

Catering-Angebot

GASTRONOMY SERVICES ROCHE



eldora

Unsere Lieferorte

Wir liefern unsere Caterings zu Ihnen **innerhalb Rotkreuz**, sowie auf dem **Roche Campus** in folgenden Gebäuden:

Building 1 1/00/001 Cafeteria Quadra 1/01/001 Dining Hall Terra 1/01/101 Dining Hall Lago 1/02/005 Q	Building 5 5/01/412 Oberwil 5/01/705 Break area 5/02/006 Worklounge 5/02/501 Break area 5/03/101 Worklounge 5/03/102 Worklounge 5/03/806 Lotenbach 5/04/312 Break area 5/04/806 Chiemen 5/04/810 Collaboration 5/05/301 Collaboration 5/05/806 Break area 5/06/006 Project Room 5/06/102 Worklounge 5/06/104 Worklounge 5/07/006 Break area 5/08/312 Break area 5/09/006 Project Room 5/09/103 Worklounge 5/09/104 Worklounge 5/09/301 Collaboration 5/10/501 Break area 5/11/012 Break area 5/11/512 Collaboration 5/12/101 Worklounge 5/12/102 Worklounge 5/12/301 Project Room 5/13/006 Collaboration 5/13/016 Break area 5/13/808 Collaboration 5/14/606 Front of Arena 5/14/809 Lounge	Building 7 7/01/021 Break area 7/01/032 Simplon 7/02/021 Break area 7/03/017 Gotthard 7/03/020 Break area 7/04/017 Julier 7/04/021 Break area 7/05/017 Albula 7/05/021 Break area	Building 12 12/00/031 Break area 12/01/018 Break area 12/01/036 Worklounge 12/01/081 Worklounge 12/02/045 Break area 12/03/018 Break area 12/03/031 Worklounge 12/04/045 Break area 12/04/087 Worklounge 12/05/036 Worklounge 12/05/045 Break area 12/05/061 Worklounge
Building 4 4/00/506 Workshop room 4/01/600b Break area 4/03/803 Break area 4/03/804 Break area 4/03/817 Break area 4/03/805 Jungfrau 4/03/806 Mönch 4/03/807 Eiger 4/03/816 Rigi 4/03/870 Dom 4/03/871 Täscherhorn 4/03/872 Alphubel 4/03/873 Allalin 4/03/875 Pollux 4/03/876 Castor	Building 8 8/01/006 Break area	Building 9 9/00/008 Atrium 9/01/020 Worklounge 9/01/090 Worklounge 9/02/020 Worklounge 9/02/050 Worklounge 9/03/020 Worklounge 9/03/050 Worklounge 9/04/020 Worklounge 9/04/050 Worklounge 9/05/020 Worklounge 9/05/050 Worklounge	Erlenring 2 Erlen-2/01/051 Training 2 Erlen-2/01/061 Training 3 Erlen-2/02/043 Break area Erlen-2/02/061 Aegerisee Erlen-2/03/043 Korridor Erlen-2/04/400 Hallwilersee Erlen-2/04/450 Break area
		Building 10 10/01/111 Break area 10/01/182 Worklounge 10/02/120 Break area 10/03/140 Break area 10/04/101 Convivo	Grundstrasse 22 Grund-22/03/100 Break area
	Building 6 6/01/075 Aare 6/01/083 Break area 6/02/011 Break area 6/03/011 Break area 6/04/011 Break area 6/05/010 Break area 6/05/011 Muota 6/05/052 Toess 6/05/053 Rhone 6/05/056 Julla 6/05/057 Rhein		Lettenstrasse 1 Let-1/00/110 Break area Let-1/01/210 Break area

Für Ihre speziellen Anlässe und Feiern am Abend

Gebäude

Bau 1

Bau 10

Lieferorte

Cafeteria, Quadra Terra, Quadra Lago

Convivo & Terrasse

Deklaration / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Strauss und Ente	Frankreich
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz / Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang und Zucht
Backwaren / Sandwiches	Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Eldora AG
Gastronomy Services
Roche Diagnostics International Ltd.
Forrenstrasse 2, 6343 Rotkreuz

Bitte beachten Sie die Roche internen Richtlinien zur Nutzung der Sitzungszimmer

Der Umwelt zuliebe - Eldora verzichtet im Catering wo immer möglich auf Einwegartikel.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Lieferung (innerhalb der regulären Öffnungszeiten der Gastronomie) und Reinigung des Materials.

MORNING COFFEE BREAK

Erhältlich von: 7.00 -11.00 Uhr
Mindestbestellmenge: 10 Personen

SMALL BREAK 13.90 / PERS.

Assortierte Butter-, Laugen- und, Vollkorn-gipfeli, sowie kleines Fitnessbrötli (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

MEDIUM BREAK 15.90 / PERS.

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkorn-gipfeli, Birchermüsli im Weckglas, Auswahl an Süßgebäck (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

POWER BREAK 19.50 / PERS.

