



ZÜRICHORN

A large, stylized, dark blue, sans-serif font word "ZÜRICHORN" is centered below the boat illustration. The letters are slightly slanted and have a rounded, organic shape, with the "Z" and "H" being particularly prominent. Above the letter "Z", there is a small, thin, upward-pointing arrow.

Bankettdokumentation

Willkommen in unserem Fischerdorf

an der spektakulärsten Seelage Zürichs

In unserem vielseitigen Fischerdorf – mit dem Herzstück Fischerstube – existieren zahlreiche Möglichkeiten, um Ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis am, respektive auf dem Zürichsee sowohl im Sommer als auch im Winter bieten zu können.

Wir beraten Sie dabei sehr gerne – sei es bei der Planung weit im Voraus oder bei kurzfristigen Anfragen, wenn's mal richtig spontan wird. Mit unserer Flexibilität und Erfahrung versuchen wir, jedem Bedürfnis gerecht zu werden, um Ihnen Ihr perfektes Event-Highlight zu ermöglichen.

Lesen Sie sich durch unsere Bankettdokumentation und zögern Sie nicht, sich bei Fragen direkt an uns zu wenden.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Fischerdorf-Team



Gastgeber Julian Riemer / Küchenchef Sven Binneman-Muhr

Inhaltsverzeichnis

Ihr Event bei uns: dem See so nah	- 1 -
Das Fischerdorf und seine Locations	- 3 -
Fischerhütte	- 3 -
Fischerstube	- 5 -
Fischergarten	- 8 -
Fischersteg	- 9 -
Angebot Speis und Trank	- 10 -
Infos querbeet – durch die Welt der Fischerstube	- 14 -
Kontakt	- 15 -
Kleingedrucktes	- 16 -

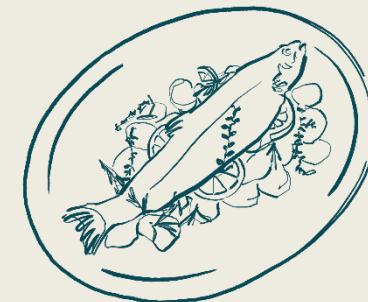
Ihr Event bei uns: dem See so nah

Sie können für eine grössere Gruppe in der **Fischerstube** (indoor, d.h. im gewölbeartigen, imposanten Gastraum), draussen auf der grossflächigen **Seeterrasse** oder auf der überdachten **Veranda** reservieren.

Des Weiteren steht Ihnen für Ihre private Gesellschaft unsere **Fischerhütte** zur Verfügung, die Sie exklusiv für Ihren Event – sei es ein Offsite-Meeting, ein Seminar, Geburtstag, Workshop, Jubiläum usw. – mieten können. Sie ist mit moderner Multi-media-Technik (Beamer und Beschallung) ausgestattet und bietet im Innern 26 sowie draussen auf der eigenen Terrasse 14 Sitzplätze. Stehend finden in der Fischerhütte 50 Personen Platz.

Wir sind neugierig: Aus welchem Anlass möchten Sie sich bei uns verwöhnen lassen?

- Business-Lunch oder Dinner
- Afterwork/get together
- Hochzeit
- Teamevent oder Kundenempfang
- Geburtstag oder Familienanlass
- Diplomfeier oder Konfirmation/Firmung
- ...



Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen einen massgeschneiderten Event zu planen.

Wir garantieren Ihnen dabei einen professionellen sowie reibungslosen Ablauf und sorgen für einen unvergesslichen, erfolgreichen Anlass.

Besuchen Sie unsere Webseite und lassen Sie sich noch mehr von unserem Fischerdorf und den einzelnen Locations inspirieren:

<https://www.fischerstube-zuerich.ch/>



Das Fischerdorf und seine Locations

Fischerhütte

Unsere Fischerhütte ist nur für Sie.

Wieso? Sie ist ein separates, exklusiv mietbares Bankett-Häuschen mit einer kleinen, eigenen Terrasse. Der Indoor-Bereich (unbeheizt) ist ausgestattet mit Beamer und Musikanlage und bietet damit die perfekte Location für Offsite-Meetings, Seminare, Tagungen, Sitzungen, diverse Bankette und natürlich Events wie Geburtstage oder Aperitifs.

