

Ihre kulinarische Entdeckungsreise auf dem Churchill - eine Muster-Offerte



Ein netter *Zug* von Ihnen

... wenn Sie bei Speis & Trank während Ihrer Rundreise auf uns setzen. Und das ist ganz sicher sprichwörtlich zu verstehen: Machen Sie Ihren Gästen eine Freude, indem Sie sich für lächelnden Service, charmante Gastgeber und hochklassige Speisen entscheiden.

Geniessen Sie jeden Atem**zug** im historischen Roten Doppelpfeil „Churchill“: Bei vielseitigen Speisen, die unsere Crew mit Liebe für's Details gekonnt ins Szene setzt. Denn wenn es darum geht, Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen, dann kommen wir zum **Zug**. Und zwar direkt ans Bahngleis, wo wir Sie mit erfrischenden „Hot & Cold Towels“ empfangen. Legen Sie Ihr Wohlbefinden in unsere Hände und steuern Sie geradezu in Ihr sinnliches Reise-Abenteuer.

An Ihrem bequemen Polsterplatz angekommen, erwartet Sie das erste kulinarische Highlight mit farbenfrohen Kreationen am Spiess, begleitet von einem feinen Snack im Weckglas. Auf Wunsch kombinieren Sie den Apéro mit zusätzlichen Leckerbissen aus dem Bauchladen. Nach dem Apéro kommt unser Team so richtig in Fahrt. Bei einem raffinierten 3- oder 4-Gang-Menü Ihrer Wahl ziehen wir alle kulinarischen Register. Die wunderschöne, vorbei ziehende Landschaft erstreckt sich hierbei bis auf Ihren Teller: Die Menüvielfalt aus regionalen Produkten, gepaart mit beliebten Klassikern der Schweizer Küche, lässt keine Wünsche offen. Sie bevor**zug**en erlesene Weine zu Ihrem Dinner? Mit Vergnügen! Feinste Tropfen und anschliessender Kaffeeservice komplettieren die Gaumenfreuden an Bord.

Steigen Sie ein – wir machen vor kulinarischem Hochgenuss keinen Halt!



MÖGLICHER ZEITABLAUF

14:00 Uhr - 17:00 Uhr	Beladen des Churchill und Leerfahrt zum Zürich HB
17:00 Uhr - 17:10 Uhr	Begrüssung der Gäste mit "Hot&Cold Towel"
17:10 Uhr	Abfahrt des Churchill in Zürich
17:10 Uhr - 18:00 Uhr	Aperitif
18:00 Uhr - 22:00 Uhr	3 oder 4-Gang Menu nach Wahl
22:00 Uhr - 22:15 Uhr	Ausklang mit Kaffeeservice
22:15 Uhr	Ankunft in Zürich
22:30 Uhr - 24:00 Uhr	Leerfahrt zum Depot und Ausladen



SPEISEANGEBOT

Position	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
----------	-------	-------------	-------------

Der Kurzstrecken-Apéro, unkompliziert und allseits beliebt

Auf den Tischen eingesetzt und aufgespiesst	70	7.00	490.00
---	----	------	--------

Rosa Roastbeefwürfel mit Focaccia und Ricola
Wrap gefüllt mit grilliertem Gemüse und Mascarpone
Gebratene Crevette mit Rosmarin und Olivenöl
Mediterran eingelegte Oliven im WECKGlas

Wir planen zwei Spiesse pro Person und ein WECKGlas Oliven pro 4er Tisch



Der Winston Churchill Apéro, reichlich aber nicht zuviel

Aus dem Bauchladen serviert	8.00
-----------------------------	------

Emmentaler AOC mit Cervelat, Schnittlauch und Radiesli
Mousse von geräucherter Forelle mit Frischkäse und gebratener Gurke
Datteltomaten mit Basilikumöl, Schweizer Mozzarella und einem Hauch Traubenessig

Wir kalkulieren zwei WECKGläser pro Person

Die Menüs zur Wahl

Der Einsteiger

45.00

Knackiger Blattsalat mit Gurke, Cherrytomaten und Peperoni,
dazu d&s Dressing oder Essig und Öl auf die Tische eingesetzt,
für die Kommunikation am Tisch zum selber schöpfen

Bürli aus dem Bauchladen

In Merlot geschmorter Rindsbraten mit dunkler Schokoladenjus
Blumenkohlpüree, Fingerkarotten und in Butter gebratene Semmelknödel

Panna Cotta mit marinierten Beeren und Minze

Der Umsteiger

70

55.00

3'850.00

Irischer Bio Rauchlachs aus der Manufaktur Kuratli mit Senfespuma
goldgelbem Butter-Brioche und knackigem Salat

Schonend rosa gegarter Kalbsrücken an Waldpilzsauce
Glaciertes Gemüse der Saison und Kartoffelstampf mit Kräutern

Gebrannte Creme mit Tahiti-Vanille- Schlagrahm und Meringue

Der Aufsteiger

65.00

Würziger Cheesecake mit Baumnussboden und geräucherter Entenbrust
An marinierten Wildkräutern und konfierten Kumquats

Rosa gebratenes Swiss Premium Rindsfilet mit geschmortem Kalbsbäggli und dessen Fond
sous-vide gegartes Mini Gemüse und getrüffelem Langkornrisotto

Maracaibo Edelschokoladenmousse mit Chili parfümiert, Brownies und Mango Coulis



Die Zusteiger

6.50

Gerne bieten wir Ihnen einen 4ten Gang für einen kleinen Aufpreis an.

