



## Wir organisieren Ihren Anlass

**Ein Apéro, ein Bankett, Business Lunch oder Hochzeit, ab 4 Teilnehmern sind wir für Sie da!**

### **Sie bestimmen, wie stark wir Sie unterstützen:**

- Projektplanung und Realisierung
- Catering mit oder ohne Servicepersonal
- Kalte oder auch warme Speisen, Getränke
- Saalorganisation jeglicher Grösse, Möblierung
- Lunchservice

## Inhaltsverzeichnis

|  |    |
|--|----|
| Wir organisieren Ihren Anlass.....               | 1  |
| Inhaltsverzeichnis .....                         | 2  |
| Unser Angebot.....                               | 3  |
| Apéro / Lunch-Meeting.....                       | 3  |
| Vorschlag Canapé / Partybrote .....              | 4  |
| Vorschlag Feinschmeckerplatten .....             | 6  |
| Vorschlag Fingerfood .....                       | 7  |
| Das Grillfest.....                               | 9  |
| Vorschlag Grillbuffet.....                       | 9  |
| Unsere hausgemachten Dipp und Saucen:.....       | 10 |
| Das Festbankett .....                            | 11 |
| Wine & Dine .....                                | 13 |
| Bestellung, Equipment, Personal, Transport ..... | 14 |
| Bestellung .....                                 | 14 |
| Equipment.....                                   | 14 |
| Personal.....                                    | 14 |
| Transport.....                                   | 14 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen .....            | 15 |



## Unser Angebot

### *Apéro / Lunch-Meeting*

Wir servieren Ihren Gästen

#### Assortierte Brotvariationen:

- Unsere **Canapé** (Durchmesser ca. 4 cm) werden mit frischem Weissbrot zubereitet. Wir empfehlen je nach Anlass und Tageszeit 5 bis 10 Stück pro Person. Unsere Canapéspezialitäten sind reichhaltig ausgarniert und werden auf dekorativen Anrichteplatten geliefert.
- Die ofenfrischen **halben belegten Partybrötchen** aus Weiss-, Halbweiss- oder Ruchmehl mit z.T. Sesam oder Mohnkruste sind rund und haben einen Durchmesser von ca. 5 cm. Sie eignen sich besonders für Messen, Stehapéros, Tagungen usw. Die Brötchen sind reichhaltig ausgarniert und werden ebenfalls auf dekorativen Anrichteplatten geliefert.
- **Feinschmeckerplatten** mit Fleisch, Aufschnitt, Lachs, Käse, Gemüse ab **Fr. 42.- pro Platte** für 4 Personen.
- Unsere **Drachengebrote**, auf Wunsch meterweise, Baguettes belegt mit assortiertem Fleisch und Käse, reichhaltig dekoriert, Preis auf Anfrage.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



## Vorschlag Canapé / Partybrote

- Roastbeef** und Remouladensauce
- Französischer Brie** mit Birnenspalte
- Geräucherter Lachs** mit Guacamole
- Rohschinken** mit Melonenkugel
- Mozzarella und Tomate** mit Basilikum
- Geräucherte Forelle** mit Meerrettichschaum
- Schinken** mit Spargelspitzen
- Fleischterrine** hausgemacht
- Sushi** (koreanische Spezialität)
- Partypastetchen** mit Kräuterkäsefüllung

Unser Preis/Stück bei einer Abnahme von:

|            | <b>Canapé</b> | <b>Partybrötchen</b> |
|------------|---------------|----------------------|
| 30 Stück   | 2.70 CHF      | 3.00 CHF             |
| 50 Stück   | 2.55 CHF      | 2.85 CHF             |
| 100 Stück  | 2.40 CHF      | 2.70 CHF             |
| 500 Stück  | 2.25 CHF      | 2.55 CHF             |
| 1000 Stück | 2.10 CHF      | 2.40 CHF             |

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Stellen Sie Ihre individuelle Auswahl aus unseren Brotvariation selbst zusammen. Sollten Sie weitere Fragen haben, beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**

