

CATERING ANGEBOT

Mit dem flair für das Besondere



Moreira
GOURMET HOUSE

Catering & Events

Moreira Gourmet House

Cateringdienstleistungen und Service
auf höchstem Niveau und der Anspruch
für das Besondere.

Tauchen Sie ein in die Fantasiewelt des Gastgebers
und lassen Sie sich zu neuen Ideen inspirieren.

Unsere Dienstleistungen

Anlass-planung & durchführung menu-gestaltung
food & beverage service suche & vermittlung
von event- lokalitäten mietobjekte vom löffel bis
zum leucht-ballon unterhaltung, bands & künstler.

Ob Cocktail-Dinner im Park Galamenu im Reitstall BBQ
am See Zirkusnacht auf der Burgruine Degustation zusammen
mit Freunden Hochzeitsfeier im Glashaus Jazz-Night in der
Abbruchvilla Austern-Schlürfen im Badhüüsli Thanksgiving
Turkey mit der Familie, Picknick-Box für das Fly in auf den
Gletscher Schyzerörgeli-Stubete in der Alphütte. . .

Alles ist möglich!



CATERING & EVENTS

Moreira Gourmet House & Catering

T: 043 266 85 05

M: catering@moreira-gourmet.ch

W: moreira-gourmet.ch

Inhaltsverzeichnis

Der Apéritif	3 BIS 4
Flying Dinner	5
Individuelle Menüvorschläge	6
Tavolata & Buffet	7 BIS 8
Auszug aus dem Getränkeangebot	9
Allgemeine Geschäftsbedingungen	10



Der Apéritif

Ein gelungener Start ist wichtig für den weiteren Verlauf Ihres Anlasses. Mit folgenden Vorschlägen möchten wir Sie etwas «gluschtig» machen. Sie sollen Ihnen eine Vorstellung geben, wie Ihr Apéro bei uns aussehen könnte. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Angebote aus unserer Auswahl zusammen.

KLASSIKER (AB 10 PERSONEN)

p.P

52.00

KALTE HÄPPCHEN:

- Crostini mit Indischer Auberginen
- Croutes mit Beefsteak Tatar
- Spiessli von Saporini-Tomaten & Mozzarella
- Tortilla-Wrap mit würzigen Pouletstreifen, Parmesan, Eisbergsalat
- Spiessli mit Melonen & Parmaschinken

WARME SPEISEN:

- würzigen Rindshuft-Würfeln mit Meerrettich-Pfeffer-Sauercrém
- Crevetten mariniert mit Zitrone, Knoblauch & Chilli
- Chicken Satay & Erdnusssauce

LIGHT APÉRO (AB 10 PERSONEN)

p.P

45.00

KALTE HÄPPCHEN:

- Chips & Nüssli
- Marinierte Oliven
- Marinierter Parmesan
- Spiessli mit Melonen & Parmaschinken
- Bruschetta mit kandierten Tomaten
- Brioche mit Brie de Meaux & asia Chutney
- Tortilla-Wrap mit würzigen Pouletstreifen, Parmesan, Eisbergsalat

RICHE (AB 10 PERSONEN)

p.P

63.00

KALTE HÄPPCHEN:

- Spiessli mit Melonen & Parmaschinken
- Mini-Bagel mit Graved Lachs & Dill-Senfsauce
- Tortilla-Wrap mit indischer Aubergine, Parmesan , Eisbergsalat
- Croutes mit Beefsteak Tatar
- Marinierte Oliven
- Marinierter Parmesan

WARME SPEISEN:

- Süppchen in der Tasse,
- Spiess mit Chicken Satay & Erdnusssauce,
- Spiessli mit gebratener Crevette auf Grill-Ananas
- Lamm-Hackbällchen mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp

DESSERT:

- Mini - Cheese Cake Brownies,
- Mini Himbeertörtchen mit Vanillecrème,
- Fruchtspiess

WEITERE APÉRO-IDEEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

KALTE HÄPPCHEN:	Spiessli mit Patanegra, reifen Feigen & Manchego	Stk	4.95
	Spiessli mit gebratener Crevette auf Grill-Ananas	Stk	4.95

