



Köstlich • Zünftig • Thai Style



im Zunfthaus zur Schneidern

Bankettdokumentation 2009



Liebe Gäste

Wir sind bekannt für unsere thailändische Küche, servieren Ihnen für Ihr Bankett aber auch gerne traditionelle und internationale Köstlichkeiten. Dank unserem Schweizer Küchenchef und seinen thailändischen Köchen, haben Sie bei uns die Qual der Wahl.

Unsere beiden Bankettsäle im Obergeschoss sind im traditionellen Stil gehalten, können aber jederzeit in thailändische Oasen verwandelt werden. Wir überzeugen Sie gerne!

Ihr Geschäftsführer

Chris Weber
& das Blue Monkey Team



INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif & Pausenverpflegung	4
Aperitif-Snacks	5
Thailändisch	5
Europäisch.....	5
New Fashioned	6
Menus für Sie zusammengestellt	7
Gourmet-Menu	8
Buffets	9
Stehlunch	12
Vorspeisen	15
Thailändisch	15
Europäisch.....	16
Hauptgänge	17
Thailändisch	17
Europäisch.....	18
Desserts	19
Thailändisch	19
Europäisch.....	19
Weinkarte	20
Digestives	25
Getränke	26
Pauschalen	27
Saalmieten & Technik	29
Allgemeine Geschäftsbedingungen	30



APERITIF & PAUSENVERPFLEGUNG

Aperitif I

Nava Real Verdejo, Weisswein aus Spanien, Mineralwasser und Orangensaft
Nüssli, Salzstängeli & Chips

pro Person 17.50
Die Pauschale ist für eine Stunde berechnet

Aperitif II

Nava Real Verdejo, Weisswein aus Spanien, Mineralwasser und Orangensaft
Frühlingsrollen mit Gemüse, Satay-Spiessli mit Erdnusssauce,
Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch und Weichkäse
(4 Häppchen pro Person)

pro Person 35.00
Die Pauschale ist für eine Stunde berechnet

Morgen-Pause

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug
Gipfeli

pro Person	9.50
------------	------

Nachmittags-Pause I

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug
Brownies und gemischte Früchteplatte

pro Person	15.00
------------	-------

Nachmittags-Pause II

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug
gemischte Sandwichplatte (Käse, Salami, Bündnerfleisch)

pro Person	18.00
------------	-------

Ergänzen Sie Ihre Pause mit:

Gipfeli	Stück	1.90
Hefegebäck	Stück	4.80
Platte mit hausgemachten Brownies	pro Person	6.30
Kuchenauswahl	pro Person	8.60
Früchteplatte		
Auswahl an frischen Früchten (aufgeschnitten)	pro Person	6.50
Tagungsgetränke gemischt:		
Mineral, Coca Cola/ Light/ Zero, Kombucha & Rivella		
Halbtags Pauschale	pro Person	13.50
Ganztags Pauschale	pro Person	21.50



APERITIF-SNACKS

Thailändisch

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Stück	4.80
Goong Tord Im Tempurateig gebackene Crevetten	Stück	3.80
Pik Gai Chae Nam Pla Gebratene, marinierte Pouletflügeli mit Erdnuss- und süsser Chilisauc	Stück	3.70
Poa Pia Hausgemachte Frühlingsrollen - mit Gemüsefüllung - mit Lachsfüllung - mit Pouletfüllung serviert mit verschiedenen Thai-Dips	Stück Stück Stück	2.80 3.00 3.00
Blue Monkey Appetizers Thailändische Häppchen für Sie zusammengestellt (8 Stück)	pro Person	21.00

Europäisch

Blätterteiggebäck	pro Person	4.50
Schinkengipfeli	Stück	4.00
Mini Pizza	Stück	3.40
Chäschüechli	Stück	3.40
Melonenstückli mit Rohschinken (saisonal)	Stück	4.00
Canapés Käse, Salami, Schinken, Ei ½ Toastbrot ¼ Toastbrot	Stück Stück	4.40 3.10
Canapés de Luxe Rauchlachs, Rohschinken, Thunfisch Crevetten, Bündnerfleisch ½ Toastbrot ¼ Toastbrot	Stück Stück	6.00 4.00
Verschiedene Gemüsestengeli mit Cocktail-, Aioli- & Currydip	pro Person	3.50



New Fashioned

Rauchlachstartar serviert auf einem Löffel	6.00
Grüner Papayasalat mit einer gebratenen Crevette serviert auf einem Löffel	6.00
Pikanter Rindfleischsalat serviert auf einem Löffel	6.00
Gemüsetartar serviert auf einem Löffel	4.00
Pikante Thai –Crevettensuppe serviert in einer Espressotasse	6.50
Thai-Kokossuppe mit Poulet serviert in einer Espressotasse	6.00
Morchelsuppe verfeinert mit Riesling serviert in einer Espressotasse	8.50
Rieslingssuppe serviert in einer Espressotasse	5.00



MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT...

