

# Eventgastronomie

Catering Angebot Salon Suisse

---

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem exklusiven gastronomischen Angebot an Bord des Salon Suisse. In diesem einzigartigen Ambiente, das Geschichte und Eleganz vereint, laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise ein, die alle Sinne verwöhnt.

Mit unserer langjährigen Erfahrung und einem leidenschaftlichen, kreativen Team stellen wir sicher, dass Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Persönlicher Kontakt und individuelle Betreuung stehen für uns an erster Stelle, um Ihre Wünsche und Bedürfnisse perfekt zu erfüllen.

Wir legen besonderen Wert auf die Qualität unserer Speisen. Schweizer Tierprodukte sowie natürliche Zutaten sind die Basis unserer Küche. Auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusätze verzichten wir bewusst, um Ihnen ein authentisches und unverfälschtes Geschmackserlebnis zu bieten.

Unsere Bankettmappe gibt Ihnen einen Einblick in unser erlesenes Speise- und Getränkeangebot. Ob als Frühstück, zu einem gediegenen Apéro, einer Zwischenverpflegung oder als feines Menü und verführerisches Dessert – lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und von unserer Expertise beraten.

Wir bieten Ihnen eine massgeschneiderte Beratung, zu Ihrem besonderen Anlass.

Tauchen Sie ein in die Welt des guten Geschmacks und vereinbaren Sie gerne ein persönliches Gespräch mit uns.

Ihr Elvetino-Charter Team

---



# BANKETTKARTE

## FRÜHSTÜCK

---

---

<b>Kaffee &amp; Gipfeli Combo</b> Eine Tasse Kaffee oder Tee   Gipfeli	7.50
<b>Klassisches Frühstück</b> Eine Tasse Kaffee oder Tee   Gipfeli   Brötchen   Butter   Konfitüren   Naturjoghurt	19.50
<b>Gourmet Frühstück</b> Kaffee oder Tee   Orangensaft 2 dl   Gipfeli   Brötchen   Zopf   Butter   Konfitüren   Naturjoghurt   Bündner Rohschinken oder Käse	26.50
<b>Deluxe Frühstück</b> Prosecco   Kaffee und Tee à discrétion   Orangensaft 2 dl   Brötchen   Gipfeli   Zopf   Butter   Konfitüren   Honig   Joghurt   Käse   Lachs   Rührei   Speck	49.00

---

# BANKETTKARTE

## APÉRO

---

<b>Veganes Plättli</b> Getrocknete Tomaten   Grüne Oliven   Hummus   Rosmarin-Grissini	19.50
<b>Piatto Misto classico</b> Getrocknete Tomaten   grüne & schwarze Oliven   original Teufelshörnli   Weichkäse   Involtini Prosciutto	26.50
<b>Laugen-Partybrot - halber Meter</b>  Laugenzopf-Sandwich   Brie   Rucola   Joghurt-Kräutersauce	89.50
Laugenzopf-Sandwich   Salami   Cornichons   Tomaten   Salat   Butter	89.50
Laugenzopf-Sandwich   Geräucherter Schinken   Gurke   Ei   Salat   Butter	89.50
<b>Apérogebäck Schweiz</b> Chäs-Chüechli   Schinkengipfeli   Gemüse-Chüechli	21.50
<b>Apérogebäck Vegetarisch</b> Gemüse-Strudel   Tomatenstrudel   Chäs-Chüechli	21.50
<b>Mini-Canapés klassisch</b> Schinken   Ei   Lachs	24.50
<b>Mini-Canapés vegetarisch</b> Spargeln   Ei   Brie	24.50

---



# BANKETTKARTE

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Vorspeisen	Bunter Blattsalat der Saison dazu Sprossen   Kernen   hausgemachtes Salatdressing	14.50
	+ gekochtes Ei   Croûtons	+ 4.00
	+ knusprige Speckstreifen   Croûtons	+ 6.00
	+ Rauchlachsstreifen	+ 8.00
	Nüsslisalat   Speck   Croûtons (saisonal)	14.50
	Nüsslisalat   warme Eierschwämmli (saisonal)	15.00
	Nüsslisalat   Rauchlachsstreifen (saisonal)	15.50
Suppen	Türmchen vom hausgebeizten Lachs und Avocado auf Pumpernickel   Sauerrahmsauce   Dill	23.50
	Sellerie-Apfelcrèmesuppe   Apfelchips	14.50
	Tomatencrèmesuppe   Gin	15.00
	Kürbiscrèmesuppe   Läckerrahmhaube (saisonal)	15.50
Tatar	Gemüsetatar Tatar   Brot   Zwiebelringe   Kapern	24.50
	Rindstatar Tatar   Brot   Zwiebelringe   Kapern	32.50

