



**SV RESTAURANT
MATTEHOF & KAFIHUUS**

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Tobias Lehmann
Restaurant Manager

Mattehof Gastronomie
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

GIPFELI UND BRÖTLI

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.30
Jogurt-Früchtebrötli	Stück	1.70
Nusslandbrötchen	Stück	1.70

GETRÄNKE HEISS UND KALT

Nespresso	Pad	3.80
Mineral mit/ohne Kohlensäure	Liter	6.50
Orangensaft	Liter	8.50

FÜR ZWISCHENDURCH

Cailler Schoggistängeli	Stück	1.50
Birchermüesli	Weckglas	2.80
Geschnittene Früchte	Becher	3.50



PAUSEN

GETRÄNKE HEISS UND KALT

Nespresso	Pad	3.80
Mineral mit / ohne	Liter	6.50
Orangensaft	Liter	8.50

SÜSSES, FRUCHTIGES UND GESUNDES

Mini-Plunder	Stück	2.50
½ Mandelstange	Stück	2.00
Zitronencake	Stück	2.50
Schoggicake	Stück	2.50
Geschnittene Früchte	Becher	3.50
Gemüsestängeli mit Dip	p. Pers.	2.50
Saisonale Fruchttörtchen	Stück	4.50



PAUSEN

GUTES ZWISCHEN ZWEI SCHEIBEN

Mini Sandwiches nach Wahl mit Schinken, Salami, Gruyère, Thon oder Ei	Stück	3.50
Mini Sandwiches nach Wahl mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roast- beef oder Tatare	Stück	4.80

SANDWICHES

Ä chli Bärn Zöpfli mit «Buurehamme» und Senf	Stück	6.80
Eierschmaus Zöpfli mit Eimasse und grünem Lollo	Stück	6.50
Italien Ciabatta, Rohschinken, Basilikumpesto, Tomaten und Rucola	Stück	7.50
The Vegi Maistriangolo, grilliertes Gemüse, Rucola und Hum- mus	Stück	6.80
The Ocean Silserparisettli mit Lachstatare, Dill und Kapern	Stück	7.80
The Tuna Silserparisettli mit Thon, Kapern und Zwiebelprossen	Stück	7.50
Beef Ciabatta mit Roastbeef, Tartarensauce und grünem Lollo	Stück	8.50
The Ticino Ciabatta mit Gorgonzola, Birnen und Kresse	Stück	6.80
La Gourmande Körnertriangolo mit geräucherter Entenbrust, Orangen und Kresse	Stück	7.80



PAUSEN

SÜSSES

Apple Toffin Muffin	Stück	4.80
Blueberry Cream Cheese Muffin	Stück	4.80
Chocolate Vanilla Muffin	Stück	4.80
White Chocolate Lemon Muffin	Stück	4.80
Raspberry Filled Ring Donut	Stück	2.70
Vanilla Filled Ring Donut	Stück	2.70
Chocolate Flavour Filled Ring Donut	Stück	2.70
Chocolat Chunk Cookie XL	Stück	2.40
Choc Chunk Supreme Cookie	Stück	2.40



APÉRO

SPEZIALITÄTEN

QUER DURCH DIE SCHWEIZER-KÜCHE

Pro Person 29,50

- Knoblauchwurst
- Walliser Trockenspeck
- Walliser Trockenfleisch
- Salsiz
- Nussbrot
- Getrocknete Datteln mit Speck umwickelt
- Cherrytomaten-Spiessli mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Sbrinzmöckli, verschiedene Oliven und Foccacia

6

APÉRO RICHE «MATTENHOF»

Pro Person 35,50

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Selleriesalat auf knusprigem Nussbrot
- Crevettencocktail im Glas serviert
- Tete de Moine auf Birnenbrot serviert
- Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Rahmhaube im Glas serviert
- Frisches Gemüse in Kokoscurrysauce geschmort mit Reis im Glas serviert
- Schwarzer Reis mit Lachstranche und Safransauce
- Tiramisu im Glas serviert



APÉRO

SPEZIALITÄTEN AUS DER METZGEREI

Pro Person 20.50

-
- Knoblauchwurst
 - Walliser Trockenspeck
 - Walliser Trockenfleisch
 - Salsiz
 - Käseplatte
 - Nussbrot
 - Essiggemüse