Platzangebot

- sitzend: 26 Gäste (indoor) + 14 Gäste (outdoor auf der Terrasse)
- stehend: 50 Gäste (indoor/outdoor)

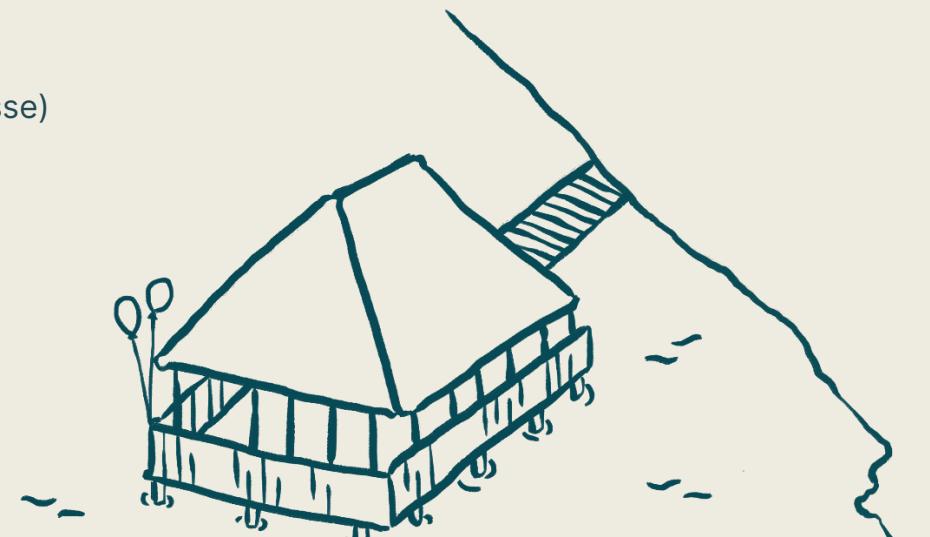
Ausstattung

- Beamer inkl. Leinwand
- Musikanlage mit Anschlüssen

Konditionen

Business-Vormittag

- Zeit: 08:00 bis 12:00 Uhr
- Miete der Räumlichkeit: CHF 500.- inkl. Beamer und Beschallung (Hilfsmittel)
- Kaffee-Pausen sowie Lunch in der Fischerstube werden nach Aufwand verrechnet



Business-Nachmittag

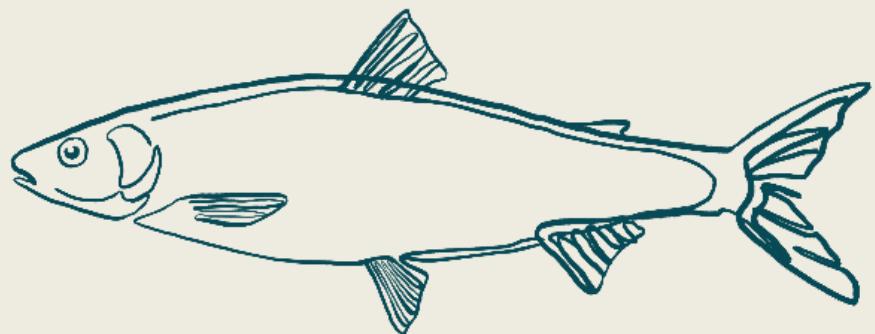
- Zeit: 13:00 bis 17:00 Uhr
- Miete der Räumlichkeit: CHF 500.- inkl. Beamer und Beschallung (Hilfsmittel)
- Kaffee-Pausen sowie Lunch oder Dinner in der Fischerstube werden nach Aufwand verrechnet

Business-Tag

- Zeit: 08:00 bis 17:00 Uhr
- Miete der Räumlichkeit: CHF 700.- inkl. Beamer und Beschallung (Hilfsmittel)
- Kaffee-Pausen sowie Lunch in der Fischerstube werden nach Aufwand verrechnet

