Wyberg-Catering

WIRTSHUS ZUM WYBERG

Geschäftlich oder privat, vom gemütlichen Fest bis hin zum edlen 5-Gänge-Menü, für einen oder gleich mehrere Tage. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns haben Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite (über 20 Jahre Branchenerfahrung).

GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen sowie regionalen Produkten verwöhnen wir zwischen 30 und 500 Personen in der ganzen Schweiz. Wir unterstützen Sie nicht nur während, sondern schon vor und auch nach Ihrem Anlass. Die Catering-Dokumentation soll Ihnen einige Ideen und Anregungen geben, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste überraschen können.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen für Sie mit Herz. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeitenden oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen. Für uns ist dies eine Herzensangelegenheit.

NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung. Wir verwenden Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch. Bei Ausnahmen deklarieren wir dies.

ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

Martin Aeschlimann	Rebecca Aeschlimann
Geschäftsführer	Stv. Catering Wyberg

APÉRO - ZUM KNABBERN

		pro Stück
Salzmandeln (50g)		
	Gewürze	CHF 4.00
Gewürzpopcorn (100g)		
	Mediterran	CHF 3.50
	Asiatisch	CHF 3.50
Fladenbrot-Stängeli (10 St.)		
	mit Kräuter	CHF 4.50
Pommes Chips (250g)		
	Paprika	CHF 7.50
	Nature	CHF 7.50
Spezielles		
	Speck-Datteln	CHF 1.50
Wild-Produkte		
	Gemischtes Wildtrockenfleisch (100g)	CHF 8.50
	Wild-Buureschüblig	CHF 7.00

APÉRO - ZUM ZUGREIFEN

Wrap gefüllt

Lachs	CHF 3.00
Kräuterfrischkäse	CHF 2.50
Gemüse	CHF 2.50

Sandwiches

Mini-Sandwiches gemischt mit Fleisch	CHF 3.20
Mini-Sandwich mit Käse	CHF 3.20

Spiesse

Tomaten-Mozzarella	CHF 3.00
Käse und Oliven	CHF 3.00
Käse mit getrockneten Feige	CHF 3.00
Antipasti-Gemüse	CHF 3.50
Melonen mit Wildtrockenfleisch vom Irchel	CHF 3.50
Saisonfrüchte	CHF 4.50

Mini-Canapé

Rindstartar	CHF 2.50
gebeizter Lachs aus Lostallo	CHF 3.50
Frischkäse und mariniertes Gemüse	CHF 2.00
Thon	CHF 2.50

Blätterteig (warm)

Käse-Chüechli	CHF 3.20
Lauch-Chüechli	CHF 3.20
Schinkengipfeli	CHF 3.20

APÉRO - ZUM GENIESSEN

Im Glas

Crevetten-Cocktail	CHF 4.50
Mini-Salat	CHF 3.00
Griechischer Salat	CHF 3.50
Geräuchertes Fischmousse	CHF 4.00
Siedfleisch-Salat	CHF 3.50
Gemüsedip	CHF 3.00
Melonen-Schinken-Salat (Saison)	CHF 3.00
Gemüsemousse mit Chutney	CHF 3.00
Lachstartar mit Sauerrahm	CHF 4.50
Tomatenmousse mit Basilikum	CHF 3.50
Pilzsalat	CHF 3.00

Shot (kalt)

Mango-Pfeffer	CHF 2.50
Gazpacho	CHF 2.50
Zitronengras-Kokos	CHF 2.50
Gurken-Pfefferminz	CHF 2.50
Melonen-Minze (Saison)	CHF 2.50

Suppe in der Espressotasse (warm)

Karotten-Ingwer	CHF 3.50
Gemüsecrème	CHF 3.00
Spargelcrème (Saison)	CHF 3.50
Kürbiscrème (Saison)	CHF 3.50

Spiesse (warm)

Wild-Meat-Balls mit BBQ-Sauce	CHF 5.00
Poulet mit Erdnusssauce	CHF 5.00
Mini-Hamburger	CHF 5.50

SALATE

Teller-Service

Gemischter Salat	CHF 9.50
Gemischter Blattsalat	CHF 6.50
Blattsalat mit Lachsstreifen	CHF 11.50
Nüsslisalat (Saison)	CHF 9.50
Tomaten-Mozzarella	CHF 9.50
Inkl. Salatsauce (Französisch/Italienisch)	