Spießli mit Saporini-Tomaten & Mozzarella	Stk	3.95	Croutes mit Kalbfleisch-Tatar und Trüffelbutter	Stk	5.95
Spießli mit Melonen & Parmaschinken	Stk	3.49	Croutes mit Wildlachs & Dill-Senfsauce	Stk	5.95
Spießli von Saporini-Tomaten & Mozzarella	Stk	5.50	Croutes mit Foie Gras & Traminer Gelee	Stk	6.95
Bruschetta mit kandierten Tomaten	Stk	3.95	Wraprolle mit Rosmarin-Schinken & Frischkäse	Stk	4.50
Crostini mit Indischer Auberginen	Stk	3.95	Wraprolle mit Ceasars Salad	Stk	4.50
Crostini mit Parma-Schinken, Rucola & Parmesan	Stk	3.95	Wraprolle mit indischer Aubergine,	Stk	3.50
Croutes mit Rauchlachs-Tatar	Stk	4.95	frische Austern mit Zitrone, Pumpernickel (mindestens 12 Stück)	Stk	8.00
Croutes mit Tuna & Avocado-Tatar	Stk	5.95	Marinierte Oliven	100g	6.00
Croutes mit Beefsteak Tatar	Stk	5.95	Marinierter Parmesan mit Knoblauch & Chilli-	100g	7.00

AMOUSE BOUCHES mit...

kurzgebratenem Lachs an Tosazusauce auf	Stk	4.95	Entenleber & Muscatgelée	Stk	8.50
Wakame-Salat			Kaviar, Butter, Sauerrahm auf Blinis	Stk	15.95
La Curuna Rauchlachs, Creamcheese &	Stk	4.95	Brie de Meaux mit karamellisiertem	Stk	4.95
Dill-Senfsauce			Feigen-Balsamico		
Parmaschinken, Creamcheese & Tomaten-Pesto	Stk	4.95	Trüffelbrie	Stk	4.95
Roastbeef, Sauce Tartare	Stk	4.95	Tête de moine & Feigenkompot	Stk	4.95
Schinken, Cornichons	Stk	4.95	Spargel, Sauce Tartare	Stk	4.95
Beefsteak-Tatar vom SwissPrime Filet	Stk	4.95	gebratener Aubergine mit Sesam & Parmesan	Stk	4.45
Tunfisch-Mousse mit Kapern	Stk	4.45			

MINI-SANDWICHES

Foccacia mit San Daniele, Rucola & Pesto	Stk	6.00	Mini Brioches mit Salami & getrockneter Tomate	Stk	6.00
Bagle mit Graved Lachs & Dill-Senfsauce	Stk	6.00	Mini Brioches mit Brie de Meaux & Asia-Chutney	Stk	6.00
Laugengipfeli mit Rohschinken, Creamcheese, Tomaten	Stk	6.00	Laugengipfeli mit La Curuna Rauchlachs & Creamcheese	Stk	6.00

WARME HÄPPCHEN

SPIESSE MIT...

würzigen Rindsfilet-Würfeln mit	Stk	8.50	Jakobsmuschel & Sauce Bernaise	Stk	8.00
Meerrettich-Sourcream			Quesadillas mit gerösteter Ente, Birne,	Stk	4.95
Lamm-Hackbällchen mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp	Stk	7.50	Cheddar & Koriander		
Ingwer-Orangen marinierten Pouletstücken	Stk	7.50	Quesadillas mit Cheddar Cheese, Salsa Dip	Stk	3.95
Crevetten mariniert mit Zitrone,	Stk	7.50	Quiches mit verschiedenen Füllungen	Stk	3.95
Knoblauch & Chilli			Indische Gemüsestrudel mit Koriander-Joghurt-Dip	Stk	4.95
Chicken Satay & Erdnussauce	Stk	7.50	Ananas & Poulet sweet & sour	Stk	7.50
Crevetten mit Parmaschinken	Stk	7.50			

IM WECK-GLAS SERVIERT

Giosa Dumpling mit Gemüse & Pilzfüllung, Asia-Dipp	Stk	6.50	Asia Pouletballs mit Ingwer & Chilli, Asia-Dip	Stk	6.50
Spring Rolls mit Gemüse, Sweet & Sour-Dipp	Stk	6.50	Asia Meatballs mit Ingwer & Chilli, Asisa-Dip	Stk	6.50
Falafel mit Harissa Joghurt	Stk	6.50	Satay-Spiesschen mit Poulet & Erdnussauce	Stk	6.50
Vietnamesische Frühlingsrollen mit	Stk	6.50	Crevettenspiesschen mit Mango-Chilli-Salsa	Stk	6.50
Crevetten & Gemüse					

