



**Forum Raiffeisen per il mondo  
politico, economico e sociale**

## ***Arco lemanico***

**Regione del Lago di Ginevra**

**MENU DA SETTEMBRE A DICEMBRE  
2023**

**1**

La mattina, a pranzo, per il caffè pomeridiano e per cena, solleticheremo i vostri palati con abbinamenti freschi di stagione e sostanziosi al punto giusto per affrontare al meglio la vostra giornata lavorativa.

Solo i migliori ingredienti hanno accesso alle nostre pentole, questo è garantito. Nelle prossime pagine potete scoprire la nostra selezione di prelibatezze dalla regione intorno al lago di Ginevra.

Saremo lieti di potervi servire e deliziare.

**Tobias Lehmann**  
Gestore Ristorante

**Mattehof Gastronomie  
SV (Svizzera) AG**  
T +41 31 398 07 45  
mattehof@sv-group.ch



## APERITIVI E BUFFET

- Specialità dalla Svizzera francese

- Potete scegliere da 3 a 5 piatti

a persona  
servizio  
escluso

---

- Piattino di specialità vodesi: carne, salamino e speck essiccati, Tomme Vaudoise e pane con semi
- Insalata di stagione vodese in barattolino, con insalata verde, carote, cavolo, uva e noci (V)
- Pasta al forno alla ginevrina, con zucchine, pomodori e formaggio (V)
- Salmerino alla ginevrina affogato con riso
- Patate e speck vodesi con rosmarino (variante vegetariana senza speck)
- Papet Vaudoise in crema di porro con patate e saucisson vaudois
- Salsiccia vodese al cavolo su un letto di ortaggi a radice
- Blanquette de Veau alla ginevrina (spezzatino di vitello in salsa di vino bianco) con dadini di verdure, cipolline e purè di patate
- Crostata di pere alla ginevrina con uva sultanina e vino bianco
- Crème Brulée con panna e scaglie di mandorle caramellate
- Tiramisù vodese alle prugne

- Prezzo per 3 piatti      CHF 20.80
- Prezzo per 4 piatti      CHF 26.40
- Prezzo per 5 piatti      CHF 31.60



## APERITIVI E BUFFET

**PER UN BREVE SCAMBIO DI IDEE** a  
**DOPO UNA RIUNIONE – VARIANTE 1** persona 18.50

---

- Specialità vodesi: carne, salamino e speck essiccati, Tomme  
Vaudoise e pane con semi

Prezzo per persona, servizio escl.

**PER UN BREVE SCAMBIO DI IDEE** a  
**DOPO UNA RIUNIONE – VARIANTE 2** persona 21.50

---

- Specialità vodesi: carne, salamino e speck essiccati, Tomme  
Vaudoise, paté con salsa Cumberland e pane con semi

Prezzo per persona, servizio escl.

3

### DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA

Svizzera:

carne di manzo, di maiale, di vitello, salsicce, carne essiccata,  
salame

-



## DA BERE

### VINI BIANCHI

Dézaley AOC Obrist Egralets 2018	75cl	43.-
Yvorne AOC Solitaire 2019 Obrist Weine	75 cl	39.-
Aigle les Murailles 2021 13%vol. Henri Badoux Aigle	70 cl	44.-

### VINI ROSSI

Aigle Rouge Turmalin AOC 2019	75 cl	41.-
Assemblage Gamaret Garanoir Pinot Noir Gamay Maturato in botti di rovere 13.5%vol.		
Eminence Pinot-Gamay 2019 14.8%vol Henri Badoux Aigle	75 cl	39.50
Aigle les Murailles 2020 14.2%vol. Henri Badoux Aigle	70cl	46.-



## NOTE GENERALI

Tutti i prezzi si intendono in franchi svizzeri, IVA del 7.7% inclusa.



# CONDIZIONI GENERALI

## 1 SERVIZIO DELL'AZIENDA DI CATERING

---

Il committente affida il catering dell'evento o l'ordine permanente per servizi ricorrenti di catering (di seguito denominati congiuntamente «**catering**») esclusivamente alla SV (Schweiz) AG («**azienda di catering**») secondo l'offerta dettagliata.

L'azienda di catering si impegna a procedere in modo diligente nel fornire il catering. Si impegna altresì a realizzare il catering in modo tempestivo e con la massima soddisfazione del cliente. Nella selezione del cibo e delle bevande, l'accento è posto su una qualità impeccabile.

## 2 CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

---

Sulla base delle informazioni fornite dal committente, l'azienda di catering presenta un'offerta di catering dettagliata. Dopo eventuali aggiustamenti dell'offerta, il committente conferma l'approvazione dell'offerta all'azienda di catering, elettronicamente o per iscritto, e quindi conferisce l'ordine. Se la conferma non viene data entro il termine stabilito dall'azienda di catering, l'offerta perde la sua validità.

Il contratto è concluso in tutti i casi non appena l'azienda di catering conferma l'ordine per iscritto.