Buffet

Gemischter Blattsalat	CHF 3.50
Nüsslisalat (Saison)	CHF 7.50
Tomatensalat	CHF 5.50
Tomaten-Mozzarella	CHF 8.50
Inkl. Salatsauce (Französisch/Italienisch)	
3 Gemüse Salat (150g)	CHF 9.50
5 Gemüse Salat (250g)	CHF 11.50
Reissalat	CHF 3.50
Pastasalat	CHF 3.50
Kartoffelsalat	CHF 5.50

Zusatz	Eier gehackt	CHF 0.80
	Speck	CHF 0.80
	Croutons	CHF 0.50
	Körner-Mix	CHF 0.50

SUPPEN

Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang

	(ca. 2dl)	(ca. 4dl)
Kraftbrühe mit Flädli oder Sherry	CHF 5.50	CHF 8.50
Gemüsecrème	CHF 5.00	CHF 8.00
Bündner-Gersten	CHF 5.50	CHF 8.50
Heusuppe	CHF 7.00	CHF 12.00
Kokos-Zitronengras (Vegan)	CHF 7.50	CHF 13.00
Spargelcrème (Saison)	CHF 6.50	CHF 11.00
Kürbiscrème (Saison)	CHF 6.50	CHF 11.00

Dazu	Wildwürstli mit Wild aus Zürcher Jagd	CHF 6.00

VORSPEISEN

Buffet

Crevetten-Cocktail	CHF 11.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof	CHF 11.50
mit Oliven, Zitronen und Meerrettichschaum	
Hausgebeizter Swiss-Lachs aus Lostallo	CHF 18.50
mit Oliven, Zitronen und Honig-Senf-Sauce	
Wild-Terrine "Martin"	CHF 19.50
mit Chutney und Brioche	
Rindstartar	CHF 14.50
mit Oliven, Zwiebeln	
Tomaten-Mousse mit Basilikum	CHF 11.00
Melonen-Rohschinken (Saison)	CHF 11.50

HAUPTGERICHTE

Teller oder Buffet

Wild

Wildhackkugeln	CHF 13.50
Wildhackbraten	CHF 13.00
Wildschweinbraten	CHF 27.00
Rehpfeffer	CHF 21.00
Wild-Lasagne	CHF 16.00

Kalb

Zürcher Geschnetzeltes	CHF 21.50
Kalbsvoressen Wiener Art	CHF 20.50
Kalbsbraten glasiert an Dörrpflaumensauce	CHF 27.00
Kalbscarré am Stück	CHF 38.00
Kalb im Rohschinkenmantel	CHF 41.00
Kalbs-Filet-Médaillon	CHF 47.50

Rind

Rindvoressen an Rotweinsauce	CHF 19.50
Rindsfilet Stroganoff	CHF 33.00
Rindsfilet am Stück	CHF 47.00
Siedfleisch	CHF 20.00
Rindsschmorbraten in kräftiger Rotwein-Sauce	CHF 31.00
Lasagne mit Rindfleisch	CHF 13.50
Ghackets	CHF 9.50
Rindfleischvogel in kräftiger Rotwein-Sauce	CHF 12.50

Poulet		
	Zürcher Geschnetzeltes	CHF 21.50
	Geschnetzeltes Curry	CHF 19.50
	Geschnetzeltes in Kräutersauce	CHF 19.50
	Pouletbrust	CHF 19.50
	Pouletgeschnetzeltes Thai	CHF 21.50
Schwein		
	Zürcher Geschnetzeltes	CHF 16.50
	Schweinsbraten vom Hals an Rosmarinsauce	CHF 14.50
	Schweins-Filet-Médaillon	CHF 25.50
	Voressen Wiener Art	CHF 13.50
	Schwein im Rohschinkenmantel	CHF 19.00
	Schweinssteak	CHF 16.50
	Beinschinken	CHF 13.00
Vegetarisch		
	Paneer in Currysauce	CHF 12.50
	Paneer gebraten	CHF 11.00
	Thai-Paneer-Curry	CHF 14.00
	Kichererbsen Dal mit Kartoffeln (Vegan)	CHF 14.00
	Quinoa-Bohnen-Hackbraten	CHF 10.00
	Polenta mit Tomaten-Sauce und Käse	CHF 10.00
Diverses	Fleischkäse aus dem Ofen	CHF 9.50
	Älpler- Makronen mit Speck und Kartoffeln	CHF 9.50
	Chili con Carne rassig mit Bohnen und Kartoffeln	CHF 11.00
Grill		
	Grillplatte mit Wurst, Schweins-Steak, Poulet (ca. 250g)	CHF 19.00
	Grillplatte mit Lamm, Kalb, Rind (ca. 250g)	CHF 23.00
	Grillplatte mit Fisch und Crevetten (ca. 250g)	CHF 19.00
	Ganze Fleischstücke mit Roastbeef, (ca. 350g)	CHF 33.00
	Kalbshohrücken, Lamm, Schweinehals	

