



**SV RESTAURANT  
«IWC» SCHAFFHAUSEN**

# 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. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

**Nadine Uhl**  
**Restaurant Manager**  
T +41 52 235 78 80  
[nadine.uhl@sv-group.ch](mailto:nadine.uhl@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant «IWC»  
Baumgartenstrasse 15  
8201 Schaffhausen  
[iwc-schaffhausen.sv-restaurant.ch](http://iwc-schaffhausen.sv-restaurant.ch)



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI** Stück 9.00

---

Tages-Smoothie, Früchtespiess, 1 Gipfeli, 2 Mini-Patisserie

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.40
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Mini Croissant	Stück	0.80
Mini Pain au chocolat	Stück	0.90
Mini Rosinenschnecke	Stück	1.00
Gefüllte Mini-Muffins	Stück	2.00
Gefüllte Mini Donuts	Stück	1.30
Müesliguetzli mit Trockenfrüchten	Stück	1.90
Cake Tranche (div. Sorten)	Stück	2.10
Cake ganz (div. Sorten)	Stück	30.00
Fruchtwähe Tranche (div. saisonale Sorten)	Stück	3.50
Fruchtwähe ganz (div. saisonale Sorten)	Stück	21.00



## FRÜHSTÜCK

### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Birchermüesli	Stück	3.30
Mini-Birchermüesli	Stück	2.00
Waldbeeren-Birchermüesli	Stück	3.30
Mini-Waldbeeren Birchermüesli	Stück	2.00
Joghurtbombe	Stück	3.30
Mini-Joghurtbombe	Stück	2.00
Früchtebecher (saisonal)	Stück	3.30
Mini-Früchtebecher (saisonal)	Stück	2.00
Smoothie	2 dl	3.00
Brainer's – Nüsse und Trockenfrüchte	Portion	5.50



## PAUSEN

### PAUSEN-PÄCKLI

**SANDWICH-LUNCH** pro Pers. 10.00

---

Schön garnierte Platte mit einer Auswahl aus unserem Sandwichangebot. Wir rechnen mit 1.5 Sandwiches pro Person.

### PARTYBRÖTCHEN & MINI-SANDWICHES

Partybrötchen assortiert gefüllt mit Rohschinken, Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Fleischkäse, Rauchlachs, Gruyère und Brie	Stück	3.20	
Milano Semmeli, Salami	Stück	3.50	4
Gruyère Laugen Kaiser, Greyerzer	Stück	3.50	
Start your day, Bürli, Fleischkäse, Frischkäse	Stück	3.50	

### GROSSE SANDWICHES & WRAP

Turkey Classic Kornspitzbrötli, Trutenbrust, Tomatenpesto	Stück	5.50	
Ham & Cheese Baguette, Schinken, Greyerzer, Schnittlauch	Stück	6.50	
Appenzell Laugen, Appenzeller, Senfdip	Stück	5.50	
Beefier Zwirbelino Rustico, Roastbeef, Paprika Dip	Stück	7.50	
Fishermen's Catch Sonnenblumenkern-Bagel, MSC-Thon, Frischkäse	Stück	6.50	
Seaside (Wrap) Tomatentortilla, Rauchlachs, Meerrettich	Stück	6.50	



## BRAIN FOOD

**BRAINFOOD IST AUSGEWÄHLTE NAHRUNG FÜR DAS GEHIRN. MIT DIESER, DARAUFGESTIMMTEN, NAHRUNG WIRD DER MAGEN NICHT BELASTET UND DER STOFFWECHSEL IM GEHIRN ANGEREGT. IDEAL FÜR MEETINGS, LÄNGERE SITZUNGEN UND BEI PRÜFUNGEN. WICHTIG IST ZUDEMG, AUSREICHEND ZU TRINKEN.**

### FRÜCHTE

---

Banane	Stück	1.00
Apfel	Stück	1.00
Birne	Stück	1.00

### MORGEN

---

Fruchtsäfte (Apfel/Birne, Himbeere/Apfel, Orangensaft)	Stück	3.50
Nüsse/Dörrfrüchte im Gläschen	Stück	4.00
Birchermüesli	Stück	3.80
Joghurt (Frucht/Natur)	Stück	1.00

### MITTAG

---

Thunfisch-Bagel mit Sprossen	Stück	6.00
VitaForce Brötli mit Trutenbrust	Stück	5.50
Fruchtsalat	Stück	3.00

### NACHMITTAG

---

Gurken/Minze Smoothie	Stück	3.50
Nüsse/Dörrfrüchte im Gläschen	Stück	4.00
Kaffee	Stück	1.00
Tartuffi	Stück	1.20



## À LA CARTE – APÈRO RICHE

**WINTER - WONDERLAND 01.12 - 28.02** Pro Person 30.00

---

Mini Spinatküchlein

Grillgemüse-Spiess

Exotischer Fruchtspiess

Vegetarische Crêpes-Rolle Apulia mit viel Gemüse

Häckbällchen mit pikanter Tomatensauce

Hänchenbrust mit Paprika und Olive

Scampi-Spiess «Toscana»

Kandierte Orangen mit Mikado-Schokoladenstäbchen im Weckglas  
serviert (3 Stück)

