



Angebot Event-Catering & Party-Service
Wir sorgen für kulinarische Genüsse zu jedem
Anlass!

www.zaraz.ch | info@zaraz.ch



Salate

		Preis pro Salat
5001	Bunter Blattsalat mit Croûtons	5.00
5002	Gemischter Salat mit Sprossen	7.50
5003	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	9.50
5004	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	9.50
5005	Cesar Salat mit Sbrinz, Baconbits und Cherrytomaten	11.50
5006	Bunter Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	11.50

Speck/Bacon: Schweiz. Lachs: Norwegen/Schweiz.



Kalte Vorspeisen

		Preis pro Teller
5007	Melonenschiffli mit Rohschinken	8.50
5008	Hüttenkäse-Avocado-Salat mit Frühlingslauch und Sprossen auf Pumpernickelbrot	11.50
5009	Fleischpastete mit Sauce Cumberland garniert mit Salatbouquet und Wachtelei	12.50
5010	Pouletcocktail mit grünem Spargel, Cherrytomaten und italienischer Petersilie	12.50
5011	Rauchfischmousse mit geriebenem Meerrettich, Blätterteigflöte und Mini Peperoni	13.50
5012	Lachstatar mit Zitronengras und kandiertem Ingwer im Shotglas mit Kräuterbaguette	13.50
5013	Crevetten-Cocktail mit Ei, griechische Kapern und Oliven, Tousand Islandsauce	14.50
5014	Ceviche vom Lachs mit Avocado, Frühlingslauch, Limette und Koriander	14.50
5015	Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum, Cherrytomaten, Rucola, Toast und Butter	15.50
5016	Rindstatar mit Kapern und Peperoni, Zitronenpesto und Cherrytomaten	14.50
5017	Bündner – Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Hobelkäse, mariniertem Gemüse, Butter und Ofenbrot	15.50
5018	Sushi Rolls mit Lachs, Thon, VEGI Maki Rolls mit Wasabi, Ingwer und Wakamesalat	16.00

Schinken, Pulet, Rind: Schweiz. Lachs: Norwegen/Schweiz. Crevetten: ASC Vietnam. Thunfisch: Italien.



Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Warme Vorspeisen

		Preis pro Teller
5101	Spaghetti Pesto, getrocknete Tomaten mit Parmesanchips und Rucola	8.50
5102	Gedämpfte Dim-Sum-Teigtaschen mit Gemüsefüllung	11.50
5103	Wan-Tang-Gemüse mit Sesamdip	12.00
5104	Ravioli mit Rindfleischfüllung an Pestosauce	12.50
5105	Eiernudeln an Dillrahmsauce garniert mit Rauchlachsstreifen	12.50
5106	Merlanfilet im Kräutereimantel, Tomatensauce und Salzkartoffeln	13.50
5107	Mini Pastetli gefüllt mit Steinpilzen an Rahmsauce	13.50
5108	Arancini mit Rindfleischfüllung an Tomaten-Oliven Nozze	14.50
5109	Lachstranche pochiert an Safran-Schaumsauce mit Butterreis serviert	15.50
5110	Sautierte Crevetten auf Spargelragout mit buntem Gemüse	15.50

Rindfleisch: Schweiz. Lachs: Norwegen/Schweiz. Merlan: Irland. Crevetten: ASC Vietnam.

Suppen

		Preis pro Suppe
5201	Bouillon mit Flädli	4.50
5202	Bouillon mit Sherry und Backerbsen	4.80
5203	Grüncurrysuppe	6.00
5204	Brokkolicremesuppe	6.00
5205	Spargelrahmsuppe	6.00
5206	Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer	6.00
5207	Champignoncremesuppe	6.50
5208	Tomatencremesuppe mit Basilikum	6.50
5209	Nuss-Suppe mit Rahmschaum	7.50
5210	Parmesan-Zitronensuppe	7.50
5211	Kürbisrahmsuppe (saisonal)	7.50
5212	Bündner Gerstensuppe	7.50
5213	Hummer Bisque	8.50

Hummer: Kanada.