|  | <b>Canapé</b> | <b>Partybrötchen</b> |
|--|---------------|----------------------|
| <b><u>Fleisch</u></b>                          |               |                      |
| <b>Roastbeef</b> mit Remouladensauce           | CHF 2.40      | CHF 2.70             |
| <b>Entenbrust</b> geräucht                     | CHF 1.95      | CHF 2.25             |
| <b>Salami</b> mit Cornichon / Silberzwiebeln   | CHF 1.95      | CHF 2.25             |
| <b>Rohschinken</b> mit Melonenkugeln           | CHF 2.85      | CHF 3.00             |
| <b>Schinken</b> mit Spargelspitzen             | CHF 2.10      | CHF 2.40             |
| <b><u>Fisch</u></b>                            |               |                      |
| <b>Geräucher Lachs</b> mit Guacamole           | CHF 2.70      | CHF 3.00             |
| <b>Geräuchte Forelle</b> mit Meerrettichschaum | CHF 2.70      | CHF 3.00             |
| <b><u>Vegetarisch</u></b>                      |               |                      |
| <b>Brie</b> mit Birnenspalte                   | CHF 2.30      | CHF 2.55             |
| <b>Camembert</b> mit Preiselbeeren             | CHF 2.30      | CHF 2.55             |
| <b>Mozzarella und Tomate</b> mit Basilikum     | CHF 2.70      | CHF 3.00             |
| <b>Appenzeller Käse</b> mit Nuss               | CHF 2.70      | CHF 3.00             |
| <b>Gemüsesushi</b>                             | CHF 3.00      | CHF 3.00             |

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



### Vorschlag Feinschmeckerplatten

- Bratenplatte** (Roastbeef, Schweinsbraten, Trutenbrust, Kalbsbraten)
- Buureplatte** (Rindfleisch ger., Schinken, Speck, Käse)
- Aufschnittplatte** (Aufschnitt, Schinken, Salami, Spargelspitzen)
- Rauchlachsplatte** (Rauchlachs)
- Bündnerplatte** (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsitz, Speck, Salami)
- Apéroplatte** (saisonales Gemüse, Parmesan, Oliven, Saucen)
- Käseplatte** (Verschiedene Käsesorten in Scheiben)

Unsere Preise:

|                  | <b>4 Personen</b>    | <b>6 Personen</b>    |
|------------------|----------------------|----------------------|
| Bratenplatte     | ca. 600 g, 60.00 CHF | ca. 900 g, 78.00 CHF |
| Buureplatte      | ca. 550 g, 54.00 CHF | ca. 900 g, 68.00 CHF |
| Aufschnittplatte | ca. 650 g, 46.00 CHF | ca. 1000g, 58.00 CHF |
| Rauchlachsplatte | ca. 450 g, 64.00 CHF | ca. 700 g, 84.00 CHF |
| Bündnerplatte    | ca. 500 g, 58.00 CHF | ca. 650 g, 74.00 CHF |
| Apéroplatte      | ca. 900 g, 42.00 CHF | ca. 1350g, 54.00 CHF |
| Käseplatte       | ca. 900 g, 52.00 CHF | ca. 1350g, 68.00 CHF |

Alle Feinschmeckerplatten sind reichhaltig ausgarniert. Auf Ihren Wunsch liefern wir auch ganze Büffets.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



## Vorschlag Fingerfood

- Scampispiess** mit Kirschtomaten
- Rauchlachspralinen**
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomate** und Pesto am Spiess
- Rohschinken** mit Melonenkugel am Spiess
- Bündnerfleisch** mit Orangenfilets
- Roastbeef** mit Spargelspitzen
- Getrüffelter Frischkäse** im Blätterteigpastetchen
- Käsespiesse** mit Trauben oder Oliven

Unser Preis/Stück bei einer Abnahme von:

### Fingerfood

|            |          |
|------------|----------|
| 30 Stück   | 3.30 CHF |
| 50 Stück   | 3.15 CHF |
| 100 Stück  | 3.00 CHF |
| 500 Stück  | 2.85 CHF |
| 1000 Stück | 2.70 CHF |

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Stellen Sie Ihre individuelle Auswahl an Fingerfood selbst zusammen.

### Fingerfood

#### Fleisch

|  |          |
|--|----------|
| <b>Bündnerfleisch</b> mit Orangenfilet       | CHF 3.00 |
| <b>Roastbeef</b> mit Spargelspitzen          | CHF 3.00 |
| <b>Fleischbällchen</b> mit Barbecuedip       | CHF 2.25 |
| <b>Rohschinken</b> mit Melonenkugel-Spiessli | CHF 3.25 |
| <b>Schinkenröllchen</b> mit Kräuterfüllung   | CHF 2.40 |
| <b>Rindsfiletspiessli</b> mariniert          | CHF 3.00 |
| <b>Pouletsatay</b> mit Chilidip              | CHF 2.85 |

#### Fisch

|   |          |
|---|----------|
| <b>Scampispiess</b> mit Kirschtomaten                     | CHF 3.30 |
| <b>Chilicrevetten</b> im Blätterteig                      | CHF 3.75 |
| <b>Rauchlachspralinen</b>                                 | CHF 3.75 |
| <b>Lachsrosen</b> auf Salathäppchen                       | CHF 3.30 |
| Spargel im <b>Rauchlachsmantel</b>                        | CHF 3.30 |
| <b>Sushi</b> mit frischem Lachs (koreanische Spezialität) | CHF 3.00 |