Duett vom dunklen und weissen Schoggimousse

**FRÜHLINGGEFÜHLE 01.03 - 31.5** Pro Person 30.00

---

Mini-Quiche Lorraine

Frühlingsgemüse Spiess

Apfel-Birnenspiess

Dreierlei Gemüseterrinen

Kalter Fleisch-Käsespiess mit Gurke und Cherrytomate

Hähnchenbrustspiess mit Erdnussmarinade

Lachs-Shrimpspiess

Cheesecake mit Rhabarbercoulis

Früchtemousse



## À LA CARTE – APÈRO RICHE

**SOMMERSUN 01.06 - 31.08**

Pro Person 30.00

---

Mini-Käseküchlein  
Tomaten-Mozzarellaspiess mit Basilikum  
Beerenspiess  
Rauchlachsroulade mit Dillsauce  
Kalter Roastbeef-Spiess mit Tartarsauce  
Hähnchenbrustspiess mit Tomaten und Feta  
Zitronengrass-Lollipop mit Shrimps  
Petti Fours Gormant (2 Stück)  
Panna Cotta mit Früchtecoulis

**FARBENFROHER HERBST 01.9 - 30.11**

Pro Person 30.00

---

Mini-Pizzaküchlein  
Trauben-Käsespiess  
Feigenspiess  
Mousse aus der roten Beete verfeinert mit Kardamom  
BBQ Rindfleischspiess  
Hähnchenbrustspiess «Serpentine»  
Shrimps in der Reismudelpanade  
French Cookies (2 Stück)  
Gebrannte Crème, herbstlich garniert



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

---

#### GUTES VOM BAUERN Pro Person 25.00

---

Gemischter Blattsalat mit geröstetem Buchweizen

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an ofenfrischem Brot.

Dunkles Schoggimousse mit Früchten garniert

---

#### ALLEGRA GRISCHUN Pro Person 28.00

---

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Aufschnitt und Schweizer Käse, mit küstigem Brot.

Bündner Nusstorte

---

#### VOM LAND UND MEER (MIXED PLATTEN) Pro Person 30.00

---

Mini Cesar Salad

Reich garnierte Platte mit Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet, dazu feiner Meerrettichschaum

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt

Reich garnierte Platte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an ofenfrischem Brot.

Caramelköpflerli mit Passionsfrucht





## APÉRO

### À LA CARTE

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Gourmet Canapé doppelstöckig mit diversen Toppings	Stück	4.50
Pumpernickel Rondellen mit Frischkäse	Stück	2.00
Pumpernickel Rondellen mit Rauchlachs	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.80
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.80
Gemüsestängeli mit Kräuterdip	100g	3.80

#### AUS DEM WECKGLAS

---

Geräuchte Forelle auf Meerrettichschaum	Stück	4.50
Melonenperlen mit Bündnerfleisch	Stück	4.00
Marinierte Oliven mit Rohschinken	Stück	4.00

#### WARME HÄPPCHEN

---

Mini Tartelettes (nach Saison) Ø6cm	Stück	3.50
Mini Chäschüechli Ø6cm	Stück	3.50
Mini Schinkengifpeli	Stück	2.80
Mini Cheeseburger oder Hamburger	Stück	3.20
Cocktail Blätterteiggebäck assortiert	4 Stück	4.60
Hackbällchen mit pikanter Sauce	3 Stück	4.00
Mini Pouletspiesschen mit saisonaler Sauce	Stück	2.60
Turkey Corn Dogs mit BBQ-Sauce	Stück	3.20

#### SALZIGES

---

Salty-Mix	80 g	3.20
Salzstängeli, Pommes Chips, gesalzene Erdnüssli		



## APÉRO

---

### SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

---

Dunkles oder weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert	Stück	3.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	Stück	3.50
Marinierter Fruchtsalat	Stück	3.50

### DESSERTS

---

Cheesecake mit saisonalem Topping	Stück	7.00
Mini-Macarons assortiert	3 Stück	3.60
Mini-Opéra Dessertwürfel	3 Stück	6.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure PET	5 dl	1.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	5 dl	1.90
Coca-Cola PET	5 dl	1.90
Coca-Cola Zero PET	5 dl	1.90
Rivella rot PET	5 dl	1.90
Rivella blau PET	5 dl	1.90
Sinalco PET	5 dl	1.90
Elmer Citro PET	5 dl	1.90
Apfelsaft PET	5 dl	1.90
Michel Fruchtsäfte PET	2 dl	3.00
Mineralwasser mit Kohlensäure PET	1.5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	1.5 Liter	5.50



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Riesling Silvaner AOC, Hedinger, Wilchingen	75 cl	28.00
Wunderstaa Sauvignon Blanc, Gasser-Bircher, Hallau	75 cl	32.00
St. Saphorin AOC Belle Dame, Waadt	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC, Sette Rotti, Apulien	75 cl	32.00

### ROTWEINE

Selektion Sunneberg AOC, Hedinger, Wilchingen	75 cl	29.00
Aagne Cabernet Merlot, Gysel, Hallau	75 cl	48.00
Cabernet Dorsa Réserve Schaffhauser AOC, GVS	75 cl	46.00
Ticinello Merlot del Ticino DOC, Tessin	75 cl	28.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Venetien	75 cl	32.00

12

### SCHAUMWEINE

Vin Mousseux, Weingut Stoll, Osterfinden	75 cl	45.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

### BIER

Falken «Edelfalke»	33 cl	4.00
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Falken «alkoholfrei»	33 cl	4.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter/in	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

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 inkl. gesetzliche MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

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

Deutschland: Pouletspiessli

Ungarn: Truten

Vietnam: Thon (MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC)

Italien: Parmaschinken

Gerne geben wir Ihnen das genaue Fang-/Meeresgebiet auf Ihre 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.

16

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