SÜPPCHEN & SHOTS

geeiste Mango-Gazpacho	Stk	6.50	Karotten-Ingwer-Honigsüppchen	Stk	6.50
geeiste Gazpacho Andaluz	Stk	6.50	Tom Yam Gong Suppe mit Crevetten	Stk	6.50
geeiste Karotten-Ingwerkaltschale	Stk	6.50	Tom kha gai, erfrischendes Kokonuss-	Stk	6.50
geeistes Kirschensüppchen	Stk	6.50	Limettensüppchen		
geeiste Gurkensuppe	Stk	6.50	Hummerbisque	Stk	6.50
geeiste Pfirsich-Tomatensuppe mit	Stk	6.50	Napolitanische Tomatensuppe	Stk	6.50
Koriander & Croutons			Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	Stk	6.50
Miso-Süppchen mit Pilz	Stk	6.50	Kürbisschaumsüppchen mit karamellisierten	Stk	6.50
			Edelkastanien		

FINGERFOOD-DESSERTS

Mini-Cheese Cake Brownies	Stk	3.95	Mini-Fruchtespiessli	Stk	4.95
Mini-New York Cheese Cake mit Himbeeren	Stk	4.95	Mini Profiteroles mit Mousse au Chocolat	Stk	4.95
Mini-Truffle-Cake von Marocaibo Schokolade	Stk	3.95	Mini-Tartelette mit Passionsfrüchtecrème	Stk	4.95
Mini-Key Lime Tartelette	Stk	4.95	Mini-Tartelette mit Beerenmousse	Stk	4.95
Mini-Vanille-Cornet		3.95	Mini-Cupcakes in verschiedenen Aromen		5.95
Mini-Himbeertörtchen		4.95			

Flying Dinner

Köstliche Gerichte, in verschiedenen Grössen für Cocktails bis zum Dinner.

⅓ eignet sich als Vorspeise im Flying Menü

½ eignet sich als Hauptgang im Flying Menü

1/1 entspricht einem Hauptgericht in einem Dinner-Menu

HAUPTSPEISEN

	½	⅓	1/1
Seeteufel Medaillon im Speckmantel mit Rosmarin auf Rotweinsrisotto und karamellisierten Zwiebel	18.00	28.00	45.00
in Rotwein geschmorte Kalbsbacke mit gerüffelttem Kartoffelpüree	18.00	28.00	42.00
gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf Spargelrisotto mit Tomaten & Kräutern	18.00	24.00	38.00
geräuchertes Lamm Nierstück an Kräuter-Minze-Pesto auf würzigem Taboulé	18.00	24.00	42.00
Loup de mer auf der Haut gebraten, Zitronen-Beurre blanc, Basilikum-Risotto	18.00	28.00	45.00

SUPPEN

Tom Ka Gai, erfrischende Thai-Suppe mit Zitronengras & Kokosmilch	6.50	12.00	16.50
Tom Yam Gong, pikante Thai-Suppe mit Crevetten	6.50	12.00	16.50
Karotten-Ingwersuppe mit grilliertem Kaisergranat	6.50	16.00	22.50
Hummersuppe	6.50	16.00	24.00

DESSERTS

marinierte Erdbeeren mit Sauerrahm Glacé	7.50	9.50	15.50
Ananas mariniert mit Ingwer & Fior di Late	7.50	9.50	15.50
Rum flambierte Pfirsiche mit Sauerrahm-Glacé	7.50	9.50	15.50
Hausgemachtes Tiramisu	7.50	9.50	15.50
Bitterschokoladenkuchen & Crème Gruyère	7.50	9.50	15.50
Passionsfrucht-Panna Cotta	7.50	9.50	15.50
Crème brûlée	7.50	9.50	15.50



Lunch & Dinner

Lassen Sie sich für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammenstellen.
Ein paar Beispiele:

KALTE VORSPEISEN:

Gänseleberterrine mit Chutney von roten Zwiebeln
Hummercocktail parfümiert mit Whisky, serviert mit
Avocado-Chilli-Ragout
in Sesam gebratener Tuna an Ponzu-Sauce auf
Asiatischem Glasnudelsalat
Graved Lachs an Kräutersalat-Bouquet mit Brioche
Spinatsalat mit Pecannüsse, Granatapfel, Pinienkerne
und Honigvinagrette

WARME VORSPEISEN:

gegrillte Jakobsmuschel an Zitronengras-Sauce auf
jungem Blattspinat
Mit Ziegen-Frischkäse überbackene Feigen im
Parmaschinken-Mantel
gebratene Kuruma-Shrimp mit Pesto von
sonnengetrockneten Tomaten im Tagliatelle-Nest

