

eldora

WORKING LUNCH



Working Lunch Platten

	Preis	Einheit
Käseplatte Eine Platte ist für 4 Personen Tête de Moine, Gruyère, Tilsiter, Brie, Geissenfrischkäse, Weintrauben, Nüsse, Trockenfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte
Äplerplatte Eine Platte ist für 4 Personen Bündner Rohschinken, Coppa, Salami, Bündner Bergkäse, Oliven, Gurken, Maiskölbchen, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte
Fleischplatte Eine Platte ist für 4 Personen Bauern-Schinken, Salami, diverse Aufschnitte, Pastete, Fleischkäse, Essiggemüse, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte

Working Lunch à la carte

Sandwiches

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Mini-Partybrötli mit Salami	3.50	/ Stk.
Mini Partybrötli mit Camembert	3.50	/ Stk.
Mini-Laugenweggli mit Schinken	3.50	/ Stk.
Mini-Silserli mit Käse	3.50	/ Stk.
Mini-Silserli mit Fleischkäse	3.50	/ Stk.
Mini-Vollkornbrötli mit Cantadou	3.50	/ Stk.
Brioche mit Lachsmousse	3.50	/ Stk.

Sweet Dreams

* Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Mini Crèmeschnitte *	1.50	/ Stk.
Mini Schoggichüechli *	2.50	/ Stk.
Mini Patisserie, assortiert *	2.00	/ Stk.
Mini Plundergebäck	2.00	/ Stk.
Trockenstückli, assortiert	2.50	/ Stk.
Fruchtsalat im Glas	3.00	/ Stk.

eldora



APÉRO



Apéro Packages

	Preis	Einheit
Small Apéro Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck	8.50	/ Pers.
Medium Apéro (je 1 Stück pro Person) Party Chäschüechli Party Schinkengipfeli Party Minipizza Party Spinatchüechli Blätterteigstangen	12.80	/ Pers.
Italia Apéro Mindestbestellmenge: 10 Personen (je 1 Stück pro Person) Grissini mit Rohschinken Party Minipizza Marinierte Oliven und Parmesanmöckli Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Balsamico Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln Wrap mit Rohschinken und Pesto	26.00	/ Pers.
Asia Apéro Mindestbestellmenge: 10 Personen (je 1 Stück pro Person) Curry Cashew Nüsse Mini Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce Mini Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander Tandoori Pouletspiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce Crevette auf Mango-Chili-Salat Gemüesticks mit Dip	22.00	/ Pers.
Apéro riche Mindestbestellmenge: 30 Personen Mini-Sandwiches assortiert, 4 Sorten Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl Party Schinkengipfeli, saisonale Suppe im Glas Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander Lachstatar mit Dill-Senfsauce Rindstatar mit tasmanischem Pfeffer Mini-Beefburger mit Käse Mini Schoggichüechli, Fruchtsalat im Glas Mini Crèmeschnitte Schokolade und Vanille	38.50	/ Pers.

Apéro Platten

	Preis	Einheit
Käseplatte Eine Platte ist für 4 Personen Tête de Moine, Gruyère, Tilsiter, Brie, Geissenfrischkäse, Weintrauben, Nüsse, Trockenfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte
Äplerplatte Eine Platte ist für 4 Personen Bündner Rohschinken, Coppa, Salami, Bündner Bergkäse, Oliven, Gurken, Maiskölbchen, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte
Fleischplatte Eine Platte ist für 4 Personen Bauern-Schinken, Salami, diverse Aufschnitte, Pastete, Fleischkäse, Essiggemüse, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette	56.50	/ Platte

Apéro à la carte

Fingerfood kalt vegetarisch

Tortilla-Chips mit Tomatensalsa und Guacomole	4.50	/ Stk.
Pumernickel mit Gorgonzola-Crème und Ananas-Chutney	3.00	/ Stk.
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	3.00	/ Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spiess	2.90	/ Stk.
Marinierte Oliven und Parmesanmöckli	6.00	/ Stk.
Käsespiessli mit getrockneten Früchten	3.00	/ Stk.
Gemüesticks mit verschiedenen Dips	3.00	/ Stk.

