

Catering-Angebot Senula event & catering



Senula event & catering GmbH
Furtbachstrasse 22
8107 Buchs ZH

Phone 043 443 41 41
Fax 043 443 41 40
Mail info@senula.ch
www.senula.ch



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Inhaltsverzeichnis	2
Apéro & co. Standard	3
Apéro & co Premium	4
Apéro Einzelkomponenten kalt	5
Apéro Einzelkomponenten warm	6
Apéro Einzelkomponenten Dessert	7
Flying Cocktail	8
Das Grillbuffet	9
Der Brunch	10
Der Mittagstisch	11
Minisandwiches & Canapées	12
Die Getränkekarte	13
Weisswein	14
Rotwein	15
Rotwein	16
Transport & Personal	17
AGB's Senula	18

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro & co.

Apéro Standard

Preis pro Person

Apéro klein

Hausmarinierte Oliven
 Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse
 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit frischem Basilikum
 Kohlrabi Sticks mit Curry Dip
 Mini Sandwiches mit Käse, Salami und Schinken
 Cervelatrugeli auf Grahamtoastbrot

14.50

Apéro mittel

Gemüsetartar auf Crostini
 Parmesan-Stückchen im Schälchen
 Mini Sandwiches (Roastbeef, Käse, Salami, Schinken)
 Gefüllte Champignons mit (Schinken, Schalotten, Petersilie)
 Vitello Tonnato Salat im Spoony
 Gedeckte Graved-Lachs-Schnitte mit Meerrettichschaum

18.50

Apéro gross

Petersilien Crêpes Roulade gefüllt mit geräuchertem Forellenmousse
 Marinierte Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Basilikum
 Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse
 Auberginenröllchen gefüllt mit einem Frischkäsemousse
 Gedeckte Graved-Lachs-Schnitte mit Meerrettichschaum
 Kleiner-Wurst-Käse-Salat im Schälchen mit Greyerzer Käse
 Vitello Tonnato im Spoony
 Parmaschinken mit Limonenöl und gehobeltem Parmesan

25.50

Bei diesen Standard Apéro Varianten sind keine Köche nötig.

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro & co.

Apéro Premium

Preis pro Person

Apéro klein

Hausgemachte Mini-Quiches (saisonale Variationen)

Poulet Madras Spiessli mit Sauerrahmdip

Rindscarpaccio auf Crostini mit gehobelten Parmesanspähen

Gazpacho andaluz im Shotglas

Albondigas (kleine Fleischbällchen in Tomatensauce geschmort)

Tortilla espagnola mit Kartoffeln und Peperoni nappiert mit Sauerrahm

18.50

Apéro mittel

Dattel im Speckmantel

Weissweinsuppe mit Curryschaum im Shotglas serviert

Rauchlachstartar mit Quark, Frühlingszwiebeln und Dill

Überbackenes Polentaschnittchen mit Pecorino-Käse und Pesto

Vitello Tonnato im Spoon

Crevettenspiess auf einem Asiateller nappiert mit einer pikanten Mangosauce

Grahamtoastbrot mit Chavroux und Feigenmarmelade

22.00

Apéro gross

Kleiner Thaibeefsalat mit Gemüse und Glasnudeln

Marinierter Thunfisch auf Sojasprossen-Gurkensalat

Foie gras Terrine mit gedörrten Aprikosen auf Weizentost

Hausgemachte Albondigas mit pikanter Tomatensauce auf Spoon serviert

Marinierter Crevettencocktail an einem Mango Papayasalat

Crostini mit San Daniele Rohschinken und Limonenöl

Melonenkaltschale mit Portwein (warme Jahreszeit)

Waldpilzcremé mit Milchschaum (kalte Jahreszeit)

Käsevariation vom Atzmännig (Zürcher Oberland) auf kleinem Teller mit Früchtebrot

Tomaten Mozzarella Variation mit Papaya serviert im Glas

Geräucherte Entenbrust auf Auberginensalat mit Pinienkernen

38.50

Bei diesen Premium Apéro Varianten muss zusätzlich Küchenpersonal eingeplant werden

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Einzelkomponenten kalt

Stellen Sie sich Ihr eigenes Apéro-Angebot zusammen. Wir werden Ihnen eine detaillierte Offerte zustellen.