HAUPTGERICHTE MIT FISCH:

Saltimbocca vom Seeteufel an Portweinjus
Zanderfilet mit Tomaten-Basilikum-Pesto
Filet vom Wolfsbarsch an Kaffir-Lime-Jus und Frühlingszwiebeln
gegrilltes Steak vom rosa Tunfisch auf Oliven-Peperonata
gebratene Tranche von Schottischem Royal Lachs an
Buttersauce
In Chardonnay pochirtes Seezungenfilet an
Chardonnay-Safransauce
gebratene Tranche von Schottischem Royal Lachs an
Randen-Korianderjus
Kaisergranat mit Meeresspargel

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH:

gebratene Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Grapefruit-Thymianjus
gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf pikantem Peperoni-
Mascarponeschäum und Basilikum
grilliertes Rindsfilet-Medallion mit grünem Pfefferauf
sautierten Steinpilzen
gebratenes Maispouarden Brüstchen mit Ratatouille und
frischen Kräutern
rosa gebratenes Lamm Rack mit Kräuterkruste an
kräftigem Rosmarinjus
gebratene Medaillons vom Pata Negra Filet an Pommery
Senf-Sauc

EINE AUSWAHL AN BEILAGEN:

Kartoffelpüree mit Trüffel
Kartoffelpüree nach Provenzalischer Art
Champagnerrisotto
Spargelrisotto (saisonal)
Kartoffelgratin Dauphinoise
Frischmais-Polenta mit Sauerrahm, Parmesan &
frischen Kräutern
Kürbisrisotto (saisonal)
gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch & Meersalz
Bouquet von saisonalem Gemüse
Auswahl von grilliertem Baby-Gemüse
mediterranes Ofengemüse mit Kräutern

DESSERTS ZUM SÜSSEN FINALE:

Mousse von Morocaibo Grand cru Schokolade mit
Blutorangenconfit
Exotische Früchtepalette mit Mangosorbet
Millefeuille von Himbeeren mit Vanillecreme
Orangenhalfgefrorenes mit Granatapfeljus und Himbeeren
Lauwarmes Apfeltartellete mit Vanilleeis und Mandeln
Mangotartellete mit Kokoseis

KÄSE:

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Moreira
Gourmet House.
zum Beispiel:
Trüffelbrie, Champagner Brie, diverse Hart- & Weichkäse...

Serviert mit Fruchtbrot, feinen Chutneys und vielen mehr

Tavolata oder Buffet

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Buffet oder Tavolata verzaubern und dabei keine Wünsche offen lassen? Gerne beraten wir Sie zu Ihren unbegrenzten Möglichkeiten.

MOREIRA BBQ (AB 10 PERSONEN)

p.P

ab. 55

Das Beste Aus Unserer Fleischtheke Als Perfekter Begleiter Für Ihre Gartenparty Serviert Am Buffet Oder Als Gesellige Tavolata. Als Ideale Beilage Empfehlen Wir Ihnen Eine Auswahl Von Unseren SalatenÄPPCHEN:

GRILLADEN ZUR AUSWAHL

FLEISCH

- CH-Rindsfilet
- US-Rinds-Entrecôte double
- US-Rib Eye Steak
- US-Tomahawk Steak
- CH-Kalbsfilet
- CH-Kalbskotelette
- CH-Kalbshohrücken
- Wagyu-Entrecôte
- Spareribs Wyoming Style
- Bauernwurst
- Kalbsbratwurst
- Wiediker Rostbratwurst
- Marinierte Pouletspiesse

FISCH

- Kuruma-Shrimps
- Seeteufel mit Speck
- Royal-Lachstranchen
- Kaisergranat

VEGETARISCH

- Süssmaiskolben
- Zucchini
- Tomaten
- Spargel
- Auberginen
- Vegi-Burger
- Halloumi
- Gemüsespiesse
- Ofenkartoffel mit Sour Cream

Die passenden hausgemachten Saucen: BBQ Sauce, Chimichurri, Aioli, Tomatensalsa, Kräuterbutter

VON DER PLATTE ZUM BUFFET

Kalte Köstlichkeiten ab 10 Personen

HORS D'OEUVRE DU TEMPS QUI PASSE

p.P

89.00

- Trüffelpastete, Foie gras, Rauchlachs, Roastbeef, San Daniele, Rosmarinschinken, Melonen, Spargel, gefüllte Eier, Selleriesalat „Waldorf“, Flusskreb-Cocktail & Thunfischmousse, Käsevariation mit Brie de Meaux, Manchego, Gstaader Bergkäse, Périgoux, Sauce Cumberland, Tartare-Sauce, Birnensenf
- Frisches Baguette & Butter

