



Gruppendienstleistungenkatalog 2024



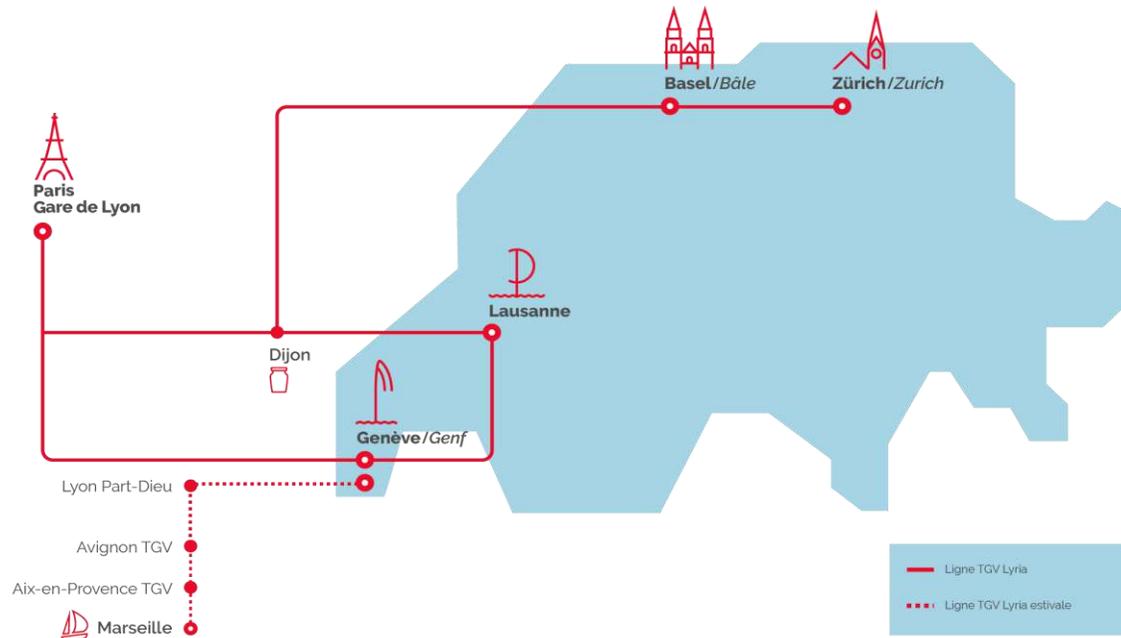
Inhalt.

Ein paar Worte.....	Seite 03
Unsere Menüs.....	Seiten 04-20
Unsere Cocktails.....	Seiten 21-26
Unsere Dienstleistungen.....	Seiten 27-32
Unsere Preise.....	Seiten 33-39
Auskunft.....	Seite 40
Allgemeine Geschäftsbedingungen....	Seite 41
Kontakt.....	Seite 42

EIN PAAR WORTE...

Unsere Passion ist es, Ihre Reise zu einem einmaligen Moment zu machen. Deshalb möchten wir Sie bei der Gestaltung Ihrer geschäftlichen bzw. privaten Veranstaltungen unterstützen.

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen ein komplettes Angebot an Verpflegungsmöglichkeiten, das vom Frühstück bis hin zum Abend- über Mittagessen reicht. Auch beim Planen von Cocktailpartys stehen wir Ihnen zur Seite.



Da können Sie selbst alles wählen, wie es aussehen soll : mal lassen Sie sich durch unser engagiertes Bordpersonal persönlich bedienen, egal ob in Ihrem Privatwagen oder direkt an Ihrem Platz, mal holen Sie selbst an der Zugwagentür bzw. im **Lyria** Bistro Ihre Bestellung ab.

So geniessen Sie von uns schon an der Wageneinsteigetür einen persönlichen Empfang, und während der ganzen Fahrt einen zuvorkommenden und vorzüglichen Dienst.

Erleben Sie mal die Gemütlichkeit, mit 320 Stundenkilometern rasant die Landschaft zu bewundern...Wir kümmern uns um alles ! Wir schlagen eine angenehme Art vor, unsere leckeren Rezepte zu probieren, die auf herkömmliche Weise zubereitet werden, und denen frische, regionale Nahrungsmittel und biologischer Anbau zugrunde liegen.

Unsere Gerichte werden auf Tellern präsentiert, die aus erneuernd umweltfreundlichem Material hergestellt wurden.

Möchten Sie denn mehr erfahren ? Dann zögern Sie nicht, um weitere Auskunft mit mir Verbindung aufzunehmen. Ihre Fragen beantworte ich gerne, und es wird mir ein Vergnügen sein, Ihnen bei Ihren Gruppenplänen behilflich zu sein, indem ich Ihnen unsere allerbesten Angebote einseude.

Und vergessen Sie es nicht : unsere Passion ist es, Ihre Reise zu einem einmaligen Moment zu machen.

Gruppendienstleiter
Samuel Dekoster



UNSERE UMWELTBEWUSSTEN MENÜS

Wir bieten leckere Rezepte an, die handwerklich aus frischen, regionalen Produkten bzw. auf biologischem Anbau zubereitet werden.

