



RESTAURANT DAYLIS, GALEXIS AG

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

Urs Morgenthaler
Restaurant Manager
T +41 58 851 73 55
urs.morgenthaler@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
Restaurant daylis, Galexis AG
Industriestrasse 2
4704 Niederbipp
galexis.sv-group.ch
sv-restaurant.ch



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Früchtekorb und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Plundern, Brötli und Gipfeli

GESUND UND OHNE SÜNDE Stück 11.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Fruchtsaft, geschnittene Früchte, und Gemüsestängeli mit Dip

À LA CARTE

Kaffee	Tasse	2.70
Tee	Tasse	2.70
Mineralwasser	50 cl	2.90
Süssgetränke	50 cl	3.00
Orangensaft Premium Fair Trade	33 cl	4.50
Micao	25 cl	2.20
Gipfeli	Stück	1.80
Brötli	Stück	2.20
Nussstange	Stück	3.20
Mini Gebäck	Stück	1.60
Saisonale Birchermüesli	Stück	3.00
Schokolade	Stück	1.50
Haribo	Stück	0.40
Fruchtkorb	1 kg	7.00



LUNCH & CO.

STEHLUNCH

BUSINESSLUNCH	Portion	24.90
----------------------	---------	-------

Kleines Salatbuffet bestehend aus vier saisonalen Salaten
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Schlemmerfilet Bordelaise,
Älplermakkaroni mit Kartoffeln und Zwiebeln,
Langkornreis, saisonales Gemüse und kleine Desserts

FINGER FOOD	Portion	26.90
--------------------	---------	-------

Gebackene Frühlingsrollen, mini Chüechli, Bruschetta,
Poulet-Spiessli, Gemüsestängeli mit Dip und Anti Pasti

CHEF`S CHOICE	Portion	42.90
----------------------	---------	-------

Sonnengetrocknete Tomaten und gegrilltes Gemüse
Ofenfrische Wähen
Blätterteiggebäck mit Muscheln, Käse und Fleisch
Gemüsestängeli mit Dip
Kalte Platte mit Trockenfleisch und Gourmetpastete
Nussbrot und Speckzopf
Crevetten Butterfly und Jalapeños
Geschnittene Früchte im Glas
Auswahl an saisonalen Desserts

SANDWICHLUNCH	Portion	9.00
----------------------	---------	------

Frische Brötchen mit gluschtigen Füllungen



À LA CARTE

VORSPEISEN

Kleines Salatteller mit Hüttenkäse und Sprossen	Portion	7.00
Gourmetpastete mit Cumberlandsauce und Salatbouquet	Portion	12.50
Melonen und Rohschinken mit Salatbouquet	Portion	14.50

HAUPTSPEISEN

Grilliertes Schweinssteak mit Kräutermousse, Butter- nudeln und überbackener Tomate	Portion	38.50
Gebratenes Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit sämiger Pilzsauce und frittierten Williams Kartof- feln, begleitet von saisonalem Gemüse	Portion	41.00
Gebratenes Kalbssteak an einer süßen Honigsauce, mit sämigem Risotto und glasiertem Gemüse	Portion	46.50
Gegartes Kalbsfilet mit kräftiger Rotweinsauce, ofen- frischer Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	Portion	49.50
Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Älplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln, traditionell dazu servieren wir Apfelmus	Portion	16.90

4

DESSERT

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	Portion	7.00
Gebrannte Crème mit Konfekt	Portion	5.50
Surprise Teller	Portion	9.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	18,50
------------------------	-------	-------

Rohschinkenröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
Kleine Sandwiches mit gluschtigen Füllungen
Mini-Chäschüechli
Schinkengipfeli

AZZURRO-IDEEN	Stück	18,50
----------------------	-------	-------

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
Zweierlei Oliven
Knoblauchbrot
Ofenfrische Bruschetta
Pizzettini

5

GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

KÄSEREI UND METZGEREI	Pro Person	12,50
------------------------------	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt
und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF	Pro Person	15,50
---	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Mostbröckli, Bündner Hobelfleisch, Schin-
ken, Salami und Schweizer Käse, Brotauswahl



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Gemüwestängeli mit Dip-Sauce	100g	2.20
Kleines Sandwich mit Schinken	Stück	2.60
Kleines Sandwich mit Salami	Stück	2.60
Kleines Sandwich mit Truthahn	Stück	2.60
Kleines Sandwich mit Ei	Stück	2.60
Kleines Sandwich mit Thon	Stück	2.60
Kleines Sandwich mit Lachs	Stück	2.60
Canapé mit Ei	½ Stück	2.40
Canapé mit Spargel	½ Stück	2.40
Canapé mit Thon	½ Stück	2.40
Canapé mit Räucherlachs	½ Stück	2.40
Canapé mit Schinken	½ Stück	2.40
Canapé mit Salami	½ Stück	2.40

WARMER HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	1.90
Mini-Chäschüechli	Stück	1.30
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	1.20
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	1.60
Italienische Bruschetta	Stück	1.90
Chili Poppers Cream Cheese	Stück	1.60
Poulet-Satay-Spiessli	Stück	2.00
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	1.60

SALZIGES

Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	4.50
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.90
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Rivella blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Apfelsaft	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.90
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.90
Orangensaft Premium Fair Trade	3.3 dl	4.50
Coca-Cola, Rivella, Apfel Schorle	1.5 Liter	8.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	6.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	6.00

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.70
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.70



GETRÄNKE

WEINE

WEISSWEINE

Johannisberg du Valais AOC	50cl	15.80
Pinot Blanc du Valais AOC	75cl	28.00

ROTWEINE

Pinot noir du Valais AOC, La Bannière	50cl	15.80
Humagne rouge du Valais AOC	75 cl	32.00

BIER

Feldschlösschen original	33 cl	4.30
Cardinal EVE	33 cl	4.60
Clausthaler Bier	33 cl	4.60



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in der GALEXIS AG modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Unser Restaurant umfasst 170 Sitzplätze.

Für Raumreservierungen und Fragen melden Sie sich im Kundendienst der GALEXIS AG.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

9

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: (wenn nicht im Preis inbegriffen)	pro Stunde	30.00
Kader: (wenn nicht im Preis inbegriffen)	pro Stunde	40.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

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

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet

Thailand: MSC-Thon, (Fisch aus nachhaltiger Herkunft)

Norwegen: Rauchlachs (Norwegen, Zucht)



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

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.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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 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.

8 MITARBEITENDE DES CATERERS

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

9 VERSICHERUNGEN

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

10 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.

11 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.

12 ANWENDBARES RECHT UND RICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Bern**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.