Saucen (für ganze Fleischstücke oder Pasta)

Morchelsauce	CHF 8.00
Kräuterbutter	CHF 1.50
Cognac Sauce	CHF 1.50
Saisonaler Pilz-Sauce	CHF 2.50
BBQ-Sauce (kalt)	CHF 1.80
Rosa Pfeffersauce, Champignonsauce, Apfel-Calvados	CHF 3.50
Portweinjus	CHF 2.50
Tomatensauce	CHF 4.50
Bolognaise, Carbonara	CHF 5.00
Pesto	CHF 4.00
Jardiniere (Gemüsewürfel in Rahmsauce)	CHF 5.00

Beilagen

Spätzli	CHF 5.00
Teigwaren	CHF 4.00
Rosmarin-Laugen-Galetten	CHF 5.00
Kartoffelgratin	CHF 5.50
Kartoffelstock	CHF 5.50
Reis oder Basmatireis	CHF 4.00
Spaghetti für Pasta-Festival	CHF 6.50
Tafelbrötli	CHF 1.30
Brot	CHF 1.00
Geriebener Käse	CHF 0.80
Öpfelmuess	CHF 2.00

Gemüse

1 Gemüse	CHF 4.50
2 Gemüse	CHF 7.50
3 Gemüse	CHF 9.00
Mischgemüse	CHF 4.50
Mediterranes Gemüse	CHF 5.00
Rotkraut (Saison)	CHF 4.00
Marroni (Saison)	CHF 6.50
Früchtespiess Curry	CHF 5.50

DESSERT

Tapas oder Buffet

Schälchen (ca. 40-60g)

Schokoladenmousse	CHF 4.50
Saisoncrème	CHF 4.00
Panna Cotta mit Beeren	CHF 4.00
frische Beeren nach Saison	CHF 6.00
Fruchtsalat	CHF 5.50
Gebrannte Crème	CHF 4.50
Früchtemousse	CHF 3.50
3 verschiedene Überraschungen	CHF 9.50
5 verschiedene Überraschungen	CHF 14.50

Grosse Schüssel oder Schale (ca. 50-70g)

Schokoladenmousse	CHF 5.00
Saisoncrème	CHF 3.50
frische Beeren nach Saison	CHF 6.00
Fruchtsalat	CHF 5.50
gebrannte Crème	CHF 4.00
Früchtemousse	CHF 3.50
Cafémousse	CHF 3.50
Tiramisu	CHF 5.00

Shot (süss)

Mango-Lassi	CHF 2.50
Passionsfrucht-Lassi	CHF 2.50
Beeren	CHF 2.50

Muffin

Schokolade	CHF 3.50
Karotte	CHF 3.50
Vanille	CHF 3.50
Zitrone	CHF 3.50

Friandises

3 gemischte Sorten	CHF 5.50
Schokoladen-Lollipop	CHF 3.50

Cheesecake

New York Style	CHF 5.50
Früchte (Saison)	CHF 6.00

Kuchen

Früchte-Blechkuchen	CHF 3.50
Schokolade	CHF 3.50
Karotten	CHF 4.00
Brownie	CHF 3.50

Käse von Rolf Beeler

Käseplatte 50gr p. Pers.	CHF 12.50
mit Chutney und Feigen-Nuss-Brot	
Käse-Gläsli mit Chutney	CHF 5.50

Torten

Diverse Torten nach Wunsch	Preis nach Absprache

Patisserie

Creme-Schnitte	CHF 5.00
Wyberg-Patisserie	CHF 6.50
Schnitten nach Saison	CHF 5.00
Torteletts (nach Absprache)	CHF 5.00

WEINE & GETRÄNKE

Unsere Getränkekarte ist eine Empfehlung und dient zu Ihrer Übersicht. Gerne organisieren wir für Sie Produkte Ihrer Wahl.