Vegane & vegetarische Speisen

		Preis pro Teller
5901	Penne al Arrabiata	15.50
5902	Gemüse im Tempurateig, süss-saure Sauce, gebratene Nudeln	16.50
5903	Fregola Sarda mit gebratenem Gemüse und Olivenöl	17.50
5904	Indische Samosa mit Okra und Daalragout, Basmatireis	17.50
5905	Getreiderisotto mit mariniertem Tofu	17.50
5906	Gemüsepiccata, Tomatensauce und Rieslingrisotto	17.50
5907	Seitan Zürcher Art mit Röstli, Erbsen und Rüeblli	18.50
5908	Pastetli mit Quornragout mit Waldpilzrahmsauce und Risibisi	18.50
5909	Gemüse Quinoa mit gebackenen Bananen und Currysaucen	19.00
5910	Geschmortes Ofengemüse mit Süsskartoffel-Strudel	19.50
5911	Falafel, Hummus-Auberginepüree und Fladenbrot, Fatouschsalat	19.50

Feste feiern wo Sie wollen! Wir liefern unsere Speisen in hygienischen und stabilen Thermo-boxen und/oder Wärme-/Kältewagen. Ob bei Ihnen zu Hause, unter freiem Himmel oder in angemieteten Locations - wir liefern überall hin. Auch für die nötige Infrastruktur können wir sorgen.

Gerichte mit Rindfleisch

		Preis pro Teller
6101	Rindsragout Burgunder Art mit Perlzwiebeln, grünen Bohnen und Salzkartoffeln	22.00
6102	Rindsschmorbraten, zweifarbige Karotten und Stampfkartoffeln	28.00
6103	Rindfleischvogel, Schmorsauce, Rotkraut und Spätzli	28.00
6104	Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, gegrillte Mini-Zucchetti und Kartoffelcroquetten	29.00
6105	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Gemüse und Quarkspätzli	31.00
6106	Rindsentrecôte am Stück gebraten, Portweinjus, buntes Gemüse und kleine Kartoffeln	36.00
6107	Roastbeef nach englischer Art, Bernaisesauce, Mini-Rüeblli und Kartoffelgratin	38.00
6108	Rindsfilet mit Kräutern am Stück gebraten, Barolojus, begleitet von gratinierten Kartoffeln und buntem Gemüse	45.00



Gerichte mit Fisch

		Preis pro Teller
6001	Felchenfilet sautiert mit zerlassener Butter, Blattspinat und Kräuterkartoffeln	26.00
6002	Forellenfilet Zuger Art, Kräuterrahmsauce, Haselnuss-Brokkoli und Weisweinrisotto	26.00
6003	Lachsforelle sautiert mit Provenzal Sauce, sautierte Peperonistreifen mit Fenchel, Bulgur	26.00
6004	Doradenfilet sautiert mit Safransauce, Grilltomate und Couscous	27.00
6005	Zanderfilet Müllerin Art, Mandeln, Zitronenecke, Gemüsewürfeln und Wildreis	27.00
6006	Lachsfilet pochiert mit Basilikumrahmsauce, mediterranes Ofengemüse und Tagliatelle	27.00
6007	Fischpaella mit Safranreis und mediterranem Gemüse	28.00
6008	Seezungefilet grilliert mit Kräuterbutter, Tomatenragout und Gnocchi	31.00

Felche & Forelle: Schweiz. Dorade: Türkei. Zander: Deutschland/Kasachstan. Lachs: Norwegen/Schweiz. Seezunge: Nordatlantik.

Gerichte mit Kalbfleisch

		Preis pro Teller
6201	Kalbsvoressen mit Rüeblli und Reis	25.00
6202	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, buntes Gemüse und Nudeln	29.00
6203	Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit Erbsen französische Art & Williamskartoffeln	30.00
6204	Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce und Gnocchipfanne mit italienischem Gemüse	32.00
6205	Kalbsschmorbraten Mirabellensauce mit Kohlrabi und Trofie liguri	32.00
6206	Kalbsschnitzel Wiener Art mit Zitronenecke, zweierlei Bohnen und Bratkartoffeln	33.00
6207	Cordon bleu vom Kalb, Zitronenscheiben, cremige Zucchetti und Rösticroquetten	35.00
6208	Hohrücken am Stück gebraten mit Armagnacsauce, buntem Gemüse und Teigwaren	45.00
6209	Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Kartoffelgaletten	48.00
6210	Kalbskaree rosa am Stück gebraten mit Morchelsauce, Gemüse und Kartoffelstrudel	48.00
6211	Kalbsfilet Bäckchen, zweierelei Saucen, Birnen-Risotto und buntes Gemüse	49.00

