



TISSOT VELODROME
RESTAURANT «LA MUSETTE»

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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Mathias Zehnder
Restaurant Manager
T +41 32 654 20 55
mathias.zehnder@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
Tissot Velodrome
Restaurant La Musette
Neumattstrasse 25
2540 Grenchen
tissotvelodrome.sv-restuarant.ch



FRÜHSTÜCK

BREAKFAST BAG

ZMORGE - PÄCKLI FÜR DEN START	Portion	10.50
--------------------------------------	---------	-------

1 Kaffee/Tee, Mineralwasser, Orangensaft
1 Gipfeli/Knusperbrötli und Saisonfrüchte

ZMORGE - PÄCKLI TOP	Portion	12.00
----------------------------	---------	-------

1 Kaffee/Tee, Mineralwasser, Orangensaft
1 Gipfeli/Knusperbrötli, geschnittene Saisonfrüchte und Schöggeli

ZMORGE - PÄCKLI LIGHT	Portion	13.50
------------------------------	---------	-------

1 Kaffee/Tee, Mineralwasser
Früchte Smoothie 1 dl
Knusperbrötli und Bierchermüesli im Glas

2

FREE SELECTION

OFENFRISCHES

Rusticogipfeli	Stück	1.60
Laugengipfeli	Stück	1.60
Buttergipfeli	Stück	1.60
Weggli	Stück	1.60
Knusperbrötli (Vollkorn, Laugen, Dinkel)	Stück	1.60
Früchtebrötli	Stück	2.10
Hefengebäck geflochten mit Schokolade	Stück	3.10



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Müesli	100g	3.50
Knuspermüesli mit Joghurt im Glas	100g	3.50
Hausgemachtes Power Birchermüesli im Glas	100g	3.50
Geschnittene Früchte	100g	3.50
Saisonfrucht	Stück	1.50



BREAK

SONNENBLUMENKERNEN BAGEL TOP

Stück 7.60

Wählen Sie ein Baguette mit Bündner Fleisch, Rohschinken oder
Rauchlachs

SESAM BAGEL TOP

Stück 7.60

Wählen Sie ein Rustico Baguette mit Bündner Fleisch, Rohschinken
oder Rauchlachs

SÜSSES

Kleingebäck assortiert	Stück	2.50
Verry Beery Muffin	Stück	3.60
Apple Toffee Muffin	Stück	3.60
Chocolate Muffin	Stück	3.60
Brownie mit gerösteten Haselnüssen	Stück	3.60
Hausgemachtes Zitronen Cake	Stück	3.60



LUNCH & CO.

BUSINESS LUNCH SPRINT	Pro	
	Person	15.50

3 Pitabrottaschen gefüllt mit: 1x Schinken, 1x Lachsmousse mit Dill und Dijonsenf
1x Kräuterfrischkäse
1 bunter Blattsalat im Glas
1 Saisonfrucht, Schöggeli

BUSINESS LUNCH MADISON	Pro	
	Person	22.50

Saisonales Gourmet Glas
2 gefüllte Schwarzbrot Canapés
1 gefülltes Chilibrötli
2 Poulet-Yakitori-Spiesschen im Glas mit Erdnuss-Currysauce
2 Butterfly Crevetten mit Sweet Chili Sauce
geschnittene Saisonfrüchte

BUSINESS LUNCH TEAMSPRINT	Pro	
	Person	29.50

Saisonales Gourmet Glas
2 gefüllte Schwarzbrot Canapés
1 gefülltes Chilibrötli
Sbrinz Möckli mit Dörrobst und Früchtebrot
2 Poulet-Yakitori-Spiesschen im Glas mit Erdnuss-Currysauce
2 Butterfly Crevetten mit Sweet Chili Sauce
2 Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
1 Saisondessert im Weckglas



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO PUNKTEFAHREN	Pro Person	16.50
---------------------------	---------------	-------

2 gefüllte Schwarzbrot Canapés
1 Partybrötli
1 Mini Schinkengipfeli
2 Mini Käseküchlein
Gemügestäbchen mit Dip

APÉRO MANNSCHAFTSVERFOLGUNG	Pro Person	21.50
------------------------------------	---------------	-------

Rauchlachstatar verfeinert mit Dill und Limette
Feine Pitabrottasche gefüllt mit würzigem Kräuterfrischkäse
Saftiger Rindsburger im Sesambagel mit Cocktailsauce
Poulet-Yakitori-Spiesschen im Glas mit Erdnuss-Currysauce
Gebackene Jalapeño (Chilischoten) gefüllt mit zart schmelzendem Käse

6

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

« LA MUSETTE » SPEICHE	100g	12.00
-------------------------------	------	-------

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

« LA MUSETTE » KETTE	100g	15.00
-----------------------------	------	-------

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami, Schweizer Käse und knusprigem Hausbrot

« LA MUSETTE » RAD	100g	17.50
---------------------------	------	-------

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse, Rauchlachs und knusprigem Hausbrot



APÉRO

FREE SELECTION

BUTTERZOPFRAD Stück 45.00

Gefüllt mit Fleisch, würzigem Thon oder Bergkäse

**BUTTERZOPFDOPPELRAD
« SCRATCH »** Stück 55.00

Gefüllt mit Rauchlachs, Schwarwälderschinken oder Bündner Fleisch

KALTE HÄPPCHEN

Schwarzbrot Canapés Stück 2.60
Bitte wählen Sie ein Dreieck Canapé pro Person
Schinken, Salami, Ei oder Thon

Rauchlachs Canapé Stück 3.30

Pitabrottaschen gefüllt mit: 1x Schinken, 1x Lachsmousse mit Dill und Dijonsenf, 1x Kräuterfrischkäse Stück 3.30

Sbrinz Möckli mit Dörrobst und Früchtebrot 100g 4.50

Anti Pasti Platte mit hausgemachter Rosmarin Focaccia 100g 7.50

Saisonales Gourmet Glas Stück 4.50

Rohe Gemüsestängel im Chörbli mit Dip 100g 6.50

WARME HÄPPCHEN

Mini Schinkengipfeli Stück 3.00

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 2 Stück 3.00

Mini Chäschüechli 2 Stück 2.00

Gebackene Butterfly Crevetten mit Sweet & Sour Sauce 2 Stück 4.50



APÉRO

SALZIGES

Chips & Co gemischte Portion	100g	4.50
Hausgemachtes Rosmarin Foccacia mit Kräuterfrischkäse	100g	6.50

SÜSSES

Amaretti	Stück	1.80
Saisonales Mini Dessert	Stück	3.50
Mini Patisserie	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	6.50
Henniez Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	6.50
Orangensaft Granini	1 Liter	8.50

BIERE

Diverse Biere Feldschlösschen	33 cl	4.50
-------------------------------	-------	------

WEISSWEINE

Heida du Valais AOP, Albert Mathier & Söhne, 2016	75 cl	38.00
Chardonnay AOC Caves du Château Auvernier	75 cl	37.00
Pinot Gris AOC Caves du Château Auvernier	75 cl	38.00

9

ROTWEINE

Pinot Noir Barrique AOC Caves du Château Auvernier	75 cl	48.00
Aigle Clos du Crosex Grillé Cavé et Gex Chablais AOC	75 cl	56.00
Helveticus rot Barrique, Vin de Pays, Weingut Landolt, 75 cl 2015		36.00



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

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

10

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 18.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 5.00

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 gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten und Thon (MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Fanggebiet/Meeresgebiet bei unserem Fischangebot geben wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt



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.

13

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.