

Clenia Bergheim AG

Bankettdokumentation



Unser Bankett und Cateringservice

Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen ist unser Ziel.

Wir bieten Ihnen Qualitative hochstehende Produkte, einen herzlichen Service und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unserem Angebot inspirieren. Hier finden Sie eine Auswahl aus unserem Angebot, das speziell für unsere Bankette und Cateringservice zusammengestellt wurde.

Wir beraten Sie gerne.

Erzählen Sie uns bei einem persönlichen Gespräch Ihre Vorstellungen und Ideen. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen eine massgeschneiderte Offerte nach Ihren Wünschen, Ansprüchen und Budget zusammen.

Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Catering-Team:

Luca Forte

Dipl. Hotelier

Leiter Restauration, Bankett und Catering

Telefon 044 929 82 09

Email luca.forte@clenia.ch

Tarik Uesümez

Eidg. dipl. Küchenchef, Bankett und Catering

Telefon 044 929 87 31

Email tarik.uesuemez@clenia.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Aperovorschläge	3
2. Gerichte.....	5
3. Seminar & Bankette	7
4. Diverses/ AGB	9

1. Aperovorschläge

Aperohäppchen

Kalt	Wraps gefüllt mit Frischkäse & Lachs	Stk	1.80
	Wraps gefüllt mit Dörrtomaten und Fetakäse	Stk	1.80
	Rohschinken mit Avocadomousse auf Crostini	Stk	1.80
	Brie auf Birnenbrot	Stk.	2.00
	Tomaten-Mozzarella Spiesschen	Stk	2.00
	Gazpacho nach Andalusischer Art	Glas	2.00
	Gemüsecrudité im Kräuterquark im Glas	Glas	2.00
	Krevette CaMau auf Papayasalat pikant	Schälchen	4.00
	Hummus mit Fladenbrot	Schälchen	4.00
	Glasnudelsalat nach Thailändischer Art	Schälchen	4.00
	Tabouletsalat mit Pinienkernen, Avocado und Cherry-Tomaten	Schälchen	4.00
	Rauchlachs auf marinierten Zucchetti mit Korriander-Minzesauce	Schälchen	4.50

Brötchen & Sandwiches

	Mini Silserli gefüllt	Stk.	2.50
	Gemischte Kleinbrötchen gefüllt	Stk.	2.50
	Canapés: halbe Toastscheibe belegt mit Ei, Schinken, Salami, Käse, Thon oder Spargeln	Stk.	2.00
	- Roastbeef, Tartar, Rauchlachs oder Trockenfleisch	Stk.	2.50
	Gefüllte Baguettes geschnitten	Stk.	2.00
	Füllungen: Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eier		

Aperohäppchen

warm	Kleine Wähen (9cm) (Spinat, Käse)	Stk.	3.50
	Schinkengipfel	Stk.	2.50
	Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce	Stk.	2.50
	Jalapeno Peppers (Paprika gefüllt mit Frischkäse)	Stk.	1.80
	Samosas (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	Stk.	2.50
	Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	Stk.	2.50
	Blätterteiggebäck, div. Sorten	5 Stk.	1.50

Zvieri Plättli

Bergkäse und Trockenfleisch Reich garniert und mit hausgemachten Brot	p. Person	10.00
--	-----------	-------

Süss & fruchtig

Fruchtspiessli	Stk.	2.50
Hausgemachtes Minigebäck	Stk.	0.60
Schokoladenmousse weiss oder dunkel im Glas	Stk.	3.50
Panna cotta mit Fruchtcouli im Glas	Stk.	3.50
Marinierte Fruchtstückli (Saisonfrucht) im Glas	Stk.	3.00
Hausgemachte Praline	Stk.	0.80

Apero Getränke

Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	Liter	17.00
Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	Liter	27.00
Hausgemachter Eistee	Liter	14.00
Hausgemachte Früchtesmoothies im Glas	1dl	3.00
Mineralwasser Appenzell laut und still	Flasche	6.50
Orangensaft / Apfelsaft	Flasche	7.50
Bier Appenzeller Quöllfrisch	3.3dl	4.50
Süssgetränke PET	5dl	4.50
Kaffee / Tee	Tasse	3.50

Wein

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen zu Ihrem Anlass passenden Weinvorschlag.

