

# Catering- angebot

SBB Restaurant  
Westlink Zürich

2018



Die Gastronomiegruppe

# Alles ist möglich!

---

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
SBB Restaurant Westlink

---

## Kontakt

SBB Restaurant Westlink  
Vulkanplatz 11/17  
T +41 44 419 03 76  
westlink@zfv.ch  
www.zfv.ch/westlink

Betriebsleiterin: Diana Fisler  
T +41 44 419 03 76  
dfisler@zfv.ch

---





# Inhalts- verzeichnis

---

Cateringangebot	1
Alles ist möglich!	1
Inhaltsverzeichnis	1
Gut gepflegt	2
Sandwiches	3
Sandwich-Lunches	4
Lunch-Pack	5
Platten	5
Apéro	6
Apero-Arrangements	7
Stehlunches	8
Fruchtig und Süß	9
Getränke	10
Weine	10
<b>Hinweise Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	
Deklaration	12

# Gut gepflegt durch den Tag

---

## **Kick Start** pro Person 7.50

1 Kaffee oder Tee  
1 Mineralwasser 50 cl  
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl  
1 Butter-, Laugen- oder  
Rusticogipfel  
1 saisonale Frucht

## **Morgenspause «Mini-WestLink»** pro Person 5.10

bestellbar ab 5 Personen

Mini-Brotkorb mit Mini-Maisbrötli,  
Mini-Nussbrötli, Mini-Nuss-Stange,  
Mini-Schoggi-Croissant  
Fruchtspiessli und Süsse Mini-  
Spiessli (Brownie, Berliner und  
Nussecke)  
Brain-Food für den Morgen  
verschiedene Mini-Schöggeli (3 Stk. p.  
Pers.)

## **Power Znüni / Zvieri** Portion 7.50

Fleischkäse im Bürli mit Senf  
1 Rivella Rot

## **Zvieri** pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee  
1 Mineralwasser 50 cl  
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl  
1 Cake  
1 Frucht

## **SBB Zvieri** pro Person 10.50

1 Kaffee oder Tee  
1 Mineralwasser 50 cl  
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl  
1 Cake  
1 Fruchtspiess mit Pfefferminze  
1 Weckglas klein  
Dörrfrüchte und Nüsse

## **Vitamin und Co.**

Saisonfrüchte-Abo pro kg 4.80

Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins  
Büro, im Gebäudekomplex WestLink  
kostenfrei.

### Saisonale Frucht

z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.80

Saisonfrüchte geschnitten 150g 3.90

## **Smoothies**

Ginger-Boost, Orange, Green, Exotic

Smoothie 25 cl 4.50

Smoothie in der Literflasche Flasche 17.00

## **Gipfel und Brötchen**

Butter-, Laugen-, Rustico-, Mini 1.10

Vollkorn-gipfel Gross 1.40

Semmel, Weggli, Bürli, Vollkorn-  
oder Mehrkornbrötchen Stück 1.40

Spezialbrötchen Stück 1.80

Nuss-, Laugen-, Sonnenblumen-,  
Maisbrötchen, Stück 2.30

Brioche Stück 2.00

Butterbrezel klein Stück 2.80

Mandelgipfel, Nussgipfel oder  
Schoggigipfel Stück 3.00

Laugen-Butterbrezel Stück 3.00

## **Aus dem Glas, 160 ml**

Birchermüesli im Weckglas Stück 2.70

auch vegan erhältlich

Overnight Oats mit Beeren Stück 2.70

## **Brainfood**

Joghurt-Himbeer-Muffin Stück 2.80

Nuss-Trockenfrüchtemischung Stück 3.50

Powerriegel Stück 2.50

# Frisch gefüllte Sandwiches

---

## Partybrötchen

Semmel mit Pastrami	Stück	2.80
Nussbrötchen mit Greyerzer	Stück	2.80
Bürli mit Fleischkäse	Stück	2.80
Bürli mit Salami	Stück	2.80
Weizenbrötchen mit Rauchlachs	Stück	3.80
Nussbrötchen mit Bündnerfleisch	Stück	3.80
Semmel mit Rohschinken	Stück	3.80
Crusta mit Roastbeef	Stück	3.80

## SBB Sandwich

Weggli Salami	Stück	3.50
Sandwichbrötli mit Käse	Stück	3.50
Semmel mit Schinken	Stück	3.50