Mineralwasser

Henniez Mineralwasser	150 cl	PET	CHF 5.00
mit und ohne Kohlensäure	75cl	Glas	CHF 6.00
	50cl	Glas	CHF 4.00

Süssgetränke

Coca-Cola, Rivella Rot, Ice Tea	150 cl	PET	CHF 5.00
Citro	100 cl	Glas	CHF 4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Vivi Cola, Rivella rot, Rivella blau	33 cl	Glas	CHF 3.50
Trauben-Schorle rot, Buchberg SH	33 cl	Glas	CHF 4.00

Säfte

Orangensaft	100 cl	Tetra	CHF 6.00
Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	Glas	CHF 4.50
Traubensaft	18 cl	Glas	CHF 4.50
Suure Moscht, Möhl-Saft klar	50 cl	Glas	CHF 5.00

Bier

Quöllfrisch, Appenzeller	33 cl	Glas	CHF 5.00
Sonnwendlig, Appenzeller alkoholfrei	33 cl	Glas	CHF 3.50
Panaché, Appenzeller	33 cl	Glas	CHF 4.50
Weizen, Schlachthuus Lufingen	33 cl	Glas	CHF 5.50
IPA, Schlachthuus Lufingen	33 cl	Glas	CHF 6.00

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso und Tee aus der Maschine	pro Port	CHF 3.50

Digestives

Wir haben ein breites Angebot an hochstehenden Spirituosen (z.B. Kernobst, Steinobst, Single Malt Whisky, Rum oder Grappa). Gerne präsentieren wir Ihnen eine Offerte.

Aperitif

Früchtebowle mit/ohne Alkohol	Glas	30cl	CHF 4.50 / CHF 7.50
Aperol Spritz	Glas	20cl	CHF 7.00
Hugo	Glas	20cl	CHF 7.00
Campari, Martini, Cynar	Glas	4cl	CHF 5.00
Tröpfel (Alkoholfreier-Schaumwein) 0.75 l	Glas	75cl	CHF 19.50
Schaumwein (Schloss Teufen) 0.75 l	Glas	75cl	CHF 28.00

Weine

Wir haben ein tolles und breites Angebot an hochstehenden Weinen (regional oder aus Europäischen Gewächsen). Gerne präsentieren wir Ihnen eine Offerte.

DIENSTLEISTUNGEN

TABLE-TOP

Gläser

Weinglas,	Stk.	CHF 1.00
Wasserglas oder Champagnerglas		
Digestivglas	Stk.	CHF 1.00

Besteck

Vorspeisengabel, Vorspeisenmesser,	Stk.	CHF 0.80
Hauptganggabel, Hauptgangmesser,		
Suppenlöffel, Dessertlöffel		

Teller

Vorspeisenteller, Suppenteller, Pasta-Teller,	Stk.	CHF 1.00
Hauptgangteller, Dessertteller		

Kaffee- & Espressoset

Kaffee-/Espressoset inkl. Tasse, Unterteller und Löffel	Stk.	CHF 1.50

WEITERES

TISCHWÄSCHE

Hochwertige Vliesprodukte

Cocktailservietten	Stk.	CHF 0.20
Hochwertige, edle Vliesserviette, Duni	Stk.	CHF 0.60
Vliestischtuch, Duni	Meter	CHF 2.60

Edle Stoffprodukte

Stoffserviette	Stk. CHF 2.30
Stofftischtuch, 135x175 (4er)	Stk. CHF 7.50
Stofftischtuch, 135x230 (6er)	Stk. CHF 8.50

INFRASTRUKTUR

Mobiliar

Stehtische	Stk. CHF 15.00
Klapptisch	Stk. CHF 10.00
Festbankgarnituren (1xTisch/2xBank)	Stk. CHF 20.00
Schnellzelt, 3x3 Meter	Stk. CHF 50.00
Schnellzelt 3x4.5 Meter	Stk. CHF 60.00
Schnellzelt 3x 6.5 Meter	Stk. CHF 70.00

Kühlinfrastruktur

Kühlanhänger, 230V, ohne Transport	Stk. CHF 250.00
Kühlschrank, 230V	Stk CHF 50.00

Kücheninfrastruktur

Unsere Küchencrew verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit marktfrischen und regionalen Köstlichkeiten. Dies setzt eine intakte und vollständige Kücheninfrastruktur voraus. Wyberg-Catering stellt die benötigte Kücheninfrastruktur passend zu Ihrem individuellen Anlass und je nach Menüwunsch zusammen. Diese Position wird in der Offerte pauschal ausgewiesen sowie verrechnet.