Fingerfood kalt

Crevette auf Mango-Chili-Salat	3.50	/ Stk.
Thai-Rindfleischsalat mit Koriander	4.00	/ Stk.
Rindstatar mit tasmanischem Pfeffer	4.00	/ Stk.
Lachsröllchen mit Meerrettichschaum	3.50	/ Stk.
Wrap mit Rohschinken und Pesto	3.00	/ Stk.
Roastbeef-Roulade mit Frischkäse	3.50	/ Stk.
	2.50	/ Stk.

Fingerfood warm vegetarisch

Party Chäschüechli	2.50 / Stk.
Party Minipizza	2.50 / Stk.
Party Spinatchüechli	2.50 / Stk.
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Süss-Saurem Dip im Shotglas	2.50 / Stk.
Gebackene Jalapeno-Chilischoten gefüllt mit zart schmelzendem Käse	2.50 / Stk.
Gemüse-Samosa mit Curry- Joghurt- Dip	2.50 / Stk.

Preis Einheit

Fingerfood warm

Party Schinkengipfeli	2.50 / Stk.
Cremiges Waldpilzrisotto mit Chorizo	3.00 / Stk.
Hacktätschlipralinen-Lolli mit Spicy-Dip im Weckglas	3.50 / Stk.
Pouletspiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce	3.50 / Stk.
Mini Beefburger mit Käse	3.50 / Stk.
Chicken Wings mit Dip	3.50 / Stk.

Sandwiches

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

	3.50 / Stk.
Mini Burebrötli mit Camembert	3.50 / Stk.
Mini-Laugenweggli mit Schinken	3.50 / Stk.
Mini-Silserli mit Käse	3.50 / Stk.
Mini-Silserli mit Fleischkäse	3.50 / Stk.
Mini-Vollkornbrötli mit Cantadou	3.50 / Stk.
Brioche mit Lachsmousse	3.50 / Stk.
Ciabattina mit Hummus, Sesam, Grillgemüse, Rucola	5.50 / Stk.
Maistriangolo mit Poulet-Curry, Tomate, Salat	5.50 / Stk.
Rusti-Halbmond mit Rohschinken, Antipasti, Rucola	5.50 / Stk.

Baguette am Meter

Schinken	52.00 / Stk.
Salami	52.00 / Stk.
Salami	52.00 / Stk.
Käse	52.00 / Stk.
Schinken-Käse	52.00 / Stk.
Roastbeef	57.00 / Stk.
Rauchlachs	57.00 / Stk.

Sweet Dreams

* Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Mini Crèmeschnitte *	1.50 / Stk.
Mini Schoggichüechli *	2.50 / Stk.
Mini Patisserie assortiert *	2.20 / Stk.
Trockenstückli, assortiert	3.00 / Stk.
Schokoladenmousse im Weckglas	3.50 / Stk.
Panna Cotta mit Fruchtsauce	3.50 / Stk.
Tiramisu im Weckglas	3.50 / Stk.
Fruchtsalat im Weckglas	3.50 / Stk.

eldora

GETRÄNKE



Getränke

	Preis	Einheit
Kalte Getränke, 5 dl PET		
Valser mit / ohne Kohlensäure	2.50	/ Fl.
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2.50	/ Fl.
Rivella Rot / Blau	2.50	/ Fl.
Apfelschorle	2.50	/ Fl.
Kalte Getränke, 75 cl Glasflasche		
Valser mit/ohne Kohlensäure	3.50	/ Fl.
Juices		
Orangensaft	100 cl	6.50 / Stk.
Granini Orangensaft	33cl	3.00 / Stk.
Granini Fruchtcocktail	33cl	3.00 / Stk.
Prosecco, Flasche à 75 cl		
Prosecco brut DOC, Treviso Il Colle	35.00	/ Fl.
Weisswein, Flasche à 75 cl		
Fendant du Valais AOC, Landolt, Schweiz 2016	25.00	/ Fl.
Imperio Pinot Grigio, Venezia IGT, Italien 2015	25.00	/ Fl.
Mythos weiss VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz 2016	25.00	/ Fl.
Grüner Veltliner Löss DAC Kamptal Jurtschitsch, Österreich , 2016	34.00	/ Fl.
Pilgrim Godello DO Bierzo, Spanien 2014	35.00	/ Fl.
Rotwein, Flasche à 75 cl		
Dôle du Valais AOC Landolt, Schweiz 2015	25.00	/ Fl.
Salice Salentino DOC Vigna Nobile, Italien 2014	25.00	/ Fl.
Mythos rot VdP Weingut Landolt, Schweiz 2016	25.00	/ Fl.
Kreuzbichl Zweigelt- Blaufränkisch Jurtschitsch, Österreich 2013	38.00	/ Fl.
Pilgrim Mencía DO Bierzo, Spanien 2014	36.00	/ Fl.
Bier		
Ueli Bier	33cl	3.50 / Fl.
Feldschlösschen ohne Alkohol	33cl	3.50 / Fl.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Weinvorschläge oder organisieren für Sie Ihren Lieblingswein.
Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