## Sandwich Traditional

Hausbrot mit Buureschinken	Stück	4.50
Hausbrot mit Fleischkäse	Stück	4.50
Hausbrot mit Salami	Stück	4.50
Hausbrot mit Greyerzer	Stück	4.50

## Sandwich Creative

Baguettino mit Rohschinken	Stück	5.50
Knusperli Pastrami	Stück	5.50
Rustico mit Roastbeef	Stück	5.50
Bagel mit Rauchlachs	Stück	5.50

## Sandwich XXL

Wählen Sie Rustico- oder helles Baguette

1/2 Baguette mit Schinken	Stück	7.50
1/2 Baguette mit Salami	Stück	7.50
1/2 Baguette mit Thon	Stück	7.50
1/2 Baguette mit Käse	Stück	7.50
1/2 Baguette mit Tomate- Mozzarella	Stück	7.50
1/2 Baguette mit Schinken	Stück	7.50
1/2 Laugenstange mit Salami	Stück	7.50
1/2 Laugenstange mit Käse	Stück	7.50
1/2 Laugenstange mit Schinken	Stück	7.50

## Wraps hausgerollt

Auf Anfrage	Portion	6.50
	1/2 Portion	3.50

## Hausbrote ganz gross

Pain Surprise	Stück	89.00
32 Brötchen mit gemischten Füllungen für Vegetarier und Fleischliebhaber Für 10 Personen		

Riesen-Laugenbrezel Classic	Stück	56.00
Buureschinken, Salami, Fleischkäse, Brie, Tomaten-Mozzarella Apéro für 20 Personen Imbiss für 10 Personen		

Riesen-Laugenbrezel Creative	Stück	60.00
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, norwegischer Rauchlachs Apéro für 20 Personen Imbiss für 10 Personen		

Halbmeter-Laugenprügel	Stück	28.00
mit verschiedenen Füllungen zum selber Schneiden Für 5 Personen		

Meterbrot Traditional	Stück	54.00
mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse, Käse, Fleischkäse Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen		

Meterbrot Creative	Stück	58.00
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, norwegischer Rauchlachs, Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen		

# Sandwich-Lunches

---

## **Sandwich-Lunch Express** pro Person 11.90

4 assortierte Partybrötchen  
gefüllt mit Salami, Hinterschinken,  
Kräuterfrischkäse, Brie

## **Sandwich-Lunch Standard** pro Person 15.50

5 assortierte Partybrötchen  
gefüllt mit Salami, Buureschinken,  
geräucherte Trutenbrust, Fleischkäse,  
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate  
Tagesdessert

## **Sandwich-Lunch Premium** pro Person 19.50

5 assortierte Partybrötchen  
gefüllt mit:  
Bündnerfleisch, Salami, Hinterschinken,  
geräucherte Trutenbrust, Pastrami, Pulled  
Pork, norwegischer Rauchlachs,  
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate  
Fruchtspiess, Saisonsalat und  
Tagesdessert im Weckglas

## **Dazu im Weckglas, 160 ml**

### **Salzig**

Cole slaw	Stück	2.80
Caesar Salad mit Parmesan mit Poulet	Stück	3.80
Kartoffelsalat mit Speck	Stück	2.80
Scharfer Rindfleischsalat	Stück	3.80
Taboulésalat mit Minze	Stück	2.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Kartoffel-Lauch-Suppe	Stück	3.50

### **Süss**

Gebrannte Creme	Stück	2.80
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Stück	2.80
Tobleronemousse mit Krokant	Stück	2.80
Caramelköpfchen mit Rahm	Stück	2.80
Petit Fours	Stück	1.90

---

## Glutenfrei? Laktosefrei?

### Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste  
mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten  
oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

---

# Lunch-Pack

---

Alles ready «to go»

Inklusive Besteck, Serviette, und Erfrischungstuch  
verpackt im Papier-Sack zum mitnehmen

**Lunchpaket «complete»** pro Sack 15.00  
ein Mineral 50 cl PET, Blattsalat  
im Shaker, Brownie, Saisonfrucht  
und 1/2 Baguette-Sandwich  
verpackt (Käse, Salami oder  
Schinken),

**Lunchpaket «easy»** pro Sack 11.90  
ein Mineral 50 cl PET,  
Tischgebäck, Saisonfrucht,  
Serviette und 1/2 Baguette-  
Sandwich verpackt (Käse, Salami  
oder Schinken)

---

## Frisch geschnitten

Darfs ein bisschen mehr sein?

