



SV Restaurant/Mensa

Mensa Uni Basel

# 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.

...und wenn Sie mal etwas nicht finden, stellen wir Ihnen gerne Ihre Wunschgerichte auch ausserhalb der Speisekarte zusammen. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns darauf, Sie  
zu verwöhnen.



## PAUSEN/BREAKS

### PACKAGES

<b>ZMORGE "BASIC"</b>	1 Person	2.90
<hr/>		
Auswahl an Gipfeli (Lauge-, Butter-, Rusticogipfeli) Früchtekorb mit saisonalen Früchten		
<b>ZMORGE "SWEET"</b>	1 Person	6.80
<hr/>		
Faitrade Schoggi Weggli Mini Plundergebäck Muffin Orangensaft		
<b>ZMORGE "FIT IN DEN TAG"</b>	1 Person	10.50
<hr/>		
Fruchtspiessli Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten) Lifebar Apple Vegan Riegel Saisonale Smoothies im Reagenzglas Grüne Äpfel Brain Birchermüsli im Gläschen		
<b>ZMORGE "EXKLUSIV"</b>	1 Person	15.50
<hr/>		
Joghurt mit saisonalem Fruchtピューree Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten) Caillée Gipfeli Orangensaft Mini Cake Pops Swiss Birchermüsli Mini Bagel mit Lachs Mini Partybrötli mit Frischkäse		
<b>NACHMITTAGS-PACKAGE "BASIC"</b>	1 Person	3.50
<hr/>		
Hausgemachter Cake oder Cookies Früchtekorb mit saisonalen Früchten		
<b>NACHMITTAGS-PACKAGE "SWEET"</b>	1 Person	8.30
<hr/>		
Minimuffins Mini Plundergebäck Schoggistängeli Orangensaft		

**NACHMITTAGS-PACKAGE "FIT IN DEN TAG"** 1 Person 10.50

---

Fruchtspiessli  
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)  
Lifebar Apple Vegan Riegel  
Pumpernickel mit Frischkäse  
Haferflocken Cookies

**NACHMITTAGS-PACKAGE "EXKLUSIV"** 1 Person 15.50

---

Basler Lächerlimousse  
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)  
Apfelstrudel  
Orangensaft  
Pralinée am Spiess  
Tramezzini mit Käse  
Mini Bagel mit Lachs  
Mini Partybrötli mit Frischkäse

## GEBÄCK/BAKERY

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	1 Stück	1.60
Vanillegipfel	1 Stück	2.40
Schokoladengipfel	1 Stück	2.40
Fairtrade Schoggigipfel	1 Stück	2.40
Mini-Muffin (Karamel mit salziger Butter oder Schoko-Haselnuss)	1 Stück	2.40
Plundergebäck	1 Stück	2.60
Apfelstrudel	1 Stück	2.80
Cailléegipfel	1 Stück	3.40
Rosinenschnecke	1 Stück	2.40
Nusstange	1 Stück	2.60
Mini White filled Donut (Weisse Schokolade)	1 Stück	2.60
Nussbrötli	1 Stück	1.60
Brötli assortiert	1 Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli	1 Stück	1.40
Pausenbrötli mit Walnüssen und Mandeln	1 Stück	2.40
Butterzopf	1 Kilo	10.20

## SANDWICHES EINZELN/SANDWICHES SINGLE

Sandwich "Seaside" Tomatentortilla mit MSC Rauchlachs und Meerrettich Frischkäse"	1 Stück	6.50
Sandwich „Gruyère“ Laugen Kaiser mit Gruyère und Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.50
Sandwich „Ham & Cheese“ Farmerbrötli mit Schinken, Gruyère und Schnittlauchdip	1 Stück	4.80
Sandwich „Ham and Co.“ Ruchbrot mit Butter und Fleischkäse	1 Stück	5.50
Sandwich „Milano“ Semmeli mit Butter und Salami	1 Stück	5.50
Sandwich „Worker“ Parisiette mit paniertem Pouletschnitzel und Tatarsauce	1 Stück	6.50