Ein separater Raum für Küche resp. Office, ein Wasseranschluss und genügend Strom sind wichtige Voraussetzungen, damit ein Anlass gelingen kann.

MITARBEITENDE

Anlassleitung	Std. CHF 68.00
Service- / Büffet- / Office Mitarbeiter/-in	Std. CHF 52.00
Küchenmitarbeiter/-in	Std. CHF 52.00

Wyberg-Catering stellt Ihnen eine angemessene Anzahl Mitarbeitende zusammen, um eine qualitativ hochstehende Servicequalität zu garantieren. An- und Rückreise der Mitarbeitenden werden als Arbeitszeit verrechnet. Alle Kosten werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Nach 24.00 Uhr wird ein Zuschlag von CHF 10.00 pro Mitarbeiter/-in und pro Stunde verrechnet.

TRANSPORT

Fahrzeug: CHF 2.50/km

Mitarbeiter**:** gemäss Tarife Mitarbeitende pro Std.

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden, sofern nichts anderes vereinbart, ab resp. bis Teufen ZH, gemäss Tarifen verrechnet.

Bitte beachten Sie: Eine direkte Zufahrt zum Veranstaltungsort sowie Parkplätze in unmittelbarer Nähe müssen gewährleistet sein.

LIEFERUNG/TRAITEUR

Sie möchten Ihren Anlass selbst organisieren und auf zusätzliche Mitarbeiterkosten verzichten? Kein Problem! Für solche Anlässe steht Ihnen unser Lieferservice zur Verfügung. Wir kochen nach Ihren Wünschen und liefern – zuverlässig und mit der nötigen Infrastruktur – wohin Sie wollen. Den Rest erledigen Sie selbst! Das Retourmaterial holen wir innert 48 Stunden wieder ab und übernehmen auch den Abwasch für Sie.

TAKE-AWAY

Sie haben die Möglichkeit Fleisch, Käseplatten sowie ein Angebot an warmen und kalten Speisen in unseren Restaurationsbetrieben (in Teufen ZH oder Bauma) abzuholen. So entfallen, nebst den Mitarbeiter-, auch die Transportkosten. Wir beraten Sie gerne individuell.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜ-VORSCHLÄGE

Cateringanlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges. Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf eine persönliche Beratung.
Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 30 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT

Elektronische Anfragen sind über das Onlineformular unter www.wyberg.ch möglich oder senden Sie uns direkt eine Mail an restaurant@wyberg.ch. Telefonische Anfragen für eine unverbindliche Offerte oder eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Mittwoch und Sonntag telefonisch. Auf Wunsch und nach Voranmeldung empfangen wir Sie auch gerne für eine individuelle Besprechung persönlich in unserem Restaurant Wirtshus zum Wyberg in Teufen ZH.

GELTUNGSBEREICH

Das Wirtshus zum Wyberg mit Sitz in Freienstein-Teufen ZH, resp. Wyberg-Catering (nachfolgend WTC genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von WTC nicht auf.

DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Gästen an. WTC verpflichtet sich, den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität. Auf Absprache übernehmen wir die gesamte Koordination sowie die Regie des Anlasses.

BESPRECHUNG & REKOGNOSZIEREN

Eine individuelle Beratung und eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung ist für uns selbstverständlich. Eine Besprechung von 60 Minuten ist inkludiert. Ggf. behalten wir uns das Recht vor, weitere Besprechungen, gemäss den Mitarbeitertarifen, in Rechnung zu stellen. Ebenfalls behalten wir uns bei kleineren Anlässen das Recht vor Rekognoszierungen resp. Besichtigungen des Veranstaltungsortes, gemäss den Mitarbeiter- und Transporttarifen, in Rechnung zu stellen.

