

THE NEIGHBOURS

FOOD



HERZLICH WILLKOMMEN

Ob ein Frühstück für die Firma, ein ausgewogenes Zmittag, ein legeres Aperero mit Freunden oder ein ausgefallenes Znacht mit unserem Foodtruck – wir machen ihren Anlass zu einem kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, sie zu verwöhnen.



FRÜHSTÜCK

EINFACHES ZMORGE Portion 12.00

Duftender Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, Apfelsaft oder Mint Lemon oder Kombucha, Knuspriges Dinkel-Flatbread aus unserem Foodtruck, Butter, hausgemachte Konfi oder Honig

EINFACHES ZMORGE (VEGAN) Portion 12.00

Duftender Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, Apfelsaft, Mint Lemon oder Kombucha, Knuspriges Mais-Leinsamen-Flatbread aus unserem Foodtruck, hausgemachte Konfi oder Schoggiaufstrich

À LA CARTE

WENN DER HAFER STICHT

Greek Joghurt oder Cocosjoghurt mit hausgemachtem Granola Portion 4.00

Overnight Oats mit Saisonalen Kompotte und Greekjoghurt Portion 4.00

Porridge mit Saisonalen Kompotte und Ricotta (Vegan möglich) Portion 4.00

Saisonaler Fruchtsalat Portion 4.00

AUS DEM HÜHNERSTALL

Rührei (Vegan möglich) Portion 4.00

Spiegelei Portion 4.00

Omelette mit div. Füllungen (Vegan möglich) Stück 7.50



FRÜHSTÜCK

Pochiertes Ei mit Spinatsalat, Trüffeljoghurt und Buchweizenpops (Vegan möglich)

Portion 4.00

Kichererbsen-Ajvar-Pfanne (Vegan)

Portion 4.00



SNACKS

ZNÜNI-/ZVIERI-POWER BREAK

HOMEMADE MÜESLIRIEGEL(VEGAN)	Stück	3.00
-------------------------------------	--------------	-------------

Hafer, Trockenfrüchte, Nüsse, Ahornsirup, Kokosöl

HOMAMADE ENERGYBALLS	Stück	1.50
-----------------------------	--------------	-------------

Hafer, Trockenfrüchte, Chia-Samen, Nüsse, Kakao, Ahornsirup



ZMITTAG

UNSERE SALATBOWLS SERVIEREN WIR MIT UNSEREN KNUSPRIGEN DINKEL- ODER MAIS-LEINSAMEN-BREADSTICKS

THE ORIENTAL	Portion	5.00
---------------------	---------	------

Hafer, Trockenfrüchte, Nüsse, Ahornsirup, Kokosöl

THE GREEK	Portion	8.00
------------------	---------	------

Spinatsalat mit Feta und geröstetem Nüssen

THE ITALIAN	Portion	8.00
--------------------	---------	------

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,
Parmigiano Reggiano 36Mt. und Pinienkerne

GAZPACHO	Portion	5.00
-----------------	---------	------

Der spanische Klassiker – kalte Gemüsesuppe aus Gurke, Paprika, Tomate

BREADSTICKS 200G	Portion	5.00
-------------------------	---------	------

Aus Dinkel oder Mais-Leinsamen-Flatbreads



APÉRO & ZNACHT

SAISONAL

HOMEMADE BREADSTICKS	Portion	9.50
----------------------	---------	------

Hafer, Trockenfrüchte, Nüsse, Ahornsirup, Kokosöl

GEMÜSESTICKS	Portion	9.50
--------------	---------	------

Spinatsalat mit Feta und geröstetem Nüssen

CHÄSPLÄTTLI FÜR ZWEI	Portion	24.00
----------------------	---------	-------

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,
Parmigiano Reggiano 36Mt. und Pinienkerne

ADD ON - IM WECKGLAS SERVIERT

Geröstete Mandeln	Portion	3.50
-------------------	---------	------

Grillierte Zucchini	Portion	2.50
---------------------	---------	------

Getrocknete Tomaten	Portion	2.50
---------------------	---------	------

Gepickelte Zwiebeln	Portion	2.50
---------------------	---------	------

Zucchini-Feta-Rolls	Stück	2.50
---------------------	-------	------

Marinierter Fetakäse	Portion	2.50
----------------------	---------	------

Parmigiano Reggiano 36 Mt.	Portion	5.00
----------------------------	---------	------



APÉRO & ZNACHT

KLASSIKER

Direkt aus unserem Foodtruck

FIRST FLOOR	Stück	12.00
-------------	-------	-------

Dinkel-Vollkorn-Flatbread mit saisonalem Chutney, Feta, grillierten Zucchini und Buchweizenpops

CUCINA	Stück	12.00
--------	-------	-------

Dinkel-Vollkorn-Flatbread mit Tomatenpesto, Ricotta, Rucola, Parmigiano Reggiano 36 Mt. und Pinienkerne

HAMMAM	Stück	12.00
--------	-------	-------

Mais-Leinsam-Flatbread mit Ajvar, Greek Joghurt, gepickelten Zwiebeln und Sesam Dukkha

THE GARDENING (VEGAN)	Stück	12.00
-----------------------	-------	-------

Mais-Leinsam-Flatbread mit Karottenpüree, Rucola, Minzpesto und gerösteten Mandeln

PENTHOUSE DELUXE	Stück	15.00
------------------	-------	-------

Dinkel-Vollkorn-Flatbread mit Trüffeljoghurt, gebratenen Champignon, Jungspinat, Steinpilzpulver und Sprossen

THE HOUSE PARTY (VEGAN & SWEET)	Stück	12.00
---------------------------------	-------	-------

Mais-Leinsam-Flatbread mit Schoggiaufstrich, saisonales Fruchtkompote mit Kokos-Chips



APÉRO & ZNACHT

QUELLFRISCH

Mint-Lemon-Limonade	3dl	3.00
Saisonales Homemade Kombucha div. Sorten	5dl	5.00
Lokales Wasser 37	5dl	3.50
Öpfelsaft naturtrüb	3dl	3.50
Bio Tee div. Sorten	1 Tasse	3.50
Kaffee	1 Tasse	3.50



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Miete Geschirr	nach Aufwand	
Miete Tisch/Stühle	nach Aufwand	
Entsorgung vom Abfall	nach Aufwand	

ZUSATZKOSTEN

Fahrtspesen	nach Aufwand
-------------	--------------

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass gemäss Detail-Offerte exklusiv an The Neighbours Food.

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

4. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNG

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.

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;
- 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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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 zu-rück 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. MITARBEITER DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

11. VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12. RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

13. 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.

14. 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. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.