Rind- und Kalbfleisch: Schweiz.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Gerichte mit Schweinefleisch

		Preis pro Teller
6301	Schweinsvoressen, Blumenkohl mit Ei und Petersilie, Pilawreis	22.00
6302	Rahmschnitzel mit buntem Gemüse und Nudeln	25.00
6303	Schweinssteak vom Nierstück an Waldpilzsauce, buntes Gemüse und Gnocchi	26.00
6304	Schweinsschnitzel Peperonisauce, Erbsen und Spätzli	26.00
6305	Schweinssteak Kräuterbutter mit verschiedenen marinierten Salaten	27.00
6306	Piccata vom Schwein, Tomatensauce mit gegrillten Zucchetti und Champignons, Spaghetti	27.00
6307	Schweinsbraten gefüllt mit Pfirsich, Schmorfond, gebratene Buurebrotsscheiben mit Trüffelbutter und Gemüse	27.00
6308	Schweinskaree Aargauer Art, Feldschlösschen Biersauce, zweifarbigen Karotten und Kräuterkartoffelstock	28.00
6309	Grillspiess vom Schwein, Senfrahmsauce, Ofengemüse mit Folienkartoffel und Sourcream	28.00
6310	Cordon Bleu vom Schwein, Zitronenecke, mit Bratkartoffeln und Salatschüssel	28.00
6311	Schnitzel Saltimbocca, Bratenjus mit Grillgemüse und cremiger Mascarpone-Polenta	29.00
6312	Schweinsschnitzel Wiener Art, Zitronenecke, mit karamelisierten zweifarbigen Karotten und Baby-Kartoffeln	29.00
6313	Schweinssteak Hawaii mit Ananas und Raclettekäse überbacken, Bratenjus mit Ofengemüse und Kartoffeln	29.00
6314	Osso Bucco von der Schweinshaxe in Tomatensugo geschmort, Gemüse der Saison und Schupfnudeln	30.00
6315	Schweinsfilet Asiatische Art, Hoisinsauce mit Pak Choi und gebratenem Reis	42.00
6316	Medaillons vom Schweinsfilet Calvados Art mit buntem Gemüse und Serviettenknödel	42.00

Schweinefleisch, Speck und Schinken: Schweiz.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Qualität ist immer ein Zusammenspiel von unterschiedlichen Zutaten: Produkte, die frisch und geschmackvoll sind. Menschen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft ausüben und ein offenes Ohr für die Wünsche der Gäste haben. Und auf beides legen wir sehr viel Wert, denn nur so entsteht beste Qualität. Unsere Produkte werden nach Möglichkeit regional eingekauft. Dabei achten wir auf fachgerechten Anbau und bevorzugen biologische Produkte. Für jeden Anlass stimmen wir die Speisen und Getränke individuell mit Ihnen ab. Eine passende Getränkepauschale kann gerne dazugebucht werden.

Ob traditionelle schweizer Küche oder asiatisch, orientalisch, mediterran – In unserer Catering-Küche werden leckere Gerichte ganz nach Ihrem Geschmack frisch zubereitet – und dies sowohl für Feste an Ihrem Wunschort oder in einem der ZARAZ-Partnerlokalitäten.

Gerichte mit Lammfleisch

		Preis pro Teller
6401	Lammällchen Orientalische Art, Tomatensauce mit Aubergine und Bijani Reis	28.00
6402	Lammgigot mit Pommery Senfsauce, grüne Bohnen und Safran-Nudeln	29.00
6403	Lammracks mit Kräutermarinade, Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin	36.00
6404	Lammentrecôte mit Olivenmark gebraten, Bohnenragout und kleinen Kartoffeln	38.00
6405	Lammfilet mit Thymian, Baby Zucchetti und Venererisotto	38.00
6406	Lammkoteletten mit Knoblibutter, Grilltomate Provencal und Rotweinrisotto	39.00

Lammfleisch: Irland/Neuseeland.