ALLGEMEINES

WTC erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Catering-Dienstleistung. Dabei übernimmt WTC in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter ist verantwortlich, dass für den Anlass ausreichende Sach- oder

Personenversicherungen mit angemessener Versicherungsdeckung bestehen. Alle Mitarbeiter von WTC sind gemäss oblig. UVG versichert. Vom Kunden, resp. Veranstalter zur Verfügung gestelltes Personal oder Hilfskräfte sind nicht versichert. Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z.B. Stromausfall, Verkehrs- oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen. Allfällige und nötige Bewilligungen, Konzessionen, SUISA-Gebühren oder jede Art von Lizensierungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Gestützt auf den Angaben des Kunden unterbreitet WTC eine detaillierte Offerte. Dieses Angebot ist weder für den Kunden noch für WTC in irgendeiner Form und zu irgendeinem Zeitpunkt verbindlich. Bei sehr anspruchsvollen und komplexen Offerten behalten wir uns das Recht vor eine Unkostenentschädigung gemäss Aufwand und Spesen/Auslagen in Rechnung zu stellen. Bei einer Auftragserteilung wird dieser Betrag an die Schlussrechnung angerechnet. Allfällige Probeessen werden dem Kunden vollständig in Rechnung gestellt. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte erstellt WTC eine detaillierte Auftragsbestätigung für den Kunden. Mit der Auftragsbestätigung kommt eine verbindliche Vereinbarung zustande. Werden nachträglich, daher nach Auftragsbestätigung, weitere Änderungen gewünscht, so erstellt WTC bis sieben Arbeitstage vor dem Anlass eine neue, bereinigte und verbindliche Auftragsbestätigung. Die verbindliche Anzahl Personen/Gäste müssen bis sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden gemäss Vereinbarung/Offerte als Mehraufwand verrechnet.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende, verbindliche Rücktrittsbestimmungen:

bis 15 Tage vor dem Anlass	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellvolumens
ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellvolumens
ab 3 Tage vor dem Anlass	100 % des Bestellvolumens

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

ZUZUG EINES DRITTEN

WTC ist berechtigt die Erfüllung des Vertrages selbständig einem Dritten zu übergeben. Dieser muss zwingend in der gleichen oder besseren Lage sein den Auftrag gemäss Auftragsbestätigung durchzuführen.

TRANSPORT & LOCATION

Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass die Lokalität, in welcher der Anlass stattfindet, den Grundvoraussetzungen von WTC entspricht. Informieren Sie uns frühzeitig über allfällige Anfahrtsschwierigkeiten (Baustellen, Treppenstufen, Fahrverbot, Parkverbot, etc.) oder falls das Gebäude über keinen Lift verfügt. Die Zu- und Wegfahrt muss jederzeit gewährleistet sein. Alle Fahrzeuge müssen direkt vor der Location geparkt werden können. Kosten für Sonderbewilligungen zum Befahren

von Spezialstrassen oder das Parken der Fahrzeuge gehen zu Lasten des Kunden. Erforderliche Installationen wie z.B. Strom und fliessend Wasser müssen in der Location in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Kann am Anlasstag, infolge ungenügender Infrastruktur, die bestellte Dienstleitung nur teilweise oder gar nicht erbringt werden, so haftet der Auftraggeber mit dem gesamten Bestellwert.

INFRASTRUKTUR & MATERIAL

WTC stellt dem Kunden auf Wunsch eine grosse und umfangreiche Infrastruktur zur Verfügung. Wir bitten Sie, Sorge zu tragen. Für verlorenes oder beschädigtes Material und Table-Top haftet der Kunde mit Neupreis und allfälligen Beschaffungskosten.

DEKLARATION

WTC garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie Schweizer Fisch. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

ENTSORGUNG & RECYCLING

Für die Entsorgung und das Recycling des angefallenen Abfalles im Zusammenhang mit unserer Dienstleistung verrechnen wir pauschal CHF 30.00. Bei grösseren Anlässen behalten wir uns das Recht vor, dem Kunden die zusätzlichen angefallenen Kosten in Rechnung zu stellen.

HILFSKRÄFTE

Stellt der Kunde am Anlasstag Hilfskräfte für die Erbringung der Dienstleistung zur Verfügung, müssen diese mindestens 18 Jahre alt und über den Kunden versichert sein. Stehen die Hilfskräfte nicht in der vereinbarten Zahl zur Verfügung, behält sich WTC das Recht vor, ohne weitere Mahnung, eigene Mitarbeiter aufzubieten. Diese werde gemäss den regulären Tarifen (Stundenbasis/Transportkosten/Spesen) dem Kunden in Rechnung gestellt.

PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und exklusive 8,1 % resp. 2,6 % Mehrwertsteuer angegeben. Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann WTC nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen. Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Freienstein-Teufen, 20.10.2023/mae