Abend

- Zeit: 18:00 bis 24:00 Uhr
- Mindestkonsumation: CHF 2'000
- Multimedia-Technik ist inbegriffen



Fischerstube

Gastrum Fischerstube (indoor)

Unser Herzstück. Die Fischerstube ist ein spektakulärer, gewölbeartiger Gastraum, der mit seinem einzigartigen Charme an die Architektur und das Wesen des Originals aus dem Jahre 1939 erinnert. Mit ihren hohen Fenstern zum See schafft die Fischerstube eine wunderbare, stilvolle Verbindung zum Wasser und garantiert so ein atmosphärisches Gesamterlebnis in jeder Jahreszeit.

Platzangebot

- sitzend: 88 indoor

Konditionen für Anlässe

Mindestkonsumation:

- bis 8 Gäste: keine
- 9 bis 20 Gäste: CHF 59.- pro Person / Kinder CHF 29.-
- ab 21 Gästen: Menü-Besprechung mit dem Gastgeber

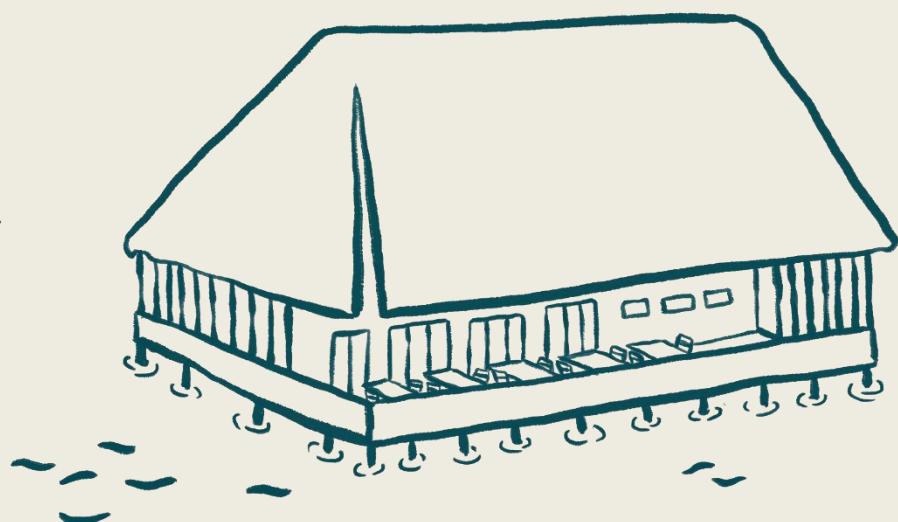
Konditionen für exklusive Gruppen (private Gesellschaft)

Mindestkonsumation:

- Montag bis Mittwoch: CHF 13'500
- Donnerstag bis Samstag: CHF 18'000
- Sonntag: keine exklusive Miete/Reservation möglich

Service-Zeiten:

- Mittags-Event: 11:00 bis 16:00 Uhr
- Abend-Event: 17:30 bis 23:30 Uhr



Seeterrasse

Unsere grossflächige und direkt über dem Wasser gelegene openair Seeterrasse (auf der Sunset-Seite der Fischerstube) bietet ein fantastisches Panorama von der Skyline Zürichs, mit Blick über den See bis in die Berge. Nirgendwo sonst können Sie dem Zürichsee so nah sein und an warmen Sommertagen den kühlen Seewind geniessen.

Platzangebot

- sitzend: 128 outdoor; Gruppen bis maximal 88 Personen

Witterungsverhältnisse

Bei schlechter Witterung (angekündigt oder unvorhergesehen) steht eine entsprechende Anzahl reservierter Plätze im Innenbereich der Fischerstube zur Verfügung.