Schinken-Käse Croissant, Ragusa Laugen-spitz, Mini Porridge Bowl (saisonal), saisonaler Früchtekorb, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

MY BREAKFAST BOX 16.00 / PERS.

Assortierte Gipfeli und Brötli, Birchermüesli, Butter, Konfitüre, saisonale Frucht, Orangensaft, Balisto-Riegel



BREAKFAST BUFFET

GOOD MORNING BUFFET * **29.00 / PERS.**

Ab 20 Personen

Frischer Zopf und Auswahl an verschiedenen Broten, Süssgebäck, knusprigen Gipfeli, Fleisch- und Käseplatte, Birchermüsli und Fruchtojoghurt mit Granola, saisonaler Fruchtsalat, frisch gebrühter Filterkaffee, Teeauswahl, Mineralwasser und Orangensaft

Eierstation **+ 9.00 / Pers.**

frisch zubereitete Eierspeisen mit Speck und Schinken, frischen Kräutern

Waffelstation **+ 5.50 / Pers.**

frisch zubereitete Waffeln mit verschiedenen Zutaten

Rauchlachsplatte **+ 7.50 / Pers.**

Mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Zitrone

SAISONALER FRUCHTKORB

für 5 Personen 11.00 / Korb

für 10 Personen 22.00 / Korb

PROSECCO BRUT DOC, 75CL **39.00 / FL**

Treviso Il Colle de Valdobbiadene

* nur in Kombination mit Service buchbar

Time
for a
break

AFTERNOON COFFEEBREAK

Mindestbestellmenge: 10 Personen

SMALL DELIGHT **17.90 / PERS.**

Süssgebäck assortiert, saisonale Fruchtsäfte, Früchtebrötli, saisonaler Früchtekorb, sowie Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

MEDIUM DELIGHT **19.90 / PERS.**

hausgemachte Kuchenstückchen, frisch geschnittener Fruchtsalat im Weckglas, Mini-Sandwiches assortiert, saisonaler Frucht-Smoothie, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

BRAIN POWER **21.90 / PERS.**

Zwei Minisandwiches assortiert (Fleisch, vegetarisch), Power Muffins, Protein- und Früchteriegel, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee



Give me
Sugar



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



FRUIT BOX

SAISONALER FRUCHTKORB

für 5 Personen 11.00 / Korb
 für 10 Personen 22.00 / Korb

HELLO FRUITY BOX 5.90 / PERS.

Saisonaler Fruchtmix
 ca 500g pro Person

STAY HEALTHY BOX 10.00 / PERS.

Saisonaler Fruchtmix
 ca 500g pro Person
 frische Frucht-Smoothies

GOOD ENERGY BOX 13.90 / PERS.

Saisonaler Fruchtmix
 ca 500g pro Person
 frische Frucht-Smoothies,
 verschiedene Powerriegel und Nüsse

*Fruit
 boost* ↘



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

COFFEEBREAK À LA CARTE

AUS DER BÄCKEREI

Mindestbestellmenge: 5 Stk.

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfeli	2.00 / Stk.
Mini-Brötli assortiert	1.50 / Stk.
Aprikosenbögli	3.00 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli	2.90 / Stk.
Fitnessbrötchen	2.50 / Stk.
Superfood-Brötli	2.50 / Stk.
Hausgemachter Blechkuchen mit Saisonfrüchten	3.90 / Stk.
Donuts (Frankreich) assortiert	3.50 / Stk.
Muffins assortiert	3.70 / Stk.

MINI-SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk.

Butterkipfeli	1.20 / Stk.
Rustico- oder Laugengipfeli	1.20 / Stk.
Brötli assortiert	1.50 / Stk.
Aprikosenrolle klein	2.20 / Stk.
Nusschnecke klein	2.20 / Stk.
Vanille-Cherry-Roll klein	2.20 / Stk.
Apfelstrudel	2.20 / Stk.
Tartelette Himbeer (Frankreich)	2.50 / Stk.
Pastel de nata (Portugal)	2.50 / Stk.
Berliner (Frankreich)	1.50 / Stk.
Veganer Zitronen-Kokos Cake 	3.90 / Stk.
Veganer Banane-Nuss Cake 	3.90 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



COFFEEBREAK À LA CARTE

PETIT FOURS – EDLES SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk

Mini-Macarons (Frankreich)	1.50 / Stk.
Petit Four Süssgebäck (Frankreich)	2.50 / Stk.

SCHOKOLADE UND SÜSSE KNABBEREIEN


Lindor Kugeln, assortiert	0.90 / Stk.
Mini-Ragusa	1.60 / Stk.
Dubler Schokokuss	1.50 / Stk.
Tartufi, assortiert	1.50 / Stk.
Celebrations, assortiert	0.40 / Stk.

HEALTHY SNACKING

GESUNDE UND ALLERGENFREIE SNACKS

TREK Protein Riegel	3.50 / Stk. 
Kekse Veganz	4.90 / Stk. 
nakd Früchte Riegel	3.20 / Stk. 
Gummi-Süssigkeiten Veganz	3.80 / Stk. 