# BANKETTKARTE

## HAUPTGANG

Hauptgang Fleisch	Pouletbrust sautiert an Orangenrahmsauce   hausgemachte Spätzli   glasierte Kohlrabi	39.50	Hauptgang Fisch	Forellenfilet sautiert an einer Weissweinsauce Blattspinat   schwarze Bandnudeln	42.50
	Schweinessteak an Pfefferrahmsauce Nudeln   glasiertes Wurzelgemüse	42.50			
	Saltimbocca vom Schwein mit Parmaschinken an Marsalajus Gnocchi alla Romana   buntes Wurzelgemüse	43.50	Hauptgang Vegetarisch	Veganes Ghackets mit Hörnli Vegane Bolognese   Hörnli   Apfelmus   Röstzwiebeln	29.00
	Kalbsschulterbraten an Rosmarinrahmsauce Kartoffelgratin   Bohnenbündeli im Speckmantel	47.00		Saisonales Risotto	32.50
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes hausgemachte Rösti   glasierte Karotten	48.00		Seitan-Geschnetzeltes an Rahmsauce Nudeln   glasiertes Gemüse	38.50
	Rinderfilet an Trüffeljus Kartoffelgratin   saisonales Gemüse	58.50			

# BANKETTKARTE

## HAUPTGANG

Hauptgang	Schweizer Klassiker - Ghackets mit Hörnli	23.50	Apéro	Schweizer Apéroplättli	17.80
	Rindfleisch mit Hörnli   Röstzwiebeln   Apfelmus   Sbrinz			Parmino-Käse   grüne Oliven   Salametti   Grissini	
	Grünes Thai-Curry   Poulet   Reis	22.50	Dessert	Bündner Tradition: Nusstorte aus Graubünden	8.50
	Vegetarisches Pasta Gericht der Saison	24.50		Traditionell gebackene Bündner Nusstorte, das Original	

Hinweis:  
Preis- und Produktänderungen unter Vorbehalt,  
da es sich hierbei um Speisen aus dem Regelzug  
handelt.





# BANKETTKARTE

## DESSERT

Dessert im Weckglas 160ml

Tiramisu	11.50
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis	11.50
Schokoladen Mousse	11.50
Fruchtsalat	11.50

Trio-Dessert im Weckglas 80ml	15.50
Tiramisu   Zitronengras-Panna Cotta   Schokoladen Mousse	

Dessertkäse	19.50
Schweizer Käsesorten   Chutney   Walnüssen	



# ZUSÄTZLICHE GENUSSMOMENTE MIT DER SBB ROLLBAR

---

---

Liebe Gäste,

Wir wollen Ihnen noch ein besonderes Highlight unseres Angebots vorstellen: die SBB Rollbar. Ob ein geplanter Zwischenstopp auf Ihrer Reise oder ein gemütlicher Ausklang nach der Fahrt – unsere mobile Bar bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihren Anlass um einen stilvollen Apéro oder einen entspannten Kaffee ausserhalb des Zuges zu bereichern.

Die SBB Rollbar ist flexibel einsetzbar und sorgt mit Kaffeespezialitäten sowie anderen Drink-Kreationen und kleinen Snacks für das gewisse Extra an Ihrem Event. Unser erfahrenes Team steht Ihnen zur Seite, um auch hier Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen und Ihren Anlass perfekt abzurunden.

Sprechen Sie uns gerne auf diese Möglichkeit an und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Ihr Elvetino-Charter Team

Weitere Informationen zu unserem Angebot finden Sie auf [www.elvetino.ch/angebot](http://www.elvetino.ch/angebot)

---



# Gut zu wissen

---

Die aufgelisteten Preise gelten pro Person. Die Preise verstehen sich in CHF sowie inklusive der geltenden Mehrwertsteuer.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte Spuren anderer Stoffe enthalten können, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden. Bitte teilen Sie uns dazu frühzeitig allfällige Unverträglichkeiten mit.

Auf unseren Extrazügen können wir Ihnen keine glutenfreien Gerichte, Backwaren oder Desserts anbieten, da auf Grund der engen Platzverhältnisse in unserer Bordküche eine Kontaminierung von glutenfreien mit glutenhaltigen Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann.

Kalb- und Schweinefleisch:	Schweiz
Trockenfleisch und Aufschnitt:	Schweiz
Aufschnitt:	Schweiz / Italien / Frankreich
Poulet:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Rauchlachs und Lachs:	Schweiz / Norwegen / Vereinigtes Königreich
Fisch:	Schweiz

Unsere Frischprodukte wie Gipfeli, Brote und Gebäcke werden an den jeweiligen Abfahrtsorten von regionalen Bäckereien täglich frisch geliefert.