Konditionen für Anlässe

Mindestkonsumation:

- bis 8 Gäste: keine
- 9 bis 20 Gäste: CHF 59.- pro Person / Kinder CHF 29.-
- ab 21 Gästen: Menü-Besprechung mit dem Gastgeber

Konditionen für exklusive Gruppen

Mindestkonsumation:

- Montag bis Mittwoch: CHF 13'500
- Donnerstag bis Samstag: CHF 18'000
- Sonntag: keine exklusive Miete/Reservation möglich

Service-Zeiten:

- Mittags-Event: 11:00 bis 16:00 Uhr
- Abend-Event: 17:30 bis 23:30 Uhr



Veranda

Unsere Veranda ist ein überdachter Aussenbereich (Seite Rapperswil; mit direktem Blick auf die Berge) der Fischerstube. Hier bleiben Sie garantiert trocken, sind aber dennoch an der frischen Luft – und natürlich über dem Wasser. Mit der Morgensonne im Gesicht servieren wir Ihnen hier zum Beispiel den Fischer–Brunch.

Platzangebot

- sitzend: 50 (outdoor)

Witterungsverhältnisse

Bei sehr schlechter Witterung (angekündigt oder unvorhergesehen) steht eine entsprechende Anzahl reservierter Plätze im Innenbereich der Fischerstube zur Verfügung.

Konditionen für Anlässe

Mindestkonsumation:

- bis 8 Gäste: keine
- 9 bis 20 Gäste: CHF 59.- pro Person / Kinder CHF 29.-
- ab 21 Gästen: Menü–Besprechung mit dem Gastgeber

Konditionen für exklusive Gruppen

Mindestkonsumation:

- Montag bis Mittwoch: CHF 5'000
- Donnerstag bis Sonntag: CHF 7'500

Service–Zeiten:

- Mittags–Event: 11:00 bis 16:00 Uhr
- Abend–Event: 17:30 bis 23:30 Uhr



Fischergarten

In unserem einladenden, grossflächigen Fischergarten bedienen Sie sich ganz unkompliziert selbst. Dies in wunderbarem Seegarten-Ambiente – direkt am Wasser, im Schatten der grünen Platanen. Ein reichhaltiges Angebot an Salatgerichten und «Zvieriplättli» wird ergänzt mit einem umfangreichen Wurstangebot und Fisch-Frittüre um das Highlight Fischknusperli mit Pommes. Gelati und hausgemachte Torten gehören natürlich auch zum Sortiment.

Platzangebot

- sitzend: 200 (outdoor)

Reservationsmöglichkeiten

Vorerst nehmen wir für unseren Fischergarten keine Reservationen entgegen und heissen bei guter Witterung (kein Regen) alle Gäste herzlich willkommen. Der Fischergarten bleibt somit bei gutem Wetter immer zugänglich.



Fischersteg

Der kleine eigene Bootssteg ermöglicht es Ihnen, liebe Gäste, auch auf dem Wasserweg zu uns zu gelangen. Nur kurz anlegen, die Freunde ein- / aussteigen lassen und eine Portion Fischknusperli oder eine kühle Flasche Roséwein mitnehmen ist das Eine – ein exklusiver Empfang mit anschliessendem Apéro – oder ein romantisches Candle–Light–Dinner – ist das Andere...

Das Fischerdorf ist ein Ort für Alle; so auch der Fischersteg. Deswegen möchten wir als Gastgeber ebenso offen sein und uns Ihre individuelle, kreative Wunsch–Idee für den Fischersteg anhören.



Angebot Speis und Trank

Nur einen feinen Aperitif mit Häppchen, ein lockeres Flying Dinner oder doch lieber ein gediegenes Menü zu Tisch?
Unsere Küchencrew lässt keine Wünsche unerfüllt. Damit sie Ihnen die Liebe zum Detail und die beste Qualität gewährleisten kann gibt es folgende Möglichkeiten, um Speis und Trank im Fischerdorf geniessen zu können:

Fischerhütte

Vorbesprechung mit dem Gastgeber für Aperitif mit Häppchen, Flying Dinner oder Menü

Fischerstube (Gastraum Fischerstube, Seeterrasse, Veranda)

- 1–10 Personen: Grosse à la carte-Karte oder Menü–Vorbesprechung
- 11–20 Personen: Kleine à la carte-Karte oder Menü–Vorbesprechung
- ab 21 Personen: Menü–Vorbesprechung mit dem Gastgeber