Unsere Gerichte werden auf Tellern präsentiert, die aus erneuernd umweltfreundlichem Material, etwa Holz oder Zuckerrohrfasern, hergestellt wurden.

„NASCHHAFTES FRÜHSTÜCK“

1 MUFFIN (*HEFEKUCHEN*)

1 JOGHURT

1 OBSTKOMPOTT

1 FLASCHE WASSER

1 BIOLIMONADE AUS ORANGENSAFT (25 CL)

1 HEISSES GETRÄNK
(*AUF WUNSCH*)



BUSINESSFRÜHSTÜCK

1 HÖRNCHEN BZW. SCHOKOHÖRNCHEN

1 BRÖTCHEN, BUTTER & MARMELADE

1 SÜSSTELLER

(Fragen sie mal nach dem rezept)

1 SALZTELLER

(Fragen sie mal nach dem rezept)

1 ORANGENSAFT

1 STILLES WASSER

1 HEISSES GETRÄNK



„FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK“

1 HÖRNCHEN

1 BRÖTCHEN, BUTTER & MARMELADE

1 APFELSOSSE MIT VANILLE (AUS DEM HAUSE
LUCIEN GEORGELINS, KONFITÜREN-UND
KOMPOTTMEISTERS)

1 ORANGENSAFT

1 STILLES WASSER

1 HEISSES GETRÄNK



SCHWEIZER FRÜHSTÜCK

1 BIRCHERMÜESLI

(Jahreszeitlich bedingtes Rezept)

1 SCHEIBE TIROLER KUCHEN

1 BUTTERBREZEL

1 JAHRESZEITLICHER FRUCHTSAFT

1 HEISSES GETRÄNK

(AUF WUNSCH)



SÜSSES FRÜHSTÜCK

1 ERDBEERJOGHURT

1 APFEL

1 SCHOKOMUFFIN

1 HÖRNCHEN

1 BRÖTCHEN, BUTTER & MARMELADE

1 ORANGENSAFT

1 HEISSES GETRÄNK



SALZIGES FRÜHSTÜCK

1 ERDBEERJOGHURT

1 KALTE AUFSCHNITTPLATTE

(Bresaola, Gouda & Tête de moine (berner Halbhartkäse), kleine Gewürzgurke & Cocktailtomate)

1 WEISSBRÖTCHEN, 1 VOLLKORNBRÖTCHEN,
BUTTER & MARMELADE

1 ORANGENSAFT

1 HEISSES GETRÄNK



GESUNDES FRÜHSTÜCK

1 SCHOKOMUFFIN

1 WEISSBRÖTCHEN, 1 VOLLKORNBRÖTCHEN, 2
VERSCHIEDENEN PORTIONEN KONFITÜRE

1 APFEL

1 BANANE

1 ORANGENSAFT

1 HEISSES GETRÄNK



„RASCH-IM-STEHEN“ MITTAGESSEN

BELEGTES BRÖTCHEN ZUR AUSWAHL
Jahreszeitlich bedingt

GETRÄNK ZUR AUSWAHL

Stilles- bzw. Sprudelwasser (33 cl)

Normale bzw. zuckerfreie Coca-Cola (33 cl)

Fuze Tea (33 cl)

Biolimonade aus Orangen- bzw. Apfelsaft (25 c)

NACHTISCH ZUR AUSWAHL
aus Feinschmeckerdesserts

In Tüte serviert



ROLAND-GARROS-TABLETT

Fisch

VORSPEISE

Millefeuille mit Zucchini u. Ziegenkäse,
gelbes Paprikapüree

HAUPTSPEISE

Lachsflocken in Bouillabaisse-Soße,
Tartar aus Sellerieknollen u. Möhrenduett,
Reis spanischer Art

KÄSE

*Zusammenstellung von Käsesorten mit
Trockenobst*

NACHSPEISE

Jahreszeitlicher Nachtisch

Ein Stück Brötchen als Beilage



CONCORDE-TABLETT

Vegetarisch

VORSPEISE

*Gemüseterrine mit Pfefferminze,
Balsamischkaramel, glasierten
Gemüsepaprikaschoten.*

HAUPTGERICHT

*Salat Nizzaer Art : Tomaten, Kartoffeln, grüne
Bohnen, Paprikaschoten, hartgesottenes Ei u. Salat,
Panisses u. Tapenade aus Kalamataoliven, rote
Zwiebelpickles*

KÄSE

Zusammenstellung von Käsesorten mit Trockenobst

NACHSPEISE

Jahreszeitlicher Nachtisch

Ein Stück Brötchen als Beilage



TROCADERO-TABLETT

Rindfleisch

VORSPEISE

Gurkentartar, Gazpachospiegel, Parmesanspäne

HAUPTSPEISE

*Charolais Rinderfilet, Pfeffermarinade,
gratinähnlicher Blumenkohl u. Wokgemüse*