BRAIN FOOD

Noots – Cerealienkugeln mit getrockneten Früchten, assortiert	3.90 / Stk.
Stoli Nüsse, assortiert	2.50 / Stk. 
Balisto Riegel, assortiert	1.90 / Stk.

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	4.20 / Stk.
Toblerone Schokoladenmousse	4.50 / Stk.
Panna cotta mit Früchtepürree	4.50 / Stk.
Popcorn Brownie (Frankreich)	3.90 / Stk.
Tiramisu	5.50 / Stk.

HEALTHY OPTIONS IN THE GLASS

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Frisches Birchermüesli	4.50 / Stk.
Chia Pudding	4.50 / Stk. 
Frischer Fruchtsalat	4.20 / Stk.
Granola Knusper-Joghurt mit Honig	4.50 / Stk.
Crunchy Choco-Blaubeer-Joghurt Portion, 250g	6.50 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.90 / Stk.
Frucht-Smoothie, 25 cl	4.90 / Stk.
Tomatensaft, 25 cl	4.90 / Stk.

THE *best*
THINGS
ARE *in life*
Sweet

COFFEEBREAK À LA CARTE

HOMEMADE MINI-SANDWICHES UND BAGEL DIVERSE BROTSORTEN *

Mindestbestellmenge:

Mini 5 Stück pro Sorte, Bagel 2 Stück pro Sorte

	MINI	BAGEL
Weichkäse, Feigensenf, Baumnüsse	4.50 / Stk.	6.90 / Stk.
Muhammara, Avocado, Tomaten, Dukkah und Kresse	4.50 / Stk.	7.50 / Stk. 
Hummus, Grillgemüse und Rucola	4.50 / Stk.	6.90 / Stk. 
Bauernschinken, Salat und Tomate	4.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Salami, Senfbuttermilch und Essiggurke	4.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Rohschinken, Grana Padano, Rucola	4.90 / Stk.	7.90 / Stk.
Kräuterfrischkäse mit saisonalem Topping	4.50 / Stk.	6.50 / Stk.
Bündnerfleisch, Essiggurke, Tomate und Salat	4.90 / Stk.	7.90 / Stk.
Frischkäse, MSC Thon, rote Zwiebeln und Kapern	4.90 / Stk.	7.90 / Stk.
Geräucherte Trutenbrust (CH) mit Senfbuttermilch, Kopfsalat, Tomate	4.90 / Stk.	7.90 / Stk.

* Auch als Working Lunch erhältlich





WORKING LUNCH

Sandwich Lunch Packages

Mindestbestellmenge: 5 Personen

SWISS LUNCH 25.00 / PERS.

Je 1 Stück: Wurst-Käse-Salat: Swiss Caesar Salad mit Poulet und Speck; Greyerzer AOP; Mini-Sandwich mit Weichkäse, Feigensenf und Baumnüsse; Mini-Sandwich mit Bündnerfleisch, Essiggurke, Tomate und Salat; Tagesdessert im Glas

GREEN TIME 27.00 / PERS.

Je 1 Stück: Couscous-Salat mit Cherrytomaten, Peperoni, Gurke, Minze und Zitronensaft; Mediterraner Caprese-Salat; Chia-Bagel mit Hummus, Grillgemüse und Rucola; Toblerone Schokoladen-Mousse; Früchtekorb

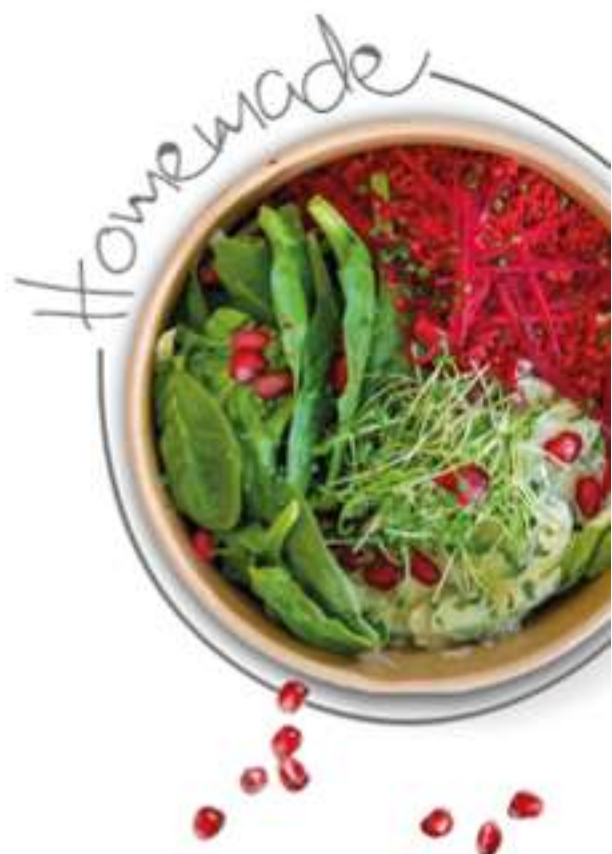
ONE WORLD 29.00 / PERS.