SEABREAS VARIATION

p.P

68.00

- Graved Lachs, Balik Lachs, Riesencrevette zum dippen, geräucherte Forellen, Hummer-Cocktail, Heeringsalat mit Apfel, Thunfischmousse, Salada frutti di mare, Meerrettichschaum, Cocktailsauce, Honig-Dill-Senfsauce, Zitronen, Zwiebeln, Kapern, Frisches Baguette & Butter

ANTIPASTI ESTIVI

p.P

42.00

- San Daniele-Schinken, Salami Nostrano, Bresaola, Pastrami, Mortadella, Trüffelsalami, Artischocken, Oliven, Pomodori secchi, grillierte Zucchini, Auberginen & Peperoni, Pepedew mit Frischkäse, Käsevariation mit Pecorino Sardo, Taleggio, Parmesan, Veltliner, Taleggio, Rosmarin-Knoblauch-Focaccia & Baguette hell

SWISS TRADITION

p.P

36.00

- Bündnerfleisch, Rohschinken, Hatecke Salsiz, Ofenfleischkäse, Lenzburger Bauernschinken, Walliser Trockenfleisch, Knoblauch-Salami, Silberzwiebeln, Cornichons, MaiskölbchenBaguettes & Butter

Salatbuffet

SALATBUFFET KLEIN:

3 Sorten, 2 Saucen, 2 Beilagen, Brot/Brötli

19.50

SALATBUFFET GROSS:

6 Sorten, 3 Saucen, 4 Beilagen, Brot/Brötli

24.50

UNSERE AUSWAHL:

Melonensalat mit Feta und frischen Basilikum
Toskanischer Brotsalat
Kartoffelsalat nach Bayrischer Art
Salat von neuen Kartoffeln mit Mais, Peperoni, Estragon und Champignons
Farbiger Tomatensalat
Federkohlsalat mit Pinienkernen und Granatapfel
Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamdressing
Pastasalat
Linsensalat mit Balsamico & Kürbiskernöl
Avocadosalat mit Grapefruit und Kapuzinerblüten
Salat mit Kefen, Fawabohnen, Granatapfel, Pinienkernen

Süssmaissalat
Randensalat
Gurkensalat
Selleriesalat
Kichererbsensalat
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella & Basilikumpesto
Taboulé nach Marokkanischer Art
Griechischer Salat
Randensalat
Ruccolasalat
Caesar-Salat
Gemischter Blattsalat

DIE PASSENDEN BEILAGEN:

Brotcroutons mit Knoblauch, geröstete Speckwürfeli, geröstete Kürbiskerne, gehacktes Ei, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Kernenmischung

DIE PASSENDEN DRESSINGS:

French, Balsamico, Zitrus, Italienne, Asia-Dressing, Honig-, Passionsfrucht-, Ingwer-Granatapfel-



Getränke

AUSZUG AUS DEM WEINSORTIMENT
Preis-, Jahrgangs- sowie Sortimentsänderungen
vorbehalten.

SCHAUMWEIN:

FRANKREICH, CHAMPAGNE:

Billecart-Salmon Brut Réserve	75cl	49.90
Billecart-Salmon Brut Rosé	75cl	79.90
Dom Perignon Vintage 2010	75cl	189.00
Louis Roederer Cristal 2013	75cl	239.00

ITALIEN:

Sergio Mionetto Spumante Extra Dry	75cl	17.50
Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	75cl	39.90

WEISSWEINE:

SCHWEIZ:

Sauvignon Blanc Erich Meier, Uetikon am See	75cl	29.90
Chardonnay Erich Meier, Uetikon am See	75cl	36.90
Bianco Rovere Bianco di Uve Merlot	75cl	36.90

ITALIEN:

Lugana San Benedetto, Zenato, Garda	75cl	18.90
Sauvignon Blanc, Jermann, Friaul	75cl	26.90
Cervaro della Sala, Antinori, Toskana	75cl	64.90

SPANIEN:

Demuerte Blanco, Yecla	75cl	16.90
Sauvignon Blanc José Pariente, Rueda	75cl	18.90

FRANKREICH:

Sancerre Comte Lafond, Loire	75cl	29.90
Pouilly-Fuissé, Latour, Burgund	75cl	29.90
Pouilly-Fumé de Ladoucette	75cl	37.90
Baron L de Ladoucette, Loire	75cl	79.90