Hochzeit feiern mit festlichem Mobiliar und passender Dekoration - wir haben für jeden Anlass das richtige Equipment!

Gerichte mit Geflügel

	Preis pro Teller
6501 Pouletbrust süss-sauer, Ananas und Peperoni, Jasminreis	19.00
6502 Poulet Curry Bällchen, Linsenragout mit Okraschoten und Naan Brot	22.00
6503 Pouletbruststreifen in Sesampanade, buntes Wokgemüse mit Ingwer und gebratener Reis	23.00
6504 Pouletbrust auf Trockentomaten-Risotto und Zucchini	23.00
6505 Pouletbrust an Whisky- oder Pilzrahmsauce, Ofengemüse und sautierte Knöpfli	23.00
6506 Trutenschnitzel Saltimbocca, Kräuterjus mit Fenchel-Gemüse und Feigenrisotto	24.00
6507 Trutenschnitzel Cornflakes Panade, BBQ Sauce mit Kartoffelwedges und Avocado-Tomatensalsa	24.00
6508 Maispoularde mit Rosmarin, buntes Gemüse und Tessiner Polenta	25.00
6509 Sautierte Entenbrust an Honigmarinade, buntes Gemüse und Kartoffelgnocchi	28.00

Poulet: Schweiz. Truthahn: Frankreich/Ungarn. Ente: Frankreich.

Dessert

	Preis pro Dessert
6601 Mini-Eclairs mit Caramelfüllung	3.00
6602 Mini-Cremeschnitte	5.50
6603 Mini-Nusstorte	6.00
6604 Friandises	6.00
6605 Aargauer Rüeblcake	7.50
6606 Tiramisu	7.50
6607 Panna Cotta	7.50
6608 Erdbeermousse mit Schokosplittern	8.00
6609 Joghurt Panna Cotta mit Beerensalat	8.00
6610 Caramelchöpfli mit Früchten	8.50
6611 Zweifarbiges Schokoladenmousse	8.50
6612 Pistaziencreme	8.50
6613 Vanillecreme mit Passionsfrucht	8.50
6614 Crème Brûlée	8.50
6615 Gebrannte Crème mit Schlagrahm	8.50
6616 Vanille-Joghurtmousse mit Früchten der Saison	8.50
6617 Fruchtsalat mit gerösteten Baumüssen	9.00
6618 Zuger Kirschtorte	9.50
6619 Toblerone Mousse	9.50
6620 Gebackene Ananas mit Sesam-Honigsauce	9.50
6621 Schoggiküchlein mit Vanillemousse	9.50
6622 Schokoladen-Passionsfruchtschnitte mit Mango-Granatapfelsalat	9.50
6623 Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
6624 Tête Moin mit Weintrauben mit Nüssen	11.00
2265 Käse Variation	13.00

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Wir fertigen auch Hochzeits- oder Geburtstagstorten und weitere Desserts auf Anfrage. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Deluxe

3401	Blätterteigkissen mit Frischkäse und Kräutern	3.50
3402	Spargelpäckchen mit Melone und Rohschinken	4.80
3403	Rauchlachs-Spinat-Roulade auf Pumpernickel	4.50
3404	Focaccia mit marinierter Entenbrust	5.00
3405	Mini-Pastete mit Kürbismousse	2.60
3406	Mini-Pastete mit Curryschaumfüllung	2.40
3407	Mexikanisches Wrap-Röllchen mit Pouletfüllung	4.00
3408	Mini-Gipfel mit Rauchlachsfüllung	4.20