Je 1 Stück: Crevetten-Cocktail; Spicy-Mango-Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini und Limettensaft; Mini-Sandwich mit Weichkäse, Feigensenf und Baumnüssen; verschiedene Bagel (Fleisch und vegan); hausgemachter Blechkuchen mit Saisonfrüchten

Alle Sandwich Lunch Packages enthalten ein 0.5 Liter PET Getränk pro Person

EASY LUNCH BOX 19.00 / PERS.

Saisonaler Salat im Weckglas, assortierte Sandwiches, saisonale Früchte, sowie verschiedene Riegel und assortierte Getränke (50cl PET)





BAGUETTES

HALB-METER BAGUETTE

Als Lunch für 2-3 Personen

Tomaten-Focaccia mit Hummus 35.00 / Stk. 
Avocado, Tomate und Kresse

Tomaten-Focaccia mit mediterranem 35.00 / Stk. 
Aufstrich und grillierter Zucchetti

Rustico-Baguette mit Greyerzer AOP, 35.00 / Stk.
Apfel und Salat

Rustico-Baguette mit Luzerner 35.00 / Stk.
Weichkäse, Gurken und Feigensenf

Tomaten-Focaccia mit Tomaten, 35.00 / Stk.
Mozzarella, Pesto und Rucola

Baguette mit Vorderschinken, 35.00 / Stk.
Salat, Ei und Essiggurke

Rustico-Baguette mit Salami, 35.00 / Stk.
Nostrano, Rucola und Senfbutter

Laugenzopf mit Thonmousse, 45.00 / Stk.
Kapern und Kopfsalat

Rustico-Baguette mit Roastbeef, 39.00 / Stk.
Tatarsauce, Salat und Tomate

* Auch als Apero erhältlich





*Als Apero empfehlen wir ein
Halb-Meter-Baguette für 4-5 Personen*



WORKING LUNCH

SALATE IM KLEINEN WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

- Couscous-Salat mit Cherrytomaten, Peperoni, Gurke, Minze, Zitronensaft 4.90 / Stk. 
- Swiss Caesar Salad mit Poulet und Speck, Greyerzer AOP 5.50 / Stk.
- Crevetten-Cocktail 5.50 / Stk.
- Tomaten-Mozzarella-Salat 4.90 / Stk. 
- Wurst-Käse-Salat 4.90 / Stk.
- Griechischer Salat 4.90 / Stk.
- Spicy-Mango-Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini und Limetten 5.50 / Stk.  

SAISON SALATE IM KLEINEN WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte





Frühling (März – Mai)

- Italienischer Pasta-Salat 4.90 / Stk.
- Marinierter Gemüse-Tofu-Salat 4.90 / Stk.  





Sommer (Juni – August)

- Salat Niçoise 5.50 / Stk.
- Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze 4.90 / Stk.

Herbst (September – November)

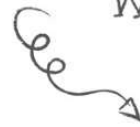
- Kürbis-Apfel-Salat 4.90 / Stk.  
- Asiatischer Rotkabis-Salat 4.90 / Stk.  

Winter (Dezember – Februar)

- Fenchelsalat mit Orangen 4.90 / Stk.  
- Randen-Süßkartoffel-Salat mit Baumnüssen und Feta 5.50 / Stk.  



YOU ARE
ALL I AVO
WANTED



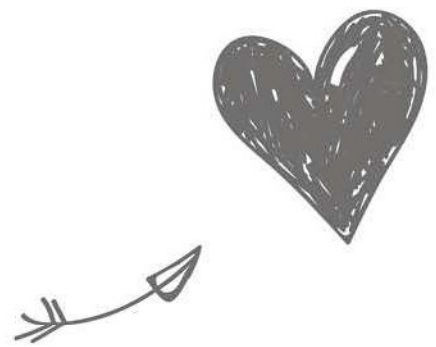
PIZZA DELIVERY

FRISCHE STEINOFENPIZZA 15.50 / STK.
AUS DEM QUADRA LAGO

*Nur auf Vorbestellung
Auslieferung von 11:00h bis 11:45h
und ab 12:30h*

Mindestbestellmenge: 5 Pizzen

Pizza Prosciutto
Pizza Salame
Pizza Margherita
Pizza Verdura
Tagespizza



LUNCH SALADS

Mindestbestellmenge 2 Stück pro Sorte



SAISONALER LUNCH-SALAT 12.00 / STK. 
Vegetarisch

HIGH-PROTEIN SALAT 12.00 / STK. 
mit Avocado, Freiland-Ei, Kichererbsen und Kernen

MEXICAN SALAT 12.00 / STK. 
mit Cajun Blumenkohl, schwarzen Bohnen, Avocado
und roten Zwiebeln