Auf Wunsch schneiden wir Bündnerfleisch und  
Rohschinken direkt an Ihrem Anlass.

---

# Platten

---

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot  
unserer Hausbäckerei Kleiner, Butter, Senf (wo es  
passt) und Gemüse.

**Buure-Platte**  
Ofenfleischkäse, Buureschinken, pro Person 9.00  
Salami, Schüblig und Bergkäse 100 g

**Luxus**  
Roastbeef, Bündnerfleisch, pro Person 11.50  
Bündner Rohschinken, Salsiz 100 g  
und Bergkäse

**Schweizer Käse**  
Regionale Käsesorten, weich, pro Person 8.00  
halbhart, hart und frisch mit 100 g  
Trockenfrüchten und Nüssen

**Vegan**  
Getrocknete Tomaten, pro Person 8.00  
Süßkartoffelchips mit 100 g  
Avocadodip, Humus, Antipasti,  
Oliven und Fladenbrot  
ohne Hausbrot, Butter und Senf

**Rohkost**  
Saisonale Gemüsesticks mit pro Person 7.00  
verschiedenen Dips, Radieschen, 100 g  
Fleur de sel und Früchtespiessen



# Apéro

---

## Zum Knabbern

Blätterteiggebäck	100 g	6.70
bestreut mit Sesam, Paprika und Käse		
Frisch geröstete Nussmischung	100 g	4.70
Cashew und Mandeln		
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips	100 g	3.50
Paprika und Nature		
Tortilla Chips	100 g	5.00
mit Guacamole und Tomatensalsa		
Knackige Gemüsestangen	Portion	3.00
mit zwei Dip		

## Genuss im Glas, 160 ml

Bestellbar ab 10 je Sorte

Siedfleischsalat	Stück	3.80
mit Cornichons und Zwiebeln		
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Taboulésalat	Stück	2.80
mit Pinien, Sultaninen und Minze		
Caesar Salad mit Parmesan	Stück	3.80
mit Poulet		
Tom Kha Gai	Stück	3.80
scharfe Kokossuppe mit Poulet und Pilzen		
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Ofenfleischkäse	Stück	4.50
mit lauwarmem Kartoffelsalat		
2 knusprige Crevetten	Stück	4.50
mit Avocadosalat		
Parmesanrisotto	Stück	4.50
mit Pilzen		
Ofengemüse	Stück	4.50
mit Feta und Rosmarin		
Crevettencocktail	Stück	4.50
mit Blätterteig-Twister		

## Kalte Häppchen

Bestellbar ab 10 je Sorte

Gebrochener Parmesan,	Portion	4.70
marinierte Oliven, Cherrytomaten		
und Brotwürfel		
Crostini mit Rindstatar	Stück	3.20
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.50
Trauben-Käse-Spiesschen	Stück	3.50
Melone-Rohschinken-Spiesschen	Stück	3.50
Crostini	pro Person	9.80
mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven	4 Stück	

## Warme Häppchen

Bestellbar ab 10 je Sorte

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Käseküchlein	Stück	2.80
Mini-Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Hot Dog mit Chili-Griller	Stück	3.50
mit Senf		
Mini-Rindshamburger	Stück	3.50
Rindfleischbällchen an	Stück	2.80
Paprikasauce		
Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	2 Stück	3.50
mit Sweet&Sour-Sauce		
Samosa mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	2.50
Chili-Cheese-Poppers	2 Stück	2.50
Mini-Falafelburger	Stück	3.50
Mini-Pizzaküchlein Margherita	Stück	2.50
oder Prosciutto		
Frischkäse-Ravioli an Salbeibutter	Portion	2.00
Pflaume im Speckmantel, lauwarm	Stück	2.80

---

## Vegan?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

---

# Kleine Apero-Arrangements

---

Stehlunches richten wir ab 15 Personen aus. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

## Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

**Swiss Railway** pro Person 9.00  
Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze und Nussbrot

**Mediterran** pro Person 17.50  
Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarellasticks, Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-Mascarpone auf Foccacia

**Glas für Glas** pro Person 25.00  
Taboulésalat, Siedfleischsalat, Frischkäse-Feigen-Salat, Randen-Meerrettich-Suppe, Kräuter-Lammspiesschen, knusprige Crevetten mit Avocado, Ofengemüse mit Feta

---

## Motto-Anlass?

Ob Oktoberfest, Weihnachtsmarkt, Grill- oder Fondue-Abend wir haben die passende kulinarische Begleitung.

