



# CATERING & EVENTS





# Hunger?

Le Schnauz bietet dir und deinen Gästen ein einzigartiges Angebot: Unsere wunderschönen Foodtrucks, Streetfood-Stände & Apérobuffets sorgen für glänzende Augen, der Duft frischer und regionaler Zutaten kitzelt in der Nase und unsere köstliche französische Küche verwöhnt deinen Gaumen. Die ideale kulinarische Begleitung für deinen perfekten Event.



CITROËN HY FOODTRUCK 1973

Seit 2015 ist Le Schnauz von Solothurn aus unterwegs. Mit viel Charme, Herzblut und persönlicher Betreuung helfen wir dir, einen unvergesslichen Event auf die Beine zu stellen und deine Gäste zu verzaubern.



KNAUS CARAVAN FOODTRAILER 1972

Wir offerieren dir hausgemachte Produkte aus nachhaltiger Produktion. Unsere regionalen Produzenten liefern uns stets frische Zutaten. Damit kreieren wir täglich unsere feinen Spezialitäten direkt vor den Augen unserer Gäste : **Streetfood auf höchstem Niveau!**



MOBILE STATIONEN 2022

Entdecke auf den nächsten Seiten alles zu unserem leckeren, einzigartigen Angebot für Catering & Events. Deine Wünsche und Vorschläge lassen wir jederzeit gerne in unser Angebot einfließen. Saisonale Spezialitäten und Zutaten gehören genau so zu unserer Küche wie **Flexibilität, Kreativität und Professionalität.**

Haben wir dich "gluschtig" gemacht? Dann kontaktiere uns noch heute für ein unverbindliches Angebot. Oder besuche uns einfach für einen persönlichen Schwatz... **à bientôt!**



NEUER FOODTRUCK 2024

# Das sind wir



FRISCH

Wir verwenden nur frische und natürliche Produkte, welche wir mit Liebe verarbeiten. Damit garantieren wir den besten Geschmack für reichhaltige Gerichte.



REGIONAL

Wir unterstützen und fördern lokale Produzenten. Unsere Solothurner Bauern, Metzger & Käser liefern uns stets die besten Zutaten für unsere Küche.



AUTHENTISCH

Wir handeln mit Herz und kommunizieren persönlich & transparent. Tradition, Innovation & Qualität sind entscheidend für unsere tägliche Arbeit.



Joëlle Gutedel  
Gründerin & Inhaberin

079 391 30 18  
joelle@leschnauz.ch



Flo Stüdeli  
Inhaber

079 125 01 14  
flo@leschnauz.ch



TEAM SCHNAUZ 2023

# CRÊPES



Unsere preisgekrönten Crêpes bieten wir in unzähligen Varianten an. Ob mit salziger Füllung als leckere Mahlzeit oder als süsse Versuchung zum Dessert: Crêpes kommen immer gut an! Alle Crêpes werden - im Foodtruck oder an der Crêpe-Station - direkt vor den Augen deiner Gäste frisch zubereitet

Unsere Crêpes offerieren wir als "ALL-YOU-CAN-EAT" oder pro Stück. Wir empfehlen dazu unser köstliches Salatbuffet: Ideal für dich und deine Gäste!