Nachfolgend eine erste Inspiration unserer Menü–Vorschläge:

Wir verweisen auf die Webseite für die à la Carte und die Weinkarte

Aperitif und Häppchen

Angler

Pro Person CHF 7.-

Zwei Würfel von der hausgemachten Rosmarin– oder Tomaten–Focaccia mit Hummuscrème und Zitronen–Öl

Fischer

Pro Person CHF 11.-

Drei Mini–Brioches, gefüllt mit rassigem Rindstatar, Brie von Sternenberg und würziger Randen–Hummuscrème

Seemann

Pro Person CHF 17.-

- Gemüestängeli im Glas mit würzigem Kräuterquark
- Drei Mini–Brioches gefüllt mit rassigem Rindstatar, Brie von Sternenberg und würziger Randen–Hummuscrème
- Heiss geräucherte Swiss–Alp Lachs–Praline

Flying Dinner

Angler

Pro Person CHF 59.-

Apéro-Teller mit feinen marinierten Golden Shrimps ASC und aromatischen Antipasti



Zwei Seefisch-Knusperli und zwei gebackene Pfefferschoten, gefüllt mit Frischkäse an herhaftem Dip



Zartes Stroganoff vom Weide-Rind mit Spätzli und Sauerrahm



3 Petits Fours

Fischer

Pro Person CHF 73.-

Genuss-Salat im Glas mit Quinoa, Gurke, Cherrytomaten, Kräuter, Randenknusper und zarten Sprossen



Kräuter-Focaccia, gefüllt mit Rohschinken, Rucola und Parmesanspänen



Hausgemachte Agnolotti, gefüllt mit Amalfi-Zitrone, Ricotta und Melisse



Gebratene Würfel vom Swiss Alp Lachs auf Parmesan-Risotto mit Safransauce und Affila-Kresse



Duett von der Schokolade mit Beeren und Gartenminze

Seemann

Pro Person CHF 85.-

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Mostbröckli und Sternebergkäse an Feigensenf und Früchtebrot



Hausgebeizter Graved Alp-Lachs auf Gurken-Kartoffelsalat und Brunnenkresse



Hausgemachte Tagliatelle an einer Parmesansauce mit Sommer-Trüffel



Gebratenes Felchenfilet auf Taboulé-Salat mit Joghurt-Minze-Dip



«Züri Geschnetzeltes» an Champignon-Rahmsauce und Kartoffel-Mousseline



Assortierte Petits Fours, Früchte-Shots und zarte Crèmes im Glas

Menü

Angler

Pro Person CHF 67.-

Junge Kräutersalate mit Gurke, Cherrytomaten, Randenknusper und Quinoa an Svens Haus-Dressing



Zarter Kalbsschulterbraten auf Madeirajus, Patatine Piemontese und buntem Ofen-Gemüse



Nocke von der Valrhona-Schokolade und Vanille-Tonka-Mousse mit bunten Beeren und Knusperhippe

Fischer

Pro Person CHF 69.-

Consommé mit Quenelle von Süßwasserfischen und einem Hauch Pernod



Mariniertes Swiss-Alp Lachssteak auf Champagner-Risotto und Mandel-Brokkoliröschen



Ein Stück von der hausgemachten Zitronen-Quarktorte mit Beeren-Gelée und Knusperhippe

Seemann

Pro Person CHF 83.-

Tatar vom Swiss Alp Lachs und der Rotauge auf Blattsalaten mit Zitronen-Olivencrème und frittierten Oliven



Kleines hausgemachtes Sorbet (je nach Saison) mit einem Schuss Prosecco



Entrecôte vom Swiss Black Angus Beef am Stück gegart auf Bergkräuterjus, Rosmarin-Kartoffeln, Bohnenbündel im Speckmantel und Schmelztomaten



«Trio Dulce»: Crema Catalana; Mini-Millefeuille mit Vanille-Tonka-Mousse und ein Mosaik von saisonalen Früchten

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Mai 2021

Fleisch: CH | Fisch: CH | Aufschnittware: IT/CH | Crevetten: VT (Zucht Bianchi)

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unserer Crew zu informieren»

Fischer–Brunch

Unser Fischer–Brunch, am Tisch serviert, ist auch für Gruppen ab 30 Personen jeden Samstag und Sonntag buchbar. Der Preis beträgt pro Person CHF 69.- und genossen wird à discréton. Kinder bis 5 Jahre sind gratis und kleine Fischer bis 12 Jahre, welche einen Stuhl benötigen, schlemmen zu CHF 35.-.