Thailändisch

Menu "Ko Samui"

Tom kha gai

Pouletfleisch in Kokosmilch gegart
mit jungem Ingwer & Zitronengras

Gaeng Paneng

Südthailändisches rotes Curry mit
Kokosmilch, Zitronenblätter
und Rindfleischstreifen

Kluey kai niau

Frische Mangostückli mit Kokosklebereis

65.00

Menu "Phuket"

Yam gan kana

Lauwarmer Chinabroccolisalat
mit Koriander-Chili-Sauce

Gaeng kiew

Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum,
Auberginen und Pouletfleisch

Polla mai ruam

Frische aufgeschnittene Saisonfrüchte
aus Thailand

64.00

Europäisch

Menu Provençal

Grüner Salat mit Gemüsestreifen und
Croûtons an Honig-Ingwer-Dressing

Gruyère-Poularde mit Kräutern und
Knoblauch aus dem Ofen, dazu
südländisches Gemüse und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit frischen Früchten

54.00

Menu Italiano

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Parmesan und Balsamico-Dressing

Kalbspiccata auf Tomatencoulis
serviert mit Risotto

Tiramisu
Der Traum mit Mascarpone und Kaffee

73.00

Menu Royal

Blattsalatbouquet
mit gebratenem Zanderfilet

Rindskraftbrühe

Kalbsfiletmedaillon mit weisser
Zitronensauce, Tomate provençal,
grünen Bohnen und Tagliatelle

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit
frischen Früchten garniert

89.00

Züri-Menu

„Winzersalat“
Blattsalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Trauben

Geschnetztes Kalbfleisch
nach Zürcher Art mit Rösti

Pfarrhaustorte
mit Süssmostmousse

75.00



UNSER GOURMET-MENU

Kartoffel-Steinpilzsuppe
mit Trüffelöl
(16.50)

* * *

Gebratene Jakobsmuscheln auf Thaispargel
mit Saisonvinaigrette
(25.00)

* * *

US-Rindsfilet am Stück gebraten
auf Ochschwanzragout
mit Kartoffel-Thymianstrudel
(62.00)

* * *

Schokoladenküchlein
mit Sauerrahmsauce und Zwergorangen
(15.00)

Komplett

115.00

[Ab 10 Personen]



BUFFETS

(ab 35 Personen)

Thai-Buffer

Poa Pia Je Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Yam Gan Kana Lauwarmer Chinabroccolisalat mit Koriander-Chilisauce

Tom kha gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit jungem Ingwer & Zitronengras

Gaeng Paneng Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch und Zitronenblättern

Gaeng Kiew Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum, Auberginen und Pouletfleisch

Pad Kana Gab Hab Horm Junger Chinabroccoli mit Baumpilzen und Sojasauce

Kao Pau Gedämpfter Jasminreis

Poa Pia Kluey Hausgemachte Bananenfrühlingsrollen mit Schokoladensauce

Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebereis

Polla Mai Si Rudu Exotischer Fruchtsalat mit Thai-Früchten

79.00 pro Person

Deluxe Thai-Buffer

Yam Wun Sen Riesencrevetten-Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch

Larb Gai Poulet-Röstreissalat

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Pop Pia Je Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Pop Pia Pla Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachsfüllung

Tom Yam Goong Thailändische Nationalsuppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

Tom Kha Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras

Gaeng Kiew Wan Gai Grünes Thai-Curry mit Pouletfleisch süssem Basilikum und Auberginen

Gaeng Massamann Nue Rötlich-braunes Curry mit Rindfleisch und einem Hauch

Erdnussgeschmack

Goong Pad Kratiem Prik Thai Dam Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Pla Nue Orn Prik Knusprig gebratenes Rotbarschfilet mit Chilisauce

Kao Pau Gedämpfter Jasminreis, **Kao Pat Je** Gebratener Reis mit Gemüse

Pad Thai Je Gebratene Nudeln thailändische Art

Pad Kana Gab Hae Horm Junger Chinabroccoli mit Baumpilzen und Sojasauce

Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebereis

Pinapple-ginger crème brûlée Gebrannte Crème mit Ingwer, Caramelkruste und Ananasstückli

Polla Mai Si Rudu Thailändischer Fruchtsalat serviert mit exotischen Sorbets

99.00 pro Person

Änderungen vorbehalten



BUFFETS

(ab 35 Personen)

Europäisches Lunch Buffet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Griechischer Salat
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffola und Basilikum
Champignon-Riesling Suppe
* * *

Schweinsbraten mit Senfsauce
Sea Bass-Fisch mit Weisswein-Basilikum-Tomatensauce
Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Nudeln, Blattspinat, Mischgemüse und Bratkartoffeln
* * *

Apfelstrudel mit Vanille-Kirschsauce
Caramelköpfl
Kokosnussparfait
Frischer Fruchtsalat

75.00 pro Person

Blue Monkey Buffet

Satay Gai Pouletspiessli mit Erdnusssauce
Poa Pia Je Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen
Thunfisch-Reis-Salat
Blattsalate mit verschiedenen Dressing
Tomaten mit Mozzarella di Buffola und Basilikum
Brotauswahl
* * *

Gaeng Panaeng Nue Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch und Zitronenblättern
Gaeng Kiew Wan Gai Grünes Thai-Curry mit süßem Basilikum, Auberginen und Pouletfleisch
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Pla Raad Prik Knusprig gebratene Rotbarschfiletstücke mit scharfer Chilisauce
* * *

Pollo Mai Si Rudu Exotischer thailändischer Fruchtsalat
Crème brûlée mit Ingwer und Ananasstücken
Exotische Sorbets
Blue Monkey Brownies
Hausgemachtes Nougat-Parfait
Schoggimousse und Caramelchöpfli

90.00 pro Person



BUFFETS

(ab 35 Personen)