2. Gerichte

Klassisch

Kalbshohrücken an Calvados-Jus	30.00
Kalbsfilet Appenzeller Art (mit Appenzeller-Käse)	35.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Rotweinsauce	35.00
Schweinsbraten im Speckmantel an Marsalasauce	16.00
Pouletbrüstli an Orangensaumsauce	14.00

Vegetarisch

Rösti nach Walliser Art mit Raclette und Spiegelei	18.00
Sellerie oder Tofu Piccata	10.00
Bahmi Goreng mit Tempeh oder Seitan	18.00
Vegetarische Frühlingsrolle (Hausgemacht) 3 Stück	12.00
Gebratene Nudeln oder Reis mit Ei	15.00

Grill Buffet

Rindshohrücken, Lammnierstück, Pouletbrust und Kleine Kalbs- und Bauernbratwürste (250 Gramm Fleisch pro Person) Baked Potatoes mit Sauerrahm oder Kartoffelsalat Italienischer Gemüsesalat Saisonaler Blattsalat Korb mit Brötli	39.50
--	-------

Fisch

Zanderfilet grilliert an Zitronenbutter sauce	22.00
Forellenfilet (gebraten) mariniert mit Kräutern und Zitronenmelisse	20.00
Lachstranchen mit Senfkruste an Dillsauce	20.00

Beilagen

Kräuterreis / Risotto / Pilawreis	4.00
Frühlingskartoffeln / Salzkartoffeln / Rösti	4.00
Kartoffelgratin / Kartoffelstock / Herzoginkartoffeln	4.80
Spätzli	4.80
Teigwaren	4.00

Gemüse

Mischgemüse (Saisonal)	4.50
Kräutertomate	3.00

**Pâtisserie &
Kleingebäck**

Hausgemachte Crèmeschnitte	Stk.	3.00
Crèmeschnitte am Meter (geschnitten)	Meter	80.00
Mini Pâtisserie (Eclair, Crèmeschnitte, Truffleschnitte, etc.)	Stk.	2.00
Hausgemachtes Minigebäck	Stk.	0.60
Früchtetörtchen (Saisonal)	Stk.	3.50
Vermicelle (Saisonal)	Stk.	3.50

3. Seminar & Bankett

	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
CLB- Föhrenhaussaal Miete extern CHF 400.00	Mehrzweckraum <ul style="list-style-type: none"> - Beamer - Laptop - Leinwand - 3 Flip Chart - 3 Pinnwände - 1 Moderatoren Koffer - Stereoanlage - Klavier 	<ul style="list-style-type: none"> - U- Form mit Tischen (180x80) 36 Pers. - Blocktisch 32 Pers. - Konzertbestuhlung 80 Pers. - Stuhlkreis 35 Pers. - 10 Runde Tische (Ø 150) à 8 Personen - Terrasse mit bedeckte Sitzplätze (20 Pers.) oder für Stehapero bis max. 40 Pers. 	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch
CLB-GB 402 Glärnischblick Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 12 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 1 ovaler Tisch - 12 Stühle - Beamer - Laptop - Leinwand - 1 Flip Chart 		Bestuhlungs- änderung eingeschränkt möglich
CLB-Säli Miete extern CHF 200.00	Mehrzweckraum <ul style="list-style-type: none"> - 8 Tische - 32 Stühle - Abschliessbar durch Trennwand 	<ul style="list-style-type: none"> - Blocktisch 25 Pers. - Konzertbestuhlung 22 Pers. - Stuhlkreis 10 Pers. 	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch

CLB-kl. Sitzungszimmer Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung Blocktisch für 6 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 1 Blocktisch - 6 Stühle - Bildschirm/ TV - PC fix 		
CLB- Restaurant Panorama und Sonnenterrasse (nach Absprache mit Restauration buchbar)	Restaurantbestuhlung <ul style="list-style-type: none"> - 14 Tische - 56 Stühle - Büffet - Terrasse mit 76 Plätze 		Bestuhlung nach Wunsch möglich