Vegetarisch

Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse
 Saisonale hausgemachte Bruschetta
 Gemüsetartar auf Crostini
 Frischkäsemousse auf Crostini
 Pilzmousse mit Rauchsatz im Spoon serviert
 Tomaten-Mozarella-Spiesschen mit frischem Basilikum
 Mariniertes Cherrytomaten-Mozarella-Salat im Schälchen
 Hausmarinierte schwarze und grüne Oliven
 Gemüse Crudités mit Curry-Dip
 Melonenkaltschale oder Gurkenkaltschale mit Sauerrahm verfeinert (saisonal)
 Cazpacho andaluz mit Peperoni und Brotcrouton (saisonal)
 Parmesanstückchen im Schälchen
 Mariniertes Antipasti-Gemüse im Schälchen
 Guacamole mit Parmesanchips
 Grahamtoastbrot mit Ziegenkäse und Feigenkompott
 Mini Pastetli gefüllt mit Avocadomousse und Tomatenwürfel

Fleisch & Geflügel

Grissini mit Parmaschinken umwickelt
 Rindscarpaccio auf Crostini
 Rindstartar auf Crostini oder im Tomatentart
 Rindstartar mit Kapern, Frühlingzwiebeln und Zwiebel sprossen
 San Daniele Rohschinken mit Limonenöl und gehobeltem Parmesan
 Vitello Tonnato (Kalbfleisch) im Spoon serviert
 Bündnerfleischroulade auf Gurkenboden mit Basilikumpesto
 Foie-gras Terrine mit Aprikosenkonfit auf Weizentost
 Kleiner Thibeefsalat auf Gemüse und Glasnudeln
 Kleiner Wurst-Käse-Salat im Schälchen mit Greyzerkäse

Fisch & Meeresfrüchte

Rauchlachstartar mit Quark und Schnittlauch serviert im Spoon
 Gedeckte Graved-Lachs-Schnitte mit Meerrettichschaum
 Petersilien-Crepésroulade gefüllt mit Lachs oder Forellenmousse
 Mariniertes Thunfisch auf Sojasprossen und Gurkenspaghetti
 Thunfischstartar mit Avocadomousse und Sauerrahmhaube
 Crevettencocktail mit Eisbergsalat und Früchten

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Einzelkomponenten warm

Stellen Sie sich Ihr eigenes Apéro-Angebot zusammen und schicken Sie uns Ihre Auswahl. Wir werden Ihnen dann eine detaillierte Offerte zustellen.

Vegetarisch

Hausgemachte Mini Quiche (Saisonale Variationen)
 Weissweinsuppe mit Curryschaum
 Gefüllte Crepés mit Pilzen auf Kräuterrahm
 Blätterteigtasche mit saisonalem Gemüse gefüllt
 Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und Ingwer
 Überbackenes Polentaschnittchen mit Pecorino und Pesto
 Frischkäserisotto mit schwarzen Trüffeln
 Tortilla espagnola mit Kartoffeln und Peperoni nappiert mit Sauerrahm

Fleisch & Geflügel

Datteln im Speckmantel
 Chilly-Grilly mit oder ohne Blätterteigmantel
 Hausgemachte Mini Quiches (saisonale Variationen)
 Albondigas (Hausgemachte Fleischbällchen an einer pikanten Tomatensauce) mit Olivenfocaccia
 Rosmarinsuppe mit Pouletspiesschen
 Poulet-Madras -Spiesschen mit Sauerrahmdip
 Foie gras mit Zwetschgen-Eschalotten-Konfit auf Weizentoast
 Kleiner Lasagnewürfel im Schälchen serviert

Fisch & Meeresfrüchte

Ratatouillesuppe mit Crevettenspiesschen
 Gebratene Riesencrevette auf Safranschaum serviert im Spooky
 Gefüllte Crêpes mit Lachs und Lauch auf Kräuterrahm
 Seeteufel-Medaillons an Kumquatsaucce auf frischem Gemüse
 Gebratene Jakobsmuschel auf Orangenfilets
 Crevettenspiess auf einem Asiateller nappiert mit einer pikanten Mangosauce
 Gebratene Riesencrevette im Kokosmantel

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Einzelkomponenten Dessert

Stellen Sie sich Ihr eigenes Apéro-Angebot zusammen und schicken Sie uns Ihre Auswahl. Wir werden Ihnen dann eine detaillierte Offerte zustellen.