"Start your Day" Marmorbrot, Fleischkäse, Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.00
"Ticinese" Ticinelli, Tessiner Rohschinken, Frischkäse	1 Stück	4.50
"American" Ciabatta, Pulled Chicken, BBQ Sauce, Pickles	1 Stück	5.50
"Softie" Laugenzöpfli, Brie, Frischkäse	1 Stück	6.00
"Green Power" Pumpernickel, Avocado, Philadelphia, Koriander	1 Stück	4.50
"Vegi Luxus" Nussbrot, Triangolo, Grillgemüse, Muhammara	1 Stück	6.00
"Hummus Bagel" Sonnenblumenkern Bagel, mit Hummus, Rucicola, Tomate	1 Stück	6.00
"Beefer" Zwirbelino, Pastrami, Smoke Dip, Zwiebelconfit	1 Stück	7.00
Oliven-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	1 Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	1 Stück	7.50
Geviertelte Baguette mit Brie und Feigensenfcrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Käse und Trauben (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Lachs und Meerrettichcrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Rohschinken und Preiselbeercrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	7.00
Geviertelte Baguette mit Salami und Paprikacrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Mini Party Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Schinken	1 Stück	3.50
Mini Party Laugen Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Sesambagel mit Lachs	1 Stück	4.10
Sandwiches aus dem Tagesangebot	Tagespreis	

## SANDWICH PLATTEN/SANDWICH SELECTIONS

<b>RIESENLAUGENBREZEL BELEGT</b>	1 Stück	190.00
<hr/>		
mit Schinken, Salami, Frischkäse und Scheibenkäse (30 Pers.)		

<b>SANDWICH PLATTE GEMISCHT</b>	1 Stück	19.50
---------------------------------	---------	-------

---

3 Mini Laugen mit Käse  
3 Mini Partybrötli mit Schinken  
3 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)

## JOGHURTS/YOGURTS

Brain Müsli	1 Stück	3.50
Classic Müsli	1 Stück	3.50
Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Fruchtjoghurt im Becher versch.Sorten	1 Stück	3.90
"O Banana"		
Rahm-Joghurt, Banane, Granola	1 Stück	3.50
"Superfruit Yogurt"		
Rahm-Joghurt, Blaubeeren, Superfruitbeeren, Crunch	1 Stück	3.50
"Apple-Lenseed Pudding"		
Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt"		
Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl"		
Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00

## FRÜCHTE/FRUITS

Saisonaler Früchtekorb	1 Person	1.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10
"Superfruit" Kiwi, Granatapfel, Blaubeeren im Weckglas	1 Stück	2.90

## PAUSENGETRÄNKE/DRINKS

Nespressokaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Orangensaft	1 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50

## SITZUNGSGETRÄNKE/CONFERENCE DRINKS

Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Smoothie im Reagenzglas 0.5 dl (mind. Bestellmenge 10 Stück)	10 Stück	3.50



## MITTAG/LUNCH

### LUNCH PACKAGES

**LUNCH IN MENSA** 1 Person 10.00

---

(Tagesangebot World oder Home)

**LUNCH IN MENSA** 1 Person 12.50

---

(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk

**LUNCH IN MENSA** 1 Person 15.00

---

(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk & Kaffee

**LUNCH "CLASSIC PASTA"** 1 Person 19.50

---

Penne mit frischem Pesto oder Bolognaise zur Wahl

**LUNCH "QUICK AN GO"** 1 Person 29.50

---

5 dl Petgetränk (Wasser oder Süssgetränk)  
Assortierte Sandwichauswahl aus unserem aktuellen  
Sandwichangebot (halbiert)  
Saisonaler Früchtekorb  
Hausgemachter Cake des Tages

**LUNCH "TAVOLATA "** 1 Person 29.50

---

Marinierte Champignons  
Vitello Tonnato mit MSC Thunfisch,  
Zwiebeln und Kapern  
Panzanellasalat mit Feta und Gurken  
Orchiette mit Zucchini und Cherrytomaten  
Mascarpone und Sbrinz  
Kartoffelgnocchi al Pesto  
Brasato al Merlot  
Tessiner Polenta mit Salbei  
Tiramisu  
Torta de la nonna  
Sfogliatella

**LUNCH "THAI"** 1 Person 34.90

---

Frühlingsröllchen mit Süss-Saurer Sauce  
Glasnudelsalat im Gläschen  
Green Thai Curry (vegan) mit Jasminreis  
Green Thai Poulet Curry mit Jasminreis  
Honig Melone in Kokosmilch  
Frozen Joghurt wahlweise mit  
Kokosraspeln, Mangosauce oder Bananencrunch

**LUNCH "ORIENTAL"** 1 Person 27.50

---

Hummusmousse mit gerösteten Kicherebsen und Minzpesto  
Randenspiessli mit Lavendelhonig  
Samosas mit würziger Sauce  
Falaffel mit Cous Cous und erfishendem Joghurtdip  
Honig Joghurt mit karamelisierten Mandeln