NORDIC SALATBOWL 14.00 / STK.
mit Rauchlachs, Freiland-Ei, Eibly und Randen

ASIA RINDFLEISCH SALAT 14.00 / STK.
mit Rindfleisch, Gurken, Karotten, Ingwer und Sesam

Good food
is good
mood

MEET & EAT ON 14TH BAU 5

Mindestbestellmenge: 10 Personen

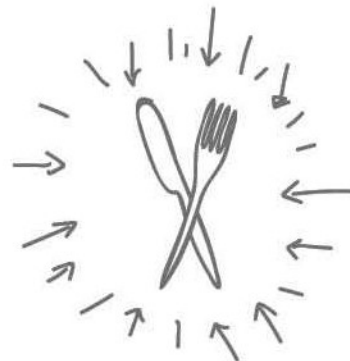
Unser Küchenchef stellt Ihnen täglich seine Selektion zusammen:

Good Morning on 14th, 7.30 bis 10.30 Uhr

Working Lunch on 14th, 11.30 bis 14.00 Uhr

Good Afternoon on 14th, 14.30 bis 16.00 Uhr

Apéros ab 16.30 Uhr



GOOD MORNING

13.90 / PERS.

SMALL BREAK

Assortierte Butter, Laugen- und, Vollkorn-gipfeli, sowie kleines Fitnessbrötli (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

ROOFTOP LUNCH *

39.00 / PERS.

«CHEFS SELECTION»

Auswahl an angemachten- und Rohkostsalaten, verschiedene Dressings und Kondiments

zwei warme Hauptgänge
(Fleisch und Vegetarisch) **

Auswahl an Beilagen und Gemüse
saisonaler Fruchtsalat, Tagesdessert
inklusive 5dl PET Wasser / Süssgetränke

GOOD AFTERNOON

17.90 / PERS. 

SMALL DELIGHT

Süssgebäck assortiert, saisonale Fruchtsäfte, Früchtebrötli, Früchtekorb, Mineralwasser, Kaffee und Auswahl an verschiedenen Tee

* nur in Kombination mit Service buchbar

** auf Wunsch Fisch und/oder vegan

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

APÉRO PACKAGES

SMALL APÉRO

9.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Blätterteiggebäck (Frankreich, 2 pro Person),
Kartoffelchips, Cashew-Curry-Nussmischung

KLASSIK APÉRO

16.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Appenzeller Chäschüecheli, Schinkengipfeli
(Liechtenstein), Blätterteiggebäck assortiert
(Frankreich), Mini-Pizza
Margherita, Mini-Spinat-Küchlein



ITALIAN APÉRO

24.90 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Focaccia, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Rolle mit pikanter Tomatensalsa, marinierte Oliven und Grana Padano Möckli, Mediterraner Antipasti-Salat, Tacchino Tonnato (Trute) mit Kaperäpfel

AROUND THE WORLD APÉRO 35.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Tomaten-Mozzarella-Salat, Crostini mit Rohschinken, Käsestick mit Mohn, Garnele im Wasabi – Tempurateig, gefüllte Teigtasche mit Rind und Salsa (Coxinha), Rinds-Meatballs (3 Stück) mit pikanter Tomatensauce, Tuna-Tataki auf Wakame-salat



APÉRO PLATTEN

KÄSEPLATTE

12.00 / PERS.

Auswahl an Schweizer Hart- und Weichkäsen (5 Sorten), Trauben, Baumnüsse, fruchtiger Feigensenf, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

FLEISCHPLATTE

14.00 / PERS.

Bündnerfleisch, Salami, Salsiz, Schinken, geräucherter Speck, Essiggemüse, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot

ANTIPASTIPLATTE

15.00 / PERS.

Italienischer Rohschinken, Bresaola, Salami, Nostrano, marinierte Oliven, Grana Padano Würfel, Tomaten, Mozzarella, verschiedene Antipasti-Gemüse, Grissini mit Rohschinken, dazu servieren wir Ihnen Tomaten Focaccia






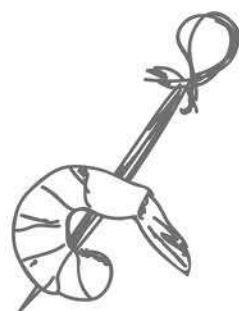
APÉRO À LA CARTE



Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (KALT)

Tomaten Mozzarella Salat	4.90 / Stk.
Griechischer Salat	4.90 / Stk.
Swiss Caesar Salad mit Poulet und Speck, Greyerzer AOP	5.50 / Stk.
Crevetten-Cocktail	5.50 / Stk.
Cashew-Curry-Nuts, 50g	3.50 / Stk. 
Crostini Bruschetta mit Tomaten- würfeln, Basilikum und Knoblauch	3.00 / Stk. 
Crostini mit Guacamole	3.00 / Stk. 
Grissini mit Rohschinken	3.50 / Stk.
Tacchino tonnato (Trute) mit frittierten Kapern	5.50 / Stk.