Kaffeepause

Morgens	Kaffeemaschine (Fairtrade) Bohnenkaffe Tee Sirocco (Bio) Mineralwasser und Orangensaft Gipfeli	Preis p. Pers.
		7.50
Nachmittag	Kaffeemaschine (Bio/Fairtrade) Bohnenkaffe Tee Sirocco (Bio) Mineralwasser und Orangensaft Minigebäck	Preis p. Pers.
		8.50

Mittagessen

In unserem Selbstbedienungsrestaurant steht Ihren Gästen ein reichhaltiges Salat- und Beilagen Büffet, Tagesmenüs und à la carte Gerichte zur Verfügung. Gerne reservieren wir einen Tisch für Ihre Gruppe.

4. Diverses

Service & Mitarbeiterkosten

Bei Caterings und Banketten wird die Arbeitszeit unserer Service- und Küchenmitarbeiter wie folgt in Rechnung gestellt.

	Stunde
Küchen Leitung / Service Leitung	65.00
Küchen- und Servicemitarbeiter	59.00 55.00
Nachtzuschlag ab 20 Uhr pro Stunde Wochenend- und Feiertagszuschlag pro Stunde	7.00

(Anfahrt, Aufbau, Service, Abbau und Rückfahrt gilt als Arbeitszeit)

Transportkosten

Die Verrechnung unserer Fahrzeuge variiert nach Wegstrecke.

Fahrzeug
ab 50.00

Zapfengeld

Sollten Sie es bevorzugen Ihren eigenen Wein mitzubringen verrechnen wir ein Zapfengeld. Bitte liefern Sie uns den Wein mindestens 2 Tage vor Anlass an damit wir diesen wenn nötig kühlen können. Im Zapfengeld inbegriffen sind die Kühlung, die Gläser und der Ausschank des Weins durch unsere Servicemitarbeiter.

Flasche

25.00

Geschirr

Zu unserem Cateringservice gehört natürlich auch, dass wir sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten und Tischtücher mitbringen. Sie können auch gerne für Ihren Anlass Geschirr bei uns mieten.

Mobiliar

	Stück
Stehtische	15.00
Runde Bankettische für maximal 8 Personen pro Tisch	30.00
Festbank Garnitur für maximal 8 Personen pro Tisch	15.00

Gästeanzahl

Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig, spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass die definitive Gästeanzahl mit. Diese gilt als Basis für die Verrechnung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Clenia Bergheim AG
Holländerstrasse 80, 8707 Uetikon am See

(BERGHEIM)
Für Gastro- und Eventdienstleistungen
(Version Januar 2021)

1. Geltungsbereich

Clenia AG erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der im Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung jeder Gastro-/ Eventdienstleistung bei der Clenia AG erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

2. Leistungskatalog

Clenia AG erbringt folgende Gastro- und Eventdienstleistungen: wird detailliert in der Offerte, Vereinbarung erwähnt.

3. Preise / Anzahlung

Die Preise der Gastro- und Eventdienstleistungen sind auf Anfrage und werden in der jeweiligen Offerte festgehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer. Übersteigt der Wert der bestellten Gastro- und Eventdienstleistungen den Betrag von 10'000 SFr. so hat der Kunde einen vom Clenia AG festzulegenden Betrag, mindestens jedoch 20% des Bestellwerts, als Anzahlung zu leisten.

4. Bestellung / Offerte / Bestätigung

Der Kunde kann seine Bestellung per Telefon, online oder schriftlich aufgeben. Die Bestellung hat spätestens 14 Tage vor dem Termin des Events einzugehen, Gestützt auf die Angaben des Kunden in der Bestellung unterbreitet Clenia AG dem Kunden eine detaillierte Offerte für seinen Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für die Clenia AG in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Clenia AG dem Kunden in detaillierter, schriftlicher Form den Event. Ein verbindlicher Vertrag kommt zustande, sobald die Clenia AG ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Bestätigung zurückerhalten hat.