## CRÊPES ALL-YOU-CAN-EAT > FÜR 2-3 STUNDEN

### VARIANTEN

2 Salzige / 3-4 Süsse  
3 Salzige / 3-4 Süsse  
zusätzliche Variante

### PREIS p/P

CHF 27  
CHF 32  
CHF 5

## CRÊPES PRO STÜCK

### VARIANTEN

Crêpe salzig  
Crêpe süss ohne Topping  
Crêpe süss mit Topping

### PREIS p/Stk

ab CHF 11  
ab CHF 8  
ab CHF 9

Alle Crêpes sind auf Wunsch auch als vegane Galettes (1glutenfrei) verfügbar



# WÄHLE DEINE CRÊPES

## SALZIGE KLASSIKER

### „CLASSIC“

Buechibärger Bauernkäse  
Saftiger Vorderschinken  
Frische Wauwiler Pilze

### „POPEYE“

Knackiger Blattspinat  
Frischer Tomatenricotta  
Sbrinz AOP · Baumnüsse

### „MACHETE“

Solothurner Rindshack  
Guacamole · Sauerrahm  
Chiliöl · Bauernkäse

## SALZIG & SAISONAL

### „LAX“

Gebeizter Lachs · Kartoffeln · Lauch  
Zitronen-Sauce · Meerrettich · Kapern

### „ASPARGUS“

Zweierlei Grüner Spargel  
Wildreis · Remoulade-Mayo  
nach Wahl Speckstreifen

### „ALADIN“

Pouletbrust ODER Mariniertes Feta  
Rotes Linsen Dal · Krautsalat  
Honig · Sauerrahm

### „BBQ“

Pouletbrust ODER Halloumi  
Grillgemüse · BBQ-Sauce  
Rucola

### „GYROS“

planted. Kebab ODER Halloumi  
Tomatenreis · Tzatziki  
Weisser Krautsalat

### „BULGUR“

Feta · Auberginen-Tomaten-Bulgur  
Crème · Baumnüsse · Granatapfel

### „CHIMICHURRI“

Pouletbrust ODER Kürbis  
Chimichurri · Chili-Mayo  
Reis · Belugalinsen · Baumnüsse

### „HERBSTBOTE“

Kalbsbraten ODER Waldpilze  
Rotkraut · Marroni · Rotwein-Sauce

### „ÄPLER“

GOLD-Cervelet · Bauernkäse  
Äpfel · Weisswein-Rahm-Sauce  
Röstzwiebeln

### „SATAY“

Pouletschenkel ODER Tofu  
Basmatireis · Sataysauce  
Gemüse · Sesam · Koriander

### „BURRITO“

Pulled Beef ODER planted. Kebab  
Tomatenreis · Schwarze Bohnen  
Bauernkäse · Krautsalat · Guacamole  
Salsa · Nachos

...

MEHR AUF ANFRAGE

## SALZIG ab 60 Gäste

### „CLASSIC“

### „POPEYE“

### „SLOPPY JOE“

Rind „Western Style“  
Sauerrahm · Jalapenos

### „PULLED CHICKEN“

Gezupfte Pouletbrust  
Avocado · Krautsalat

### „PULLED BEEF“

Pulled Beef ODER Röstkartoffeln  
Raclette · Krautsalat · BBQ-Sauce

### „CHABIS“

Sauerkraut · Kartoffeln · Lauch  
Grober Senf · Röstzwiebeln

## SÜSSE KLASSIKER

### ZUCKER & ZIMT mit Zitrone

### APFELMUS Hausgemacht mit Buttercrunch

### NUTELLA Original mit gerösteter Haselnuss

### SCHNAUZ SCHOKO mit gerösteter Haselnuss

### GRAND MARNIER mit frischer Orange

alle Toppings mit  
extra Puderzucker

## SÜSS & SAISONAL

### „APFELTRAUM“

Apfelkompott mit  
Caramel au beurre salé

### „BELLE HELENE“

Birnenkompott mit  
Zartbitterschokolade

### KOMPOTT & KONFITÜREN

nach Saison

...

MEHR AUF ANFRAGE

# SALATE

Marktsalat **CHF 6 p/Stk**  
Salatbuffet **ab CHF 15 p/P**

Als ideale Beilage zu unseren Crêpes und Flammkuchen. Salatbuffets offerieren wir gerne auch zu BBQ, Burger oder sonstigen Speisen eines anderen Foodtrucks oder Metzgers. Neben knackigem Marktsalat mit Honig-Senf-Dressing wählst du aus vielen köstlichen Kreationen:



RANDEN-FETA-SALAT MIT NÜSSEN  
PESTO-PASTASALAT MIT GRILLGEMÜSE  
LEICHTER KARTOFFELSALAT  
CAPRESE MIT BASILIKUM-PESTO  
SAFTIGER RÜEBLISALAT MIT INGWER  
BELUGALINSEN-GEMÜSE-SALAT  
SCHNAUZ BROTSALAT MIT BASILIKUM  
KÜRBIS-FETA-SALAT MIT NÜSSEN  
ORANGEN-FENCHEL-SALAT

u.v.m.