**LUNCH "BERGBRISE"** 1 Person 32.00

---

Saisonaler Shake your Salad  
Partybrötli und Butter  
Bündner Platte mit Käse, Aufschnitt  
Cornichons, Silberzwiebeln, Cherrytomaten und Chutney  
G` Hacktes mit Hörnli im Weckglas  
Mini Klöpfer und Bratwurst am Spiess inkl.Senf  
Gemüsespätzli mit blauen Kartoffeln und Gemüse  
Rüebli Kuchen  
Basler Lächerlimousse

**STEHLUNCH "STUDENT BASIC"** 1 Person 12.50

---

Blattsalat im Glas  
Fleischkäse mit Kartoffelstock inkl. Ketchup/Senf  
Donut

**STEHLUNCH "GREAT FOR LESS MONEY"** 1 Person 18.00

---

Gemischter Salat im Glas mit Orangendressing  
Penne al arrabiata mit Basilikum und Sbrinz  
Klassischer Fruchtsalat mit Minze und Vanille

**STEHLUNCH "GARDEN"** 1 Person 29.00

---

Quorn Satay mit rassisger Erdnussauce  
Samosas mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm  
Karotten Tajine mit Couscous, Mandeln und Raz al Hanout  
Indisches Jalfrezi mit Tofu, Broccoli, Tomaten und Papadum  
Soja-Panna Cotta mit Fairtrade Ananas und Granola Crunch

## A LA CARTE

**VEGANES GREEN THAI CURRY** 1 Stück 27.50

---

mit Jasminreis

**GRÜNES POULETCURRY** 1 Stück 16.50

---

mit Jasminreis

**VEGETARISCHE GEMÜSE DAL RAVIOLI** 1 Stück 19.50

---

mit Tomaten Basilikumragout und gerösteten Cashewnüssen

**VEGETARISCHES SAITAN-STROGANOFF** 1 Stück 19.50

---

mit gebratenen Spätzle und saisonalem Gemüse



<b>WÜRZIGE FRIKADELLE</b>	1 Stück	9.50
<hr/> mit Kartoffelstock inklusive Senf und Ketchup		
<b>FLEISCHKÄSE MIT BROT</b>	1 Stück	9.50
<hr/> inklusive Senf und Ketchup		
<b>KALBSBRATWURST MIT BROT</b>	1 Stück	9.50
<hr/> inklusive Senf und Ketchup		
<b>TAGESPASTA MIT</b>	1 Stück	14.50
<hr/> Carbonarasauce, Pesto oder Bolognaise inkl.Reibkäse		
<b>BASLER RINDSGESCHNETZELTES IN BIERSAUCE</b>	1 Stück	28.90
<hr/> mit hausgemachten Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		
<b>G`HACKTES MIT HÖRNLI</b>	1 Stück	14.50
<hr/> und Reibkäse		
<b>GEMÜSELASAGNE MIT RIND</b>	1 Stück	21.50
<hr/> und frischem Pesto		
<b>GEMÜSELASAGNE VEGETARISCH</b>	1 Stück	18.50
<hr/> und frischem Pesto		
<b>SALATBUFFET MIT SAISONALER SALATAUSWAHL</b>	1 Stück	14.90
<hr/> inkl. Dressing und Brot		
<b>SHAKE YOU SALAD</b>	1 Stück	8.50
<hr/> im Wecklas		
<b>PULLED PORK WRAP</b>	1 Stück	8.90
<hr/> mit Jalapenos, Junkey Salsa und Koriander Sauerrahm		
<b>INDONESISCHE FRIED NOODLES</b>	1 Stück	16.50
<hr/> mit Koriander Pesto		
<b>SAISONALE QUICHE</b>	1 Stück	11.50
<hr/> wöchentlich wechselnd		

## NACHSPEISE/DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"O Banana"		
Rahm-Joghurt, Banane, Granola	1 Stück	3.50
"Apple-Lenseed Pudding"		
Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt"		
Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl"		
Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00



## APERRO/APERITIF

### PACKAGES

**APERRO "BASIC"** 1 Person 4.50

---

Kartoffelchips und Nüssli

**APERRO "FLAVOUR"** 1 Person 15.50

---

Pflaumen im Speckmantel  
Tomaten Brotsalat im Gläschen  
Lamm Mini Spiess mit Honig und Thymian  
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen  
Käse Trauben Spiessli  
Cous Cous Randensalat im Gläschen  
gebackene Mozzarellastangen mit Tomatensugo

**APERRO "LIGHT"** 1 Person 17.80

---

Mediterrane, kernlose Olivenauswahl  
Marrokanischer Karottensalat mit Zimt und Kreuzkümmel, Paprika  
und Datteln  
Weichkäse - Birnen Crostini mit Feigenmarmelade  
Scampi Zitronengrassalat an Inwer-Soja Dip  
Orangen-Koriander mousse im Gläschen

