



AMBASSADOR HOUSE

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.

T +41 58 432 42 00
info@ambassador-restaurant.ch

Ambassador House Gastronomie
Thurgauerstrasse 101a
8152 Opfikon
www.ambassador-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

MINDESTBESTELLMENGE 5 PERSONEN

ZMORGE-PÄCKLI «WAKE UP» Stück 12.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ein
ofenfrisches Gipfeli, zwei verschiedene Brötchen

ZMORGE-PÄCKLI «FAIR» Stück 15.00

Duftender Fairtrade-Kaffee oder -Tee, Fairtrade-Orangensaft, zwei
ofenfrische Gipfeli, einem knusprigen Vollkornbrötchen, Butter oder
Margarine, Fairtrade-Honig und Fairtrade-Konfitüre, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI «AMBASSADOR» Stück 17.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft,
Fruchtsäfte, zwei ofenfrische Gipfeli, einem knusprigen
Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig
und Konfitüre, einem süßem Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli
und Früchtekorb

KAFI UND GIPFELI Stück 6.50

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit einem Gipfeli



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.50
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Brotauswahl von Halbweissbrot, Vollkornbrot, feinem Hefezopf, Roggen-Sauerteigbrot, verschiedene Spezialbrote	Portion	2.20

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Bienenpower	Stück	4.20
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Bienenhonig		
Homemade Power Joghurt	Stück	4.20
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine		
Saisonale geschnittene Früchte im Glas		
Orange & Blutorange	150g	4.90
Mango & Papaya	150g	5.50
Ananas & Kiwi	150g	5.50

Alle Früchte sind auch einzeln wählbar

SÜSSES

Zitronencake	Stück	2.50
Schokoladencake	Stück	2.50
Haselnusscake	Stück	3.50
Muffin mit Beeren	Stück	3.00
Donut mit Schokoladenglasur	Stück	3.50



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

MINDESTBESTELLMENGE 5 PERSONEN

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 11.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern, Macarons und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 10.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft, ge-
schnittene Früchte, Gemüsetängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 18.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saiso-
nalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladenmousse
und frischen Früchten

POWER BREAK Stück 11.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer,
Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark
mit frischen Früchten im Glas



PAUSEN

FRÜCHTEKORB

BANANA BOAT	Kilo	4.20
--------------------	------	------

Frische Bananen Kiloweise für die Power zwischendurch

SCHWEIZER FRÜCHTE NACH SAISON	Kilo	6.50
--	------	------

Frisches Schweizer Obst für den Vitamin Boost

FRÜCHTEKORB DER SAISON	Stück	14.50
-------------------------------	-------	-------

Ein Korb voller natürlicher Vielfalt und Saison aus der ganzen Welt



LUNCH & CO.

TAVOLATA

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

MEDITERRANES GLÜCK Portion 29.50

Gemeinsames Erleben ist im Trend. Teilen und genießen Sie ein Mittagessen. Essen Sie von dem was Sie am liebsten mögen oder probieren Sie, was Sie noch nicht kennen.

Appetizers

Marinierte Champignons mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und Petersilie

Vitello tonnato mit Zwiebeln und Kapern

Panzanella Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Basilikum

Mains:

Orecchiette mit Zucchini, Cherry Tomaten, Mascarpone und Sbrinz

Kartoffel-Gnocchi al pesto con verdura

Brasato al merlot

Tessiner Polenta mit Salbei

Desserts

Tiramisu

Torta de la nonna

Sfogliatelle



LUNCH & CO.

MENU

MENUVORSCHLAG 4 VEGETARISCH Pro Person 19.00

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und
Orangen-Balsamico-Dressing
Knuspriger Gemüsestrudel an cremiger Kerbelsauce und
saisonaler Gemüse garnitur
Aromatisierte Mascarponecrème mit marinierten Früchten

MENUVORSCHLAG 4 Pro Person 24.00

Junger, knackiger Lattichsalat mit Bündner Trockenfleisch und
würzigem Parmesandressing
Gebratenes Schweinssteak an kräftiger Rotweinsauce
Goldgelber Kartoffelgratin und in Butter geschwenkte Karotten
Luftiges Schokoladenmousse mit Doppelrahm



LUNCH & CO.