Suppe **ab CHF 6 p/Stk**  
serviert oder am Buffet

# SUPPEN

Eine hausgemachte Suppe aus frischen, regionalen Zutaten passt immer. Köstlich als Vorspeise, zum Apéro riche oder als Mitternachtssnack. Verfügbar als bediente Suppenstation oder zum selber Schöpfen - immer mit passenden Toppings.

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE  
SCHNAUZ WYSÜPPLI DELUXE  
RANDEN-APFEL MIT MEERRETTICH  
RÜEBLI-INGWER-SUPPE  
SCHNAUZ KÜRBISUPPE  
THAI-CURRY-ERBSEN-SUPPE  
SPINAT-MINZE-KORIANDER-SUPPE  
ERDNUSS-CURRY-SUPPE  
SÜSSKARTOFFELSUPPE  
GERÖSTETE TOMATENSUPPE

DEFTIGE GERSTENSUPPE  
KALTE GAZPACHO



# ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN



**ab CHF 11 pro Stück**  
ideal zum Apéro

Das ideale Gericht für eine gelunge Vorspeise oder zum Apéro. Unsere Flammkuchen zaubern wir aus einem hausgemachten Teig mit cremigem Topping. Geniess den Klassiker mit Räucherspeck und roten Zwiebeln, eine unserer leckeren saisonalen Kreationen oder auch eine süsse Variante: frisch aus dem Ofen ein unvergesslicher Genuss!

## ORIGINAL

*Crème nach Familienrezept  
Hausrauchspeck • Rote Zwiebeln*

## BRIE

*Crème • Brie de Meaux • Honig  
Baumnüsse • Birnenstücke*

## GRATINÉE

*Crème • Hausrauchspeck  
Rote Zwiebeln • Bauernkäse*

## LE VEGI

*Crème • Saisongemüse  
Rucola • Feta*

## CHOCO CHOC

*Schnauz Schoko • Haselnüsse  
Puderzucker*

## RÊVE DOUX

*Apfelmus • Apfelstücke  
Zucker & Zimt • Caramel*

u. v. m.

MUSTEROFFERTEN  
auf Seite 12



# APÉRO

Belegte Brötchen & Fruchtspiess war gestern - frische, köstliche, hausgemachte Leckereien sind für uns ein Muss wenn es um dein Apérobuffet geht. Ob klein & fein oder reichhaltig & ausgefallen, wir bieten dir das passende Angebot für deinen perfekten Empfang. Dazu gibt es direkt vom Foodtruck heisse Crêpes, ofenfrische Flammkuchen oder erfrischende Drinks - einfach unvergesslich!

## APÉROBUFFET „MAXI“

Handgezogene Vollkorn-Grissini • Mediterrane Sablés • Mini-Quiche Vegi  
Ofenfrisches Ruchbrot mit pikantem Hummus & zweierlei Tapenaden

ab  
CHF 18 p/P

Buechibürger Käseauswahl mit Früchtebrot & Apfel-Ingwer-Chutney  
Bestes Bündnerfleisch, luftgetrockneter Jura-Rohschinken,  
hausgemachte Pfeffer-Salami & geräucheter Bauernspeck