Buffet Euro Thai

Champignon-Rieslingssuppe
Somtarn Papayasalat mit Cherry Tomaten
Satay Gai Pouletspiessli
Pik Gai Cha Nam Pla Marinierte Pouletflügeli
Thunfischsalat im Reismehlkorbchen
Tod Man Pla Fischkuchlein
Gai Hor Bai Toi Pouletstücke in Pandanblättern
Gelber Nudelsalat mit grilliertem Poulet
Saisonale Blattsalate
Cous Cous Salat mit Harissa und knackigem Gemüse

Gaeng Massaman Nue Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
Wokgemüse
Kau Pau Jasminreis
Lachs mit Limone und Thaikräutern
Pouletbrust mit Bündner Rohschinken und Basilikum
Neue Kartoffeln mit Rosmarin

Frische Früchte
Apfelstrudel mit einer Vanille-Kirschsauce
Kleuy Kai Niew Mango mit Kokosnussklebereis

73.00 pro Person



STEHLUNCH

(ab 35 Personen)

„Light“

Tom Kah Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras
Somtam mit Crevetten Papayasalat mit getrockneten Crevetten
Yan Wun Sen Glasnudelsalat
Pik Gai Cha Nam Pla Marinierte Pouletflügel
Poa Pia Pla Frühlingsrollen mit Lachs
Maisbällchen

Gaeng Massaman Nue Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu
Pak Choi
Pla Rad Prik Knusprig gebratene Rotbarschfiletstücke mit Chilisauce
Kao Pau Jasminreis

Pollo Mai Raum Frische Thailändische Früchte

mit Dessert	65.00 pro Person
ohne Dessert	55.00 pro Person



STEHLUNCH

(ab 35 Personen)

„Medium“

Tom Yam Goong Pikante, thailändische Nationalsuppe mit

Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

Yam Mamuang Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen

Satay Gai Poulet Satayspiesse mit Erdnusssauce

Thai Spargeltempura

Kha Num Pang Na Knusprig gebratenes Toastbrot mit gehacktem Schweinefleisch

Gaeng Karree Gae Gelbes Curry mit Kalbfleisch

Pad Puk Ruam Mit Nam Man Hoi Wokgemüse mit Austernsauce

Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu

Pla Tod Gab Gaeng Panaeng Baisom

Sea Bas aus dem Wok mit roter Currypaste, Pfeffer und Limonenblätter

Kao Pau Jasminreis

Pollo Mai Ruam Frische Thailändische Früchte

Kluey Kai Cheum Gebackene Bananen mit Sesam und Honig

Mit Dessert

69.00 pro Person

Ohne Dessert

59.00 pro Person



STEHLUNCH

(ab 35 Personen)

Euro-Thai

Tom Kah Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras
Rauchlachstartar
Satay Gai Poulet Satayspiesse mit Erdnusssauce
3 verschiedene Crostinis nach Saison
Gemüsetempura

Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit einer Pfeffersause
Gaeng Panaeng Gai Zentral-thailändisches rotes Curry
mit Kokosmilch und Limettenblättern

Kau Pau Jasminreis
Gebratene Nudeln „Pat Thai Style“
Kartoffelgratin

Frische Früchte
Gebrannte Creme mit Grand Marnier

Mit Dessert	75.00 pro Person
Ohne Dessert	65.00 pro Person



VORSPEISEN

Thailändisch

Salate

Yam Gan Kana Lauwarmer Chinabroccolisalat mit Koriander-Chili-Sauce	17.00
Larb Gai Poulet-Röstreis-Salat	17.00
Yam Yai Gemischter Thai-Gemüsesalat mit Poulet	19.00
Yam Kuo Mu Yang Schweinefleischsalat mit pikanter Zitronensauce	19.00
Yam Nue Yang Gebratener Rindfleischsalat	21.00
Yam Wun Sen Lauwarmer Riesencrevetten-Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch	20.00
Gemischter Thai-Salatteller Auswahl thailändischer Salatkreationen (3 verschiedene Sorten)	25.00

Suppen

Tom Yam Goong Thailändische Nationalsuppe mit Crevetten, Limetten, Zitronengras & Chili	17.00
Tom Kha Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit jungem Ingwer & Zitronengras	17.00
Tom Jeud Taohu Klare vegetarische Tofusuppe mit Gemüse und Sprossen	15.00



Europäisch

Kalte Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.00
Hausterrine mit Blattsalatbouquet, Toast und Butter	21.40

Warme Vorspeisen

Waldpilzrisotto mit Parmesan-Chips	18.50
Ricottatortelloni an Basilikumrahmsauce	16.00

Salate

Blattsalat mit Gemüsestreifen an Honig-Ingwer-Dressing	12.00
Blattsalatbouquet mit sautierten Saisonpilzen	18.00
Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotcroûtons an Schnittlauch-Dressing	14.00
Blattsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan, an Balsamico-Dressing	16.00
Blattsalatbouquet mit gebratenem Sea Bass-Fisch	22.00

Suppen

Gelberbsensuppe mit knusprigem Speck	13.00
Tomatencrèmesuppe mit Sauerrahm und Basilikumstreifen	11.00
Rauchforellenschaumsuppe verfeinert mit trockenem Riesling	14.00
Blumenkohlsuppe mit Lachsstreifen	14.00
Rüebli-suppe mit grünem Pfeffer	11.00