ÜBERSEE:

Chardonnay Bogle, Kalifornien	75cl	17.90
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Neuseeland	75cl	29.90

ROSÉWEIN:

FRANKREICH:

Minuty Prestige Rosé	75cl	21.90
Whispering Angel, Provence	75cl	24.90
Domaine Ott Chateau de Selle	75cl	34.90

SCHWEIZ:

Erich Meier Rosé, Uetikon am See	75cl	22.90
----------------------------------	------	-------

ROTWEIN:

SCHWEIZ:

Pinot Noir Barrique, Erich Meier, Uetikon am See	75cl	39.90
--	------	-------

ITALIEN:

Mille 1 Garda Rosso	75cl	23.90
Amarone della Valpolicella, Zenato, Veneto	75cl	54.90
Bricco dell Uccellone Barbera d'Asti, Piemont	75cl	59.90
Tignanello, Toskana, 2018	75cl	109.00
Sassicaia, Bolgheri, 2018	75cl	185.00
Ornellaia, Bolgheri, 2018	75cl	239.00

SPANIEN:

Figuero 12, Ribera del Duero	75cl	24.90
Demuerte Deluxe, Yecla	75cl	29.90
Hacienda Monasterio Crianza, Ribera del Duero	75cl	49.90
Aalto, Ribera del Duero	75cl	49.90
Flor de Pingus, Ribera del Duero, 2018	75cl	99.90
Aalto PS, Ribera del Duero, 2018	75cl	105.00

PORTUGAL:

Esporaio Reserva, Alentejo	75cl	21.90
Cartuxa Reserva, Alentejo	75cl	49.90

ÖSTERREICH:

Salzl Grande Cuvée, Burgenland	75cl	24.90
--------------------------------	------	-------

FRANKREICH:

Chateau Coucy, Montagne St.Emilion, Bordeaux, 2015	75cl	27.90
Réserve de la Comtesse, Pauillac, Bordeaux, 2013	75cl	54.90
Chateau Phélan-Segur, St.Estèphe, Bordeaux, 2016	75cl	64.90
Chateau Duhart-Milon, Pauillac, Bordeaux, 2010	75cl	139.90
Chateau Léoville-Barton, St.Julien, Bordeaux, 2009	75cl	149.00
Chateau Lynch-Bages, Pauillac, Bordeaux, 2009	75cl	239.00
Chateau Pontet-Canet, Pauillac, Bordeaux, 2010	75cl	299.00
Savigny-les-Beaune, Latour, Burgund	75cl	37.90
Ladoix Premier Cru, Domaine Cornu, Burgund	75cl	59.90
Pommard-Epenots 1er Cru, Latour, Burgund, 2017	75cl	99.90

LEBANON:

Chateau Musar	75cl	39.90
---------------	------	-------

ARGENTINIEN:

Puro Malbec, Mendoza	75cl	19.90
Puro Corte d'Oro, Mendoza	75cl	34.90

SÜDAFRIKA:

The Chocolate Block, Franschhoek	75cl	37.90
----------------------------------	------	-------

USA:

Phantom, Bogle, Kalifornien	75cl	26.90
The Prisoner, Kalifornien	75cl	69.90

FRUCHTSÄFTE & MINERALWASSER:

Orangensaft Granini, 100% Fruchtanteil	Fl. 1l	3.50
Orangensaft Andros	Fl. 1l	6.50
Orangensaft frischgepresst	Fl. 1l	14.00
Orangen-Bananensaft frischgepresst	Fl. 1l	15.00
Ananas-Saft frischgepresst	Fl. 1l	15.00
Cranberry Jus Ocean Spray	Fl. 1l	5.00

Appenzell, laut / Leise / still	1,5L	4.50
Henniez Légère & Classic	1,5L	4.50
San Pelegrino	1,5L	4.50
Valser Wasser	1,5L	4.50
Evian	1,5L	4.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anwendungsbereich

Die nachstehenden Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gelten für alle, auch zukünftigen Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen der Moreira Gourmet House AG. Entgegenstehenden Geschäftsbedingungen des Auftraggebers, insbesondere über einen Eigentumsvorbehalt, wird widersprochen. Sie werden auch durch Auftragsannahme nicht Vertragsinhalt

2. Vertragsabschluss / Schriftform

Individualabsprachen bedürfen der Schriftform. Telefonisch erteilte Aufträge gelten als angenommen, wenn Versendung oder Aushändigung der Ware und Rechnung erfolgt. Beschaffenheitsvereinbarungen bezüglich des Liefergegenstandes sind nur schriftlich wirksam. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Angebot ersichtlich sind, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung. Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform, wobei auf das Schriftform-Erfordernis auch nicht mündlich verzichtet werden kann. Soweit sich aus dem Angebot nichts anderes ergibt, ist es freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung.