Schnauz Antipasti (Eingemachtes & Eingelegtes)  
ganz viele frische Früchte & Obst

ab  
CHF 2 p/Stk

## ERGÄNZE DEIN APÉROBUFFET nach Wahl:

Cracker & Laugenbrezel • Hackbällchen mit Aprikosenchutney • Rindstatar • Dattel im Speck •  
Rauchlachsmousse im Mini-Pastetli • Salted Nachos mit Guacamole • Flammkuchen-Rollen mit  
Dörripflaumen • Knuspriger Polenta-Würfel mit Rosmarin-Quark • Apéro-Erbsli • Roastbeefsalat  
in Tomatenvinaigrette • Sbrinz-Möckli mit Apfel-Ingwer-Chutney • Luftgetrockneter Schinken-  
speck mit Weck-Kürbis • Mini-Salate & Suppen-Shots (s.S. 6) • Pâtisserie (s.S. 10)

u.v.m. - frag uns für eine Empfehlung!

ab  
CHF 18 p/P

## FLYING SCHNAUZ APÉROSNACKS

Diverse Leckereien nach Wahl, serviert ohne Buffet





# APÉROPLÄTTLI

PLÄTTLI  
ab CHF 49

Du magst kein grosses Buffet? Auch keine servierten Häppchen? Dann lass deine Gäste in den Genuss kleiner Plättli kommen! Ganz ungezwungen diverse Leckereien probieren, von Stehtisch zu Stehtisch: Schnauz Apéroplättli machen es möglich!



# APÉROPLATTE

LIEFERUNG oder ABHOLUNG

PLATTE  
ab CHF 250

Die Apéroplatte 2.0! Individuell für dich zusammengestellt - vom kleinen Apéro bis zum reichhaltigen Hauptgang - eine Schnauz-Apéroplatte kann alles!

Wir richten unsere hausgemachten Leckereien & lokale Spezialitäten auf einer handgefertigten Holzplatte an. Von salzig bis süss, leicht bis deftig, einfach bis aussergewöhnlich. Wir liefern, du geniesst, wir holen's wieder ab. Eine Platte reicht für 15-20 Personen zum Apéro oder 8 Personen als Hauptgang.

# BRUNCH



Was gibt es Schöneres zu zelebrieren als einen gemütlichen, ausgedehnten Brunch? Ob bei dir zu Hause, für deine Hochzeit oder als einzigartiges Happening in deinem Unternehmen: Unser Brunch wird alle begeistern!

ab  
CHF 54 p/P

## BRUNCHBUFFET „MAXI“

Ofenfrischer Butterzopf & Brötchen • Feinste Charcuterie vom Fischer Langendorf  
Chüstige Auswahl Buechibärger Käse am Stück • Handgeschnittener Swiss Premium  
Lachs mit Meerrettich • Hausgemachtes Birchermüesli • Buechibärger Joghurt  
Hausgemachte Konfitüren • Schnauz Schoko • wannabee BIO-Honig • Hausgemachter  
Fruchtsalat • Handgemachte Madleines • Hausgemachtes Granola Knusper-Müesli  
Pikantes Hummus • Vegetarische Mini-Quiche • Butter • Frische Früchte & Obst

## PROSECCO & KAFFEE

Sprudelnde Erfrischung  
und frisch gebrühte  
Kaffeesspezialitäten von  
unserer formschönen,  
mobilen Getränke-Theke

## PANCAKES & CRÊPES

Wie wärs damit? Unser  
Foodtruck ergänzt das  
Brunchbuffet und deine  
Gäste schlemmen sich in  
den siebten Himmel

## UND VIELES MEHR...

Pochierte BIO-Eier,  
krosser Speck oder was  
dein Herz beghert...

Frag uns einfach!

# GETRÄNKE

Gerne versorgen wir dich & deine Gäste auch mit flüssiger Kost: Ob delikater Wein, eiskaltes Bier, Mineral, Cocktails oder Heissgetränke - wir kümmern uns darum! Wir bleiben unserer Philosophie treu und bieten regionales Craftbier, Weine kleiner Winzerfamilien, hausgemachte Limos & Eistee und fairen Kaffee.