HAUPTGÄNGE

Thailändisch

Pla Raad Prik Knusprig gebratene Rotbarschfilets mit Chilisauce	44.00
Piew Wan Ente Ente süss-sauer mit Peperoni, Zwiebeln, Gurke und Ananas	34.50
Goong Pad Gratiem Prik Thai Dam Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer	41.00
Gaeng Kiew Wan Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum und Auberginen	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Gemüse	29.50
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Gaeng Panaeng Südthailändisches rotes Curry mit Kokosmilch und Zitronenblätter	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Lammmentrecote	44.00
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Gaeng Massamann Südthailändisches rötlich-braunes Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnussgeschmack	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Phad Puk Ruam Gebratenes Thaim Gemüse an Austernsauce	28.00
Zu all den Hauptspeisen servieren wir duftenden Jasminreis . Der Aufpreis für Fried Rice und Fried Noodles beträgt:	3.70

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich. Unser Fischlieferant ist die Firma Bianchi.

Die Herkunft der Fische ist saisonbedingt.

Rindfleisch:

Kalbfleisch:

Schweinefleisch:

Geflügel:

Lamm:

Ente:

*Kann mit Antibiotika und antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Argentinien*

Schweiz

Schweiz

Schweiz/ Ungarn* / Dänemark/ Argentinien*

Neuseeland*/ Australien*

Frankreich*



Europäisch

Vegetarisch

Ricottatortelloni an Basilikumrahmsauce	28.00
Waldpilzrisotto mit Parmesan-Chips	29.00

Fisch

Pochiertes Zanderfilet an Chardonnay-Sauce mit Reis und Broccoli	34.00
Grilliertes Lachssteak auf Tomaten-Basilikum-Gemüsebeet, dazu Salzkartoffeln	41.00
Gebratene Seeteufelmédailles auf Lauchbeet an Safran-Ingwer-Sauce mit Trockenreis	52.00
Saiblingsfilet auf Champagner-Sauce mit Camargue-Reis	38.00

Fleisch

Gebratene Maispoulardenbrust mit Pfeffer-Lorbeer-Sauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	32.00
Gruyère-Poularde mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen dazu südländisches Gemüse und Bratkartoffeln	36.00
Kalbpiccata auf Tomatencoulis mit Risotto	43.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Cognac-Rahm-Sauce Quarkspätzli und Saisongemüse	35.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Röstli	44.00
Kalbsfiletmedaillon auf Waldpilzragout mit hausgemachten Gnoccis und grilliertem Gemüse	58.00
Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli und Gemüse	33.00
US-Rindsfilet am Stück gebraten serviert mit Portwein-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	62.00
Schweinssteak mit Champignonrahmsauce Bratkartoffeln und Karotten	32.00
Gebratenes Lammhüftli mit Olivenjus, Veltliner-Polenta und Grillgemüse	38.00
Entenbrust auf Orangen-Sauce, Wildreis und Saisongemüse	39.00



DESSERTS

Thailändisch

Poa Pia Kluey 3 Hausgemachte Bananen-Frühlingsrollen mit Schokoladensauce	9.50
Cream King Ob Saparod Gebrannte Crème mit Ingwer, zarter Caramelkruste und Ananasstückli	6.50
Polla Mai Ruam Frische aufgeschnittene Saisonfrüchte aus Thailand	12.50
Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebereis	11.50

Europäisch

Nougat-Parfait mit Früchten garniert	12.50
Caramelköppli mit frischen Früchten	10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
Heisse Beeren mit Vanilleglacé	9.00
Zweierlei Schoggimousse	10.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	12.50
Käseteller (5 Sorten)	16.00
Frischer hausgemachter Fruchtsalat	16.50



WEINKARTE

SCHAUMWEIN

ITALIEN	Prosecco di Valdobbiadene Montelliana In der Nase Aromen von gelben Früchten, im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen. Dieser Prosecco endet trocken und frisch und eignet sich als idealer Apérobegleiter.	62.00
SPANIEN	Cava DO Brut Reserva Vintage Torre del Gall Macabeo, Xarello, Parellada, Chardonnay Cava passt hervorragend zu unserer Lokalität mit Apéros und Spezialitätenküche. Ein Vintage (mit Jahrgang) Cava hat mehr Aromatik, Gehalt und Körper und ist mehr als nur einfach Schaumwein. Zumal... es muss nicht immer Prosecco sein..	62.00
FRANKREICH	Champagne Deutz Brut Classic Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Goldene Robe. Zartes, blumiges Bouquet mit feiner Zitrusnote. Frisch und duftig im Gaumen, leichte Röstaromen. Feine, schmeichelnde Mousse. Klassisch im besten Sinne des Wortes. Ein herrlicher Apérobegleiter.	109.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ	Staatsschreiber Cuvée Prestige Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Riesling x Sylvaner, Muskat, Gewürztraminer Ein Top-Tip zu Currys! Rosenaromen, frisch mit guter Fülle aus den Sorten Gewürztraminer, Muskateller, Federweiss und Müller-Thurgau – feiner rötlicher Schimmer.	51.00
	Heida du Valais AOC Grand Métral, Provins Heida In den höchstgelegenen Weinbergen des Wallis wächst der Heida heran. Die Traube ergibt einen lebendigen, eher rustikalen Wein, dessen Bouquet frische Zitrusaromen zeigt.	51.90
	Le Blanc Jürg Saxer Riesling x Sylvaner Unser beliebter weisser Zunftwein der Schneidern wird in Neftenbach im Thurgau biologisch aus den Trauben Riesling und Sylvaner vinifiziert. Ein überraschend feingliedriger, frischer Weisswein.	47.00