Zum Aufwachen ab 09:30 Uhr bis 11:00 Uhr

- Frisch gebackenes Brot von *John Baker*, Butterzopf & Gipfeli – dazu Butter, Frischkäse oder Kräuterquark, Konfitüre, Honig, Nusscreme
- Variationen von Swiss Alpin Lachs, Charcuterie & Zürich Oberländer Käsespezialitäten
- Vitaminkick mit Früchten und Joghurt, dazu unser hausgemachtes Granola aus Samen, Nüssen und Getreideflocken
- 5 Minuten–Eier oder Spiegelei

Warme Speisen ab 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr

- Gebackene Fischknusperli an hausgemachter Tartarsauce
- Gebackenen Aubergine gefüllt mit Casarecce–Pasta und Mozzarella an sonnengereifter Tomatencrème mit Basilikum

Süßer Abschluss bis 13:00 Uhr

- Auswahl an hausgemachten Desserts–Shots mit Fruchtmousse und –crèmes
- Kleine Schnitten von der saisonalen Fruchtwähe

Getränke

- Ein Glas Prosecco oder alkoholfreier Haus–Cocktail zur Begrüssung
- Heissgetränke nach Lust und Laune: Kaffee–Spezialitäten, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

Selbstverständlich sind auch die leckeren Speisen und Getränke aus der Fischerstube – gegen Aufpreis – bestellbar.

Infos querbeet – durch die Welt der Fischerstube

Informationen zum Standort, den Öffnungszeiten sowie Anfahrt usw. entnehmen Sie unserer Website:
<https://www.fischerstube-zuerich.ch/kontakt>



Transfer mit dem Taxiboot

Mit unseren Taxiboot–Partnerbetrieben ermöglichen wir es Ihnen, über den Wasserweg zu uns zu gelangen. Von diversen Ufern (zum Beispiel dem Standesamt am Stadthausquai) bringt Sie ein Taxiboot direkt an unseren privaten Bootsanlegeplatz, den Fischersteg, was mit Sicherheit die schönst mögliche Ankunft im Fischerdorf ist.

Set–Up

Haben Sie spezielle Wünsche bezüglich Dekoration? Möchten Sie duftende Kerzen, Tischkärtchen oder romantischen Blumenschmuck? Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche mit und wir finden mit unseren Partnern die passende Lösung.

Administrative Arbeiten, die im Rahmen der Veranstaltung liegen, sind in unserer Dienstleistung inkludiert. Weitere Aufwände, wie zum Beispiel Tischpläne erstellen oder Namenskärtchen schreiben, werden separat nach Arbeitsaufwand (Stundenansatz CHF 80.-) verrechnet. Gleches gilt für zusätzliche Materialaufwände (beispielsweise Blumenschmuck).

Verlängerung/Bewilligungen

Möchten Sie Ihren Event über die übliche Polizeistunde (23:30 Uhr) hinaus geniessen? Wir holen für Sie die notwendige Bewilligung ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.-. Ohne andere Vereinbarung verrechnen wir bei Bewirtung nach 00:00 Uhr pro anwesenden Mitarbeiter und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 70.-, inkl. Taxi–Gutschein für die Crew.



Kontakt



+41 44 250 59 50
fischerstube@commercio.ch
www.fischerstube-zuerich.ch

Bellerivestrasse 160
8008 Zürich

Kleingedrucktes

AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen

VERTRAGSABSCHLUSS

Die Restaurants Commercio–Piccadilly AG (nachfolgend COPI genannt) freut sich dem Veranstalter aufgrund seiner Wünsche und Informationen eine Offerte zuzustellen. Mit der Zustimmung des Veranstalters innert der in der Offerte angegebenen Frist wird der Vertrag für beide Parteien verbindlich. Dem Vertrag liegen die AGB zugrunde, welche am Datum der Offerte gültig sind.