DIE AKTUELLE GETRÄNKELISTE  
erhältst du auf Anfrage

nach effektivem Verbrauch  
mit kostenlosen Retouren



# DESSERTS

Anstelle unserer süssen Crêpes oder als Ergänzung zu einer reichhaltigen Apéroplatte wählst du himmlische Leckereien aus unserer Pâtisserie:



HANDGEMACHTE MADELEINE  
CANDYBAR (Süßes & Saures)

RÜEBLI-CAKE mit GLASUR  
SCHOKO-TARTE mit KAKOPULVER  
NUTELLAMOUSSE mit HASELCRUNCH  
JOGHURTMOUSSE mit KOMPOTT  
FRISCHE FRÜCHTE



# Interesse?

Haben wir dich gluschtig gemacht? Dann zögere nicht und sende uns **deine Anfrage direkt über unsere Website**.  
Damit erhalten wir alle nötigen Angaben für eine erste, unverbindliche Offerte für deinen Event!

Wünschst du eine Beratung oder hast du Fragen?  
Dann kontaktiere uns einfach per Mail oder Whatsapp,  
um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns auf dich!

Illustration © Samira Gisiger / Le Schnauz  
Fotos © Le Schnauz

# MUSTERPREISE

Hier findest du Ideen für ein mögliches Catering mit Preisen. Gerne stellen wir dir eine persönliche Offerte nach deinen Wünschen zusammen. Zögere bitte nicht, uns einfach deine Wünsche und dein Budget zu nennen.

## GEBURTSTAGSFEST MIT 40 GÄSTEN

Kleiner Marktsalat  
Crêpes salzig & süss à discrétion  
Hausgemachte Limonade & Eistee  
inkl. Einweggeschirr kompostierbar  
inkl. Foodtruck-Pauschale  
inkl. Arbeitsstunden vor Ort (5h)

CHF 2'200 / CHF 55 pP

## HOCHZEITSAPÉRO MIT 100 GÄSTEN

Reichhaltiges Apérobuffet  
Original Elsässer Flammkuchen  
inkl. Foodtruck-Pauschale  
inkl. Arbeitsstunden vor Ort (6h)  
exkl. passende Getränkeauswahl  
exkl. Apérogeschirr & Mobiliar

CHF 3'800 / CHF 38 pP

## MITARBEITER-EVENT MIT 200 GÄSTEN ALS STREETFOOD-FESTIVAL

Crêpes salzig & süss pro Stück  
weitere Foodtrucks (je ca. CHF 2'000)  
inkl. Foodtruck-Pauschale  
inkl. Arbeitsstunden vor Ort (5h)

CHF 3'000 / CHF 15 pro Person

## HOCHZEIT A-Z MIT 80 GÄSTEN

Apérobuffet & Flammkuchen  
3 Varianten salzige Crêpes  
Reichhaltiges Salatbuffet  
Dessertbuffet & süsse Crêpes  
inkl. Foodtruck-Pauschalen  
inkl. Arbeitsstunden vor Ort (10h)  
exkl. passende Getränkeauswahl  
exkl. Geschirr & Mobiliar

CHF 8'000 / CHF 100 pP

## APÉRO RICHE FÜR 8 PERSONEN

Reichhaltige Apéroplatte  
Salate / Suppen / Desserts (nach Aufwand)  
inkl. Abholung in Bellach  
ohne Service vor Ort

CHF 250 / CHF 32 pP

>>> *JETZT OFFERTE ANFRAGEN!*

**FOODTRUCK-PAUSCHALE:** Alle Beispiele gerechnet für Solothurn (An-/Abfahrt pro km, Vorbereitung & Endreinigung, Kühlwagen, Begleitfahrzeug, etc.)  
**ARBEITSSTUNDEN VOR ORT:** Cateringleiter/in à CHF 75/h, Foodtruck-Mitarbeiter/in à CHF 50/h, Service-Mitarbeiter/in à CHF 50/h