BUFFET

MINDESTBESTELLMENGE 20 PERSONEN

BUFFETVORSCHLAG 1 Pro Person 20.00

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit marinierten Salaten,
geschnittener Rauchlachs mit Meerrettichschaum,
Antipasti, Crevetten Cocktail

Würzige Ungarische Gulaschsuppe und reichhaltige Tessiner
Minestrone mit knusprigem Brot.

BUFFETVORSCHLAG 1 Pro Person 18.00

Salatbuffet mit diversen marinierten Salaten und knackigen
Blattsalaten

Lasagne al forno mit Rindfleisch oder mit mediterraner
Gemüsefüllung



LUNCH & Co.

STAND UP LUNCH

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

ITALIAN GALILEO

Pro Person 28.00

Cherrytomaten und Mozzarella Kugeln im Glas serviert
Crostini mit Antipasti
Rohschinken im knusprigen Ciabatta

Ruccola-Schaumsuppe

Gnocchi alla panna
Safranrisotto mit Steinpilzen
Penne Calabrese mit Rindfleischstreifen und Peperoncini
Grana Padano

Panna Cotta mit marinierten Beeren

SWISS STYLE

Pro Person 34.00

Schweizer Vorspeisenteller mit
würzigem Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken
Tête de moine Rosette und hausgemachtem Früchtebrot

Aargauer Karottensuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Kartoffeltaler
Buntes Saisongemüse
Älpler Makkaroni mit Apfelmus

Gebrannte Crème



LUNCH & Co.

STAND UP LUNCH

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

EL MUNDO LATIN

Pro Person 30.00

Crostini mit scharfer Salami
Griechischer Salat im Glas serviert
Bruschetta mit Lachstatar

Tomatencrèmesuppe

Burritos gefüllt mit Rindfleisch
Wraps gefüllt mit Bohnen, Mais, Peperoni und Chili
Jalapeños mit Salsa piccante

Crema Catalana

10

ASIA DELTA

Pro Person 29.00

Gemüsetatar mit Hüttenkäse und Curry
Dal-Linsensalat im Glas serviert
Gefüllte Weizenpfannkuchen mit Rindfleisch und Sweet-Chili

Kokos-Ingwer Suppe

Grünes Thai-Gemüse-Curry mit Pak Choi, Karotten, Lauch und
Kirschtomaten
Rotes Thai-Chicken-Curry mit Kokosmilch und Zitronengras
Basmatireis

Ananas-Quarkmousse



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI QUICK

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

APÉRO 1

Pro Person 9.50

Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs
Spiesschen von Savognier Bergkäse und Trauben
Gedörrte Pflaumen im knusprigem Speckmantel, lauwarm
Verschiedenes Gemüse im knusprigem Tempurateig gebacken

(4 Häppchen pro Person)

APÉRO 2

Pro Person 10.50

Knuspriges Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Thonmousse
Spiesschen mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln
Knusprig panierte Riesencrevetten mit pikanter süss-saurer Sauce
Gebackene Kichererbsen-Bällchen mit erfrischendem Joghurt-Dip

(4 Häppchen pro Person)

APÉRO 3

Pro Person 11.50

Kleiner Crevettencocktail auf Eisbersalatstreifen
Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
Knackige Wienerli im Teig
Mini-Chäschüechli

(4 Häppchen pro Person)



APÉRO

APÉRO 4

Pro Person 12.00

Frische Feigen mit fein geschnittenem italienischem Bresaola
Knusprige Crevette in einem Mantel von Kartoffelspaghetti
Indische Gemüseteigtaschen mit süß-saurer Sauce
(4 Häppchen pro Person)

APÉRO 5

Pro Person 14.00

Rauchlachstare verfeinert mit Dill und Limette
Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
Saftiger Rindsburger im Partybrötchen mit Cocktailsauce
Knusprige Zanderfiletstreifen im Bierteig gebacken mit
Tatarensauce
(4 Häppchen pro Person)



APÉRO

À LA CARTE

KALTE HÄPPCHEN

Canapé mit Lachs 1/1 diagonal halbiert	Stück	5.50
Canapé mit Roastbeef 1/1 diagonal halbiert	Stück	5.50
Canapé mit Salami 1/1 diagonal halbiert	Stück	5.00
Canapé mit Schinken 1/1 diagonal halbiert	Stück	5.00
Canapé mit Bündnerfleisch ½ Feine dreieck-Canapés	Stück	5.00
Canapé mit Thonmousse 1/2 Feine dreieck-Canapés	Stück	5.00
Parmesanmöckli	100g	3.50
Marinierte Oliven	100g	3.50