Unsere Backwaren werden in der Schweiz, Österreich und Italien von lokalen Bäckereien hergestellt. Je nach Abfahrtsbahnhof des Zuges werden die Speisewagen entsprechend mit Backwaren beliefert. Bitte wenden Sie sich für weitere Angaben an unsere Mitarbeitenden.

---



# Gut zu wissen

---

Preiserhöhungen für alternative Produkte wegen Gluten- oder Laktoseunverträglichkeiten sowie für vegane Produkte möglich.

Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl aus unserer Weinkarte an. Entschliessen Sie sich dennoch, Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 19.90.

Gegen Aufpreis gestalten wir Ihnen Ihre Menükarte mit einem Spezialdruck und lassen Ihnen gerne ein individuelles Blumenarrangement von unserem Floristen erstellen.

Je nach Extrazug verlangen wir für Geschirr, Besteck, Tischwäsche und saisonale Dekoration eine Tischpauschale, welche wir unter Tischgedeck und saisonale Dekoration aufführen.

Zusätzlich fallen Personal- sowie Logistikkosten an für Vorbereitung, Fahrzeit, Rückweg und Auslad. Je nach Aufwand kann ein Mitarbeiter mehr verrechnet werden. Genaue Angaben nach Erhalt der Fahrordnung und der genauen Personenanzahl.

## Personalkosten

Servicemitarbeiter:in	CHF 53.00 pro Stunde
Hilfskoch/Köchin	CHF 59.00 pro Stunde
Koch/Köchin	CHF 69.00 pro Stunde
Anlassleitende Person	CHF 80.00 pro Stunde

## Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige; Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preis- und Produktänderungen sind vorbehalten. Zu dieser Vertragsvereinbarung gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Elvetino AG. Diese können bei der Elvetino AG verlangt werden.

---

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Elvetino AG

---

## 1. Leistung

Die Elvetino AG ist offizieller Dienstleistungspartner der Transportunternehmungen für die Verpflegung von Reisenden im Zug. Dieser Vertrag regelt die Abwicklung von Gruppenaufträgen und Cateringleistungen im SBB Restaurant oder im Extrazug. Als Gruppenauftrag gilt die Bestellung von Getränken und Speisen ab 10 Personen.

## 2. Betriebliche Rahmenbedingungen

### 2.1

Die Verpflegung der Reisenden erfolgt in einem fahrplanmässigen Regelzug, in einem Verstärkungszug, in einem Extrazug oder in einem Charterwagen.

In Ausnahmefällen kann die Verpflegung auch im Stillstand oder ausserhalb des Zuges erfolgen. Für die betrieblichen Rahmenbedingungen, Fahrplan, Rollmaterial und Streckenwahl sind die Transportunternehmungen zuständig.

### 2.2

Die zur Verfügung stehende Kücheninfrastruktur sowie die Lade- und Staukapazitäten im Zug sind limitiert. Es ist deshalb möglich, dass Einschränkungen bezüglich Angebot und/oder Service gemacht werden müssen.

### 2.3

Für notwendige Auswärtsübernachtungen unserer Mitarbeitenden, die durch Extrafahrten verursacht werden, wird eine Übernachtungspauschale von mindestens CHF 200.– in Rechnung gestellt. Die Pauschale hängt von der Dauer der Reise, der Anzahl der übernachtenden Mitarbeitenden und den üblichen regionalen Übernachtungskosten ab.

## 3. Bestellung und Auftragsbestätigung

### 3.1

Ein Auftrag an die Elvetino AG kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Die Bestellung muss bis spätestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass bei Elvetino eintreffen. Kurzfristige Kleinbestellungen werden nach Möglichkeit entgegengenommen. Angebot und Service können jedoch eingeschränkt werden. Mit der schriftlichen Auftragsbestätigung der Elvetino AG kommt der Auftrag zustande.

### 3.2

Die definitive Anzahl Personen muss spätestens 10 Arbeitstage (Mo – Fr 8.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00 Uhr) im Voraus bekanntgegeben werden.

---



# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Elvetino AG

---

## 4. Änderungen und Annullierungen

### 4.1

Änderungen der bestätigten Leistungen sind Elvetino umgehend schriftlich per Brief oder E-Mail mitzuteilen.

### 4.2

Bis 10 Arbeitstage vor Abfahrt (Mo - Fr, 8.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00 Uhr) sind Änderungen der Anzahl Teilnehmer oder Leistungsänderungen kostenlos. Ab dann gelten die in der Auftragsbestätigung festgehaltenen Leistungen und die Anzahl als bestätigt. Nicht konsumierte Leistungen oder fehlende Teilnehmer werden ab diesem Zeitpunkt zu 100% belastet.