#### Vegetarisch

|   |          |
|---|----------|
| <b>Getrüffelter Frischkäse</b> im Blätterteigpastetli | CHF 3.20 |
| <b>Käsespiessli</b> mit Trauben oder Oliven           | CHF 2.25 |
| <b>Mini-Mozzarella</b> mit Kirschtomate               | CHF 2.25 |
| <b>Spinatrolle</b> mit Gemüse                         | CHF 2.25 |

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



## Das Grillfest

**Sie planen ein Grillfest. Sie kümmern sich um die Gäste, wir übernehmen den Rest!**

### ***Vorschlag Grillbuffet***

- **Metzgerplatte** (ca. 270 g Fleisch/Person) mit marinierten Schweinshalssteaks, Hamburger, Kalbsbratwürsten, Cervelats, Vegiburger
- **Leichte Sommerplatte** (ca. 230 g Fleisch/Person) mit marinierter Pouletbrust, Lammkotelettes, Fischspiesschen, Kalbssteaks, Vegiburger, Maiskolben
- **Schlemmerplatte** (ca. 240 g Fleisch/Person) mit marinierten Rindfleischspiesschen, Lammracks, Pouletflügel, Pouletschenkel, Crevettenspiesse, Vegiburger, gebackene Kartoffeln mit Crème fraîche, Maiskolben.
- **Salatbuffet** mit verschiedenen Salaten je nach Saison, mit 2 verschiedenen Salatsaucen.

Wir empfehlen Ihnen dazu auch unsere hausgemachten Saucen und Kräuterbutter.

Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen: Tel. **079 / 659 96 40**

## Unsere Preise pro Portion:

|  |           |
|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Metzgerplatte</b>                  | 16.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Leichte Sommerplatte</b>           | 28.50 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Schlemmerplatte</b>                | 30.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Salatbuffet</b> (4-5 verschiedene) | 7.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Salatdressing</b> (pro 5 dl)       | 15.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Brot</b> (Halbweissbrot, pro Kg)   | 6.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Brot</b> (Roggenbrot, pro Kg)      | 8.00 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Grillkartoffeln</b> (pro Stück)    | 2.00 CHF  |

## ***Unsere hausgemachten Dipp und Saucen:***

|   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Café de Paris</b> (ca. 200 g)               | 7.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Basilikumbutter</b> (ca. 200 g)             | 6.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Chilibutter</b> (ca. 200 g)                 | 7.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Kräuterbutter</b> (ca. 200 g)               | 6.50 CHF  |
| <input type="checkbox"/> <b>Aioli</b> (ca. 250 ml)                      | 13.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>BBQ Sauce</b> (ca. 250 ml)                  | 13.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Chili Sauce</b> (ca. 250 ml)                | 13.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Chili-Tomaten-Dip</b> (ca. 250 ml)          | 16.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Cremesauce</b> mit Meerrettich (ca. 250 ml) | 13.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Knoblauchcreme</b> (ca. 250 ml)             | 16.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Senf-Orangen Sauce</b> (ca. 250 ml)         | 19.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Thai-Tomatensauce</b> (ca. 250 ml)          | 22.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Zitronen-Knoblauch-Dip</b> (ca. 250 ml)     | 17.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Tomaten-Aprikosenchutney</b> (ca. 250 ml)   | 17.00 CHF |
| <input type="checkbox"/> <b>Wasabisauce</b> (ca. 250 ml)                | 17.00 CHF |

Fehlt Ihre Lieblingssauce? Kontaktieren Sie uns auf **079 / 659 96 40** und wir besorgen Ihnen, was Ihr Herz begehrt.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



## Das Festbankett

**Sie planen einen Anlass für sich oder für Ihr Personal. Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir übernehmen den Rest!**

### **Vorschlag für Bankette mit oder ohne Servicepersonal**

- Heisser geräucherter (Kasseler-)Schinken** mit Kartoffelsalat, zusätzlichem Salatbuffett mit verschiedenen Salaten (z. B. grünem Salat, Maissalat, Tomatensalat etc.) ital./franz. Salatdressings, Brot.
- Schweinssteaks vom Grill**, Salatbar, Brot, Fruchtsalat
- Grillierte Rindsfilets** (ca. 240 g Fleisch/Person) mit Salatbar, Baked Potatoe oder Trockenreis, Crème Fraîche, Kräuterbutter, Käseauswahl
- Osso Bucco** mit Polenta, verschiedenen Salaten je nach Saison, mit diversen Salatdressings.
- Asiatische Köstlichkeiten aus dem Wok**, mit Basmatireis, laufend frisch zubereitet. Zum Beispiel Pork Sweet & Sour, Chicken in Oystersauce, Rindfleischcurry etc.
- Fondueplausch**
- Zürcher Geschnetzeltes** mit feinen Nüdeli und Salat