Orientalisches

3301	Falafel mit Auberginenpüree und Hummus	3.80
3302	Tabouleh Salat im Glas	3.50
3303	Fattousch Salat im Glas	3.50
3304	Couscous Salat im Glas	3.50
3305	Blätterteigtasche mit Spinat+Pinienkernen (warm)	3.50
3306	Blätterteigtasche mit Käse (warm)	3.50
3307	Lammspiess orientalische Art (warm)	5.00
3308	Pouletspiess orientalische Art (warm)	4.00
2209	Baklava-Variation (verschiedne Sorten)	3.00
3310	Dattel mit Marcarpone und Baumnüssen	2.80

Chinesisch

3501	Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (warm)	2.50
3502	Mini-Frühlingsrolle mit Pouletfüllung (warm)	3.00
3503	Fleischbällchen mit pikantem Curry-Dip (warm)	2.00
3504	Samosa mit Gemüsefüllung (warm)	2.00
3505	Black Tiger Krevettenspiess (warm)	5.20
3506	Pouletspiess „Yakitori“ mit Erdnussauce (warm)	4.30
3507	Pouletkugel mit Zitronengras (warm)	2.90
3508	Rindfleischspiess mit Sesam und Soja (warm)	5.20

Einheimisches

3701	Spinatküchlein (warm)	2.80
3702	Zwiebelküchlein (warm)	2.80
3703	Käseküchlein (warm)	2.80
3704	Käseküchlein mit Lauch+Speck (warm)	3.60
3705	Bruschetta mit Landrauchschinken	3.20
3706	Schweizer Käsespiess mit Trauben	3.00
3707	Kräuterkäsemousse auf Walliser Brot	3.00
3708	Mini-Schinkengipfel (warm)	3.00
3709	Chicken Nugget (warm)	2.00
3710	Gebackener Champignonkopf mit Sauerrahm	3.00
3711	Bündner Gerstensuppe im Glas (warm)	4.20
3712	Kartoffel-Gurkensalat im Glas	3.20
3713	Wurst-Käse-Salat im Glas	3.20
3714	Mini-Cremeschnitte	2.50
3715	Mini-Schokoladenmousse im Glas	2.50
3716	Birchermüsli im Glas	3.00
3717	Fruchtspiess mit saisonalem Obst	3.50
3718	Obstsalat im Glas mit frischer Pfefferminze	3.50

Mediterranes

3101	Bruschetta mit Tomaten-Peperonata	2.80
3102	Focaccia mit Antipastigemüse	3.50
3103	Focaccia mit Parmaschinken	3.80
3104	Olivenbrot mit Steinpilzen	3.80
3105	Vitello tonnato im Glas	4.50
3106	Crostini mit Thon und Basilikum	3.30
3107	Cherrytomaten-Mozzarella-Spiess	3.00
3108	Parmesanwürfel mit Rohschinken	3.50
3109	Grisini mit Rohschinken	2.80
3110	Mini-Pizzaküchlein (warm)	3.00
3111	Mini-Tiramisu im Glas	3.20
3112	Mini-Pannacotta im Glas	2.80

Around the world Package

Falaffelschiffchen mit Hummus und Auberginenpüree

Bruschetta mit würziger Tomaten-Peperonata

Crostini mit Thon, Zwiebeln und Basilikum

Tomaten und Mozzarella im Glas mit Balsamicoperlen

Samosa mit Gemüsefüllung (warm) und Süss-Sauer-Dip

Blätterteigtaschen mit Spinat und Pinienkernen (warm)

Pouletspiess (warm) mit Erdnuss-Dip

Rindfleischspiess mit Sesam und Soja (warm)

Datteln mit Mascarponefüllung und Baumnüssen

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas

Ab 20 Personen
Preis pro Person: 36.00

Artikel-Nr. 3800

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



Möbiliar

	Preis pro Stück
8000 Bistrotisch / Stehtisch silber Ø 60 cm	15.00
8001 Bistrotisch / Stehtisch klappbar, weiss/grau Ø 80 cm	18.00
8002 Tisch rechteckig 1.60 m x 0.80 m	22.00
8104 Bankett-Tisch rund, Ø 1.60 m	30.00
8105 Bankett-Tisch rund, Ø 1.80 m	32.00
12105 Klappstuhl	6.00
12106 Bankettstuhl	12.00
12107 Bierzelt-Garnitur 3-teilig (1 Tisch 2.20m x 0.5m & 2 Bänke)	20.00
12108 Sitzlounge-Garnitur 4-teilig (1 Sofa, 2 Sessel, 1 Tisch)	80.00