KLEINE KÖSTLICHKEITEN (WARM)


Appenzeller Chäschüechli	4.00 / Stk.
Veganes Chäschüechli	5.00 / Stk. 
Mini-Frühlingsrolle, Sweet-Chili-Dip	3.00 / Stk.
Mediterrane Gemüse-Quiche	4.00 / Stk. 
Garnele im Wasabi-Tempurateig	4.00 / Stk.
Schinkengipfeli (Liechtenstein)	3.00 / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Rolle mit pikanter Tomatensalsa	3.50 / Stk.
Poulet Satay mit Erdnussauce	5.00 / Stk.
Mini-Flammkuchen mit Speck (Deutschland)	3.00 / Stk.
Beef Coxinha - mit Rind, Mais und Peperoni gefüllte Teigtasche (2 Stück) mit Salsa	5.50 / Port.
Rinds-Meatballs (3 Stück) mit pikanter Tomatensauce	5.50 / Port.



APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	4.20 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	4.20 / Stk. 
Granola Knusper-Joghurt mit Honig	4.50 / Stk.
Toblerone Schokoladenmousse	4.50 / Stk.
Panna cotta mit Früchtepüree	4.50 / Stk.
Popcorn Brownie (Frankreich)	3.90 / Stk.
Tiramisu	5.50 / Stk.

Love
at
FIRST
Bite



SPECIAL EVENTS

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge inspirieren.

Haben Sie weitere kulinarische Wünsche oder möchten Sie einen aussergewöhnlichen Anlass nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Geschmack organisieren? Zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot zusammen.

Eine Übersicht unserer Vorschläge:

LIVE COOKING - KITCHEN PARTY

Bekanntes und beliebtes Street Food aus der ganzen Welt, Food-Pick-Up im Quadra Lago, Dinner in der Cafeteria oder im Quadra Lago

LUNA

Exklusives Setting im Restaurant oder bei passendem Wetter auf der privaten Terrasse

LET'S BBQ

Wir grillieren auf der Convivo Terrasse: Knackige Würste, argentinische Rindssteaks oder würzig marinierte Gemüse-Spiessli.

SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Kaffee (Filterkaffee)	9.00 / Kanne
Tee, assortiert	9.00 / Kanne

KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valser mit Kohlensäure	3.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50 / Stk.
Coca-Cola	3.50 / Stk.
Coca-Cola Zero	3.50 / Stk.
Ice Tea Lemon	3.50 / Stk.
Rivella Rot	3.50 / Stk.
Rivella Blau	3.50 / Stk.
Apfelschorle	3.50 / Stk.
Elmer Citro	3.50 / Stk.



KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	5.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.50 / Stk.

JUICES

Michel Orangensaft, 1 lt 	7.50 / Stk.
Michel Bodyguard, 1 lt 	8.00 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.90 / Stk.
Tomatensaft, 25 cl	4.90 / Stk.

WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco brut DOC 39.00
Treviso Il Colle di Valdobbiadene
Spritzig, fruchtig, aromatisch
Passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Bauget Jouette Carte Blanche Brut 79.00
Chardonnay, Pinot Meunier,
Pinot Noir
Feine, anhaltende Perlage. Passt gut zu:
Apéritif, Vorspeisen, Dessert und Weichkäse

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Riesling Silvaner 46.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Frischfruchtig, passt gut zu: Apéritif
und Antipasti

Chardonnay 32.00
Doudet-Naudin, Burgund, FRA
frisch und süffig, Zitrusnoten
Passt gut zu: Apéritif und Käse.

Roero Arneis DO, Piemont 38.00
Elegant, blumig, fruchtig
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

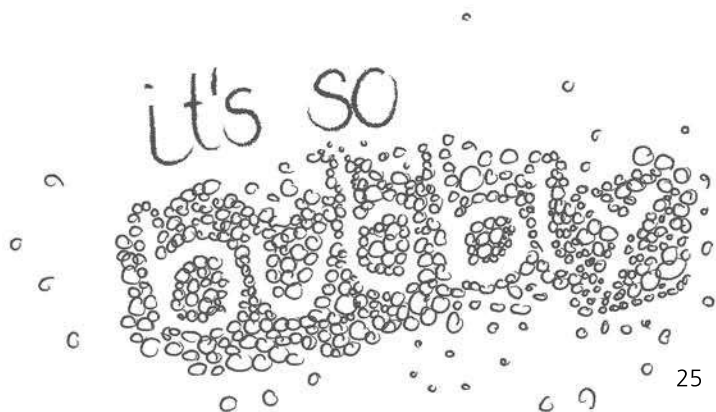
ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Pinot noir 49.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Pinot noir, schwarz-beerig, elegant, leicht
Passt gut zu: Schweizer Küche

Ripasso Valpolicella Class. Sup 46.00
DOC, Monte del Frà, Venetien
Corvina, Rondinella, elegant, kräftig
Passt gut zu: Grilladen, Fleisch, Pasta

Paco Garcia Rioja DOCa 41.00
Seis, Spanien
Tempranillo, fruchtig, weich
Passt gut zu: Tapas, Grilladen

Weitere Weine auf Anfrage





BIER

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, 33 cl	4.90 / Stk.
Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl	4.90 / Stk.
Baarer Goldmandli Bier, 33cl	4.90 / Stk
Baarer Bier alkoholfrei, 33 cl	4.90 / Stk.