eldora

VIP LUNCH



VIP Lunch

Wir bieten bediente VIP Lunches ab 4 Personen an. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen, ausgerichtet auf Ihren speziellen Anlass, und auch mit Augenmerk auf saisonale Produkte. Bitte füllen Sie die nachfolgenden Angaben zu Ihrer Veranstaltung aus, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte erstellen können.

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Flash
c/o Helvetia Versicherungen
Steinengraben 41
4051 Basel

T +41 61 279 10 79
9513@eldora.ch

Anrede Herr Frau
Vorname / Name
Firma
Strasse / PLZ / Ort
Kostenstelle
Telefonnummer
E-Mail

Angaben zur Veranstaltung

Veranstaltungs-Raum
Name der Veranstaltung
Anzahl Personen
Datum und Zeit der Veranstaltung
Ende der Veranstaltung

Anzahl Gänge, gewünschtes bitte ankreuzen:

Vorspeise Salat Suppe Hauptgang Dessert

Vegetarische Option: Ja, erwünscht Nein

Bemerkungen
.....
.....

eldora



MIETE GESCHIRR



Miete Geschirr

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Im Preis inbegriffen ist das Abwaschen und Reinigen der gemieteten Objekte. Fehlendes/beschädigtes Material wird gemäss Ersatzkosten verrechnet.

	Preis	Einheit
Geschirr		
Teller, 28 cm	2.00	/ Stk.
Teller, 24 cm	2.00	/ Stk.
Teller, 18 cm	1.50	/ Stk.
Salat-Teller, klein	1.00	/ Stk.
Suppenschale	1.00	/ Stk.
Kaffeetasse oder Espressotasse mit Unterteller	2.00	/ Stk.
Besteck		
Messer	1.00	/ Stk.
Gabel	1.00	/ Stk.
Suppenlöffel	1.00	/ Stk.
Kaffeelöffel	1.00	/ Stk.
Schöpfkelle	2.00	/ Stk.
Zange	2.00	/ Stk.
Gläser		
Champagnerglas	1.00	/ Stk.
Rotweinglas	1.00	/ Stk.
Weissweinglas	1.00	/ Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00	/ Stk.
Tischtücher und Servietten		
Tischpapier farbig	3.50	/ Meter
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20	/ Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45	/ Stk.
Take-away		
Besteckset	1.50	/ Stk.
Pick'n eat	1.00	/ Stk.
Pappteller	1.20	/ Stk.
Plastikbecher/Kaffeebecher	0.50	/ Stk.
Sonstiges Zubehör		
Korkenzieher	5.00	/ Stk.
Grosses Messer	5.00	/ Stk.
Schale	5.00	/ Stk.
Platte	10.00	/ Stk.
Korb	5.00	/ Stk.
Thermoskanne	5.00	/ Stk.

eldora



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellmodalitäten und Mitarbeiterkosten

Bitte tätigen Sie Ihre Bestellung bis 10.00 Uhr und 2 Tage vor dem Anlass.

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen betreffend des Angebotes gerechnet werden.

Wir stellen Ihnen die bestellten Speisen und Getränke zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

Sie können wählen, ob Sie die bestellten Speisen und Getränke von Eldora liefern lassen. Sie können auch unseren Service als Betreuung während des ganzen Anlasses buchen. Bitte beachten Sie hierzu die unten genannten Mitarbeiterkosten, welche zusätzlich und nach effektivem Aufwand verrechnet werden.