Textilien

	Preis pro Stück
8301 Husse für Bistrotisch / Stehtisch, weiss, inkl. Reinigung	7.00
8302 Husse für Bankettstuhl, weiss, inkl. Reinigung	7.00
8303 3-teiliges Hussenset für Bierzeltgarnitur, weiss, inkl. Reinigung	12.00
8304 Baumwolltischdecke diverse Grössen, weiss, inkl. Reinigung	ab 22.00
8305 Baumwolltischdecke für runde Tische, weiss, inkl. Reinigung	ab 26.00
8402 Stoff-Mundserviette weiss, inkl. Reinigung	1.50

Porzellan & Besteck

	Preis pro Stück
8702 Teller weiss für: Brot, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	0.90
8703 Schale weiss für: Suppe, Dessert	0.60
8704 Kaffeetasse mit Unterteller weiss	0.60
8602 Vorspeisenbesteck: Gabel, Messer, Suppenlöffel	0.50
8604 Hauptgangbesteck: Gabel, Messer	0.50
8606 Dessertbesteck: Gabel, Löffel	0.40
8607 Kaffeebesteck: Kaffee-/Espressolöffel	0.30

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



Alle Mietpreise verstehen sich inklusive Endreinigung. Die Rückgabe erbitten wir frei von Speiseresten, vorgespült und in den dafür vorgesehenen Transportkisten bzw. Gläser-Racks.



Gläser

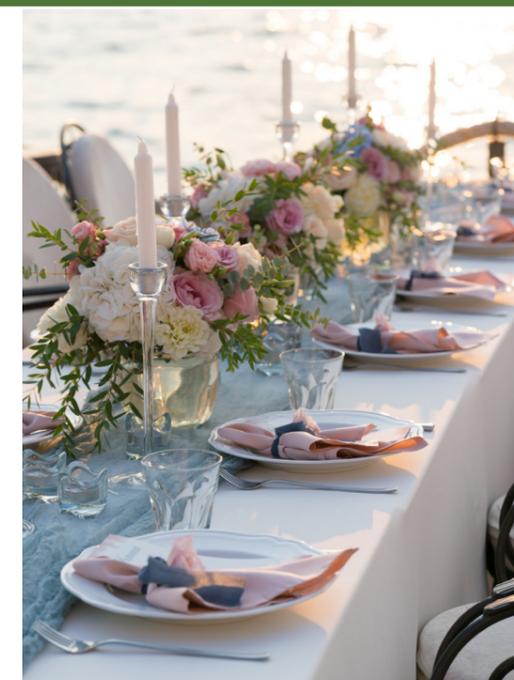
	Preis pro Stück
8803 Wasser-/Saftglas „Napoli“ 0.2l	0.60
8808 Prosecco-/Sektglas 0.1l	0.90
8804 Weissweinglas 0.1l	0.90
8805 Rotweinglas 0.2l	0.90
8801 Weissweinkelch WMF	1.10
8802 Rotweinkelch WMF	1.10
8807 Bierglas (Stange)	1.00
8809 Bierglas (Tulpe)	1.00
8806 Long Drink Glas 0.2l	1.20
8810 Cocktailglas 0.4l	1.20

Personal

	Preis pro Person & Stunde
7101 Servicepersonal	45.00
7201 Koch oder Köchin	48.00
7301 Bankett-/Veranstaltungsleiter	65.00
7401 Auf-/Abbau-/Logistikpersonal	41.00
7501 Anfahrtspauschale pro Person	20.00

Aller-Leih-nützlichches

	Preis pro Stück
8900 Bierzapfanlage	160.00
8918 Gasgrill inkl. Reinigung	60.00
8919 Gasflasche für Gasgrill	40.00
8911 Chaving Dish inkl. Brennpaste	25.00
8915 Tellerrechaud für 100 Teller	60.00
8913 Wärmelampe einzeln	15.00
8914 Wärmelampe doppelt	55.00



Für Personal entstehen ggf. Sonn- und Feiertagszuschläge. Die Mindesteinsatzzeit ohne An- und Abfahrten beträgt 4 Stunden. Auf Wunsch können auch Reinigungskräfte, Dekorationspersonal und Securitypersonal von uns gestellt werden. Unser Personal ist professionell geschult und zeitlich flexibel. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der Personaleinsatzplanung.