Crèmesuppe aus der Saison mit Sprossen und gerösteten Kernen

oder

Leichte Süsskartoffelsuppe mit Lauchstroh und krossen Speckwürfeln

oder

Rucolasuppe mit Tomatenschaum und Focaccia-Chip

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Alternativen für Ihren Brunch oder Apéro Riche zusammen. Trotz beschränkten Platzverhältnissen sind bei der Speisenauswahl fast keine Grenzen gesetzt.

Geschätzter Gesamtpreis FOOD (exkl. MwSt. 8%)

CHF 4'340.00

GETRÄNKEANGEBOT

Position	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
Prosecco/Champagner			
Prosecco BRUT Terre di Sant'Alberto <i>Traubensorte: 100% Glera</i>	12	30.70	368.40
Mauler Cordon Or Brut Grand Vin Mousseux Suisse <i>Traubensorten: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir Rosé</i>		35.50	
Laurent Perrier Brut <i>Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		79.80	
Weissweinempfehlung			
Chablis Domaine Hamelin AOC France <i>Traubensorte: Chardonnay</i>	18	36.30	653.40
Riesling trocken Alte Reben A. Laible Baden Deutschland <i>Traubensorte: Riesling</i>		39.50	
Sauvignon Blanc Weingut Jürg Saxer Neftenbach <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc</i>		42.80	
Cuvée Madame Rosmarie weiss A. Mathier Salquenen AOC Wallis <i>Traubensorten: Petite-Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner</i>		48.80	
Pouilly Fumé AOC Ladoucette Burgund France <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc</i>		56.50	
Roséweinempfehlung			
Viña Aliaga Rosado Lagrima de Garnacha DOC Navarra España <i>Traubensorte: Garnacha</i>		30.50	
Rotweinempfehlung			
Merlot Ticino Pra' Rosso DOC Guido Brivio <i>Traubensorte: Merlot</i>	22	32.50	715.00
Syrah Grand Métral Provins AOC Wallis <i>Traubensorte: Syrah</i>		36.50	
Ripasso della Valpolicella Vigneti di Torbe Domini Veneti IT <i>Traubensorten: Corvina, Corvione, Rondinella</i>		38.50	
Juan Gil Silver Label Jumilla DO España <i>Traubensorte: Monastrell</i>		41.30	
Amarone della Valpolicella DOC Agricola Villa Mattielli Vene <i>Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>		59.90	

Gerne bieten wir auf Wunsch weitere Weinempfehlungen an.

Mineral

Henniez grün 75 cl	25	6.50	162.50
Henniez blau 75 cl	25	6.50	162.50

Süssgetränke

Coca Cola 33 cl		4.00	
Coca Cola Zero 33 cl		4.00	
Sprite 33 cl		4.00	
Rivella rot 33 cl		4.00	

Saft

Orangensaft Liter	6	9.00	54.00
-------------------	---	------	-------



Bier

Turbinenbräu		4.50	
Appenzeller Sonnwendig, 33cl alkoholfrei		4.00	

Kaffee/Tee

Lavazza Kaffee	60	4.50	270.00
Tee		3.50	

Die Abrechnung erfolgt nach effektivem Verbrauch. Erfahrungsgemäss kalkulieren wir bei einem Abendessen mit durchschnittlich 4dl Rot- & Weisswein pro Person sowie 5dl Mineralwasser.

Geschätzter Gesamtpreis BEVERAGE (exkl. MwSt. 8%)

CHF 2'385.80

MITARBEITER

Position	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
----------	-------	-------------	-------------

Unsere Mitarbeiter verbindet kompromisslose Dienstleistungsbereitschaft, denn unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Wir sind flexibel, spontan, leidenschaftlich, perfektionistisch, erfolgsorientiert und in jedem Fall auf die absolute Zufriedenheit unserer Kunden bedacht! Unser oberstes Gebot ist es, empfänglich für Anregungen zu sein und auf die individuellen Wünsche – sind sie auch noch so ausgefallen – einzugehen.