Dessert im Glas oder im Porzellangeschirr angerichtet

Himbeertrifle mit Bisquit und Vanillemascarpone

Ananastiramisu

Schokoladenmousse mit Rahm

Himbeer-Mascarpone Panna Cotta

Exotischer Fruchtsalat mit frischer Kokosnuss

Portweinbirnen mit Zimtmousse

Flüssiges Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace (Tiefkühlmöglichkeit ist nötig)

Verschiedene Glacésorten (Tiefkühlmöglichkeit ist nötig)

Dessert Kuchenwürfel im Schälchen 5x5cm

Cheescake-Würfel

Crèmeschnitten-Würfel

Rüeblicake-Würfel

Schoggi-Birnen-Rahm-Würfel

Schwarzwälder-Würfel

Unsere Mini-Pâtisserie (ab 5 Pers.)

Platte mit 8 verschiedenen Sorten Mini-Pâtisserie

- Mini-Cornet
- Mini-Crèmeschnitte
- Mini-Fruchttartelette
- Mini-Mocca-Éclair
- Mini-Schoggi-Éclair
- Mini-Schwedenschnitte
- Mini-Zitronenroulade
- Mini-Vanille-Diplomat
- Mini-Fruchtörtli (saisonal)
- Mini-Vermicelles (saisonal)

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Flying Cocktail

Hier ein Beispiel einer unserer gut gebuchten Steh-Cocktail Variation für den Geniesser.

Vorspeise

Geflügelveoluté mit Trüffelschaum
 Sautierte Foigras mit Zwetschgen-Esschalottenkonfit auf Focaccia
 Kleiner Bohnensalat mit Alichì und Wachtelei
 Frischkäsebavaroise mit Thymian und gelben Löwenzahn

Hauptgang

Im Kräutersud pochiertes Kobe-Beef mit Champagnerrisotto
 Maispouardenbrust-Saltimbocca auf feinem Gemüse mit Marsalasauce nappiert
 Sautierter Scampi mit Zitronenbutter auf lauwarmen Orangenfilets mit Frühlingszwiebeln
 Steinpilzravioli mit Bachkressen beurre blanc

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace
 Himbeer-Mangotrifle im Glas
 Limettenmousse mit Mandelcroquant
 Exotischer Fruchtsalat mit frischer Kokosnuss

CHF 88.– pro Person

Preis excl. zusätzlicher Dienstleistungen wie Geschirr Mitarbeiter etc.

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Grill Buffet

Das Salatbuffet

Preis pro Person

Antipasti aus verschiedenen Gemüsen

6 verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing

- Sommer Blattsalat mit Kräutern verfeinert
- Karottensalat mit Ananas
- Maissalat mit Curry
- Randensalat
- Couscoussalat mit Peperoniwürfel
- Gurkensalat mit Zitronen-Dillsauce

Köstlichkeiten vom Grill

Kanadisches Rib-Eye-Steak

Zunftbratwurst

Schweinsbratwurst

Chilly Grilly

Cervelats

Knusprige Spareribs mit Honig mariniert

Marinierte Gemüsespiesse

Crevettenspiess an mediterraner Marinade

Riesen Kalbsspiess Prime

Die Beilagen

Baked Potatoe mit Kräuter-Sauerrahm

Maiskolben mit Buttersauce

Das Dessertbuffet

Fruchtsalat

Dunkles Schokoladenmousse

2 Sorten frische Früchtewähen (saisonale Variationen)

55.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Das Brunch Buffet

Ab 15 Personen.

Brote & Aufstrich

Frische Gipfel
Dinkelbrot
Butter und Margarine
Honig

Bauernbrot
Zöpfe
Feinste Konfitüren
Nutella

Preis pro Person

Kalte Speisen

Käseplatte
Rauchlachs mit Meerrettich
Gemischte Fleischplatten

Warme Speisen

Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus
Schweinsbratwürstchen & Chipolata
Kartoffelgratin

Roastbeef
Frühstücksspeck knusprig gebraten

Müsli & Joghurts

Knuspermüsli mit kalter Milch
Diverse Joghurts

Verschiedene Sorten Flakes
Birchermuesli

Eierspeisen

Rührei wahlweise mit Speck, Zwiebeln, Champignons oder Tomatenwürfeln
3-Minuten Eier

55.00

Getränke

Fruchtsäfte, 1 dl Prosecco, Kaffee (Nespresso), Milch/OVO, Mineralwasser und Süssgetränke .