**APERRO "WORLD"** 1 Person 14.90

---

Cherrytomaten-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl  
Gemüse Crissinis mit Bündner Rohschinken  
Mini Tramezzini belegt mit Frischkäse und Schnittlauch  
Asia Miniwrap  
Tiramisu im Gläschen

### APERRO PLATTEN/APERITIF PLATES

**SAMOSA PLATTE KLEIN** 1 Portion 11.50

---

mit Chillisauce 4 Stück

**MINI APEROKISSEN PLATTE A 16 STÜCK** 1 Platte 28.00

---

mit Spinat Ricottafüllung  
mit Tomatenfüllung und  
mit Kräuterfrischkäsefüllung

**MINI PIZZETINIS 3 STÜCK** 1 Portion 7.50

---

mit Peperoni, Zuchetti  
und Brunoisegemüse belegt

## APERÒ A LA CARTE

### KALT/COLD

---

Tomate-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl im Gläschen	1 Stück	2.10
Käse-Traubenspiess im Gläschen	1 Stück	2.10
Grillgemüse im Gläschen	1 Stück	4.10
Mini Tramezzini div. belegt	1 Stück	3.40
Canapée mit Brie und Feigensenfcrème	1 Stück	2.90
Canapée mit Käse und Trauben	1 Stück	2.90
Canapée mit Lachs und Meerrettichcrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Rohschinken und Preiselbeercrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Salami und Paprikacrème	1 Stück	2.90
Lachscrèpe-Röllchen	1 Stück	3.80
Glasnudelsalat mit Limonenmarinade	1 Stück	2.90
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen	1 Stück	2.90
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen	1 Stück	2.90
Kernlose Oliven mariniert	50 gramm	3.00
Grana Padano mit Akazienhonig und Bergthymian	50 gramm	4.00

### KNABBEREIEN/APERO SNACKS

---

Salzmandeln	100 gramm	4.50
Pommes Chips nature/Paprika	175 gramm	5.50
Salzstängeli	250 gramm	4.50
Erdnüsse gesalzen	500 gramm	6.50

### WARM/HOT

---

Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	4.50
Mini-Lammspiessli mit Honig und Thymian im Gläschen	1 Stück	4.80
Mini-Chäschüechli	1 Stück	2.90
Mini-Spinatchüechli	1 Stück	3.50
Mini-Tomatenstrudel	1 Stück	2.90
Mini-Spinatstrudel	1 Stück	2.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	1 Stück	3.40
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	1 Stück	3.40
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	1 Stück	3.40
Kleine Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	1 Stück	3.40
Jallapeños (gebackene Peperoni mit Frischkäsefüllung)	1 Stück	2.90
Fischspiesschen mit erfrischender Limonenmarinade (Vietnam)	1 Stück	3.40
Kross gebratene Entenscheiben auf Reissnudelsalat	1 Stück	4.50
Kleine Chipolata mit Senf	1 Stück	3.90
Cous Cous Frittier mit Hummusmousse im Gläschen	1 Stück	4.90
Tomatenbruschetta	1 Stück	2.30

Midi Burger (45 g) mit Appenzeller Käse	1 Stück	4.90
Mini Double Cheeseburger (20 g)	1 Stück	2.90

### **SÜSS/SWEET**

---

Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10



## GETRÄNKE/DRINKS

werden nach Verbrauch verrechnet/Will be charged according to consumption

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/SOFTDRINKS

Wasser mit Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	1.5 l	7.00
Green Tea Water- Matcha Tee, Gurke	5 dl	3.00
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Sinalco	1.5 l	7.00
Sinalco	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	1.5 l	7.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Elmer Citro	1.5 l	7.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süssmost	1 l	6.50
SV Ice Tea Fairtrade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
SV Lemonade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
Orangensaft	1 l	6.50
Smoothie im Reagenzglas 0.5 dl (mind. Bestellmenge 10 Stück)	10 Stück	3.50
Smoothie Beet Root-Randen, Himbeeren, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Orange-Granny Smith Fairtrade Orange, Bio Apfel, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Power Garden-Spinat, Avocado, Soja Milch, Mandeln	3 dl	3.50

## WEINE/WINE

### SCHAUMWEIN/SPARKLING WINE

---

Cuvée d'or Brut, Vin de Pays Nordwestschweiz Siebe Dupf Kellerei	7.5 dl	70.00
Prosecco DOC, Treviso Il Colle brut	7.5 dl	28.00