Wir empfehlen Ihnen dazu auch unsere hausgemachten Saucen und Kräuterbutter.  
**Wir liefern auch Getränke!**

Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen: Tel. **079 / 659 96 40**



Unsere Preise pro Portion:

|                                      |    |           |
|--------------------------------------|----|-----------|
| <b>Heisser Schinken</b>              |    | 21.00 CHF |
| <b>Schweinssteak vom Grill</b>       |    | 28.50 CHF |
| <b>Rindsfilet vom Grill</b>          |    | 37.50 CHF |
| <b>Osso Bucco</b>                    |    | 35.00 CHF |
| <b>Wokspezialitäten</b>              | ab | 28.00 CHF |
| <b>Fondueplausch</b>                 | ab | 24.00 CHF |
| <b>Zürcher Geschnetzeltes</b>        |    | 28.50 CHF |
| <b>Grüner Salat</b> (Portion)        |    | 6.00 CHF  |
| <b>Salatbuffet</b> (5 verschiedene)  |    | 7.50 CHF  |
| <b>Salatdressing</b> (pro 5 dl)      |    | 15.00 CHF |
| <b>Brot</b> (Halbweissbrot, pro Kg)  |    | 6.50 CHF  |
| <b>Grillkartoffeln</b> (pro Stück)   |    | 2.00 CHF  |
| <b>Beilagen</b> (Reis, Polenta etc.) |    | 6.00 CHF  |
| <b>Fruchtsalat</b>                   |    | 7.50 CHF  |
| <b>Kuchen/Gebäck</b>                 |    | 11.00 CHF |
| <b>Käse</b> assortiert               |    | 11.00 CHF |

Weitere Details zum erfolgreichen Bankett:

Saalbestuhlung, Tische, Tischdecken, Gläser, Teller, Besteck, Servietten auf Anfrage. Wir liefern auch Saalbeschallungen, Mikrophone, Musik, Fotografen usw.

Wir beliefern Sie auch gerne mit Getränken.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



## *Wine & Dine*

### **Überraschen Sie Ihre Freunde oder Ihre Geschäftspartner mit einem Themenabend.**

Als Gastgeber beeindrucken Sie Ihre Gäste mit Spezialitäten einer bestimmten Region. Zum Beispiel:

- Ticino Speziale:** Kalte und warme Köstlichkeiten aus dem Sonnenkanton, begleitet von verschiedenen Weinen und anderen Getränken.
- Le gourmet Français:** Delikatessen aus dem Nachbarland, ofenfrische Baguettes und eine Weindegustation mit der Möglichkeit, diese Weine zu kaufen.
- Eviva España :** die besten Weine Spaniens werden begleitet von authentischen Tapas.
- California Dreaming:** Texmex Fingerfood mit dem Besten, was die Weingüter Kaliforniens zu bieten haben.
- Von Alba bis nach Trient,** eine kulinarische Reise durch Norditalien mit allerlei Spezialitäten und unerreichten Weinen.

Wir haben noch viele weitere Ideen, welche wir für Sie realisieren könnten. Gerne erstellen wir Ihnen Ihre persönliche Offerte!

Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen: Tel. **079 / 659 96 40**

## **Bestellung, Equipment, Personal, Transport**

### **Bestellung**

Sie erhalten nach Bestellung eine detaillierte Auftragsbestätigung, um eine reibungslose Auslieferung zu gewährleisten.

Wir liefern ab einer Mindestbestellung von 150.00 CHF. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### **Equipment**

Servicepersonal, Geschirr, Besteck, Gläser, Zellstoffservietten und Aschenbecher liefern wir Ihnen gerne. Die Leih- und Reinigungsgebühr erstellen wir für Ihren persönlichen Bedarf. Dasselbe gilt für Leihmobiliar. Auf Wunsch organisieren wir auch das Lokal.

### **Personal**

- |                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| - Verantwortlicher (immer dabei) | 55.00 CHF/Stunde |
| - Köche                          | 55.00 CHF/Stunde |
| - Logistiker/Chauffeur/Service   | 45.00 CHF/Stunde |

Sonntage und allgemeine Feiertage (auf Anfrage) plus 50 % Sonntagszuschlag. Ab 23.00 Uhr 25 % Nachzuschlag.