KÄSE

*Zusammenstellung von Käsesorten mit
Trockenfrüchten*

NACHSPEISE

Jahreszeitlicher Dessert

Ein Stück Brötchen als Beilage



GRAND-PALAIS-TABLETT

Geflügel

VORSPEISE

Panna cotta aus Erbsen, Linsentriosalat (aus grünen, roten u. schwarzen Linsen) u. Bioquinoa vom Hofe Ravillon, Erbsen, Möhren u. Feta

HAUPTSPEISE

Mariniertes Geflügel baskisch, Ratatouillesaft, kurkumagewürzter Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, glasiertes Gemüse

KÄSE

Zusammenstellung von Käsesorten mit Trockenobst

NACHSPEISE

Jahreszeitlicher Nachtisch

Ein Stück Brötchen als Beilage



SANKT MORITZER TABLETT

Fisch

VORSPEISE

Geräucherte, in „Royal“ Dashi zubereitete Forelle, Schnittlauchcreme, Kartoffeln, goldene Seesaiblingeier

HAUPTSPEISE

Räucherlachs, Quinoa mit Apfel und Ingwer, Kokosnuss, Panna cotta, eingelegete Zitrone, koriandergewürzte Chilisauce

KÄSE

Einzelorteportion

DESSERT

„Dôme Royal“-Schokolade

Ein Stück Brötchen als Beilage



MONTREUX-TABLETT

Vegetarisch

VORSPEISE

Mozzarellaschaum, Salsa aus Tomaten, Kapern und Basilikum, Tapenade aus schwarzen Oliven, Kräuterwürfeln und Raukesprossen

HAUPTSPEISE

Tartar aus Auberginen mit Küchenkraut, Gemüse- und Karottenpickles, Räuchersalzschaum

KÄSE

Einzelorteportion

DESSERT

Mango-Passionsfruchtfinger mit Himbeercoulis

Ein Stück Brötchen als Beilage



Berner Tablett

Rindfleisch

VORSPEISE

Kleines „Köstlichkeits“brötchen, Philadelphia-Frischkäse, Trockenfleisch, Tête de Moine

HAUPTSPEISE

Zerkleinerte Grillrindfleischstopfleber, Senfmousse, Rübenpickles

KÄSE

Einzelportion

DESSERT

Mangokuppelkuchen mit Himbeerkern

Ein Stück Brötchen als Beilage



MARSEILLER TABLETT

Geflügel

VORSPEISE

*Grüner Papayasalat, krachige, leichtgewürzte
Gemüse, Thaidressing*

HAUPTSPEISE

*Niedergegorene Hähnchenbrust, Tonnatosauce,
Kapern, Parmesanspäne, eingelegte Tomaten,
Rauke*

KÄSE

Einzelsorteportion

NACHSPEISE

*Himbeermakrone, dünne Vanillecreme mit
frischer Himbeere*

Ein Stück Brötchen als Beilage





UNSERE COCKTAILS

Ihre Mitarbeiter möchten Sie belohnen, einen Kunden nach Vertragsabschluss zum Feiern einladen, oder sich einfach mal was gönnen...Da kommen Sie mal vorbei, und benutzen Sie doch die Fahrt an Bord des **Lyria** Hochgeschwindigkeitszuges, um Cocktailpartys zu planen.

Unsere Cocktails stellt ein für Kreativität und Schaffenskraft berühmter Caterer her, und zwar Festins de Bourgogne („*Burgunder Festmahle*“). Dessen Leistungen liegen frische, saisonale Produkte zugrunde, damit er genau das erreicht, was Sie auch wünschen.

Genf

70 Stück

20 Gougères (*runde Brandteigstücke mit Käseeinlage*)

32 Tapas & Blinis

18 Fladen

Lausanne

100 Stück

20 Gougères

32 Gala

10 Hähnchenbrötchen und Grillspeckchips

10 mit Tsatsiki (Gurken und feingehackter Minze) und schwarzen Oliven belegte Brötchen

14 Madeleines (*ovale Kleingebäcke aus Mandelsandmasse*)

14 Süßleckereien

UNSERE SALZ UND SÜSSAPPETITHÄPPCHEN

Paris

150 Stück

48 „Schmackhafte“

32 Tapas & Blinis

16 kleinere Hähnchenburger, Tomaten, leicht mit Knoblauch gewürzte Mayonnaise

10 Bruschettas mit Räucherlachs, Meerrettichcreme, Zucchinipickles

10 Bruschettas mit Tartar aus Tomaten, grüner Tapenade, Parmesan

14 Chouquettes (*kleine zarte, mit Hagelzucker bestreute Teigbällchen*)

20 lockere Obsttorte

* Ohne Getränke



Zürich

Je Auswahl

UNSERE SALZAPPETITHÄPPCHEN

Trüffelperle mit Sauersahne

Millefeuille mit Bündner Fleisch und Greyerzer
(dünn ausgerollte, aufeinander gelegte
Blätterteigscheiben)

Shortbread mit Parmesan, Mozzarella di
Bufala & hausgemachtem Pesto
Thuntörtchen Nizzaer Art

Carpaccio aus Rindfleisch auf Rettichblini,
Parmesanspäne und Trüffelöl

Hausgemachter Graved Lachs auf Dillblini,
Crème fraîche und Dillsenf

Rindfleischempanada (gefüllte Teigpastete)
mit Karotten und hausgemachter Guacamole

