



**HGK GASTRONOMIE**

**FACHHOCHSCHULE FÜR GESTALTUNG  
UND KUNST**

# Herzlich willkommen

MANN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,  
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN

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.

1

**Sabine Murschel**  
Restaurant Manager  
T +41 288 43 37  
[Sabine.murschel@sv-group.ch](mailto:Sabine.murschel@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant HGK  
Freilager-Platz 1  
4023 Basel  
[hgk-basel.sv-restaurant.ch](http://hgk-basel.sv-restaurant.ch)



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 6.00

---

Nespressokaffee oder Tee, Mineralwasser, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

**ZMORGE-PÄCKLI FAIRTRADE** Stück 7.50

---

Nespressokaffee oder -Tee, Mineralwasser, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Früchtekorb

**KAFI UND GIPFELI** Stück 4.80

---

Nespressokaffee oder Tee, mit Gipfeli

2

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Butter- /Rustico- / Laugengipfeli Stück 2.20

Diverses Süßgebäck Stück 3.20

#### MÜESLI

---

Birchermüesli Stück 3.50



## APÉRO

Empfehlung für die Anzahl Häppchen:

3 Häppchen pro Person für den kleinen Apéro

5 Häppchen pro Person für den mittleren Apéro

8 Häppchen pro Person für den Grossen Apéro

### KALTE HÄPPCHEN

---

Tramezzini, Dreiecke	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiese	Stück	2.00
Kresse-Panna-Cotta mit Walnüssen und Pilzen	Stück	2.50
Crevetten-Citrus-Salat im Glas	Stück	3.50
Mango-Poulet-Salat im Glas	Stück	3.50
Avocado-Mousse mit Lachstartar	Stück	3.50
Auberginen-Mousse mit Peperonicoulie	Stück	2.20
Gurkentürmchen mit Thonmousse	Stück	2.50
Coppa gefüllt mit Rucicola-Pesto	Stück	3.00
Muffin mit Frischkäsetopping	Stück	2.50
Trüffelbrie auf Früchtebrot	Stück	3.50
Focacciabrot mit Antipasti	Stück	3.50
Zuccinirolle gefüllt mit Frischkäse	Stück	2.50
Melonen mit Rohschinken ummantelt	Stück	2.50
Partybrot div. Belegt für ca. 15 Personen	Stück	70.00
Partybrot div. Belegt für ca. 20 Personen	Stück	85.00



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.00
Chäschüechli/ Quiche	Stück	2.50
Mini-Burger	Stück	3.20
Schinkengipfel	Stück	2.50
Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Fleischnäpflin mit rassischem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Entenbrust geräuchert mit Granatapfel-Taboule	Stück	4.50
Schollenfilet auf zweierlei Kartoffel-Mousse	Stück	4.50
Maissüppchen mit Jacobsmuschel	Stück	4.50
Maronensüppchen mit Bresaolachip (Saison)	Stück	3.50
Karotten-Ingwersüppchen	Stück	3.50

### SALZIGES

---

Erdnüssli	100 g	2.00
Chips	100 g	2.00
Salzstangen	100 g	2.00

### SÜSSES

---

Panna Cotta im Glas	Stück	3.50
Schoggimousse im Glas	Stück	3.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.60
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.60
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Apfelschorle	5 dl	3.00
Orangensaft	1,0 Liter	5.50
Apfelschorle	1,5 Liter	5.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,5 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5 Liter	5.00
Spezialgetränk nach Wunsch	1,0 Liter	6.50

### KAFFEE & TEE

5

Nespressokaffee	Tasse	2.60
Sirocco Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.60



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	24.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	21.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	28.00

### ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	24.50
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC	75 cl	26.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00
------------------------------------	-------	-------

6

### BIER

Ueli Bier	33 cl	5.00
Feldschlösschen Bier	33 cl	4.50
Clausthaler Bier Alkoholfreies Bier	33 cl	4.50



## RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen im HGK Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie Räume für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservationen und Fragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Frau Stefanie Hungerbühler

Tel: 061 228 43 34

Mail: [stefanie.hungerbuehler@fhnw.ch](mailto:stefanie.hungerbuehler@fhnw.ch)

oder

Frau Françoise Payot

Tel: 061 228 40 69

Mail: [francoise.payot@fhnw.ch](mailto:francoise.payot@fhnw.ch)



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

Kader	pro Stunde	55.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferungen im Areal (Bringen und Holen)	pro Lieferung	15.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	20.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	10.00

**8**

Die bis 7 Tage 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. gesetzliche MwSt.





# 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.



# 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.

10

## **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.