WEISSWEIN

FRANKREICH	Chablis AC Cuvée Caves des Vignerons Chardonnay In der Farbe helles Gelb. Die Nase wird dominiert von Aromen nach gerösteten Haselnüssen, einem feinen Buttershon und Zitrusfrüchten. Im Gaumen ausgeglichene Frische. Die Chardonnay-Traube bildet in ihrer Urheimat einen grossen Klassiker zu einem fairen Preis.	73.00
ITALIEN	Arneis Roero DOCG Michele Chiarlo Arneis Aus dem Piemont stammt diese regionale Spezialität. Chiarlo versteht es einen feinen Arneis mit Aromen von gelben Pfirsichen und Ananas mit feiner Fruchtsüsse zu keltern.	57.50
	Moscato d'Asti DOCG Moncalvina Coppo Piemonte Moscato Herrliche Fruchtsüsse, leicht und frisch. Mit 5% vol. extrem süffig. Gut gekühlt geniessen. Eine Gaumen freude zu unseren Currys.	57.00
	Pinot Grigio DOC Tenuta Villanova, Veneto Pinot Grigio Wohl der beliebteste Weisswein Italiens, macht nicht nur zum Aperitif Freude, sondern ist auch ein passender Begleiter zu unseren exotischen Gerichten.	61.00
ÖSTERREICH	Small Hill White Weingut Leo Hillinger, Burgenland Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller Ein erfrischender Weisswein-Blend! Hellgelb, aromatische Nase mit Pfirsich- und Bergamotte-Aromen. Reintoniger und saftiger Gaumen mit zitroniger Frische im Finale.	51.50
	Grüner Veltliner Josef Ehmoser Grüner Veltliner Im Glas frisches Gelb mit grünen Reflexen. Die Nase wird umschmeichelt von exotischen Früchten, Limetten, Kräutern, Pfeffer und etwas Tabak. Am Gaumen schmeichelnd mit gut eingebundener Säure.	72.00



WEISSWEIN

NEUSEELAND	Sauvignon Blanc Marlborough Wither Hills Vineyards Sauvignon Blanc Frisches helles Gelb. Pink Grapefruit-Bouquet mit verführerischen Passionsfruchtnoten. Im Gaumen knackig mit feinem Extrakt. Erfrischung pur!	79.90
-------------------	--	-------

ROSEWEIN

ITALIEN	Rosato Montepino IGT Cantine delle Vigne, Piero Mancini Cannonau Dieser gut strukturierte Rosé hat rotbeerige Aromen mit schöner Gaumenfrische.	44.50
----------------	---	-------

ROTWEIN

SCHWEIZ	Staatschreiber Blauburgunder Auslese Staatskellerei Zürich, Blauburgunder Rubinrot. In der Nase süßes Spiel von Pflaumen und dunklen Beeren. Erdbeeren im eleganten, warmen Gaumen, ausgewogen und geschmeidig. Nachhaltiges Finale.	51.00
	Biasca Premium Gialdi SA, Merlot Ein Premium Merlot aus der Gemeinde Biasca. Komplexes, würziges Bouquet. In der Nase Cassis, Pflaumen, Brombeeren, Sauerkirschen und etwas weisser Pfeffer.	66.50
ITALIEN	Nebbiolo DOC Cantina Vietti, Nebbiolo Die Nebbiolo-Traube ist die Königin des Piemonts. Der Perbacco Nebbiolo von Vietti verkörpert die Typizität der Nebbiolo-Traube.	84.50
	Rosso Piceno Marche DOC Saladini Pilastris Spinetoli Montepulciano, Sangiovese In der Nase Aromen von Wald- und Erdbeeren, feine Rauch- und Lakritzetöne. Im Gaumen ausgeglichen beerig und in der Fruchtphase ein unkomplizierter Genuss.	47.90



ROTWEIN

PORTUGAL	Fabelhaft Dirk van der Niepoort Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentönen und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt er durch seine Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass machen soll – was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.	62.50
SPANIEN	Parador Reserva Navarra DO, Bodegas Juliàn Chivite Tempranillo, Cabernet Sauvignon Dunkles Purpur. Backpflaumen und dezente Rosmarin Note. Velourartiger Gaumen, reif und mit eleganter Säure. Im Finale Brombeeren, gute Länge, herrlich zum Trinken!	51.00
	Carmelo Rodero Roble DO Bodegas Rodero Tempranillo In Spanien drei Mal in Folge zum Besten „Roble“ gekürt. Herrliche Aromatik, leicht mit Vanille unterlegt. Ein Traum für Liebhaber von fruchtigen, gut strukturierten Weinen.	68.00
ÖSTERREICH	Zweigelt Weingut Zantho Zweigelt Ein unglaublich tiefes Rot kennzeichnet unseren neuen Zweigelt. In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen von Waldbeeren und Kirschen, unterstützt von einem Hauch Zimt. Am Gaumen schmeichelt dieser Klassiker ebenfalls mit einer unglaublich tiefen Frucht gepaart mit einer feinen Würze. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Abgang endet. 89 Punkte von Robert M. Parker	52.00