Gepresstes Hühnchen mit Curry und Rosinen,
Graffiti-Blumenkohl

Garnelentempura mit Thousand-Island-
Dressing

Pissaladière in Törtchengrösse

Gänseleberkugel mit Zartbitterschokolade
und Himbeere

Balik Lachs und Sesamsamen auf Blini &
Wasabimayonnaise

Tartar aus Thunfisch mit Mangofrucht und
Koriander

Bündner-Fleisch-Rolle mit Rauke und
Parmesan

Tomatentatin mit Honig und schwarzem
Trüffel

Balik-Lachs-Rillettes mit Sauersahne und
frischem Dill



Nur von der Schweiz ab im Angebot

* Ohne Getränke

UNSERE SÜSSVERRINEN

Süssverrinen

12 Stück

Schokoladenschaum

Milchreis

Rhabarberkompott mit Streuselbeilage

Panna cotta mit Waldfrüchten



UNSERE SÜSSTABLETTE

Chouquettes

10 Stück

Makronen

20 Stück

Frisches Kleinstgebäck

16 Stück

Petits-Fours mit Mandeln

20 Stück

Minitörtchen aus Brandteig

14 Stück

Dünne Minitörtchen

20 Stück



UNSERE SÜSSAPPETITHÄPPCHEN

Auswahl

Grünapfelgelee, Vanillemilchreis auf
bretonischem Keks

Zuckerwattmakronen

Bretonischer Keks, Belegwaldfrüchte und
frische Himbeeren
Puffmaisrahmtörtchen

Kleinere Schwarzjohannisbeerwindbeutel

Törtchen aus Schokolade, Apfelsine und
Passionsfrucht, Matchateemeringe

Crème-brûlée-Makrone

Financier mit Pistazien, Cœur coulant
(Küchlein mit flüssigem Kern),
Pistazienrahm

Kokosnusskeks, Kokosnusschaum und
eingelegte Aprikose

Pfirsichmakrone, Eisenkraut

„Bounty“-artiger Bissen

Kleinere Zitrone- und Jasminwindbeutel

Haselnussmakrone

Pekannusskeks mit Vanilleschaum und
flüssigem Karamellkern

Haselnusskeks mit Haselnussrahm und
eingelegter Aprikose





UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Gategourmet zur Gestaltung der erwünschten Bordleistung auf **Lyria** Hochgeschwindigkeitszügen zu wählen heisst, sich durch engagiertes Fachpersonal der Marktführer in den Luft-und Eisenbahnverkehrssektoren verwöhnen zu lassen.

Beschreiben Sie uns einfach Ihre detaillierten Wünsche. Dann greifen wir mit Fachberatung ein, damit Ihnen und Ihren Gästen diese Reise ein unvergessliches Erlebnis bleibt.

Keine Sorge : wir kümmern uns um alles : von der Gestaltung bis hin zur Verwirklichung.

Dann sitzen Sie gemütlich im **Lyria** Hochgeschwindigkeitszug, in einer der drei angebotenen Klassen, und lassen Sie sich durch die anmutigsten französischen und schweizerischen Landschaften hinreissen. Geniessen Sie jeden Augenblick der Fahrt, unser Bordpersonal verwöhnt Sie.

Endlich angekommen, ausgeruht und entspannt, bleibt Ihnen nur übrig, Ihren weiteren Tagesbeschäftigungen nachzugehen.

LEISTUNGEN ZU WÄHLEN, DIE IHREN BEDÜRFNISSEN ENTSPRECHEN,

Bedeutet, an Bord des **Lyria** Hochgeschwindigkeitszuges in heiterem Gemüt einzusteigen.

Denn wir überlassen es Ihnen, und zwar ohne Zuschlag, ob

- Ihnen Ihre Bestellung noch an der Einsteigetür auf dem Bahnsteig,
- oder später in Ihrem Wagen überreicht werden soll,
- oder noch Sie sie im Barwagen bei unserem Steward bzw. unserer Stewardess selbst abholen.



SITZPLATZBEDIENUNG ZU WÄHLEN,

Heisst, den Vorteil von eigens Ihren Gruppengästen zur Verfügung stehendem Dienstpersonal zu geniessen, das Sie noch an der Einsteigetür empfängt, zusieht, dass alles beim Hinsetzen reibungslos abläuft, die Sitzplatzbedienung ausführt, bei der Ankunft am Bestimmungsbahnhof an der Zugtür Abschied nimmt.

Unsere Stewardessen bzw. Stewards, ob Französinen bzw. Franzosen oder Schweizerinnen bzw. Schweizer, sprechen viele Sprachen.



MASSGESCHNEIDERTE KOPFSTÜTZEN WÄHLEN

Ihnen ist es möglich, auf Ihrem Sitz eine Kopfstütze hinzustellen, die wir speziell darum herstellen lassen können, damit Sie mit vorzüglicher Behaglichkeit ein hervorragendes Reiseerlebnis erfahren.