Go



GESCHIRRMIETE

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.
Kaffee- 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 / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Rotweinglas	1.00 / Stk.
Weissweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.

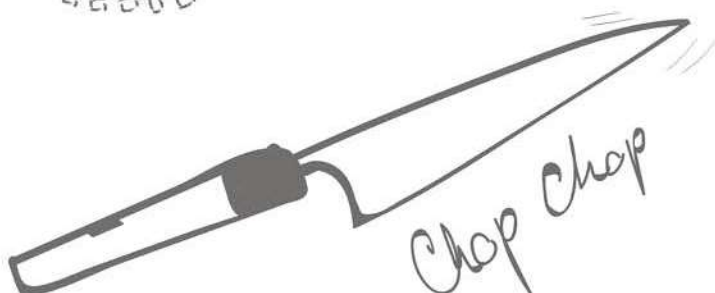


TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischpapier farbig	3.50 / Mtr.
Tischtuch Stoff, weiss, 1.4 x 1.9 m	5.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss, 50 x 50 cm	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

Besteck-Set	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / Stk.



KOSTEN FÜR UMSTELLUNGEN

REINIGUNGEN UND MEDIASERVICES

Wir verrechnen bei Anlässen von extern Firmen und Privatgästen für Umstellungen, Reinigungen und Mediaservices die effektiven Kosten zu folgenden Konditionen. Für Mediaservices haben wir unten Richtpreise. Gerne offerieren wir Ihnen zusammen mit unserem Mediapartner ein Ihrem Anlass entsprechend zugeschnittenes Angebot.

MEDIA & TECHNIK

Vorhandene fest installierte Mediaanlage im Quadra Lago

2 Hochleistungsbeamer 200.00 / Tag.
für Doppelpräsentation (nur im Doppelpack)

Audioanlage (ohne Bedienung) 100.00 / Tag

Videokamera für Projektion 100.00 / Tag

Die Bedienung des Systems ist nur durch einen Mitarbeiter unseres Mediapartners möglich.

Techniker pro Stunde 125.00 / Std

SEMINARMATERIAL

Pinnwand 45.00 / Stk.

Whiteboard 45.00 / Stk.

Flipchart 40.00 / Stk.
(inkl. weissem Papier und 4 Stiften)

Mobiler Beamer 200.00 / Stk.
(für kleinere Distanz, HDMI; 16;9;
ca.5000 ANSI Lumen)

Bühnenelemente 1x1m 50.00 / Stk.

Leinwand je nach Raumgrösse auf Anfrage

Moderatorenkoffer auf Anfrage

Audioanlage Mobil auf Anfrage

Alle Mietpreise verstehen sich pro Tag. Ab dem zweiten Tag halbiert sich die Miete. Alle Mietpreise inkl. Mehrwertsteuer.

EINRICHTEN, REINIGUNG UND SPEZIALKOSTEN

Zusätzliche Kosten für Einrichten der Veranstaltung, Reinigung, Sicherheit (Securitas, Samariter, etc.) und Abbau werden pro Stunden nach effektivem Aufwand zu folgenden Ansätzen verrechnet.

Sicherheit 110.00 / Std

Einrichten und Abbau 80.00 / Std

Reinigung 50.00 / Std

FOTO- UND VIDEOAUFNAHMEN

Foto- und Videoaufnahmen im und vor dem Quadra-Gebäude sind erlaubt. Werden Foto- und Filmaufnahmen auf Webseiten, Firmenzeitungen, Presse etc. publiziert, ist folgendes einzuhalten: Foto- und Videoaufnahmen wie auch Texte und Kommentare, welche das Roche Logo zeigen und/oder die Firma Roche erwähnen, dürfen nicht publiziert werden ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung der Roche. Roche behält sich das Recht vor, dies zu verweigern.