## WEISS/WHITE

---

Baselbieter Gutedel AOC Basel		
Siebe Dupf Kellerei Gamay de Romandie, Vin de Pays Obrist	7.5 dl	51.00
Westschweiz Morges La Côte AOC Testuz	5 dl	10.00
Waadt, Schweiz Féchy AOC, Azuré, Chasselas, Waadt, Schwei	7.5 dl	10.00
Mythos weiss VdP, Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	7.5 dl	27.00
Sauro Bianco di Merlot DOC, Fratelli Corti Tessin, Schweiz	7.5 dl	23.00
Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo Piemont, Italien	7.5 dl	30.00
Locorotondo bianco DOC, Sette Torri, Apulien, Italien	7.5 dl	29.00
	7.5 dl	22.00

## ROT/RED

---

Buusner Pinot Noir AOC, Basel-Landschaft		
Siebe Dupf Kellerei Mythos Cuvée rot VdP, Ostschweizer Landwein	7.5 dl	55.00
Thurgau, Schweiz Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, Matasci	7.5 dl	25.00
Tessin, Schweiz Gamay de Romandie, Vin de Pays Obrist	7.5 dl	29.00
Westschweiz Salice Salentino DOC, Vigna Nobile, Apulien, Italien	5 dl	10.00
Paco Garcia Rioja DOCa Seis Rioja, Spanien	7.5 dl	29.00
	7.5 dl	26.00

## BIER/BEER

Ueli Bier, Basel	3.3 dl	4.90
------------------	--------	------

## HEISSGETRÄNKE/HOT DRINKS

Nespressokaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Cold Brew Coffee	1 Tasse	2.90
Filterkaffee in Thermoskanne	1 l	19.50





## SONSTIGES/DIVERS

### ZUSÄTZLICHES MATERIAL / ADDITIONAL EQUIPMENT

#### KAUFMATERIAL/EQUIPMENT TO BUY

---

Kaffeerahm	200 Stück	25.00
Assugrin	1000 Stück	48.00
Zuckersticks	1000 Stück	39.00
Kaffee Pappbecher Einweg	50 Stück	7.00
Getränke Kunststoff Becher Einweg	50 Stück	8.00
SV Servietten	3000 Stück	82.00
SV Servietten	100 Stück	2.90
Crushed Eis (Kiste)	1 Stück	9.00
Duni Papierrolle Schwarz	1 Meter	3.50
Duni Papierrolle Scharz	1 Stück	87.50

#### MIETMATERIAL/EQUIPMENT TO RENT

---

Rack Universal Stilgläser	36 Stück	24.00
Rack Sektgläser	36 Stück	24.00
Kaffeetasse weiss	1 Stück	0.50
Kaffeuntertasse weiss	1 Stück	0.30
Suppentasse klein	1 Stück	0.50
Schale 500 ml rot oder Blau	1 Stück	0.50
Teller flach klein	1 Stück	0.80
Teller flach gross	1 Stück	0.80
Teller tief gross	1 Stück	0.80
Messer	1 Stück	0.50
Gabel	1 Stück	0.50
Suppenlöffel	1 Stück	0.50
Kaffeelöffel	1 Stück	0.50
Weinflaschenöffner	1 Stück	4.00
Champagnerkübel	1 Stück	15.00
Chaving inkl. Brennpaste	1 Stück	25.00
Tischtuch Stoff 130 x 130	1 Stück	7.00
Tischtuch Stoff 130 x 180	1 Stück	7.00
Skirtings schwarz (Tischvorhänge) Länge 2 m inkl. Klammern	1 Stück	10.50

## **LIEFERKOSTEN/DELIVERY**

Lieferung Pauschale exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung Stadt Basel Aufbau/Abbau	1 Stunde	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude ab 50 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 15 Personen inkl. Aufbau	1 Pauschal	12.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 16-49 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	24.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	1 pauschal	20.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	1 pauschal	40.00

## **PERSONALKOSTEN/STAFF**

Servicemitarbeiter	1 Stunde	48.00
Koch	1 Stunde	48.00
Chef de Service	1 Stunde	58.00
Aufschlag 22-5 Uhr und SA/SO	1 Stunde	15.00

## **RECHNUNGS- & STORNIERUNGSMODALITÄTEN**

Die bis 2 Tage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Eine Stornierung nach dieser Frist wird zu 100 % in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

## **DEKLARATION**

Informationen bezüglich Inhaltsstoffen, Allergenen oder Herkunftsangaben zu den angebotenen Lebensmitteln können jederzeit telefonisch oder während des Anlass auch vor Ort nachgefragt werden.

# 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 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.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 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.

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