



CLINARIUM GRÜZE
WINTERTHUR

Herzlich willkommen

Wir machen Ihren Anlass zu unserer Herzensan-
gelegenheit.

Von der Beratung bis hin zur Durchführung sind
wir an Ihrer Seite.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu ver-
wöhnen.

1

Frank Jagalla
Restaurant Manager
T +41 52 233 83 80
Frank.jagalla@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
Culinarium Grüze
Grüzelfeldstrasse 41
8404 Winterthur
<http://grueze.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 6.50

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 15.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

KAFI UND GIPFELI Stück 3.30

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade mit Gipfeli

2

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.30
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.30
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.30
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli Power	Stück	2.20



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	3.80
Homemade Power Yoghurt	Stück	3.80
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	3.80
Saisonale geschnittene Früchte		

EIERSPEISEN

3-Minuten-Ei	Stück	2.50
5-Minuten-Ei	Stück	2.50
Rührei mit Speck und frischen Kräutern	Stück	4.50
Rührei mit gebratenen Schweinswürstli und Kräutern	Stück	6.50



PAUSEN

SANDWICHES

Kleines, knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	4.80
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	5.80
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.80
Kleines, knuspriges Brötli mit Schnittlauch-Frischkäse	Stück	4.80
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	4.80
Rustico-Sandwich mit Ofen-Gemüse und gereiftem Käse	Stück	4.80
New York Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	5.80
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	Ab 5.80
Laugenzopf mit Fleischkäse und Kräutern	Stück	4.80
Crusta- oder Laugen-Baguette ½ Meter mit Schweizer Käse oder Wurstspezialitäten Standard (6-8 Personen)	Stück	26.00
Crusta- oder Laugen-Baguette ½ Meter mit Rauchlachs, Schweizer Käse oder Wurstspezialitäten de luxe (6-8 Personen)	Stück	29.00
Crusta- oder Laugen-Baguette ½ Meter Special mit im Ofen gebackenem Gemüse und Rucola (6-8 Personen)	Stück	26.00

4

SÜSSES

Einfach Lecker - Crèmeschnitte	Stück	3.50
Schoko – Nuss Brownie de Luxe	Stück	2.80
Donut Mania	Stück	2.50
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzendes Panna Cotta mit Basilikum parfümiert an einem Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Pappardelle, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



LUNCH & CO.

BUFFET

ITALIENISCHE VIELFALT

Pro Person 45.50

Minestrone mit Parmesan-Cracker
Grillierter Gemüsespiess
Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto
Scampi al limone
Grissini mit Rohschinken
Branzino mit Limoncello und Risotto
Waldpilzragout auf Polenta
Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi
Penne cinque P
Panna Cotta mit Amaretti
Tiramisu im Glas
Saisonaler Fruchtsalat mariniert mit Galliano

6

WALD UND WIESE

Pro Person 39.50

Curry-Linsen-Suppe
Couscous-Salat Marrakesch
Salat aus grillierten Gemüsen
Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings
Wakame-Gurken-Salat
Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce
Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti
Karotten-Pflaumen-Tajine
Citrus Noodles mit buntem Gemüse
Soja-Schoggimousse
Fruchtsalat
Rüebli-Cake-Würfel mit Kardamomglasur

DESSERT

Vanille Panna Cotta mit Zimt - Dörrzwetschen	Portion	4.50
Hausgemachte Caramel Köpfler mit Kardamon - Apfel- kompott	Portion	5.50
Zwei farbige Chocolate Mousse, verfeinert mit Creme Fraiche	Portion	9.50
Apple Crumble mit Vanilleglace	Portion	6.00



APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln

AZZURRO - IDEEN	Stück	30.00
------------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen

8

GOURMET-PLATTEN

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI	Stück	12.50
---	-------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS UNSERER VORRATSKAMMER	Stück	16.50
----------------------------------	-------	-------

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl



APÉRO - PÄCKLI

B Ü N D N E R P L A T T E Stück 20.00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

K A L T E H Ä P P C H E N

Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomaten- ragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00
Crudités mit Sauerrahmdip und Hummus	Portion	2.20
Gefüllte farbige mini Hörchen mit Frischkäse, Gua- camole oder Hummus	Stück	2.80
Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten To- maten	Stück	2.20
Gurken gefüllt mit Gorgonzolacrème	Stück	2.20

W A R M E H Ä P P C H E N - E I F A C H , G U E T & G Ü N S T I G

Datteln oder Feigen im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	1.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.40
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.20
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	1.80
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten- Chutney	Stück	3.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	3.80
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.20



APÉRO - PÄCKLI

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	3.50
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	3.50
Popcorn – a variation	100 g	3.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.80
Nachos mit Guacamole	100 g	5.50
Gemüsesticks mit pikantem Cocktail Dip	100 g	4.80

SÜSSES

Gebrannte Crème oder Vanille-Mandelcrème, Miniportion	Stück	1.80
Mini-Gugelhupf	Stück	2.80
Verschiedene Mini Patisserie fein gefüllt mit Crème	3 Stück	6.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.50
Orangensaft Premium Fair Trade	3.3 dl	3.50
Multivitamin Premium Fair Trade	3.3 dl	3.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50

11

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.00
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.00

WEISSWEINE

Féchy, Beau-Rivage AOC Waadt	50 cl	15.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	28.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	50 cl	15.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	28.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	29.00

BIER

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.50
Ramseier Suure Moscht Bügelflasche	50 cl	5.50
Erdinger Akoholfrei Bier	33 cl	4.50



RÄUMLICHKEITEN

Sie können unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 130 Sitzplätzen, ein getrennter Raum mit 48 Sitzplätzen und 60 Sitzplätzen im wunder schönen Innenhof Garten.

MIETKOSTEN PRO RAUM

Halber Tag	75.00
Abend	100.00
Ganzer Tag (nur Wochenende)	160.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
pro Chauffeur inklusive Fahrzeug	pro Stunde	90.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

14

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferungen im Gebäude Wincasa (Bringen und Holen)	pro Lieferung	10.00
Lieferungen Extern (Bringen und Holen)	pro Lieferung	ab 20.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	38.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	20.00
Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität)	pro Lieferung	10.00

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. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 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.



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.

17

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

I 1 VERSICHERUNGEN

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

I 2 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.

I 3 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.

I 4 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.