3. Preis, Preislisten

Die dem Auftraggeber überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten jeweils die Preise unseres individuellen Vertragsangebots.

4. Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort zahlbar nach Rechnungsstellung ohne jeglichen Abzug. Der Auftraggeber kann nur mit solchen Forderungen aufrechnen, die unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

5. Lieferung

Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, wir werden an der Erfüllung unserer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die wir trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnten, oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall, und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, werden wir von der Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit wir insofern die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten haben, besteht kein Schadenersatzanspruch des Auftraggebers. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die vom Auftraggeber angegebene Lieferadresse. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Auftraggeber bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Fehlen uns solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten den Lieferort betreffend, behalten wir uns die Berechnung einer Mehraufwands-Pauschale vor. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind vom Kunden zu beschaffen. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu unseren Lasten. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung. Spätestens mit Übergabe des Leistungsgegenstandes an den Auftraggeber geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Auftraggeber über.

6. Ausstattungsgegenstände

Ausstattungsgegenstände, die auf Anfrage oder mit Speisen und Getränken geliefert werden sind unser Eigentum und entsprechend pfleglich zu behandeln. Ausstattungsgegenstände und Leergut werden am Veranstaltungstag oder nach vereinbarter Mietdauer wieder mitgenommen. Der Auftraggeber trägt von der Übernahme bzw. Anlieferung bis zur Rücknahme die Verantwortung für Ausstattungsgegenstände und Leergut; dies gilt auch im Falle einer verspäteten Rücknahme. Die Lieferung von Ausstattungsgegenständen, die unabhängig von der Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt, reicht bis hinter die erste ebenerdige Tür und beinhaltet weder den Auf- oder Abbau noch das Vertragen oder Einsammeln. Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet auch wenn die gemieteten Gegenstände unbenutzt wieder zurückgegeben werden. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Für Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen während der Mietzeit berechnen wir den Wiederbeschaffungswert. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übergabe, als Mietende der Tag der Rücknahme der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.

7. Rücktritt / Kündigung / Stornierung

Die Bestellungen des Auftraggebers sind verbindlich. Unbeschadet der gesetzlichen Vorschriften über den Rücktritt vom Vertrag steht dem Auftraggeber unter und mit folgenden Bedingungen ein Rücktrittsrecht zu:

- Bis zum 15. Tag vor Veranstaltungsbeginn freies Rücktrittsrecht
- bis zum 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn kann der Auftraggeber zurücktreten, schuldet dann aber 50% des Angebotsbetrags für Verpflegung,
- bis spätestens zum 3. Tag vor Veranstaltungsbeginn kann der Auftraggeber zurücktreten, schuldet dann aber 70% des Angebotsbetrags für Verpflegung, danach führt ein Rücktritt zu einer Schuld in Höhe von 100% des Angebotsbetrags für Verpflegung.

Als Angebotsbetrag für Verpflegung gilt der Betrag, der in der verbindlichen Auftragserteilung vereinbart wurde. Haben wir Dritte zur Durchführung der Lieferung verpflichtet, so sind die daraus entstehenden Kosten abweichend von den in Ziff. 7 a) bis c) enthaltenen Bedingungen insoweit voll vom Auftraggeber zu tragen, wenn uns der Vertragsrücktritt gegenüber dem Dritten nicht mehr möglich ist. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien hiervon unberührt.

8. Änderung im Umfang der Lieferung

Treten Änderungen im Umfang der vereinbarten Lieferung und Leistung nach Auftragserteilung ein, so sind diese nur bei rechtzeitiger gesonderter Vereinbarung mit uns zu berücksichtigen. Findet die Lieferung und Leistung auf Veranlassung des Auftraggebers in einem geringeren Umfang statt, als in der verbindlichen Auftragserteilung vereinbart, wird der volle Berechnungssatz zugrunde gelegt, wenn wir hiervon nicht bis spätestens am 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn schriftlich in Kenntnis gesetzt wurden. Für Reduzierungen, die den vereinbarten Leistungsumfang um 50 unterschreiten, gelten jedoch ausschließlich die Bestimmungen in Ziff. 7, a)-c). Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch Änderungswünsche des Auftraggebers, durch unverschuldete Transportverzögerung, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistung des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen von Moreira Catering sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren zur Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen als auch für anfallende Kosten und Gebühren bei der Leistungserbringung im Ausland.