**MINDESTPREIS / MINDESTUMSATZ:** Catering mit Service vor Ort ab mind. CHF 1'500 / CHF 2'000 (abhängig von Wochentag & Dauer)

Alle Angaben in diesem Dokument ohne Gewähr / Preisänderungen vorbehalten / Es gelten die AGB der Le Schnauz GmbH

# PARTNER

Diese Foodtrucks & Caterer empfehlen wir als Ergänzung zu unserem Angebot (z.B. als Hauptgang oder Streetfood-Event). Gerne organisieren wir dein Catering auch mit mehreren Foodtrucks, damit du nur eine zentrale Ansprechperson hast.

Franky's BBQ - Burger & more - [www.frankysbbq.com](http://www.frankysbbq.com)

Gabriele Streetfood - Italienische Spezialitäten - [www.gabriele-streetfood.ch](http://www.gabriele-streetfood.ch)

Joules of Joy - Burger & more - [www.joulesofjoy.ch](http://www.joulesofjoy.ch)

The THAI - Thailändisch - [www.thethai.ch](http://www.thethai.ch)

Phill's BBQ - American BBQ - [www.phills.ch](http://www.phills.ch)

Woody Pizza - Holzofenpizza - [www.woodypizza.ch](http://www.woodypizza.ch)

Scholl Fleisch & Feinkost - Grill & mehr - [www.scholl-metzg.ch](http://www.scholl-metzg.ch)

...mehr auf Anfrage

# GESCHIRR

Unser hochwertiges, kompostierbares Einweg- & Mehrweggeschirr ist bei uns stets mit an Bord. Gerne organisieren wir für dich aber auch formschöne Teller, glänzendes Besteck, klirrende Gläser & die weisse Servietten.



ENTDECKE DIE AUSWAHL AN MIETMATERIAL

[www.top-events.ch](http://www.top-events.ch)

[www.fotra.ch](http://www.fotra.ch)

# AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen



## ALLGEMEIN

Le Schnauz GmbH ist Anbieter von Catering- und Eventdienstleistungen. Mit der Anfrage oder Bestellung einer Cateringdienstleistung erklärt sich der Kunde (Auftraggeber) mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Auftraggebers oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen bedürfen zwingend der schriftlichen Zustimmung der Le Schnauz GmbH.

## GELTUNGSBEREICH

Le Schnauz erbringt gegenüber dem Auftraggeber für dessen Anlass umfassende Cateringdienstleistungen. Der Auftragnehmer übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Der Veranstalter ist stets der Auftraggeber oder sein Auftraggeber und ist somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses. Insbesondere kann Le Schnauz für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Auftraggeber hat sich um eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen. Allfällige Spezialauflagen wie Ausschank- & Freinachtbewilligungen sind durch den Veranstalter zu besorgen.

## OFFERTE

Gestützt auf die Angaben des Auftraggebers unterbreitet Le Schnauz eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Cateringdienstleistungen. Die erste Offerte ist kostenlos. Wünscht der Auftraggeber eine zweite Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist der Auftragnehmer berechtigt, für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung gemäss Aufwand und Spesen einzufordern. Offertgültigkeit 14 Tage inklusive provisorischer Terminreservation (ohne Gewähr).

## PERSONAL

Gestützt auf die Angaben des Auftraggebers unterbreitet Le Schnauz dem Auftraggeber eine detaillierte Offerte, in welcher sämtliche Personaldienstleistungen enthalten sind. Le Schnauz behält sich vor, zusätzliche und ausserordentliche Aufwendungen in Rechnung zu stellen.