ROTWEIN

FRANKREICH	Château Bolaire, Bordeaux Supérieur AC Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Die Nase zeigt viel Frucht mit Pflaumen, Cassis und Kirschen. Im Mund weich, komplex und gute Struktur.	72.60
SÜDAFRIKA	Creation Creation Wines Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ein «Bordeaux» aus Südafrika. Eine Assemblage in der Tradition der grossen Weine aus dem Bordeaux, vinifiziert von den Schweizer Kultwinzern Jean-Claude Martin und Christoph Kaser.	74.40
ARGENTINIEN	Clos de los Siete Michel Rolland, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Immense Fülle im Gaumen. Viel Druck und dennoch geschmeidig. Gute Balance zwischen jugendlichem Tannin und nobler Extrasüsse, wiederum viel blaue Beeren sowie schwarze Kirschen mit dezenter Schokoladennote. Lang anhaltendes, vielversprechendes Finale.	74.60
AUSTRALIEN	Koonunga Hill Penfolds Cabernet Sauvignon, Shiraz Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Shiraz, 9 Monate in französischen und amerikanischen Barriques gereift, ergibt einen Wein mit einer tollen Frucht und viel Würze, kräftig und geschmeidig zugleich. Perfekt zu Rind wie Nue Yang Takai.	65.20



DIGESTIVES

PORTWEIN	Porto "Junior"	19 %	5,0 cl	9.50
	Dirk van der Niepoort Vom Meister persönlich. Kaum jemand verleiht seinen Portweinen so viel Kraft und Finesse wie Dirk. Ein super Typ. Ein super Wein.			
ARMAGNAC	Bas Armagnac AOC	40 %	2,0 cl	15.50
	Leda Lambade Intensives Gold, kastanienbraune Reflexe. Delikates Bouquet, Bourbon-Vanille-Rauchnote. Eleganter, würzig-süsser Gaumen.			
GRAPPA	Aldobrandini Grappa di Barolo	43 %	2,0 cl	12.50
	Aldobrandini Grappa di Brunello	43 %	2,0 cl	14.50
	Aldobrandini Grappa di Moscato	43 %	2,0 cl	10.50



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE	Kaffee / Espresso		4.90
	Cappuccino		6.30
	Doppelter Espresso		6.90
	Latte Macchiatto		6.90
	Warme Milch		4.20
	Heisse Schokolade / Ovomaltine		6.90
	Mighty Leaf Tea (Diverse Sorten)		6.00

SÄFTE	Orangensaft	3,0 dl	6.00
	Orangen-Passionsfruchtsaft	3,0 dl	6.50
	Ananassaft	3,0 dl	6.50
	Grapefruitsaft	3,0 dl	6.50
	Cranberrysaft	3,0 dl	6.50
	Tomatensaft	2,0 dl	6.50
	Weisser, naturreiner Traubensaft	2,5 dl	7.00
	Roter, naturreiner Traubensaft	2,5 dl	7.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNK	Rhazünser	5,0 dl	6.90
	Arkina (ohne Kohlensäure)	5,0 dl	6.90
	Schweppes Tonic Water	2,0 dl	5.20
	Schweppes Bitter Lemon	2,0 dl	5.20
	Schweppes Ginger Ale	2,0 dl	5.20
	Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	3,3 dl	5.20
	Rivella rot, blau oder grün	3,3 dl	5.20
	Fanta, Sprite	3,3 dl	5.20
	Ramseier Süssmost	3,3 dl	5.20
	Eis-Tee im Offenausschank	3,0 dl	4.90
	Eis-Tee im Offenausschank	5,0 dl	7.00
	Kombucha Carpe Diem	3,3 dl	7.00
	Red Bull	2,5 dl	7.00

BIER	Carlsberg Offenausschank (nur Bar/Bistro)	2,5 dl	5.20
	Carlsberg Offenausschank (nur Bar/Bistro)	4,0 dl	8.00
	Carlsberg Flasche	3,3 dl	7.80
	Cardinal Lager	3,3 dl	5.90
	Schneider Weisse	5,0 dl	8.90
	Feldschlösschen (alkoholfrei)	3,3 dl	6.10
	Singha Beer	3,3 dl	7.80
	Beerlao	3,3 dl	7.00



PAUSCHALEN

Ganztages Seminar

Standardtechnik	1 Hellraumprojektor 1 Leinwand 1 Flipchart 1 Moderationskoffer
Seminargetränke	Begrüssungskaffee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Kaffeepause am Vormittag	Kaffee, Orangensaft, Gipfeli
Lunch	3-Gang Menu nach Absprache Mineralwasser
Kaffeepause am Nachmittag	Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte

CHF 105.00 pro Person

Halbtages Seminar

Standardtechnik	1 Hellraumprojektor 1 Leinwand 1 Flipchart 1 Moderationskoffer
Seminargetränke	Begrüssungskaffee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Kaffeepause am Nachmittag	Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte

CHF 45.00 pro Person



Halbtages Seminar mit Dinner

Standardtechnik	1 Hellraumprojektor 1 Leinwand 1 Flipchart 1 Moderationskoffer
Seminargetränke	Begrüssungskaffee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Kaffeepause am Nachmittag	Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte
Dinner	3-Gang Menu nach Absprache Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 105.00 pro Person



SAALMIETEN & TECHNIK

Saalmieten

Carolistube 3. Stock (30m ²) - bis 28 Gäste	Ganzer Tag Halber Tag	470.00 250.00
Grosser Zunftsaal 2. Stock (130m ²) - bis 120 Gäste	Ganzer Tag Halber Tag	940.00 500.00
Thai Heaven - bis 65 Gäste	nach Absprache	
Thai Bistro - bis 45 Gäste	nach Absprache	