20.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Mittagstisch

Wir liefern Ihnen ganz unkompliziert und frisch Ihren Mittagstisch zu Ihnen ins Büro, nach Hause oder einen Ort Ihrer Wahl. Fragen Sie auch nach unserer aktuellen Saisonkarte.

(ab 15 pax)

<u>Die Salate</u>	Preise pro Person
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	4.50
Blattsalat mit Croutons und Karottenstreifen	4.50
Maissalat mit Peperoniwürfel an Currydressing	4.50
Karottensalat mit Ananas und Orangenstückchen	4.50
<u>Hauptspeisen</u>	
Gnocchi an Mascarpone-Tomatensauce mit Basilikum	13.50
Älplermakkaronen mit Zwiebelschweizi und Apfelmus	13.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli oder Butternudeln	17.50
Pouletstreifen-Stroganoff mit Reis	14.50
Pouletcurry mit Zitronengras und Reis	14.50
Gemüsecurry mit Reis	13.50
Meatballs an picanter Tomatensauce mit Pilawreis oder Spaghetti	14.50
Bami Goreng mit Poulet und Nudeln	14.50
Bami Goreng vegetarisch mit Nudeln	13.50
Brätkügeli an Weissweinsud mit Wildreis	13.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Bauernschinken	13.50
Spätzlipfanne mit Gemüse, vegetarisch	13.50
Penne mit Bolognesesauce	13.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	16.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch oder Gemüse	14.50
Hackbraten oder heisser Fleischkäse mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	14.50
Spaghettiplausch (3 verschiedene Saucen)	14.50
<u>Dessert</u>	
Crèmeschnitte, Tiramisu im Glas , Himbeer-Mango-Trifle, weitere Desserts auf Anfrage	5.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Minisandwiches & Canapées

Hausgemachte Minisandwiches

Standard

	Preis pro Person
Minisandwich mit Käse	CHF 3.80
Minisandwich mit Salami	CHF 3.80
Minisandwich mit Schinken	CHF 3.80
Minisandwich mit Ei	CHF 3.80

Premium

Minisandwich mit Roastbeef	CHF 4.50
Minisandwich mit norwegischem Rauchlachs	CHF 4.50
Minisandwich mit Bündnerfleisch	CHF 4.50
Minisandwich mit Kräuterbrie	CHF 4.50

Canapées

Standard

	1/2 Stück	1/1 Stück
Canapée mit Salami	CHF 3.00	CHF 4.50
Canapée mit Schinken	CHF 3.00	CHF 4.50
Canapée mit Thunfisch	CHF 3.00	CHF 4.50
Canapée mit Ei	CHF 3.00	CHF 4.50
Canapée mit Spargel	CHF 3.00	CHF 4.50
Canapée mit Käse	CHF 3.00	CHF 4.50

Premium

Canapée mit Norwegischem Rauchlachs	CHF 4.00	CHF 5.50
Canapée mit Cocktail-Crevetten	CHF 4.00	CHF 5.50
Canapée mit Roastbeef	CHF 4.00	CHF 5.50
Canapée mit Bündnerfleisch	CHF 4.00	CHF 5.50
Canapée mit Lachstartar	CHF 4.00	CHF 5.50
Canapée mit Rindstartar	CHF 4.00	CHF 5.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Getränke

	Preis pro Person	
<u>Mineral</u>		
Rhazünser mit Kohlensäure	50cl	4.00
Arkina ohne Kohlensäure	50cl	4.00
Rhazünser mit Kohlensäure	1 lt	8.00
<u>Süssgetränke</u>		
Rivella rot, blau, grün, gelb	33cl	4.00
Coca Cola, Coca Cola light, Coke zero, Sprite, Fanta	33cl	4.00
<u>Apfelsäfte</u>		
Süssmost Obi	33cl	4.00
Shorley Apfelschorle	1 Lt.	10.00
Wehntaler Apfelwein	60cl	5.00
<u>Frucht- Obstsäfte</u>		
Michel Bodyguard	20cl	3.80
Michel Orangensaft	20cl	3.80
Michel Tomatensaft	20cl	4.00
Orangensaft	1 Lt.	10.00
<u>Biere</u>		
Lägere, Feldschlösschen, Vollmond und Quöllfrisch	33cl	5.00
<u>Kaffee (Nespresso)</u>		
Kaffee in verschiedenen Variationen		4.50
<u>Tee</u>		
L'art du thé - verschiedene Geschmacksrichtungen (Ausgesuchte Teesorten von höchster Qualität)		4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Aus unserem Weinkeller