---

**«Express»** pro Person 6.50  
Pommes Chips, Erdnüssli, Blätterteig-Twister, Tortilla-Chips mit Guacamole und Tomatensalsa

**«Classic»** pro Person 10.50  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Hausgemachte Nussmischung, Pommes Chips, nature und Paprika  
Riesenlaugenbrezel zum Selbstschneiden (mit Salami, Käse, Schinken, Fleischkäse, Trutenbrust),

**«Midi»** pro Person 15.00  
Mini-Hamburger, Frühlingsrollen Süss-Saure Sauce, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Fleischkäse-Brötli, Schinkengipfeli; gebrochener Parmesan und Oliven

**«Maxi»** pro Person 18.50  
Riesenlaugenbrezel gefüllt mit Lachs, Rohschinken, Tomaten und Mozzarella und Bündnerfleisch  
Gemüsestangen mit zwei verschiedenen Dips  
Mini-Hamburger  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Melonen-Rohschinken-Spiessli  
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce

---

## Individuell oder bereits arrangiert?

Unser Angebot ist vielfältig. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

---

# Stehlunches

---

Stehlunches richten wir ab 15 Personen aus. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

**«Seminar»** pro Person 13.50  
Tagesalat  
–  
Menu oder Vegi aus dem Tagesangebot

**«Italianità»** pro Person 25.00  
Toskanischer Brotsalat im Weckglas,  
Artischockensuppe mit Crostini  
–  
Orecchiette mit hausgemachtem Antipasti-Gemüse, Rohschinken und Oliven  
–  
Lasagna alle verdure mit Linsen, Gartengemüse und Parmesan  
–  
Hausgemachtes Tiramisu, Fruchtsalat im Weckglas

---

## «Flying Lunch» – der spezielle fliegende Lunch

Wir kreieren ein individuelles Menü und Sie geniessen dieses serviert in kleinen Portionen. Unkompliziert, schnell und kreativ. Wir beraten Sie gerne.

---

**«Suisse»** pro Person 27.00

Rüebli-salat mit Sonnenblumenkernen, Tomatensuppe im Glas  
–  
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art mit Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln  
–  
Waldpilz-Stroganoff mit Paprikarahmsauce und Gurken, Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln  
–  
Tobleronemousse im Weckglas

**«Pasta-Plausch»** pro Person 19.50

Blattsalat  
–  
Nach Ihrer Wahl:  
Penne, Spiralen oder Spaghetti mit drei Saucen nach Ihrem Gusto  
Wählen Sie aus  
Bolognese, Gemüsecarbonara, Tomate, Rahm, Pesto, 5 P' oder Carbonara  
–  
Dessertplatte «Westlink» Mini-Brownies, Mini-Cremeschnitte, Mini-Studentenschnitte

---

## Anlässe am Abend – darf es einmal edel sein?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know-how an und kreieren mit Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen.

---

# Fruchtig und Süss

---

## Süsses und Fruchtiges im Glas

Bestellbar ab 5 je Sorte

Früchte Crumble	Stück	2.80
Caramelisierte Fairtrade Ananas	Stück	2.80
Gebrannte Creme	Stück	2.80
Caramelköpfchen mit Rahm	Stück	2.80
Panna Cotta	Stück	2.80
mit saisonaler Fruchtsauce		
Tobleronemousse	Stück	2.80
mit Krokant		

## Süsses aus dem Ofen

Mini Süssgebäck	Stück	1.80
Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Plunder, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblikuchenwürfel, Donut		
Hausgemachte Frucht-Wähe	Stück	3.80
Cake	Stück	3.00
Cake-Pops	Stück	3.20
Maxi-Cookies	Stück	2.00
Mandelgipfel, Nussgipfel und Schokogipfel	Stück	2.80
Brownie	Stück	2.80
Schoggi-Kuchen	Stück	3.20

## Kiosk

Mini Kägifrett,	Stück	0.50
Mini Toblerone, Minor	Stück	0.30
Dubler Schokoschaumkopf	Stück	1.00

## Glace

auf Anfrage

## Unser Tipp

**Mini-Gebäckplatte «Westlink»** pro Person 5.10  
bestellbar ab 5 Personen

Mini-Rüeblikuchen, Mini-Cremeschnitte, Petit Fours, Mini-Berliner und Mini-Brownie

---

## Kleiner Glace

Sie suchen etwas Spezielles für Ihren Team-Anlass?  
Fragen Sie nach unserem Glace-Carrettino.