TEILNEHMERZAHL

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 72 Stunden vor Ihrem Anlass schriftlich (E-Mail) mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: Angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

ZAHLUNGEN

Alle Preisangaben sind inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Zustellung netto zahlbar. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen im Vorfeld eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistung laut Offerte zu erheben.

RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / ANNULATIONSKOSTEN

Tritt der Veranstalter nach Vertragsabschluss vom Vertrag zurück, so fallen folgende Kosten an:

60 oder mehr Tage vor der Veranstaltung:	keine Kosten
59 – 30 Tage vor der Veranstaltung:	25% der Leistung
29 – 20 Tage vor der Veranstaltung:	50% der Leistung
19 – 6 Tage vor der Veranstaltung:	75% der Leistung
Ab 5 Tagen vor der Veranstaltung:	100% der Leistung

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot mit offeriertem Preis pro Person gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60.00 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietern werden zu 100% weiterverrechnet.

PANDEMIE

Tritt der Veranstalter nach Vertragsabschluss aufgrund der epidemiologischen Lage in der Schweiz vom Vertrag zurück oder ist die Durchführung der Veranstaltung aufgrund von behördlichen Anordnungen nicht möglich, so fallen folgende Kosten an:

4 oder mehr Tage vor der Veranstaltung:	keine Kosten
Ab 3 Tagen vor der Veranstaltung:	50% der Leistung

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot mit offeriertem Preis pro Person gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60.00 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietern werden zu 100% weiterverrechnet.

HAFTUNG / VERSICHERUNG

Der Veranstalter ist verpflichtet, die Räumlichkeiten gemäss den Vorgaben von COPI zu benutzen. Besondere Nutzungen (z.B. Bodenbelastung, Lärmimmissionen, Aussendekorationen etc.) sind mit COPI vorgängig abzusprechen und zu vereinbaren. Der Veranstalter ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Der Veranstalter ist verantwortlich für das Verhalten seiner Gäste und der von ihm beigezogenen Drittpersonen. Nachweislich durch COPI verursachte Schäden gehen zu deren Lasten. Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter.

FEUERPOLIZEILICHE VORSCHRIFTEN

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den Veranstalter, gehen vollumfänglich zu seinen Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

HÖHERE GEWALT

Im Falle höherer Gewalt wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördlichen Anordnungen (z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen etc., behält sich COPI vor, ohne Kostenfolgen von diesem Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

INFORMATIONSPFLICHT

Der Veranstalter verpflichtet sich, bezüglich Gegenstand, Inhalt und Form der Veranstaltung gegenüber dem Restaurant Fischerstube vor Vertragsabschluss zur Transparenz. COPI behält sich vor, Anlässe und Veranstaltungen, die ethisch, politisch, religiös oder aus anderem Grund polarisieren und somit die Sicherheit und/oder das Ansehen des Restaurants selbst, der Restaurantbetreiber, der Gäste oder Mitarbeiter gefährden, nicht durchzuführen oder, sollte der Gegenstand der Veranstaltung erst nach Vertragsabschluss bekannt werden, diese auch kurzfristig folgenfrei abzusagen.



MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Geschäftsleitung. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von CHF 30.00. Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50

GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

COPI behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware oder massiv erhöhter Preise, ihre Leistungen oder Preise in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig anzupassen.

GERICHTSSTAND / ANWENDBARES RECHT

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung, vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften, ist 8001 Zürich. Anwendbar ist Schweizer Recht.

GÜLTIGKEIT

COPI kann die Bankettdokumentation jederzeit einseitig abändern. Diese Bankettdokumentation ist gültig ab dem 1. Mai 2021, ersetzt alle Bisherigen und hat Gültigkeit bis zu einer entsprechenden Neuauflage.