Weisswein

Schweiz

Epesses AOC Lucine 2008	Lavaux	70 cl	43.00
Féchy AOC Selection Riegger 2007	La Côte	70 cl	40.00
Bianco Rovere DOC	Tessin	75 cl	62.00
Gido Brivio			

Frankreich

Sancerre Comte Lafond AC 2006	Loire	75 cl	53.00
Baron Ladoucette			

Italien

Arneis Roero DOCG 2007	Piemont	75 cl	49.00
Domini Veneti			
Pinot Grigio DOC 2008	Friaul	75 cl	42.00
Selina			

Spanien

José Pariente Verdejo Rueda DO 2008	Rueda	75 cl	45.00
Bodegas José Pariente			
Tierra Buena Fueda DO 2008	Rueda	75 cl	38.00
Grupa Yllera			

Portugal

Quinto de Cabrizo Branco 2008	Dão	75 cl	28.00
Dão Sul			

Südafrika

Glen Carlou Tortosie Hill 2006	Paarl	75 cl	40.00
JC Martin			
Creation Sauvignon Blanc 2006	Walker Bay	75 cl	49.00

Kalifornien

Hess Select Chardonnay 2007	Monterrey	75 cl	45.00
-----------------------------	-----------	-------	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Aus unserem Weinkeller

Rotwein

Schweiz

Schloss Salenegg

Maienfelder Blauburgunder 2006	Maienfeld	75 cl	47.00
Merlot Ticino Biasca Premium 2006	Biasca	75 cl	45.00
Vinattieri Merlot DOC 2006	Ligornetto	75 cl	130.00

Frankreich

Chateau Ramafort Cru Burgoise 2005	Haute-Médoc	75 cl	53.00
Chateau Ramafort Cru Burgoise 2005	Haute-Médoc	150 cl	79.00
Chateau Frombrauge Cru Classé 2004	St.Emilion	75 cl	69.00
Blason d`Aussières Corbière AC 2005	Languedoc		
Barons de Rothschild	Roussilon	75 cl	47.00

Italien

Amarone Valpolicella DOC 2005	Verona	75 cl	59.00
Cantina Valpantena			
Ritocco Valpolicella DOC 2007	Verona	75 cl	44.00
Cantina Valpantena			
Vino Nobile de Montepulciano 2005	Toskana	75 cl	52.00
Podere Boscarelli			
Campaccio IGT 2005	Toskana	75 cl	60.00
Terrabianca			
Campaccio IGT 2005	Toskana	150cl	95.00
Terrabianca			
Primitivo del Tarantino IGT 2006	Apulien	75 cl	40.00
Sette Torri			
DonnaTà IGT 2007	Sizilien	75 cl	47.00
Alessandro di Camporeale			

Spanien

Tinto Pesquera Crianza DO 2005	Duero	75 cl	58.00
Tinto Pesquera Reserva DO 2005	Duero	75 cl	76.00
Alejandro Fernandez			

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Aus unserem Weinkeller

Rotwein

Spanien

Carmelo Rodero Crianza DO 2006	Duero	75 cl	57.00
Elias Mora DO Crianza 2006	Toro	75 cl	52.00
Vinã Dos Victorias			
Gran Elias Mora DO 2005	Toro	75 cl	88.00
Vinã Dos Victorias			

Portugal

Quinta de Cabriz tinto 2006	Dão	75 cl	28.00
Fabelhaft 2007	Duoro	75 cl	45.00
Vertente tinto 2005	Duoro	75cl	52.00
Niepoort			
Vertente tinto 2005	Duoro	150cl	78.00
Niepoort			

Südafrika

Glen Carlou Tortoise Hill 2007	Paarl	75 cl	41.00
Creation 2006	Walker Bay	75 cl	49.00
JC Martin			
Glen Carlou Shiraz 2006	Paarl	75 cl	54.00

Argentinien

Decero Malbec 2007	Mendoza	75 cl	52.00
Remolinos Vineyard			
Caro 2002	Mendoza	75 cl	82.00
Catena, Rothschild			

Chile

Perez Cruz Reserva Valley 2005	Maipo Valley	75 cl	42.00
--------------------------------	--------------	-------	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Personal & Transport