Projektleitung

Projektleiter/in (14:00 - 24:00)	1 Pers. à 10 Std.	89.00	890.00
------------------------------------	-------------------	-------	--------

Service

Servicemitarbeiter (14:00 - 24:00)	3 Pers. à 10 Std.	51.00	1`530.00
--------------------------------------	-------------------	-------	----------

Küche

Bord Küchenchef (14:00 - 24:00)	1 Pers. à 10 Std.	75.00	750.00
Köche (14:00 - 24:00)	1 Pers. à 10 Std.	61.00	610.00

Die Abrechnung erfolgt nach effektiven Personalstunden. Erfahrungsgemäss benötigen wir 3 Stunden Vorbereitung und ca. 1 Stunde 30 Minuten zur Reinigung des Churchill. Wir kalkulieren pro 20 Gästen mit ca. 1 Servicemitarbeiter.

Geschätzter Gesamtpreis STAFF (exkl. MwSt. 8%)

CHF 3`780.00

LOGISTIK

Position	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
Table Top Equipment			
Table Top	70	13.90	973.00
<i>Hot oder Cold Towels - inbegriffen</i>			
Menükarte		2.00	
<i>Logistik</i>			
Transportkosten und Handling ab Zürich	1	590.00	590.00



Geschätzter Gesamtpreis LOGISTICS (exkl. MwSt. 8%)

CHF 1'563.00

VEREINBARUNGEN

Änderungen	Bis 10 Tage vor Anlassbeginn sind Änderungen möglich.
Nachzuschlag ab 24:00 Uhr	Stundenlohn plus 25 %.
Dekoration	Falls Sie eine Dekoration benötigen, sind wir Ihnen gerne bei der Organisation behilflich.
Getränke und Lohnkosten	Werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.
Unvorhergesehenes	Wird nach Absprache und effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.
Mitarbeiteruniform	Weisses Hemd / Bluse, schwarze Hose und Schuhe, sowie eine Schürze.
Preise	Exkl. MwSt. von 8% in CHF
Personenmaximum	Bitte beachten Sie, dass wir aus logistischen Gründen eine maximale Personenanzahl von 92 Gästen catern.
Abrechnung	Abrechnung läuft über das SBB Charterteam. Es ist keine Akontozahlung fällig.

MUSTER-OFFERTE IM ÜBERBLICK

Gesamtpreis FOOD		4`340.00
Gesamtpreis BEVERAGE		2`385.80
Gesamtpreis STAFF		3`780.00
Gesamtpreis LOGISTICS		1`563.00
Total Kosten	exkl. MwSt. 8%	12`068.80
Preis pro Person	exkl. MwSt. 8%	172.41
Total Kosten	inkl. MwSt. 8%	13`034.30
Preis pro Person	inkl. MwSt. 8%	186.20



Sandro Krähenbühl
Projektleiter



Nicolai Squarra
Stv. Geschäftsführer

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

FÜR EVENT CATERING-VERTRÄGE

1. Dienstleistung des Caterers

Der Kunde überträgt das Event Catering gemäss Detail-Offerte («Catering») exklusiv dine&shine Event Catering, SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise nachzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

Sämtliche Rechte an den präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten stehen im geistigen Eigentum von dine&shine Event Catering.

2. Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass. Diese Offerte ist für den Kunden und den Caterer nicht verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer in detaillierter Form den Auftrag mittels schriftlicher Auftragsbestätigung inklusive verschiedener Anhänge. Ein Auftrag mit dine&shine Event Catering kann mündlich oder schriftlich folgen, spätestens mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch dine&shine Event Catering.

Einzelheiten der Vereinbarungen zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3. Änderung der Personenzahl

Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens 10 Tage vor Anlassbeginn mitteilen, wenn möglich in schriftlicher Form. Spätere Änderungen können nicht mehr garantiert werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden nachträglich in Rechnung. Änderungen der Personenzahl können Anpassungen der kalkulierten Preise zur Folge haben.

4. Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5. Akontozahlung

Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10000, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden gemäss Ziffer 2 Absatz 2 hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 5 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6. Annullierung

Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

- Bis 30 Arbeitstage vor Anlass: Die entstandenen Kosten werden verrechnet
- 29 – 14 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistung

- 13 – 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 75% der vereinbarten Leistung
- 3 – 0 Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistung

7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt der Kunde 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
- 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 der Kunde verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

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 der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden gehen zu Lasten des Kunden.

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. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und/oder Ansprüche.

10. Mitarbeitende des Caterers, Hilfspersonenhaftung

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung.

11. Versicherungen / Bewilligungen

Ohne anders lautende Vereinbarung ist der Kunde für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich sowie für sämtliche gesetzlich vorgeschriebene Bewilligungen, welche im Zusammenhang eines Events benötigt werden.

12. Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum, ohne Abzug eines Skontos, zu begleichen ist.

13. Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung der Vereinbarung 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 der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).