9. Fristenberechnung

Für die Berechnung der Rücktrittsfristen wird der Tag, auf den der Leistungsbeginn fällt, nicht mitgerechnet. Für die Einhaltung der jeweiligen Frist muss die Rücktrittserklärung spätestens um 16:00 Uhr am Tag des Fristablaufs bei uns eingegangen sein.

10. Mitarbeiter: Service, Küche, Projektleitung

Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter wird nach unseren Erfahrungen von uns eingesetzt. Die Arbeitszeiten richten sich nach den gesetzlichen Vorgaben. Eine vom Auftraggeber gewünschte Mindestzahl von Mitarbeitern ist mit uns gesondert zu vereinbaren.

11. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

12. Gewährleistung

Beanstandungen wegen offensichtlicher Mängel müssen unverzüglich nach Erhalt der Ware spezifiziert gerügt werden. Bei berechtigten Mängeln steht uns nach unserer Wahl das Recht zur Nachbesserung oder Nachlieferung zu. Schlägt der Nachbesserungs-Versuch fehl, so kann der Auftraggeber dann, wenn nur ein unerheblicher Mangel vorliegt, nur eine Preisminderung vornehmen, ein Rücktrittsrecht ist insofern ausgeschlossen. Moreira Catering versichert dafür Sorge zu tragen, dass die anzuliefernden Waren mit größter Sorgfalt und vorschriftsmäßig transportiert werden. Moreira Catering haftet nicht für Schäden nach Ablieferung beim Kunden an der Ware durch unsachgemäßen Umgang, etwa durch beeinträchtigende Lagertemperaturen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, gelieferte Ware bei Empfang zu prüfen. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen Konsistenz, Geschmack und sonstige Beschaffenheit der Ware, insbesondere der Lebensmittel.

13. Datenschutz

Die Kundendaten werden ausschließlich für die Auftragsabwicklung in unserer EDV gespeichert. Der Auftraggeber erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt.

14. SUIZA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber vorab der SUIZA gemeldet werden. Die Gebühren der SUIZA trägt in jedem Falle der Auftraggeber.

15. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke grundsätzlich mitbringen bzw. selbst besorgen. Für Getränke, die durch den Auftraggeber geliefert werden, wird kein Zapfengeld erhoben.

16. Haftung

Wenn der Liefergegenstand durch unser Verschulden infolge unterlassener oder fehlerhafter Ausführung von vor oder nach Vertragsschluss erfolgten Vorschlägen und Beratungen oder durch die Verletzung anderer vertraglicher Nebenverpflichtungen vom Auftraggeber nicht vertragsgemäß verwendet werden kann, so gelten unter Ausschluss weiterer Ansprüche des Auftraggebers die folgenden Regelungen: Für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, haften wir aus welchen Rechtsgründen auch immer nur

- bei Vorsatz,
- bei grober Fahrlässigkeit des Inhabers- der Organe oder leitender Angestellter,
- bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit,
- bei Mängeln, die wir arglistig verschwiegen oder deren Abwesenheit wir garantiert haben,
- bei Mängeln des Liefergegenstandes, soweit nach Produkthaftungsgesetz für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird.

Bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haften wir auch bei grober Fahrlässigkeit nicht leitender Angestellter und bei leichter Fahrlässigkeit, im letzteren Fall begrenzt auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die wir im Auftrag des Auftraggebers eingeschaltet haben, wird keine Haftung übernommen, sofern uns nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung unserer Ansprüche gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen. Ebenso wenig haften wir für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen des Auftraggebers selbst bzw. Dritter, insbesondere bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken.

17. Verjährung

Alle Ansprüche des Auftraggebers, aus welchen Rechtsgründen auch immer, verjähren, wenn er Unternehmer ist, in 12 Monaten, ansonsten verbleibt es bei der gesetzlichen Regelung. Für Schadenersatzansprüche nach Ziffer 16 a)- e) gelten die gesetzlichen Fristen.

18. Gerichtsstand, Erfüllungsort, anwendbares Recht

Erfüllungsort ist Küsnacht. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Meilen, wenn der Auftraggeber eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist; nach unserer Wahl auch der Sitz des Auftraggebers. Es kommt Schweizerisches Recht zur Anwendung.