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 26.50

-
- Knoblauchwurst
 - Walliser Trockenspeck
 - Walliser Trockenfleisch
 - Salsiz
 - Sbrinzmöckli, verschiedene Oliven und Foccacia
 - Käseplatte
 - Platte mit geräuchtem Lachs und Avocadoschnitzen
 - Essiggemüse
 - Nussbrot

PASTABUFFET

Pro Person 26.50

-
- Girasoli ai porcini mit Pilzen gefüllt
 - Cannelloni caprese mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
 - Ravioli al pesto mit Basilikumpesto gefüllt
 - Tortelloni di manzo mit Rindfleisch gefüllt



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.20
Coca-Cola	5 dl	3.80
Coca-Cola Zero	5 dl	3.80
Rivella rot	5 dl	3.80
Rivella blau	5 dl	3.80
Sinalco	5 dl	3.80
Elmer Citro	5 dl	3.80
Apfelsaft/ Apfelschorle	5 dl	3.80
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	4.00
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	4.00
Michel Fruchtsäfte	3.3 dl	3.80
Orangensaft	1 Liter	8.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	6.50

8

KAFFEE & TEE

Kaffee Nespresso	Pad	3.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00

BIER

Bärner Müntschi	33 cl	5.00
Weitere Biersorten oder Tanks auf Anfrage		



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Dézaley Grand cru AOC, Vulcain, Waadt	75 cl	42.00
Yvorne AOC Solitaire, Waadt	75 cl	38.50
Caves du Château d'Auvernier, Neuenburgersee	75 cl	36.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75cl	39.50
Cantele Chardonnay, Puglia Italien	75cl	31.60
Aphrodine Petite Arvine du Valais	75cl	47.50

ROTWEINE

Hess Selection, North Coast DOC	75 cl	41.80
Mosaïque Château d'Auvernier	75 cl	42.50
Humagne Rouge AOC, Salgesch, Wallis	75 cl	47.50
Selezione d'Ottobre Merlot del Ticino DOC, Tessin	75 cl	39.00
Primitivo Salento IGT, Apulien	75 cl	36.50
Eminence, Pinot Gamay, Badoux Vins Aigle, Waadt	75 cl	39.60

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	35.50
------------------------------------	-------	-------

Noch nicht fündig geworden oder haben Sie einen Lieblingswein ?
Gerne organisieren wir Ihnen ihre Individuelle Auswahl.



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting steht im Gebäude der Ascaro Vorsorgestiftung ein Auditorium mit 120 Sitzplätzen zur Verfügung.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Microsite:

<https://mattehof.sv-restaurant.ch/catering/?L=0>

MATTEHOF

Restaurant mit 240 Sitzplätzen und 140 Sitzplätzen auf der Terrasse.

Besuchen Sie für weitere Informationen unsere Microsite:

<https://mattehof.sv-restaurant.ch/menuplan>

Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten, sei es während der Woche, am Abend oder am Wochenende.

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer, Pinnwand, Flipchart, Tisch für Getränke oder Material sind auf Anfrage organisierbar.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

KAFI HUUS

5 Räume mit insgesamt 96 Sitzplätzen. Weitere Informationen finden Sie auf der Microsite: <https://mattehof.sv-restaurant.ch/kafihuus/?L=0>

«CAFÉ AU PREMIER»

Für Ihren Business Lunch bis zu 14 Personen steht Ihnen unser «Café au Premier» zur Verfügung.

Gerne besprechen wir mit Ihnen im Vorfeld das Menu.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, exkl. Mitarbeiterkosten

ZUSATZKOSTEN

Pro Mitarbeiter/in	pro Stunde	55.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde und Auslieferung im Haus		gratis
Lieferungen extern bis Hauseingang (1x Lieferung und 1x Rückschub)	pro Lieferung	35.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	Nach Aufwand
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	25.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt..



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Trockenfleisch, Salami und Poulet

Vietnam: Riesengarnelen und Thun (MSC/ASC)

Norwegen: Räucherlachs (MSC/ASC) Dänemark: Cocktailgarnelen

Frankreich: Entenbrust

Fanggebiet/Meeresgebiet bei unserem Fischangebot geben wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftragserledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

14

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

11 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p. a. sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

13 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.