WARMER HÄPPCHEN

Würzige Fleischbällchen	Stück	3.00
Mini Schinkengipfeli	Stück	3.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	3.50
Zanderfilet im Backteig mit Tatarensauce	Portion	4.50
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Portion	3.00
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	2 Stück	3.00
Knusprig panierte Riesencrevetten mit pikanter süss-saurer Sauce	Stück	3.50
Pflaumen im Speckmantel	Stück	2.50
Mini Chäschüechli	Stück	2.00
Datteln im Speckmantel	Portion	3.50



APÉRO

SALZIGES

Blätterteiggebäck gebacken	50g	3.00
Geröstete Nüsse	30g	3.00
Pommes Chips Nature	30g	3.00
Pommes Chips Paprika	30g	3.00
Gemüse Chips	30g	3.50
Salzstängeli	30g	3.00
Popcorn pikant	25g	3.00
Kroepoek (Krabbenchips)	25g	3.00

SÜSSES

Popcorn Caramel	25g	3.00
Popcorn Schokolade	25g	3.00



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI GOURMET

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

APÉRO SMALL Stück 14.50

- Tomatenmousse | Büffelmozzarella
- Vollkornbrötli | Oliventapenade | Weichkäse
- Tortilla Chips | Chilicrème

APÉRO MEDIUM Stück 16.50

- Blätterteig | Oliventapenade
- Pumpernickel | Brüggli Rauchforelle
- Baguette | Luterbacher Käse
- Tramezzini | Antipasti

APÉRO RICHE Stück 28.00

- Crêpes | Rauchlachs | Meerrettich
- King Prawns | Passionsfruchtgelee | Rucola
- confirtes Saiblingfilet | Wakame
- Roastbeef | Waldorfsalat
- Spinatstudel | Jakobsmuschel | Yuzucracker

INNERSCHWEIZER REISE Stück 21.50

- Nidwaldner-Trockenfleisch
- Urner Alpkäse und Trauben
- Ennetbürger Landjäger
- Felchen Knusperli
- Zuger Kirschtorte



APÉRO

GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI Pro Person 14.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF Pro Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

GRÜNER DAUMEN Pro Person 10.50

Platte mit Gemüse-Cruditeés, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.80
Diverse Süssgetränke	5 dl	4.50
Diverse Säfte und Smoothies von Traktor	2.5dl	4.90
Orangensaft Michel	1 Liter	6.00

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso	Tasse	3.80
Espresso Doppio	Tasse	4.90
Cappuccino	Tasse	4.20
Latte Macchiato	Tasse	4.50
Tee (l'art du thé)	Tasse	3.80

17

WEISSWEINE

Kerner Stadt Zürich Burghalde Riesbach	75 cl	30.50
Watter Riesling - Sylvaner	75 cl	27.00
Schiterberger Sauvignon Blanc	75 cl	31.50
Grüner Veltliner Löss Langenlois Kamptal	75 cl	27.00
Roera Arneis Vezza d`Alba Piemont	75 cl	29.50

ROTWEINE

Blauburgunder Stadt Zürich Burghalde Riesbach	75 cl	29.00
Watter Cuvée	75 cl	28.00
Syrah de Chamoson AOC, Le Souverain	75 cl	38.00
Ripasso Valpolicella DOC, Classico Superiore	75 cl	32.00
Amarone della Valpolicella DOC, Classico De'Roari	75cl	59.00



GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Stadt Zürich Brut Blanc de noir	75 cl	34.00
Champagne Perrier-Jouet Grand Brut	75 cl	68.00
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG	75 cl	32.00

BIER

Amboss Bier	33 cl	5.00
Alkoholfreies Bier	33 cl	5.00



18

ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesengarnelen, Thon, Pangasius, Fischburger (MSC/ASC, gerne geben wir Fanggebiet/Meeresgebiet auf Anfrage bekannt)

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC, gerne geben wir Fanggebiet/Meeresgebiet auf Anfrage bekannt)



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 350 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen im Garten



ALLGEMEINE HINWEISE

19

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Ausserhalb der Öffnungszeiten, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand und Expresszuschlag	pro Lieferung	20.00
Mindestbestellwert,	pro Lieferung	25.00
Lieferpauschale unter einem Mindestbestellwert von 20.00 CHF. Werden mit einem Expresszuschlag verrechnet.		



ALLGEMEINE HINWEISE

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. 7,7% MwSt.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 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.

22

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 inner 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.