Die von Clenia AG ausgestellte Bestätigung der Offerte ist während drei Monaten gültig. Für die Verrechnung der Dienstleistungen ist die Zahl der bis spätestens 5 Tage vor dem Event angemeldeten Personen massgebend. Veränderungen der Teilnehmerzahlen können danach nicht mehr berücksichtigt werden.

5. Annullation

Der Kunde hat eine allfällige Annullation des Events so rasch wie möglich, spätestens jedoch 1 Monat vor dem reservierten

Termin, mitzuteilen:

- Annullationen bis 1 Monat vorher: Kostenlos
- 14 Tage bis 30 Tage vorher: 200.00 CHF Entschädigung
- 3 Tage bis 13 Tage vorher: 500.00 CHF Entschädigung
- 1 Tag bis 2 Tage vorher: 100%des Eventpreises

Annullationen haben schriftlich zu erfolgen. Massgebend für die Berechnung der Annullationsgebühr ist das Datum des Einganges der Annullation bei der Clenia AG.

6. Sicherheit

Bei öffentlichen Veranstaltungen und Events mit mehr als 300 Personen ist ein Ordnungs- und Bewachungsdienst, welcher von Clenia AG organisiert wird, obligatorisch. Dieser sorgt für die Zufahrtskontrolle, für ein geordnetes Verlassen der Parkplätze sowie allgemein für einen geordneten Ablauf des Anlasses. Die Kosten laut Offerte/Bestätigung trägt der Kunde.

Das Merkblatt im Anhang, „*Verhalten im Notfall*“ wurde vom Kunden gelesen, verstanden und akzeptiert. In einem Notfall ist der Kunde für die Einhaltung selber verantwortlich.

7. Mängel

Die Clenia AG erbringt seine Leistungen in einwandfreier Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während des Anlasses oder unmittelbar danach, spätestens jedoch bis 5 Tage nach dem Anlass, geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist auf jeden Fall ausgeschlossen.

8. Reinigung

Bei öffentlichen Veranstaltungen und Vermietungen des Saals des Restaurants erfolgt die Reinigung der Toiletten sowie der gemieteten Räumlichkeiten und Umschwung durch die Clenia AG. Die Kosten werden in der Offerte/Bestätigung festgelegt. Erfolgt keine Festlegung im Voraus, so wird grundsätzlich eine Pauschale von 150.00 Franken verrechnet. Bei einem ausserordentlichen Aufwand werden dem Kunden zusätzlich Fr. 35.00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

9. Haftung

Der Kunde haftet gegenüber die Clenia AG für alle während oder infolge des Events durch den Kunden bzw. seine Gäste verursachten Schäden am Mietobjekt, dessen Anlagen/ Einrichtungen, Geschirr und weiteren Materialien. Für Defekte am Mietobjekt oder den Anlagen/ Einrichtungen sowie für defektes oder fehlendes Material ist der Kunde haftbar. Die Benutzung der Räumlichkeiten und Anlagen der Clenia AG erfolgen auf eigenes Risiko. Der Kunde hat für eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

10. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Clenia AG eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Miete für Räumlichkeiten, Transport, Material, Personal, durch Gäste vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste beim Material, allfällige Defekte am Mietobjekt bzw. an dessen Einrichtungen sowie allfällige Anzahlungen ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

11. Beizug eines Dritten

Clenia AG ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbständig vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Clenia AG verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

12. Gerichtsstand und anwendbares Recht

Zur Anwendung kommt schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich

Daran gedacht?

Habe ich an ein vegetarisches Menü gedacht?

Habe ich an die „kleinen Gäste“ gedacht? Kindermenüs, Kinderstühle etc.

Habe ich Gäste mit Nahrungsmittel Unverträglichkeiten?

Wie ist die Anreise gelöst? ÖV, Auto, Parkplätze

Dekoration / Thema

Luca Forte
Leiter Restauration, Bankette und Catering
Clenia Bergeim AG
Holländenstrasse 80

01.01.2021, Uetikon am See