## MEHRWERTSTEUER

Alle Preise in CHF exkl. gültiger Mehrwertsteuer

## BESTÄTIGUNG

Ein Auftrag gilt als bestätigt sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde und der Auftraggeber die schriftliche Auftragsbestätigung durch Le Schnauz erhalten hat. Änderungen und Unstimmigkeiten sind innert 5 Werktagen ab Datum der Auftragsbestätigung zu melden, ansonsten gilt die Auftragsbestätigung durch den Auftraggeber als akzeptiert und wird als Vertragsbestandteil wahrgenommen.

## ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL UND LEISTUNGEN

Die vom Auftraggeber spätestens 14 Werktagen vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Reduktion der Gästezahl kann nicht mehr berücksichtigt werden. Erhöhung der Gästezahl oder Veränderung der Dienstleistung kann im Einzelfall vereinbart werden. Bei Reduktion der Gästezahl um über 20% zur Ursprungsofferte ist die Verrechnung einer Ausfallentschädigung durch Le Schnauz vorbehalten.

## ZAHLUNG

Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Akontozahlung vor der Durchführung des Anlasses zu erheben. Diese beträgt in der Regel 50% des kalkulierten Rechnungsbetrages. Nach der Durchführung erhält der Auftraggeber eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.

## ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Auftraggeber gelten folgende Rücktrittsregelungen: Bis und mit 30 Tage vor Anlass 10% des offerierten Betrages, mindesten jedoch CHF 500.00. Ab 30 bis und mit 14 Tage vor Anlass 50% des offerierten Betrages. Ab 14 Tage vor Anlass 100% des offerierten Betrages. Bei einer begründeten Annullierung einer Bestellung durch Le Schnauz sind Forderungen durch den Auftraggeber ausgeschlossen. Annahmen sind schriftlich zu vereinbaren.

## INFRASTRUKTUR VON LOKALITÄTEN UND GELÄNDE

Der Auftraggeber ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Cateringdienstleistung zu erfolgen hat, den von Le Schnauz gestellten Anforderungen entsprechen. Insbesondere hat der Auftraggeber Le Schnauz rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder sonstige verkehrstechnische Hindernisse bestehen. Im Weiteren ist der Auftraggeber dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, ebener standsicherer Untergrund) vorhanden sind. Durch Le Schnauz vorgegebene elektrische Anschlüsse müssen zwingend eingehalten werden. Steckertypen werden vorgegeben. Die elektrischen Zuläufe und Spannungen müssen eingehalten werden, da Geräte mit mangelnder Stromspannung nicht richtig funktionieren. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Cateringdienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalitäten als erschwert oder nicht möglich, ist der Auftraggeber verpflichtet, den vollen Bestellwert sowie allfällige Mehrkosten zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise oder gar keine Erbringung der Cateringdienstleistung möglich ist.

## AUSNAHMEBEWILLIGUNGEN / PARKMÖGLICHKEITEN

Spezialbewilligungen zum Erreichen des Standortes werden vom Auftraggeber eingeholt. Parkmöglichkeit für das/die Fahrzeug(e) von Le Schnauz müssen vorhanden sein. Parkbewilligungen und Parkmöglichkeit werden vom Auftraggeber organisiert. Allfällige Parkgebühren werden dem Auftraggeber verrechnet.

## VERSPÄTETE ANLIEFERUNG / VERZÖGERUNGEN

Die vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind unter Vorbehalt. Le Schnauz übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses durch höhere Gewalt oder sonstige Ereignisse. Der Auftraggeber kann gestützt darauf auch keinen Abzug vom Rechnungsbetrag geltend machen. Sonderkonditionen sind zu vereinbaren.

## RETOURMATERIAL

Wird von Le Schnauz Retourmaterial zur Verfügung gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Auftraggeber dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Auftraggebers und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

## GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

Für die Leistungen gewährleistet Le Schnauz eine einwandfreie Qualität. Der Auftraggeber ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder spätestens 24 Stunden nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Auch im Fall von Einflüssen höherer Gewalt (Unwetter/Erdbeben/Pannen etc.) welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann der Auftragnehmer nicht haftbar gemacht werden.

## ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Solothurn.