### 4.3

Bei Annullation des Auftrages werden folgende Kosten verrechnet:

Bis 20 Tage vor Reisebeginn: kostenlos

19–16 Arbeitstage vor Reisebeginn: CHF 150.– Bearbeitungsgebühr

15–9 Arbeitstage vor Reisebeginn: 50%, mind. CHF 500.–

0–8 Arbeitstage vor Reisebeginn: 100%, mind. CHF 500.–

Zur Verrechnung gelangen die fest bestellten Leistungen gemäss letzter Auftragsbestätigung der Elvetino AG.

### 4.4

Massgebend zur Berechnung der Annullierungskosten ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei Elvetino zu Bürozeiten (Mo – Fr 8.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00 Uhr).

## 5. Geringfügige Abweichungen

Elvetino behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, Ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung geringfügig zu ändern. Sie nimmt dabei in besonderer Weise Rücksicht auf das Interesse des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

## 6. Beizug von Dritten

Die Elvetino AG ist berechtigt, falls notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch Dritte vornehmen zu lassen oder solche beizuziehen. Die Elvetino AG verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion der Dritten.

---

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Elvetino AG

---

## 7. Preise

### 7.1

Die Preise für Speisen und Getränke sind in der Auftragsbestätigung der Elvetino AG festgelegt. Preisänderungen, Produktänderungen oder Jahrgangsänderungen bei Weinen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise schliessen die aktuelle Mehrwertsteuer ein.

### 7.2

Personal-, Logistik- sowie Infrastrukturkosten und Tischgedeck mit saisonaler Dekoration werden, je nach Zugtyp, separat und zusätzlich zu den Kosten der Speisen und Getränke verrechnet. Deren Höhe richtet sich nach den definierten Stundenansätzen und dem gemäss Fahrplan, Cateringangebot und Infrastruktur notwendigen Personal-, Logistik- und Infrastrukturbedarf.

Bei selbstmitgebrachten Getränken behalten wir uns vor ein Zapfengeld zu verrechnen.

## 8. Rechnungstellung und Zahlung

### 8.1

Die in der schriftlichen Auftragsbestätigung der Elvetino AG festgehaltenen Leistungen werden im Anschluss an die Reise in Rechnung gestellt. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Leistungen werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

### 8.2

Die Rechnungstellung erfolgt ausschliesslich in Schweizer Franken an eine Adresse in der Schweiz. Die Elvetino AG behält sich vor, eine Anzahlung oder Vorauszahlung zu verlangen. Die dem Kunden zugestellte Rechnung ist innerhalb von 30 Tagen netto zu bezahlen.

### 8.3

Die Barzahlung oder Zahlung vor Ort auf dem Zug per Kreditkarte ist in allen Regelzügen und auf den Extrazügen möglich.

---

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Elvetino AG

---

## 9. Haftung

### 9.1

Die Elvetino AG verpflichtet sich zur sorgfältigen Erbringung der vertragsgemäßen Leistungen.

- Die Einhaltung der Fahrpläne, allfällige Fahrtunterbrechungen, Verspätungen, Streckenänderungen oder sonstige Unannehmlichkeiten, verursacht durch Betriebsstörungen.
- Den Verlust, den Diebstahl oder die Beschädigung von Wertgegenständen.
- Höhere Gewalt oder Ereignisse, welche Elvetino AG nicht voraussehen oder abwenden konnte.

### 9.2

Jede Haftung für andere oder weitergehende Ansprüche oder Schäden, insbesondere Ansprüche auf Ersatz von indirekten Schäden oder Folgeschäden, entgangenem Gewinn, nicht realisierten Einsparungen sowie Verdienstausschlag, ist ausdrücklich ausgeschlossen.

### 9.3

Die Transportunternehmen haften im Rahmen ihrer gesetzlichen Haftpflicht direkt.

### 9.4

Haftet Elvetino für Schäden, welche eines für die Vertragserfüllung beigezogenes Unternehmen verursacht hat, so tritt der Geschädigte seine Schadenersatzansprüche an Elvetino AG ab.

### 9.5

Die ausservertragliche Haftung richtet sich nach den anzuwendenden Gesetzesbestimmungen, wobei die Haftung von Elvetino AG auf eigenes grobfahrlässiges Verschulden beschränkt bleibt.

## 10. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

### 10.1

Für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist ausschliesslich Schweizerisches Recht anwendbar.

### 10.2

Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich Stadt, Schweiz.