Natürlicher Glacegenuss in 14 verschiedenen Sorten  
von unserer Glacemanufaktur in Zürich

---

---

## Bowle- oder Glühwein-Wetter?

Alles ist möglich. Gerne beraten wir Sie mit  
saisonaalem Angebot, auch bei den Getränken.

---

# Getränke

---

## Heissgetränke

Nespresso	pro Portion	3.40
	SBB	2.20
Verschiedene Teearomen	pro Portion	2.90
nach Verbrauch verrechnet	SBB	1.60

## Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	2.90
mit oder ohne Kohlensäure	SBB	1.70
	100 cl	5.00
	SBB	3.20

## Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	3.30
Fragen Sie uns nach dem Angebot	SBB	1.90
ZFV Home made Eistee	PET, 50 cl	3.90
	100 cl	5.40

## Fruchtsäfte und Smoothies

Sluups Fruchtsäfte	PET, 25 cl	4.50
Fragen Sie uns nach dem Angebot		
Michel Fairtrade-Orangensaft	100 cl	8.00
in der Karaffe		

## Schweizer Bier

Hürlimann, Sternenbräu	33 cl	3.90
nur an der CaféBar im Offenausschank		
Feldschlösschen Original	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen Braufrisch, Weizen oder Dunkel	33 cl	4.50
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Sonnwendig, alkoholfrei	33 cl	3.90
Brauerei Locher, Appenzell		
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		

# Weine

---

## Schaumwein

Impero Prosecco DOC	75 cl	30.50
Veneto, Italien		

## Weissweine

Chardonnay	70 cl	25.90
Hans Wiesendanger, Ossingen, Zürich AOC		
Riesling x Silvaner, Spätlese	70 cl	24.50
Hans Wiesendanger, Ossingen, Zürich AOC		
Epesses Lucine	75 cl	27.50
Michel Blanche, Grandvaux AOC Lavaux, Chasselas		
Pinot Grigio, Selezione Speciale da Nicola Barese, DOC, 2016, Venezia, Italien,	75 cl	26.00
Chardonnay	75 cl	25.50
Veneto IGT, Italien, FSG Weine		

## Rotweine

Zweigelt	75 cl	27.50
Hans Wiesendanger, Ossingen, Zürich AOC		
Sunnehalder Spätlese 2014	70 cl	22.50
Hans Wiesendanger, Ossingen, Zürich AOC		
Selezione d'Ottobre DOC Merlot,	75 cl	35.00
Ticino, Matasci Fratelli, 2015,		
Ripasso Valpolicella Superiore,	75 cl	35.00
Veneto, Italien, FSG Weine		
Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet 2015	75 cl	29.00
Vin de Pays d'Oc, Rhône, Frankreich,		
Valduero Reserva Ribera del Duero DO	75 cl	47.50
Castilla y León, Spanien, Landolt		

---

## Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein, wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

---



# Hinweise

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

## Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Westlink-Plazas und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Für Lieferungen in die Gebäude Westlink Cube und Tower wird zusätzlich eine Liefergebühr von CHF 10.00 erhoben.

## Mitarbeiter

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Dienstleistungen

Auf Wunsch decken wir den Konferenztisch mit Gläsern, Kaltgetränken und den bestellten Snacks ein und räumen nach Sitzungsende alles wieder ab. Je 20 Teilnehmende verrechnen wir CHF 10.50 für diesen Service.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Stehtische (6 verfügbar)	Stück	12.00
Auf- und Abbau Apero (ohne Service)	Pro Anlass	45.00

# Deklaration

---

## **Unsere Philosophie in der Küche**

Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

## **Von hier kommt unser Fleisch**

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

## **Fisch aus nachhaltigem Fischfang**

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

# AGB

---

## 1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## 3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## 4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

## 5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## 6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 4. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

## 7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

## 8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

## 9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

## 10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Januar 2018