



**CATERING BILDUNGSZENTRUM  
LANGENTHAL**

# **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.

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

**Stephanie Graf**  
Restaurant Manager  
T +41 629 916 86 90  
bzl@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
Gastronomie Bildungszentrum Langenthal  
Weststrasse 24  
4900 Langenthal  
bzl.sv-restaurant.ch



## FRÜHSTÜCK

### FÜR DEN START IN DEN TAG

#### À LA CARTE

##### OFENFRISCHES

---

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.30
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.30
Ofenfrischer Big Laugengipfel	Stück	2.00
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.30
Diverse Brötli	Stück	2.00

##### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Classic Müesli	Portion	3.90
Power Joghurt	Portion	3.90
Saisonale geschnittene Früchte	Portion	3.90

##### ZNÜNI PÄCKLI

---

	pro	
	Person	5.00
1 Kaffee oder Tee aus der Nespressomaschine		
1 knuspriges Gipfeli		
1 saisonale Frucht		
Exklusive Miete Kaffeemaschine		



## LUNCH & CO.

### KLASSIKER

<b>PURE SWISSNESS</b>	Portion	23.50
-----------------------	---------	-------

---

Saisonaler Blattsalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck  
Rindshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock  
Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten garniert

<b>TAGESMENU</b>	Portion	15.50
------------------	---------	-------

---

Bunter Blattsalat  
Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant



## LUNCH & CO.

### SAISONAL

---

<b>FRÜHLINGSGEFÜHLE</b>	Portion	33.00
-------------------------	---------	-------

---

Knackiger Blattsalat mit einer Gemüse-Frischkäse-Terrine  
Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffelpuffer  
Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

---

<b>HEISSER SOMMER</b>	Portion	30.50
-----------------------	---------	-------

---

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken  
Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rosmarinkartoffeln  
Hausgemachtes Früchtemousse mit Früchten garniert

---

<b>BUNTER HERBST</b>	Portion	37.50
----------------------	---------	-------

---

Kürbiscrèmesuppe  
Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni und gedünstetem Apfel-Rotkraut  
Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

---

<b>KALTER WINTER</b>	Portion	24.50
----------------------	---------	-------

---

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speck-würfeln  
Hausgebeizter Suure Mocke vom Jungstier mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten  
Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



## LUNCH & CO.

### BUFFET

#### **BUFFETVARIATION**

Pro Person

45,50

---

Saisonale Gemüsesuppe

3 verschiedene Salate mit 3 Dressings

Niedergegarter Schweinsbraten

Geschmorter Rindsbraten

Butternudeln

Kartoffelgratin

3 verschiedene Saisongemüse

Saisonales Dessertbuffet



## À LA CARTE

### SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.00
Bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäsemedaillon	Portion	9.50
Nüsslisalat mit Ei	Portion	7.50

### VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Tatar vom Rauchlachs mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Zuchetti-Mangosüppchen	Portion	5.50
Tomaten-Sauerrahmsüppchen	Portion	5.50
Bouillon mit Flädli	Portion	4.50

### HAUPTSPEISEN

#### FLEISCHGERICHTE

---

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	24.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Buttertagliatelle und buntem Bohnengemüse	Portion	25.50
Rindshackbraten mit glasierten Karotten und Kartoffelstock	Portion	23.50

#### GEFLÜGELGERICHTE

---

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	21.50
--------------------------------------------------	---------	-------

#### FISCHGERICHTE

---



## À LA CARTE

---

MSC-Seehechfilet an Dillsauce mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	Portion	24.50
Bio Black Tiger Crevettenspiess an Limonensauce mit Gemüsereis	Portion	24.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

Bananen-Curry mit frischen Früchten und duftendem Jasminreis	Portion	19.50
Tofu Sweet&Sour mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln, dazu Butternüdeli	Portion	22.50
Gefüllte überbackene Peperoni mit Frischkäse und Gemüsewürfeln, dazu bunter Salat	Portion	20.50