Personal

CHF pro Stunde

Gesamtleitung

Eventleiter	90.00
Leiter Catering	90.00

Service

Chef-de-Service	65.00
Service	45.00

Küche

Chefkoch	75.00
Koch	55.00
Logistiker/Spüler	40.00

Bar

Leitung Bar	65.00
Barkeeper/in	50.00

Transport

Transport & Weg

Transportpauschale pro Weg im Kanton ZH	80.00
Jeder weitere Kilometer	1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Senula GmbH

1. Parteien und Vertragsgegenstand

Das Senula GmbH erbringt Catering- und Bankett-Dienstleistungen für Anlässe seiner Kunden nach Massgabe des individuell abgeschlossenen Vertrags sowie der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets der Kunde von Senula GmbH (oder eine von ihm beauftragte Person). Die Gesamtverantwortung für den geordneten Ablauf des Anlasses liegt stets beim Veranstalter. Senula GmbH übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters.

2. Zustandekommen des Vertrags

Senula GmbH unterbreitet dem Kunden auf der Grundlage von dessen Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung der Offerte durch den Kunden sowie nach Einarbeitung seiner allfälligen Änderungen und Ergänzungen stellt Senula GmbH dem Kunden eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. Der Vertrag kommt mit Unterzeichnung dieser Auftragsbestätigung durch den Kunden zustande.

3. Infrastruktur / Organisatorisches

Der Kunde oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass üblichen Installationen (insbesondere Wasser, Strom etc.) gebrauchsfähig zur Verfügung stehen, und dass der Ort über eine genügende Zufahrt verfügt. Er ist verpflichtet, dass Senula GmbH umgehend, jedoch spätestens bis zu dessen schriftlicher Auftragsbestätigung (siehe vorstehende Ziffer 2) zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte.

Der Kunde oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass die für dessen zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

Der Kunde oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, bei der örtlich zuständigen Behörde eine allfällig erforderliche Bewilligung für eine Verlängerung einzuholen.

Sofern der Kunde oder Drittpersonen Getränke an den Anlass mitbringen, verrechnet Senula GmbH dem Kunden ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche, oder CHF 7 pro Person.

4. Nachträgliche Vertragsänderungen

Änderungen an der Bestellung des Kunden (Speisen und/oder Getränke) nach Abschluss des Vertrags sind bis spätestens acht Kalendertage vor dem Anlass möglich; eine spätere Änderung ist ausgeschlossen.

Der Kunde hat Senula GmbH die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich bekanntzugeben. Die vom Kunden bekanntgegebene Teilnehmerzahl ist verbindlich; Leistungen für nachträglich noch wegfallende Teilnehmer werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Reduziert sich die Teilnehmerzahl um mehr als 30%, kommen die Teilannulationsbedingungen (Ziffer 5) zur Anwendung.

5. (Teil-)Annulation

Löst der Kunde den bestätigten Vertrag ganz oder teilweise auf, so stellt ihm Senula GmbH die hierdurch entfallenden Leistungen wie folgt in Rechnung:

- > 15 Arbeitstage vor dem Anlass:	keine Rechnungstellung
- 10 Arbeitstage vor dem Anlass:	20 % der entfallenden Leistungen
- 5 Arbeitstage vor dem Anlass:	50 % der entfallenden Leistungen
- 2 Arbeitstage vor dem Anlass:	100 % der entfallenden Leistungen

Bei Reservationen von Zusatzleistungen durch Senula GmbH, wie Lokalitäten, Künstler, etc. kommen deren AGB zum Tragen und der Kunde haftet für die Einhaltung derselben.

6. Zahlungsmodalitäten / Akontozahlung

Die Rechnungen von Senula GmbH sind in jedem Fall innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar.

Senula GmbH behält sich namentlich bei grösseren Caterings oder Banketten jederzeit das Recht vor, vom Kunden eine Akontozahlung von bis zu 50% des Auftragsvolumens gemäss Auftragsbestätigung zu verlangen.

7. Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Senula GmbH und dem Kunden ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für sämtliche aus oder im Zusammenhang mit dem Vertrag zwischen Senula GmbH und dem Kunden erwachsenden Streitigkeiten ist Zürich, wobei der Kunde ausdrücklich und unwiderruflich auf seinen Wohnsitz- bzw. Sitzgerichtsstand gemäss Art. 30 BV verzichtet.