Die Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unserer Verträge und regeln das Vertragsverhältnis zwischen dem Veranstalter (Auftraggeber, nachfolgend „VA“) und der ZARAZ Garten Gastronomie GmbH (Caterer, nachfolgend „ZARAZ“).

1. Geltungsbereich

Die AGB gelten für Verträge über Lieferungen und Dienstleistungen, die zur Durchführung von Anlässen aller Art vom VA bei ZARAZ bestellt werden.

2. Zustandekommen des Vertrages

Gestützt auf die Angaben des VA erstellt ZARAZ ein detailliertes Angebot betreffend der zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Das Angebot ist weder für den VA noch für ZARAZ verbindlich. Das Erstellen der ersten zwei Angebote erfolgt kostenlos. Änderungswünsche können vom VA vor der schriftlichen Zusage des Angebots angebracht werden. Wünscht der VA ein drittes detailliertes Angebot, wird eine Aufwandspauschale von CHF 200.00 erhoben, welche sowohl bei Zustandekommen als auch bei nicht Zustandekommen der Cateringdienstleistungen in Rechnung gestellt wird. Ein beidseitig verbindlicher Vertrag kommt zustande, sobald der VA per E-Mail die definitive Zusage für das Angebot erteilt hat.

3. Infrastruktur beim Veranstalter

Der VA oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass üblichen Installationen (insbes. Wasser, Strom etc.) gebrauchsfähig zur Verfügung stehen und dass der Ort über eine genügende Zufahrt verfügt. Er ist verpflichtet, ZARAZ spätestens bis zur schriftlichen Auftragsbestätigung (Ziffer 2) zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte.

4. Gemietete Infrastruktur

ZARAZ stellt in Absprache mit dem VA die komplette Infrastruktur für Auswärtsanlässe zur Verfügung. Zelte, Mobiliar, Geschirr und sonstige benötigte Materialien, welche von ZARAZ dazu gemietet werden müssen, werden dem VA vollumfänglich in Rechnung gestellt. Falls vonseiten ZARAZ elektrische Geräte für das Catering mitgebracht werden, ist der VA dafür verantwortlich, dass die vorgegebenen elektrischen Anschlüsse vorhanden sind. Die elektrischen Zuläufe und Spannungen müssen eingehalten werden.

5. Verlust/Beschädigung von Material

Wird vonseiten ZARAZ Infrastruktur gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Tischdecken usw.), ist der VA dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Beschädigungen oder Verluste gehen zu Lasten des VA und werden in Rechnung gestellt.

6. Zufahrt und Parken

Der VA muss ZARAZ rechtzeitig darüber informieren, falls eine Zufahrt erschwert ist oder eine Zufahrtbewilligung vonseiten ZARAZ eingeholt werden muss. Die Sicherstellung eines Parkplatzes oder eines Umschlagplatzes (je nach Grösse des Caterings) muss vonseiten des VA garantiert sein.

7. Lieferzeiten

ZARAZ verpflichtet sich, die auf dem Angebot notierten Lieferzeiten einzuhalten. Wird ein Cateringauftrag durch Verkehrsüberlastungen und Staus verspätet geliefert, kann keine Reduktion des Rechnungsbetrags geltend gemacht werden.

8. Reinigung und Entsorgung

Die Reinigung des Inventars und des Materials gemäss Ziffer 4 wird von ZARAZ übernommen. Für die Reinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten und des in den Räumen vorhandenen Mobiliars ist der VA verantwortlich, ebenso für die Abfallentsorgung.