Die können Sie mit Ihrem Firmenlogo massschneidern lassen, und somit die Sichtbarkeit Ihres Unternehmens bzw. Geschäfts verstärken.

Diese leicht hinzustellenden und kaum aufwendige Wartung verlangenden Kopfstützen werden Ihre Gäste ja schätzen, und in deren Augen das Image Ihrer Firma vergrößern.

Da wir eine ziemlich breite Auswahl davon anbieten, bedanken wir uns für Ihre Anfrage.

FENSTERAUFKLEBER WÄHLEN

Auch eigens für **Lyria**-Züge entworfene transparente Fensterwerbung-bzw. Beschriftungen können auf Verlangen erzeugt werden. Sowohl von aussen her als auch im inneren Zug sind Sie somit imstande, Ihr Unternehmerimage klarer hervorzuheben. Eine ebenbürtige Idee dafür bestünde darin, etwa Fahrgast-bzw. Gemeinschaftsräume oder Kabinen anzupassen, was ein einmaliges Reiseerlebnis gewährleistet.

Mit Fensteraufklebern werden auch Bordwegweiser wesentlich verbessert, da erleichtert es Ihren Gästen das Herumgehen.

Der Bahnfahrt zugunsten Ihrer Kunden eine neuartige Bedeutung zu verleihen, bei denen Ihr Image zu festigen, das alles ermöglicht unser Angebot an sofort anwendbaren Aufklebern.

Besten Dank für Ihre Anfrage.



EMPFANGSTÄNDER WÄHLEN.

Empfangständer auf dem Bahnsteig stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Da können Sie Ihre Kunden beim Einchecken empfangen, ihnen wichtige Auskunft geben bzw. Willkommensgeschenke überreichen.

Diese Leistungen erledigen auf Wunsch unsere Stewardessen bzw. Stewards.

€ 60 inkl. MwSt. pro Ständer.



A hand is pointing at a menu on a table. The menu is open, and the hand is pointing to a specific item. The background shows a blurred table setting with silverware and a glass.

UNSERE PREISE

Einen besonderen Wert legt **gategourmet** darauf, durch genaues und sorgsames Errechnen unserer Preise Ihre bestmögliche Zufriedenheit zu sichern.

Unser Gruppendienst verpflichtet sich, Qualität unserer Leistungen und Erschwingbarkeit deren Preise genau auszuwiegen, und gleichzeitig bei der Auswahl unserer Produkte hohe Standards beizubehalten.

Entscheiden Sie sich für Ihren Wünschen angepasste Leistungen, dann wird eine Bearbeitungsgebühr von 20 % des Kostenanschlags ohne Steuern angerechnet.

Dem Umfang der einzuladenden Waren gemäss, mag es sein, dass ein Mindestbetrag von € 240 Verladungs-und Versorgungskosten zusätzlich angerechnet wird.

PREISLISTE

ESSENSTABLETTE (alles inkl. MwSt.)

ZUM FRÜHSTÜCK VON PARIS AB

Naschhaft inkl. heisses Getränk	€ 20,90
Naschhaft ohne heisses Getränk	€ 18,90
Business inkl. heisses Getränk	€ 28,40
Französisch inkl. heisses Getränk	€ 20,90
Schweizer inkl. heisses Getränk	€ 45,50

ZUM FRÜHSTÜCK VON DER SCHWEIZ AB

Süss inkl. heisses Getränk	€ 29,00
Salz inkl. heisses Getränk	€ 36,00
Gesund inkl. heisses Getränk	€ 26,00

PREISLISTE

ESSENSTABLETTE (alles inkl. MwSt.)

VON PARIS AB

Rasch im Stehen € 13,00

Roland-Gaross-Tablett € 40,50

Concorde-Tablett € 40,50

Trocadéro-Tablett € 40,50

Grand-Palais-Tablette € 40,50

VON DER SCHWEIZ AB

Sankt Moritz € 48,00

Montreux € 44,00

Bern € 44,00

Marseille € 44,00

PREISLISTE COCKTAILS (alles inkl. MwSt.)

SÜSS UND SALZ

Genf	€ 120,49
Lausanne	€ 176,55
Paris	€ 311,37
Zürich <i>(je Auswahl)</i>	€ 7,43

süß

Süssverrinen	€ 35,66
Chouquettes-Tablett	€ 5,94
Süssleckereientablett	€ 28,46
Frischkleinstgebäcktablett	€ 30,03
Makronentablett	€ 40,66
Petits-Fours-mit-Mandeln-Tablett	€ 31,28
Dünne-Minitörtchen-Tablett	€ 36,91
Unsere Süssappetithäppchen <i>(je Auswahl)</i>	€ 5,78



PREISLISTE

GETRÄNKE (alles inkl. MwSt.)

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	€ 3,00
Teesorten „je“	€ 3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vittel Mineralwasser (33 cl)	€ 3,00
San Pellegrino Sprudelwasser (33 cl)	€ 3,40
Normale bzw. zuckerfreie Coca Cola (33 cl)	€ 4,00
Biolimonade aus Orangen- bzw. Apfelsaft (25 cl)	€ 4,00
Regional hergestellte Getränke (je 25 cl)	€ 4,90

PREISLISTE

GETRÄNKE (alles inkl. MwSt.)