Bei Veranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten des Eldora Personalrestaurants wird die Betreuung durch Eldora Servicemitarbeiter vorausgesetzt und nach effektivem Aufwand verrechnet.

Lieferzeiten sind von Montag bis Freitag, 08.00 – 15.00 Uhr.

Nach 13.00 Uhr können Sie online keine Bestellung mehr aufgeben für den nächsten Tag, bitte nehmen Sie in diesem Fall telefonisch mit uns Kontakt auf.

Mitarbeiterkosten für Lieferungen, das Einrichten des Raumes und den Service während der Veranstaltung werden zusätzlich und nach effektivem Aufwand verrechnet:

- Pro Mitarbeiter Montag-Freitag = CHF 45.00 / Stunde
- Pro Mitarbeiter Samstag/Sonntag/Feiertage = CHF 67.50 / Stunde
- Chauffeur inkl. Fahrzeug, für Lieferungen ausser Haus = CHF 100.00 / Stunde

Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive MwSt. und sind in Schweizer Franken. Die Preise sind gültig ab 1. September 2014. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Abweichungen der Personenzahl und Annullationen

Die bis 2 Tage, bis 10.00 Uhr, vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Nach diesem Zeitpunkt annullierte Anlässe verrechnen wir voll. Eine Erhöhung/Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 2 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche.

Allergiker-Information

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet in Küchen, in denen allergene Stoffe vorkommen. Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung für sämtliche Informationen, die Zutaten und Inhaltsstoffe betreffen, die eine Allergie auslösen könnten. Trotz aller dieser Vorsichtsmassnahmen können wir es nicht vollständig ausschliessen, dass über Kreuzkontamination allergene Stoffe in unsere Gerichte gelangen.

Verlust und Beschädigung mitgebrachter Sachen

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Auftragsgebers in den Veranstaltungsräumen. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Auftragnehmer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten.

Geschirr Miete - Ersatzkostenreglement

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

Geschirr

Teller, 28 cm / 20cm / 18 cm	12.00/ 11.00 / 9.00 / Stk.
Salat-Teller klein / Suppenschale	7.00 / Stk.
Kaffeetasse oder Espressotasse mit Unterteller	12.00 / Stk.

Besteck

Messer, Gabel, Suppenlöffel	7.00 / Stk.
Kaffeelöffel	3.00 / Stk.
Schöpfkelle	20.00 / Stk.
Zange	20.00 / Stk.

Gläser

Champagnerglas	7.00 / Stk.
Rot-/ Weissweinglas	7.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00 / Stk.

Zubehör

Korkenzieher	15.00 / Stk.
Grosses Messer	25.00 / Stk.
Schale	20.00 / Stk.
Platte	20.00 / Stk.
Korb	10.00 / Stk.
Thermoskanne	20.00 / Stk.

Tischtücher und Servietten

Tischtuch Stoff, weiss 1.4 x 1.9 m	15.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss 50 x 50 cm	7.00 / Stk.

Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000.00 ist der Auftragnehmer berechtigt eine Anzahlung von maximal 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung betragenden Betrag als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Auftragnehmers gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Auftragnehmer berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten oder aber am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Auftragnehmer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retournmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

Haftung des Veranstalters/Auftraggebers für Schäden

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Auftragnehmer (Eldora) kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Basel.

Kontaktangaben

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Flash
c/o Helvetia Versicherungen
Steinengraben 41
4051 Basel

T +41 61 279 10 79
9513@eldora.ch

Der Besteller akzeptiert die allgemeinen Geschäftsbedingungen von Eldora.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Angaben des Bestellers / Rechnungsadresse

Anrede Herr Frau

Vorname / Name

Firma

Strasse / PLZ / Ort

Kostenstelle

Telefonnummer

E-Mail

Angaben zur Veranstaltung

Veranstaltungs-Raum

Name der Veranstaltung

Anzahl Teilnehmer

Datum und Zeit der Veranstaltung

Ende der Veranstaltung

Bemerkungen

.....

- Bestellung bitte liefern *
- Mit Service während der Veranstaltung *

* bitte beachten Sie die Mitarbeiterkosten in den AGB, diese werden zusätzlich zur Bestellung und nach effektivem Aufwand verrechnet.