I dettagli dell'accordo tra il committente e l'azienda di catering sono quindi ricavati dalla conferma d'ordine elettronica o scritta e dagli eventuali allegati, che costituiscono parte integrante del contratto tra le parti (denominati congiuntamente il «**contratto**»). In caso di discrepanze tra le presenti Condizioni Generali («**CG**») e gli altri allegati o la conferma d'ordine, gli accordi presi negli altri allegati o nella conferma d'ordine hanno la precedenza.

## 3 VARIAZIONE DEL NUMERO DI PARTECIPANTI

---

Le modalità da osservare in caso di variazione del numero di persone o dei costi dovuti dal committente sono regolate nell'offerta o nel contratto.

## 4 MODIFICHE MINORI

---

L'azienda di catering si riserva il diritto di cambiare o adattare i suoi servizi in modo appropriato in caso di cambiamenti a breve termine nell'offerta del mercato, per mancanza di merce o per aumenti di prezzo che non sono stati presi in considerazione. Nel fare ciò, l'azienda di catering tiene conto degli interessi e dei desideri del committente e offre un'esecuzione equivalente dell'ordine.

## 5 ACCONTO

---

L'azienda di catering ha il diritto di esigere un pagamento anticipato dal committente al momento della conclusione del contratto. I dettagli sono indicati nell'offerta o nel contratto.



# CONDIZIONI GENERALI

## **6 CANCELLAZIONE**

---

I costi da sostenere dal committente in caso di una sua cancellazione o rinuncia dell'incarico sono regolate nell'offerta o nel contratto. In caso di cancellazione o di rinuncia alla prestazione, il committente è completamente responsabile dei costi di cancellazione o di rinuncia concordati nel contratto.

## **7 INFRASTRUTTURA, PULIZIE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

---

Salvo accordi diversi, il committente mette gratuitamente a disposizione dell'azienda di catering le seguenti infrastrutture e si impegna a consegnarle in uno stato adatto all'uso previsto e a mantenerle nelle stesse condizioni:

- i locali necessari,
- il mobilio (tavoli, sedie, guardaroba, ecc.),
- il riscaldamento, l'acqua e l'elettricità.

L'azienda di catering è responsabile della pulizia dell'inventario e delle attrezzature del catering in conformità con la clausola 8 qui di seguito. Se non diversamente concordato, il committente è responsabile della pulizia e dello smaltimento.

7

## **8 PERDITA/DANNI AL MATERIALE DELL'AZIENDA DI CATERING**

---

Se l'azienda di catering fornisce del materiale da restituire alla fine dell'evento (ad esempio bicchieri, stoviglie, posate, biancheria, ecc.), il committente è tenuto a restituire detto materiale all'azienda di catering completo e non danneggiato. L'azienda di catering ha il diritto di addebitare al committente qualsiasi perdita o danno causato da dipendenti od ospiti del committente.

## **9 ACQUISTO DELLA MERCE E LOGISTICA**

---

L'azienda di catering è responsabile dell'acquisto della merce utilizzata per il catering. È quindi responsabile della scelta e delle quantità dei fornitori e mette a disposizione la logistica necessaria. Il forfait per la fornitura dal luogo di produzione fino al Forum ammonta in ogni caso a un minimo di 88 franchi.

L'acquisto è fatto per conto dell'azienda di catering. L'azienda di catering è quindi responsabile della determinazione delle quantità, dei prezzi e delle modalità di pagamento con i fornitori. Il committente non ha quindi nessun obbligo o rivendicazione derivante dagli accordi dell'azienda di catering con i suoi fornitori.

## **10 PERSONALE DELL'AZIENDA DI CATERING**

---

L'azienda di catering deve fornire il personale come concordato. Le tariffe orarie applicabili partono da un minimo di 55 fr./ora.



## CONDIZIONI GENERALI

### 11 ASSICURAZIONI

---

Se non diversamente concordato, il committente è responsabile della necessaria copertura assicurativa per i danni alla proprietà e alle persone.

### 12 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

---

Dopo lo svolgimento dell'evento, il committente riceve una fattura dall'azienda di catering, da regolare entro 30 giorni dalla data dell'emissione della fattura senza deduzione di uno sconto. In caso di mancato pagamento entro la scadenza, l'azienda di catering si riserva il diritto di addebitare al committente gli interessi di mora del 5% annuo e le spese di sollecito.

### 13 CLAUSOLA SALVATORIA

---

Se una disposizione di questo contratto contraddice una disposizione legale vincolante, la disposizione legalmente ammissibile che si avvicina di più all'intenzione originale delle parti si applica al posto della disposizione non valida. La validità delle restanti disposizioni del contratto non è tuttavia compromessa.

### 14 DIRITTO APPLICABILE E FORO COMPETENTE

---

Il contratto è regolato dalla **legge svizzera**.

Il foro competente per tutte le controversie derivanti da questo contratto e dalle attività dell'azienda di catering è **Zurigo 1**. Se sia il tribunale distrettuale che il tribunale commerciale sono competenti in materia, si farà riferimento al tribunale commerciale.