BIER

Regional gebrautes helles Bier bzw. Weissbier (33 cl) € 7,00

WEINE

Weiss-und Rotwein aus Frankreich (18,7 cl) € 6,50

Weiss-und Rotwein aus der Schweiz (50 cl) € 20,00

Weiss-und Rotwein aus Frankreich (75 cl) € 24,00

Weiss-und Rotwein aus der Schweiz (75 cl) € 24,00

CHAMPAGNER

Champagnerflasche vom Hause Pannier (75 cl) € 45,50



EINSATZ VON DIENST LEISTENDEM PERSONAL (alles inkl. MwSt.)

STRECKE PARIS-GENÈVE

Abfahrt zwischen 6 und 14 Uhr € 396

Abfahrt zwischen 14 und 23 Uhr € 546

STRECKE PARIS-BASEL

Abfahrt zwischen 6 und 14 Uhr € 396

Abfahrt zwischen 14 und 23 Uhr € 546

STRECKE PARIS-ZÜRICH

Abfahrt zwischen 6 und 14 Uhr € 468

Abfahrt zwischen 14 und 23 Uhr € 618

STRECKE PARIS-LAUSANNE

Abfahrt zwischen 6 und 14 Uhr € 468

Abfahrt zwischen 14 und 23 Uhr € 618

EMPFANG AM BAHNSTEIG

Von Paris bzw. der Schweiz ab je Stunde € 83



AUSKUNFT

- ❑ **Ab 10 Personen** bieten wir Gruppenverpflegung bis hin zum exklusiven Belegen des Zuges.
- ❑ Das dem Dienstesatz zugewiesene Personal steht im Verhältnis 1 bis 2 Stewardessen bzw. Stewards zu 22 Gästen.
- ❑ Zu Ihrer eigenen Verfügung stellen wir gerne weiteres Personal.
- ❑ Zwar legen wir als Sitzplatzbedienung kalte Verpflegung vor, doch können wir beim exklusiven Belegen des **Lyria** Zuges auch dafür sorgen, dass Ihnen warme Speisen aufgetragen werden, sofern es höchstens 70 Gäste sind. Unsere Rezepte bereitet der berühmte Sternekoch Michel Roth zu.
- ❑ Der Kostenvoranschlag muss 10 Werktage vor Leistungsdurchführung unterzeichnet sein, und darf spätestens 5 Werktage vor der Abfahrt storniert werden.
- ❑ Beim Unterzeichnen des Anschlags werden 50 % des Leistungspreises angezahlt.
- ❑ Um weitere Auskunft bzw. jegliche Frage stellen Sie sich gefälligst mit uns in Verbindung an sdekoster@gategroup.com bzw. servicegroupehelvetia@gategroup.com.
- ❑ Siehe unsere Allgemeine Verkaufsbedingungen um weitere Informationen.
- ❑ Lichtbilder sind unverbindlich. Produkte mögen jahreszeitlich bedingt sein.



Allgemeine Verkaufsbedingungen

1. Dienstleistung.

Gategourmet Helvetia ist mit der Firma **Lyrja** darum vertraglich verbunden, auf den **Lyrja** Hochgeschwindigkeitszügen Verpflegungsleistungen anzubieten. Im Vertrag vereinbart ist die Entwicklung von Gruppennachfragen nach Dienstleistungen am **Lyrja** Barwagen, nach Sitzplatzbedienungsgelegenheiten, sowohl auf **Lyrja** Zügen als auch auf Sonderzügen. Als Gruppennachfrage betrachtet wird irgendwelche Vorausbestellung von Getränken und Verpflegung, die auf **Lyrja** Zügen im Angebot vorgelegt werden.

2. Allgemeine Rahmenbedingungen.

- 2.1 Die Bordverpflegung erfolgt an Bord der Linienverkehr-bzw. Zusatzzügen. In Ausnahmefällen kann es passieren, dass sie auch dann betrieben wird, wenn der Zug im Stillstand steht, oder gar draussen erfolgt. Für Betriebsbedingungen, Fahrpläne, Fahrzeuge und Strecken sind die Transportunternehmen verantwortlich.
- 2.2 Da Bordkücheeinrichtung, Verladungs- und Lagerungsgelegenheiten begrenzt sind, kann es passieren, dass Angebot bzw. Leistung eingeschränkt werden. Sollte unser Personal dazu gezwungen werden, wegen einer unvorhergesehenen Dienstfahrt im Hotel zu übernachten, dann wird ein Pauschalbetrag angerechnet werden, das von der Fahrtzeit, von der Zahl der betroffenen Mitarbeiter und von den Ortsübernachtungskosten abhängen wird.
- 2.3 Für Sonderleistungen, etwa bei Nacht, an Feier-bzw. Sonntagen, oder sonst, wird ein Kostenanschlag erstellt, auf den der Kunde im voraus eingehen muss.
- 2.4 Die erstellten Anschläge gelten einen Monat lang ab Erstellungsdatum.
- 2.5 Die Firma **gategourmet Helvetia** behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit ihre Verkaufsbedingungen zu verändern. In solchem Fall gelten die Bedingungen, die am Tag der Bestellung galten, eine Kopie derer mit entsprechendem Datum kann dem Kunden entsendet werden.
- 2.6 Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen befinden sich auf der Website der Firma **gategourmet Helvetia**, wo sie unmittelbar aufgesucht werden können. Die können auch auf Verlangen telefonisch mitgeteilt, per email bzw. per Post gesandt werden.