NUTZUNGS- UND MANAGEMENTGEBÜHR

Die Nutzungsgebühr bei externen Veranstaltern ist 10% des effektiven Anlasswertes (inkl. Lieferkosten und Management Fee), die dann der Rechnung zugeschlagen wird. Sie deckt die Mietkosten der Infrastruktur und die betrieblichen Kosten wie Strom, Heizung, etc. Für die Anlassaufbereitung wie auch die Organisation ist es Eldora vorbehalten ein pauschale Management-Gebühr zu erheben. Diese wird bei der Offerten Stellung bei Bedarf erhoben.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 50.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Aperos 48h vor dem Anlass

Abendveranstaltungen & Spezial-Events

1 – 50 Personen

2 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

5 Arbeitstage vor dem Anlass

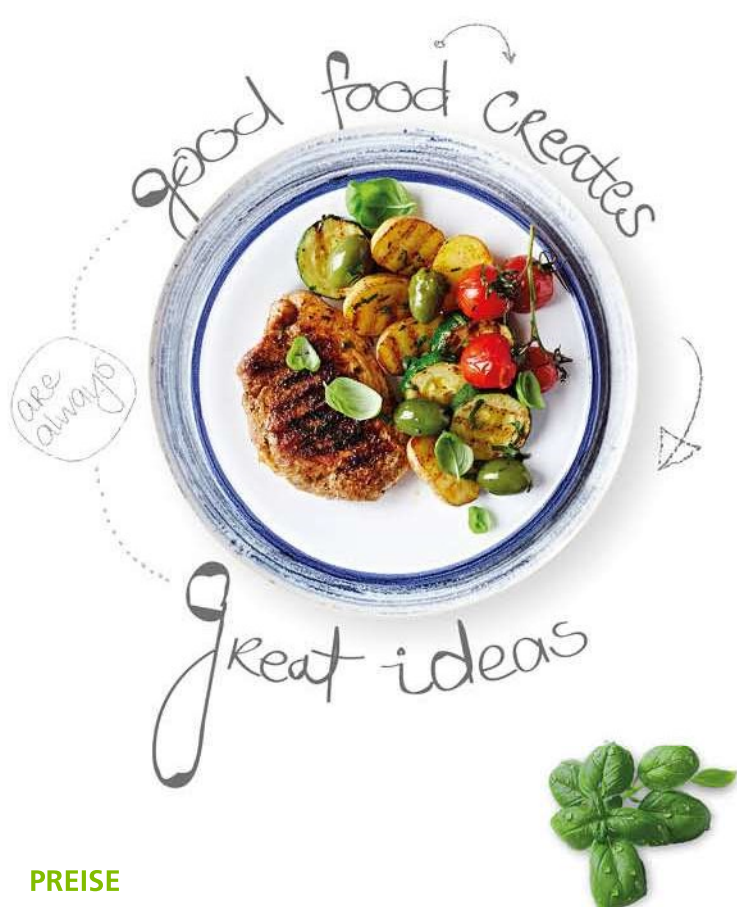
mehr als 100 Personen

10 Arbeitstage vor dem Anlass

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss dies telefonisch bestätigt werden und mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet.

Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

LIEFERZEITEN

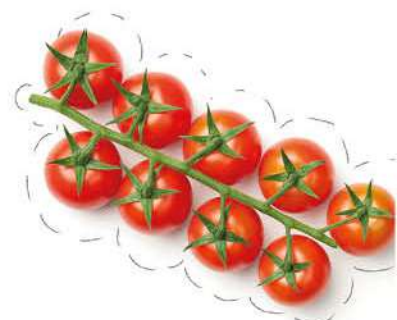
Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne 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. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

LIEFERGEBÜHREN AM ROCHE CAMPUS

Von 07.00 bis 17.00 Uhr keine Lieferpauschale. Ab 17.00 Uhr werden die effektiven Mitarbeiterkosten verrechnet. Bestellungen unter 50.00 CHF werden aufgerundet.





LIEFERGEBÜHREN AUSSERHALB ROCHE CAMPUS

Nach Absprache.
Für Cateringbestellungen innerhalb Rotkreuz fallen keine Liefergebühren an, Es gilt ein Mindestbestellwert von 50.00 CHF.

Bei externen Veranstaltern auf dem Roche Campus werden 10% des effektiven Anlasswertes als Nutzungsgebühr zusätzlich in Rechnung gestellt.

MITARBEITERKOSTEN BEI SPEZIAL-EVENTS / ANLÄSSEN

Mitarbeiterkosten und Liefergebühren werden gemäss Auflistung verrechnet.

	bis 24.00 h / ab 24 h
Mitarbeiter	CHF 55.00 / 65.00
Chef de Service	CHF 65.00 / 75.00
Kadermitarbeitende	CHF 75.00 / 85.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 24 h vor dem Anlass:	100 %
24-36 h vor dem Anlass:	50 %
48 h vor dem Anlass:	keine Kosten



ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

ZAPFENGELD

Zapfengeld ist nicht zulässig.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retournmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

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	12.00	/	Stk.
Teller, 24 cm	11.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk.
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.

Besteck

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

Gläser

Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rotweinglas	7.00	/	Stk.
Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.

Zubehör

Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	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.

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 Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kautions, Bürgschaft) verlangen.

TECHNISCHE EINRICHTUNG UND ANSCHLÜSSE

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer 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 Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG
Gastronomy Services
Roche Diagnostics International Ltd.
Forrenstrasse 2
6343 Rotkreuz

T +41 79 539 72 55 | catering.quadra@eldora.ch