Saalmiete beinhaltet:

- Hellraumprojektor
- Leinwände
- Flipchart
- Bereitstellung der Bestuhlung durch unsere Mitarbeiter
- Tischwäsche und Gedecke
- Komplette Reinigung nach der Veranstaltung
- Garderobenständer unbedient und unbewacht

Preisliste Technik

Technische Hilfsmittel im Haus:

1 Hellraumprojektor		25.00
2 Leinwände	pro Stück	25.00
2 Flipcharts	pro Stück	25.00
1 Moderationskoffer		25.00
1 Beamer inkl. 1 Leinwand		250.00

Für weitere technische Hilfsmittel lassen wir Ihnen gerne eine Offerte zukommen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GELTUNGSBEREICH DER AGB

Die in der Vertragsurkunde getroffenen Vereinbarungen gehen im Falle von Widersprüchen den nachfolgenden AGB vor.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES UND VERTRAGSANPASSUNGEN

Der vorliegende Vertrag (nachfolgend "Vertrag") kommt durch fristgerechte Annahme der schriftlichen Offerte der Kramer Gastronomie (nachfolgend "schriftliche Offerte") durch den Veranstalter zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Offerte oder mittels separater Annahmeerklärung (schriftlich, per Fax oder per E-Mail). Spätere Vertragsanpassungen erfolgen schriftlich, per Telefax oder per E-Mail.

3. ÄNDERUNG DER ZAHL DER VERANSTALTUNGSTEILNEHMER

Die im Vertrag aufgeführte Zahl der Veranstaltungsteilnehmer ist unter nachfolgenden Vorbehalten verbindlich:

- eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist (soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind) mit Zustimmung von Kramer Gastronomie jederzeit möglich;
- eine Reduktion der Teilnehmerzahl um mehr als 10% kann vom Veranstalter bis spätestens 30 Werkstage, und eine Reduktion der Teilnehmerzahl um maximal 10% bis spätestens fünf Werkstage vor der Veranstaltung schriftlich verlangt werden. Vorbehalten bleibt das Recht von Kramer Gastronomie zum Vertragsrücktritt nach Massgabe der Regelung in nachfolgender Ziff. 6.

Die nach Massgabe der vorliegenden Regelung zu bestimmende Teilnehmerzahl ist für die Rechnungsstellung durch Kramer Gastronomie verbindlich. Vorbehalten bleibt die Regelung in nachfolgender Ziff. 5.

Für nicht an der Veranstaltung teilnehmende Gäste werden die vollen Menumkosten gemäss Vertrag in Rechnung gestellt.

4. ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Kramer Gastronomie ist berechtigt, bis spätestens eine Woche vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin eine Anzahlung im Umfang von 70% der Kosten für die Speisen (Apéro, Frühstück, Mittag- und Abendessen etc. für die Veranstaltungsteilnehmer) gemäss schriftlicher Offerte zu verlangen. Nach Durchführung der Veranstaltung stellt Kramer Gastronomie dem Veranstalter eine Schlussabrechnung zu. Die Schlussrechnung ist vom Veranstalter innert 30 Tagen zu begleichen.

5. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER/ ANNULLATIONSKOSTEN

Der Veranstalter kann bis 91 Tage vor der Veranstaltung entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten.



Tritt der Veranstalter erst nach diesem Zeitpunkt vom Vertrag zurück, so ist er - in Abhängigkeit vom Zeitpunkt des Rücktritts - zur Leistung nachfolgender Umtriebsentschädigung verpflichtet:

Rücktritt 90 – 61 Tage vor der Veranstaltung = 30% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 60 – 40 Tage vor der Veranstaltung = 50% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 39 – 20 Tage vor der Veranstaltung = 70% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 19 – 10 Tage vor der Veranstaltung = 90% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 9 vor der Veranstaltung oder später = 100% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Soweit in der schriftlichen Offerte keine Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind gelten in vorstehendem Zusammenhang nachfolgende Ansätze:

Aperitivanlässe: CHF 30.00 pro Person

Mittag- und Abendessen: CHF 60.00 pro Person

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich und per Einschreiben zu erklären. Massgeblicher Zeitpunkt für die Bestimmung der vom Veranstalter bei einem Rücktritt ab dem 90 Tag vor der Veranstaltung geschuldeten Umtriebsentschädigung ist der Zeitpunkt des Zugangs der schriftlichen Rücktrittserklärung bei Kramer Gastronomie.

6. RÜCKTRITT DURCH KRAMER GASTRONOMIE

Kramer Gastronomie ist jederzeit entschädigungslos zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn

- a) der Veranstalter die Zahl der Veranstaltungsteilnehmer gemessen an der schriftlichen Offerte um 5% oder mehr reduziert;
- b) der Veranstalter eine Anpassung der von Kramer Gastronomie gemäss Vertrag zu erbringenden Leistungen verlangt, welche - gemessen an der schriftlichen Offerte - für Kramer Gastronomie eine Umsatzreduktion von 10% oder mehr zur Folge hat;
- c) Kramer Gastronomie begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den übrigen Geschäftsbetrieb im Blue Monkey, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet.