3. Bestellung und Bestellbestätigung.

- 3.1 Jede Bestellung muss an **gategourmet Helvetia** servicegrouphelvetia@gategroup.com, und spätestens 10 Werktagen vor dem gewünschten Leistungstag, schriftlich erfolgen. Kurzfristige Bestellungen werden einzeln nachgeprüft, womit Einschränkungen unvermeidlich sein mögen. Die Bestellung bestätigt **gategourmet Helvetia** schriftlich.
- 3.2 Die Bestellung wird im Barwagen abgeholt, es sei denn, der Kunde hat eine Sitzplatzbedienung vorgezogen, derer Preis mit den bezüglichen Bedingungen im Katalog zu finden ist.
- 3.3 Die Leistungen, die ein Mitarbeiter bzw. eine Mitarbeiterin erledigen kann, dürfen nicht 24 übertreffen.
- 3.4 Dem Kunden wird eine Bestellsbestätigung per email entsandt. Endgültig als festgelegt betrachtet wird der Verkauf erst, nachdem der Verkäufer dem Kunden es bestätigt hat, dass er die Bestellung annimmt.
- 3.5 Die Firma **gategourmet Helvetia** behält sich das Recht vor, die Bestellung eines Kunden zu stornieren bzw. nicht anzunehmen, mit dem er betreffs der Begleichung einer früheren Bestellung streitig ist.
- 3.6 Die Borddienstleistungen müssen spätestens 10 Tage vor der vorgesehenen Abfahrt gebucht werden.
- 3.7 Spätestens 5 Werktage vor dem Leistungstag muss die endgültige Zahl der Teilnehmer bekannt sein. Diese Bestellung darf nicht storniert, und muss 100 % beglichen werden.

4. Geringere Abweichungen.

Sollte sich der Markt kurzfristig ändern, und sollten deshalb etwa Waren nicht mehr in genügender Menge vorrätig sein, oder Preise steigen, behält sich **gategourmet Helvetia** das Recht vor, der Lieferung gemäss die Leistungen leicht zu verändern. So berücksichtigt sie des Kunden Interessen, indem eine gleichwertige Betreuung geleistet wird.

5. Zurückgreifen auf Dritte.

Im Notfall behält sich **gategourmet Helvetia** das Recht vor, auf Dritte zurückzugreifen, um ihren vertraglichen Verpflichtungen gerecht zu werden, und verpflichtet sich dann, besagte Dritte sorgfältig zu wählen und zu unterweisen.

6. Preis.

- 6.1 Preise von Getränken und Verpflegung stehen in den von **gategourmet Helvetia** erstellten Katalogen, sonst werden sie eigens für Sonderleistungen errechnet. Vorbehalten sind aber Preis-bzw. Produktveränderungen, sowie Weinjahrgänge. Alle Preise verstehen sich inklusive geltende Mehrwertsteuer.
- 6.2 **gategourmet Helvetia** behält sich das Recht vor, seine Preise zu verändern, selbstverständlich aber gelten für den Kunden die am Bestellungstag gültigen Katalogpreise.
- 6.3 Personal-, Logistik- und Infrastrukturkosten werden separat errechnet. Deren Betrag hängt von den Arbeitsstunden, dem Verpflegungstyp, der Infrastruktur, dem benötigten Personal und der Logistik ab.

7. Berechnung und Begleichung.

- 7.1 Die Leistungen, die **gategourmet Helvetia** schriftlich bestätigt hat, werden nach der Reise berechnet. Berechnet werden in jedem Fall alle Leistungen, die bestätigt sind und auf dem Bestellschein stehen.
- 7.2 Die Berechnung erfolgt in Euros. **gategourmet Helvetia** behält sich das Recht vor, zu verlangen, dass 30 % des Gesamtbetrags der Bestellung angezahlt werden, die auf keinen Fall als Aufgeld bezeichnet werden darf. Die so erstellte Berechnung muss sofort nach Erhalt beglichen werden.
- 7.3 Auf allen Linienverkehrszügen darf bar und per Kreditkarte bezahlt werden.