## À LA CARTE

### DESSERT

Schoggimousse mit Früchten	Portion	8.50
Karamelchöpfli mit gerösteten Mandeln	Portion	6.50
Beerentraum mit Merinque	Portion	7.50
Panna Cotta mit Orangen	Portion	7.50
Dessertteller «bzl» von allem was dabei	Portion	9.50





## APÉRO

**KALTE PLATTE «URCHIG»** 100 Gramm 9.50

---

Kalte Platte mit Buurehamme, Fleischkäse, Salami, Schweizer Käse inkl. Brot

**KALTE PLATTE «HOLZFÄLLER»** 100 Gramm 12.50

---

Kalte Platte mit Greyerzer, Salsiz, Rohschinken inkl. Brot

**ZVIERI PÄCKLI** pro Person 5.00

---

1 Kaffee oder Tee aus der Nespressomaschine

1 Süßgebäck

1 saisonale Frucht

Exklusive Miete Kaffeemaschine



## APÉRO

### À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Ein Meter aus Baguette gefüllt mit Vorderschinken, Salami und Käse	1 Meter	65.00
--------------------------------------------------------------------	---------	-------

#### WARME HÄPPCHEN

---

Pizzwich	Stück	3.70
Schinkengipfeli	Stück	2.70
Elsässer Flammkuchen	Stück	3.70

#### SÜSSES

---

Kleines Karamelköpfl	Stück	2.00
Kleines Panna Cotta mit Orangen	Stück	2.00
Brownieecken	Stück	1.50
Mini Nuss- oder Mandelstange	Stück	1.50
Brownieecken	Stück	1.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	15 dl	4.50
Alkoholfreie Bowle	10 dl	12.50
SV Ice Tea	10 dl	5.20
Orangensaft	10 dl	5.20
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Coca-Cola	5 dl	2.70
Rivella rot	5 dl	2.70
Rivella blau	5 dl	2.70
Elmer Citro	5 dl	2.70

### KAFFEE & TEE

Nespresso Kaffee /Espresso	Tasse	2.70
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.70
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.70
Miete Kaffeemaschine		20.00



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Chardonnay de Genève AOP, Plantamour	50 cl	8.90
Johannisberg du Valais AOP, Majorie	50 cl	9.90
Chardonnay, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet	75 cl	12.90
Sette Torri DOC Bianco, Locorotondo	75 cl	13.60

### ROTWEINE

Concertino DOC, Salice Salentino	50 cl	8.90
Walliser Pinot noir AOP, La Bannière	50 cl	9.50
Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet	75 cl	12.90
Vigna Nobile DOC, Salice Salentino	75 cl	13.80

### SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Millesimato brut, Impero by I.W.G	75 cl	13.50
Schuum-Wii Brut, Vin de Pays Suisse, Weingut Landolt	75 cl	18.80

### BIER

Clausthaler	33 cl	3.20
Cardinal	33 cl	3.10
Eichhof	33 cl	3.10



## RÄUMLICHKEITEN

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Pauschale Infrastruktur  
(für Schulexterne Anlässe)

CHF

50.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiterkosten für Service, Reinigung, Auf- und Abbau	pro Stunde	45.00
Anlassleitung	pro Stunde	55.00
Miete Nespressomaschine	pro Maschine	20.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand	km	5.00
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Expresszuschlag (innert 48h)	pro Anlass	20.00
Expresszuschlag (innert 24h)	pro Anlass	40.00

Die bis 2 Arbeitstage im Voraus 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, Kalbfleisch

Ungarn: Pouletfleisch

Polen: Trutenfleisch

Fisch: MSC Wildfang oder ASC Zucht



# 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 Auftrags erledigung.

## 5 VORAUSZAHLUNG

---

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

## 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





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.

## **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.

## **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 Rech-



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

nungsdatum 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.