7. BEIZUG VON DRITTEN

Kramer Gastronomie ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Kramer Gastronomie verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Drittleistungen werden dem Veranstalter mit einem Koordinationszuschlag von 15% weiterverrechnet.



8. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN IM ANGEBOT VON KRAMER GASTRONOMIE

Kramer Gastronomie behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen geringfügig anzupassen. Kramer Gastronomie verpflichtet sich indes in jedem Fall, dem Veranstalter eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

9. SERVICE UND SERVICEZEITEN

Die Leistungen des von Kramer Gastronomie eingesetzten eigenen Servicepersonals wird nach Zeitaufwand, nach Massgabe der Stundenansätze gemäss Vertrag, in Rechnung gestellt.

Als ordentliche Servicezeiten gelten die auf der Homepage www.kramergastronomie.ch für das Blue Monkey zum Zeitpunkt der Ausstellung der schriftlichen Offerte aufgeführten Öffnungszeiten. Längere Öffnungszeiten gelten als Überzeit, für welche durch Kramer Gastronomie eine behördliche Überzeitbewilligung eingeholt werden muss. Die Kosten für die Überzeitbewilligung werden dem Veranstalter mit pauschal CHF 250.00 verrechnet. Der Zeitaufwand des Personals ausserhalb der ordentlichen Öffnungszeiten wird zu den Stundenansätzen gemäss Vertrag (im Vertrag als "Stundenansatz für die Tätigkeit ausserhalb der ordentlichen Öffnungszeiten" bezeichnet) in Rechnung gestellt.

10. PFLICHTEN DES VERANSTALTERS

Zur Anlieferung von Waren oder zum Auf- und Abbau von Material und Einrichtungsgegenständen dürfen die Notausgänge und Fluchtwege vom Veranstalter und seinen Hilfspersonen nicht verwendet werden.

Der Veranstalter hat (insbesondere bei Bühnen- und Grossanlässen) die Kosten für die nach den Anordnungen der Behörden und der Kramer Gastronomie erforderlichen feuerpolizeilichen Massnahmen zu tragen und die Anweisungen von Kramer Gastronomie einzuhalten. Die Notausgänge sind in allen Fällen freizuhalten.

Für Auf- und Abbau, Proben und während den Darbietungen ist die Anwesenheit eines Technikers obligatorisch. Falls kein Haustechniker zur Verfügung steht, wird durch Kramer Gastronomie ein externer Techniker hinzugezogen. Der Zeitaufwand des Haustechnikers (nach dem Stundenansatz gemäss Vertrag) resp. die Kosten für den externen Techniker (zzgl. Koordinationszuschlag von 15%) werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bei Freinächten, Bühnen- Grossveranstaltungen und speziellen Anlässen ist ein Bewachungs- und Sicherheitsdienst durch Organe einer Sicherheitsfirma nach den Anordnungen von Kramer Gastronomie obligatorisch. Soweit der entsprechende Bewachungs- und Sicherheitsdienst durch Kramer Gastronomie organisiert und in Auftrag gegeben wird, werden die damit verbundenen Kosten (inkl. Verpflegungskosten) dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Es ist dem Veranstalter untersagt, an den durch Kramer Gastronomie zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (z.B. Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung durch Kramer Gastronomie erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden.

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die von Kramer Gastronomie vorgegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.



Sofern im Vertrag nichts Abweichendes vereinbart ist hat der Veranstalter alle zur Durchführung der Veranstaltung notwendigen Bewilligungen selbst, auf eigene Kosten und auf eigenes Risiko einzuholen. Veranstalter von Musikdarbietungen aller Art haben sich insbesondere mit der SUIISA, Postfach, 8038 Zürich, in Verbindung zu setzen.

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass die Vorgaben gemäss Vertrag und den vorliegenden ABG sämtlichen durch ihn zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateure usw.) bekannt sind und durch diese Dritten eingehalten werden.

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch Kramer Gastronomie angeboten. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung von Kramer Gastronomie durch den Veranstalter angeboten, ist Kramer Gastronomie berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter zu berechnen.

11. ENTSORGUNG

Kramer Gastronomie entsorgt den Abfall im Umfang von max. 120 Litern kostenfrei. Darüber hinaus anfallende Mengen werden mit CHF 15.00 pro 120 Liter in Rechnung gestellt. Der mit der Abfallentsorgung verbundene Personalaufwand wird zusätzlich nach effektivem Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

12. HAFTUNG DES VERANSTALTERS

Der Veranstalter haftet für alle Schäden und Verluste, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umgebung durch ihn, seine Angestellten, Hilfspersonen und Gäste verursacht werden.

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem seitens Kramer Gastronomie diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker zeitgerecht den Schluss der Veranstaltung zu melden, damit die von Kramer Gastronomie zur Verfügung gestellten und von Dritten zugemieteten Geräte (u.a. Musikanlage) kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Der Veranstalter ist für sämtliche erforderlichen Versicherungen verantwortlich. Kramer Gastronomie kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen. Eingebrahtes Gut ist vom Veranstalter auf eigene Kosten angemessen zu versichern. Kramer Gastronomie lehnt als Vermieterin jede Haftung ab

13. HAFTUNG VON KRAMER GASTRONOMIE

Kramer Gastronomie ist gegenüber dem Veranstalter nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung haftbar. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Veranstalter. Jede weitere Haftung wird wegbedungen.

14. ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Der vorliegende Vertrag untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Gerichtsstand ist Zürich.