8. Verantwortung und Gewähr.

- 8.1 Den gesetzlichen Vorschriften gemäss und ohne Aufpreis schützt die Firma **gategourmet Helvetia** den Kunden vor sichtbar mangelhaften, schadhafte oder irgendwie beschädigten, der Bestellung nicht entsprechenden Produkten, vor irgendwelchen Material-, Design-bzw. Herstellungsfehlern, die die angelieferten Produkte untauglich machen, vor Vertragswidrigkeiten, versteckten Mängeln, die durch fehlerhafte Verwirklichung der bestellten Leistungen verursacht wurden.
- 8.2 Um seine Rechte geltend zu machen, wird der Kunde binnen spätestens 7 Tagen ab Lieferung von Produkten und Services der Firma **gategourmet Helvetia** schriftlich mitteilen müssen, was alles schief gegangen ist, und zwar was etwaige versteckte Mängel bzw. Vertragswidrigkeiten betrifft.
- 8.3 **gategourmet Helvetia** verpflichtet sich, die vertraglichen Bedingungen einzuhalten.
- 8.4 **Gategourmet Helvetia** lehnt jede Haftung dafür ab, was Fahrplanmässigkeit, etwaige Dienstunterbrechungen, Verspätungen, Fahrtstreckeveränderungen, sonstige Unannehmlichkeiten herbeiführenden Betriebsstörungen, Verlust oder Raub von Wertsachen bzw. deren Schäden, zwingende Umstände, unvorausehbare bzw. von **gategourmet Helvetia** unvermeidbare Ereignisse angeht.

8.5 Ganz ausgeschlossen ist jede Verantwortung für andere Schäden bzw. Rechte, nämlich Recht auf Ersetzen von mittelbaren Schäden, auf Folgen, Gewinnverlust, nicht erzielte Ersparnisse, Gewinnausfall.

8.6 Die Verantwortung der Transportunternehmen fällt in den Rahmen deren gesetzlichen Haftung.

8.7 Für Schäden, die eine dritte von **gategourmet Helvetia** gerufene Firma verursacht hat, haftet sie. Dann richtet der Beschädigte bzw. die Beschädigte seine bzw. ihre Schadenersatzklage an **gategourmet Helvetia**.

8.8 Die ausservertragliche Haftung bezieht sich auf rechtmässige Entscheidungen, wobei die eigene Verantwortung der Firma **gategourmet Helvetia** beschränkt ist.

8.9 Alle als mangelhaft beurteilte Produkte bzw. Leistungen wird **gategourmet Helvetia** möglichst bald zurückbezahlen, und zwar gleich nach deren Feststellung.

8.10 Für die Art der Rückzahlung entscheidet der Kunde : Guthaben für künftige Leistungen, Bankkontogutschriften, Bankschecksendung.

8.11 Die Haftung der Firma **gategourmet Helvetia** beschränkt sich auf die Rückzahlung von Produkten und Leistungen, die der Kunde tatsächlich beglichen hat. Haften kann sie nicht, noch kann sie für Versagen angeklagt werden, für jede Verspätung bzw. Nichtdurchführung, die ein zwingender Umstand verursacht hat, den die französische Rechtswissenschaft üblicherweise anerkennt.

9. Personenbezogene Daten.

- 9.1 Laut Gesetz 78-17 vom 6. Januar 1978 wird daran erinnert, dass alle vom Kunden verlangten personenbezogenen Daten nötig sind, um dessen Bestellung zu bearbeiten, nämlich die Berechnungen zu erstellen. Die mögen eventuellen Geschäftspartnern mitgeteilt werden, denen die Durchführung, die Bearbeitung, die Verwaltung und die Begleichung der Bestellungen anvertraut werden.
- 9.2 Besagte Daten bewahrt die Firma **gategourmet Helvetia** lediglich darum auf, Bestellungen recht verwalten, und beste Geschäftsbeziehungen unterhalten zu können. Deren Bearbeitung wurde dem Französischen Ausschuss für Datenverarbeitung und Freiheiten angegeben.
- 9.3 Der Kunde hat jederzeit das Recht darauf, sich seine Personendaten anzusehen, die zu verändern, zu berichtigen und zu löschen.

10. Anwendbares Recht und Gerichtsbehörde.

- 10.1 Jede Beschwerde muss an die Vertriebsleitung gerichtet werden.
- 10.2 Der Kunde weist darüber Bescheid, dass er unter allen Umständen eine vermittelnde Kraft berufen, nämlich den Ausschuss für Verbrauchervermittlung (laut Verbrauchergesetzbuch § L. 534-7) bzw. die bestehenden vermittelnden Sektorgremien, oder noch sich bei Streitigkeiten für andere Mittel zwecks Konfliktlösung (etwa Schlichtung) entscheiden darf.
- 10.3 Zuständig für jeglichen Streitfall um den Bestellschein und die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen sind die Behörden des jeweiligen Gerichtsbezirks im Wohnort des Beklagten.



Bilder

Alexis Gérardin
Festins de
Bourgogne
TGV Lyria

Gestaltung

Samuel Dekoster &
Alexis Gérardin

Kontakt :
servicegroupehelvetia@gategroup.com

- Lichtbilder sind unverbindlich.
- Regelmässige Bewegung fördert die Gesundheit..
- www.mangerbouger.fr

Gruppendienst **gategourmet** Helvetia

Samuel Dekoster
Gruppendienstleiter

4, rue de Rambouillet
F 75 012 Paris

+ 33 6 64 78 54 38
sdekoster@gategroup.com

gategourmet
a gategroup member