9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist ZARAZ zuständig. ZARAZ ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung von ZARAZ. ZARAZ übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem VA entstehen aus den Vereinbarungen von ZARAZ mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10. Versicherung

Der VA ist verantwortlich, dass die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

Bewilligungen, Konzessionen, SUISA- Gebühren und jede andere Art von Lizenzen besorgt der VA auf eigene Kosten und hat alle damit verbundenen Aufwände zu tragen.

11. Teilnehmerzahl

Mit der Erteilung des Auftrages hat der VA die voraussichtliche Teilnehmerzahl mitzuteilen. Der VA meldet telefonisch oder per Mail bis spätestens 3 Werktage vor dem Anlass die Anzahl der definitiv am Anlass teilnehmenden Personen. Dem VA wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

12. Änderungen und Annullationen

Änderungen und Annullationen von Buchungen sind ZARAZ schriftlich mitzuteilen per E-Mail an info@zaraz.ch. Wird das Catering durch den VA annulliert, verrechnet ZARAZ einen Prozentsatz der Auftragssumme:

20 Tage bis 15 Tage vor dem Anlass: 30%
14 Tage bis 10 Tage vor dem Anlass: 50%
9 Tage bis 4 Tage vor dem Anlass: 80%
Bis 3 Tage vor dem Anlass: 100%

Wird ein Teilbereich des Auftrags z.B. Getränkebestellung kurzfristig (1 Woche vor dem Anlass) storniert, wird eine Umtriebs-Entscheidung je nach Aufwand bis maximal CHF 250.- erhoben.

13. Vertragsrücktritt durch ZARAZ

Im Falle höherer Gewalt, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung einer allfällig vereinbarten Vorauszahlung ist ZARAZ berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. ZARAZ kann ausserdem vom Vertrag zurücktreten, sofern begründeter Anlass zur Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht. Der VA hat in diesen Fällen keinen Anspruch auf Schadenersatz.

14. Zahlungsbedingungen

Rechnungen werden von ZARAZ nach dem jeweiligen Anlass gestellt und sind innerhalb von 15 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu begleichen. Bereits geleistete Anzahlungen werden in der Schlussrechnung berücksichtigt.

15. Anzahlungen

ZARAZ behält sich das Recht vor, bei der Buchung eine Anzahlung zu verlangen. Hierfür gelten folgende Anzahlungskonditionen:

Hochzeit: 20% der Auftragssumme
Sonstige Feierlichkeit: 50% der Auftragssumme
Ausländische Rechnungsadresse: 100% der Auftragssumme

Kommt der VA mit der Anzahlung in Verzug, ist ZARAZ gemäss Ziffer 12. dieser AGB zu einem Vertragsrücktritt berechtigt. Bei einer Stornierung des Anlasses wird die Anzahlung an die Annullationsrechnung angerechnet.

16. Mahngebühren und Verzugszins

Muss aufgrund einer nicht bezahlten Rechnung eine Mahnung (Zahlungserinnerung) erstellt werden, wird für die Umtriebe einer ersten Mahnung eine Mahngebühr in Höhe von CHF 20.00 erhoben. Bei einer zweiten Mahnung entstehen Mahnkosten in der Höhe von CHF 40.00. Falls die Rechnung nach der zweiten Mahnung immer noch nicht beglichen wurde, wird die Betreuung eingeleitet.

17. Höhere Gewalt

ZARAZ behält sich das Recht vor, im Falle von höherer Gewalt (Pandemie, Erdbeben, Brand, Demonstrationen etc.) von diesem Vertrag zurückzutreten.

18. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Auf Reservationsvereinbarungen samt AGB und allfälligen Zusatzvereinbarungen sowie auf die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Differenzen ist Rheinfelden (Schweiz).

Rheinfelden, 2. Januar 2024





ZARAZ GARTEN

GASTRONOMIE



Im Waldhof 1 | 4310 Rheinfelden
Telefonnr. +41 (0) 61 831 51 51
www.zaraz.ch
info@zaraz.ch



Frisch. Vielfältig. Geschmackvoll.
- Wir sind Ihr zuverlässiger Partner!

Broschüre Catering-Angebot ©2024
Inhalt: Araz Abram, Uwe Quosdorf
Text, Gestaltung & Layout: Mirka Looks
Fotos: stock.adobe.com