Die Aufbau-, Vor- und Nachbereitungszeiten vor Ort sowie die An- und Rückreise gelten als Arbeitszeit.

### **Transport**

Für die Lieferung der bestellten Ware verrechnen wir im Kanton Zürich 70.00 CHF.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Vertragsschliessenden verbindet ein Vertrag mit gegenseitigen Verpflichtungen, sobald der Auftraggeber die Auftragsbestätigung der Auftragsnehmerin unterzeichnet zur Verfügung stellt. Die Auftragsbestätigung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln den Inhalt der vertraglichen Beziehungen. Abweichende allgemeine Geschäftsbedingungen der Auftraggeber sind nur wirksam, wenn sie diese mit der Auftragsnehmerin vereinbart hat. Änderungen bedürfen der Schriftform.
2. Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang zu einem geringeren, als dem vereinbarten Bedarf an Speisen und Getränken etc. zum Beispiel wegen geringerer Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingten Umständen, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Preises. Hiervon ausgenommen sind vereinbarte Kosten für Speisen- und Getränkepauschalen, wenn die verringerte Teilnehmerzahl bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung schriftlich der Auftragsnehmerin mitgeteilt wird.
3. Der Auftraggeber ist verpflichtet, bei Auftragserteilung 65 % der Bruttoauftragssumme zu zahlen. Die Restzahlung ist spätestens 14 Tage nach Vorlage der abschliessenden Rechnung zu zahlen. Ein Skontoabzug ist nicht zulässig. Zahlt der Auftraggeber die vereinbarte erste Teilzahlung nicht fristgerecht, so hat die Auftragsnehmerin eine Nachfrist von 7 Tagen zu setzen. Erfolgt innerhalb dieser Nachfrist keine Nacherfüllung, ist die Auftragsnehmerin berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz zu fordern.
4. Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für diesen Fall haftet der Auftraggeber bei einem Rücktritt von 14 Tagen oder weniger von der Veranstaltung mit 35 % der Bruttoauftragssumme, bei weniger als sieben Tagen in Höhe von 65 %, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85 % und am Veranstaltungstag in Höhe von 100 % der Nettoauftragssumme. Erfolgt der Rücktritt mehr als 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn, werden nur die bis dahin angefallenen tatsächlichen Kosten, insbesondere der Aufwand für die Erstellung des Angebots etc. in Abrechnung gebracht.
5. Der Auftraggeber sichert zu, dass eine Anlieferung zu der Veranstaltung bestmöglich gewährleistet ist. Das bedeutet, dass Park- oder Halteplätze in unmittelbarer Nähe des Eingangsbereiches des Veranstaltungsortes zur Verfügung zu stellen sind. Der Auftraggeber ist verpflichtet, mögliche Erschwernisse beim Zugang zum Veranstaltungsort im Vorwege mitzuteilen.
6. Die Auftragsnehmerin haftet für Sach- und Personenschäden, die während der Veranstaltung durch sie verursacht werden nur im Rahmen von grober Fahrlässigkeit und Vorsatz.
7. Die Auftragsnehmerin liefert zum vereinbarten Zeitpunkt an den vereinbarten Ort. Unvorhergesehene Ereignisse oder sonstige nicht zu beeinflussende Umstände (Verkehrslage) können dennoch ausnahmsweise zu Verzögerungen führen. Solche Lieferverzögerungen berechtigen nicht zur Geltendmachung von Ansprüchen.
8. Die Ware ist vom Auftraggeber beim Empfang zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich dem angegebenen Ansprechpartner der Auftragsnehmerin anzuzeigen, gegebenenfalls telefonisch zu melden, um für Abhilfe sorgen zu können. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt.
9. Stellt die Auftragsnehmerin Mobiliar und Geschirr zur Verfügung ist der Auftraggeber verpflichtet, Bruch- und Schwund nach dem Neuwert zu ersetzen. Fehlmengen oder Beschädigungen an dem gelieferten Mobiliar und Geschirr hat der Auftraggeber bei Anlieferung zu reklamieren. Geschieht dies nicht, gilt die angelieferte Menge als vertragsgemäss. Die Abrechnung über Bruch- und Fehlmengen erfolgt mit der abschliessenden Rechnung oder gegebenenfalls später.

10. Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem hier zugrunde liegenden Vertragsverhältnis ist ausschliesslich Effretikon/ZH.
11. Sollte diese Vereinbarung oder Teile hiervon – aus welchen Gründen auch immer – unwirksam werden, tritt anstelle der unwirksamen Vereinbarung eine Regelung, die dem Gewollten am nächsten kommt.