

Catering- angebot

SBB Restaurant
Aarepark

Zürich, 20. Januar 2017



chez SBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

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 Aarepark

Kontakt

SBB Restaurant Aarepark
Bahnhofstrasse 12
4600 Olten
T +41 62 296 30 90
aarepark@zfv.ch
www.zfv.ch/aarepark



Inhalts- verzeichnis

| | |
|-------------------------------|----|
| Gut gepflegt durch den Tag | 1 |
| Sandwiches und Wraps | 2 |
| Sandwich-Lunches | 3 |
| BoxQuisit | 4 |
| Platten | 4 |
| Apéro | 5 |
| Stehlunches | 6 |
| Fruchtig und Süß | 7 |
| Getränke | 8 |
| Weine | 8 |
| Hinweise | 9 |
| Deklaration | 10 |
| AGB | 11 |

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

Active Zmorge pro Person 14.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Rusticogipfel
- 1 Birchermüesli im Weckglas
- 1 Morgen-Muffel-Muffin
- 1 Weckglas klein
- Dörrfrüchte und Nüsse

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.

Saisonale Frucht

- z.B. Aprikose, Zwetschgen klein 0.30
- z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.60
- Saisonfrüchte geschnitten 150 g 3.90

Smoothies

Nach Wahl:

Waldbeer, Mango, Spinat, Apfel

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- Stück 1.40

und Mehrkornbrötchen

Spezialbrötchen Stück 1.80

Nuss-, Laugen-, Sonnenblumen-,

Maisbrötchen, Sojasemmel,

Feigen-Nussbrötchen

Brioche Stück 2.30

Butterbrezel Stück 2.00

Mandelgipfel, Nussgipfel und Stück 2.80

Schoggigipfel

Aus dem Glas, 160 ml

Birchermüesli im Weckglas Stück 2.70

auch vegan erhältlich

Chia-Pudding mit Saisonfrüchten Stück 2.70

Overnight Oats mit Beeren Stück 2.70

Als MiniMini im Weck, 80 ml Stück 1.80

Brainfood

Morgen-Muffel-Muffin Stück 2.80

Nuss-Trockenfrüchtemischung Stück 3.50

Hausgemachter Powerriegel mit Stück 2.50

Nüssen und Sesam

Sandwiches und Wraps

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Wählen Sie Ihr Lieblingsbrot

| | | |
|--|-------|------|
| Partybrötchen | Stück | 2.80 |
| Mini-Buttergipfel, Focaccia, Nuss-, Laugen-, Parapanbrötchen und Bürli | | |
| SBB Sandwich | Stück | 3.50 |
| Sandwich Traditional | Stück | 4.50 |
| Hausbrot, Knusperli, Rustico, Knopfloch | | |
| Sandwich Creative | Stück | 5.50 |
| Hausbrot, Knusperli, Rustico, Knopfloch | | |
| Sandwich XXL | Stück | 7.50 |
| Baguette, Laugenstange, Zwirbelbrot | | |

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung

Traditional

Salami, Chorizo, Fleischkäse, Buureschinken, Thon, geräucherte Trutenbrust

Creative

Roastbeef, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Pastrami, Pulled Pork, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyère, Emmentaler, Kräuterfrischkäse, Brie

Vegan

Avocado-Tomate, Humus-Randen, Sprossen-Pilze, Antipasti, Spargeln (saisonal)

Wraps hausgerollt

Portion 6.50
1/2 Portion 3.50

Pouletbrust, Parmesan und Lattich
Roastbeef, Peperoni und Frühlingzwiebel
Pulled Pork, Pickles und Salat
Avocado, Falafel und Tsatsiki

Hausbrote ganz gross

| | | |
|--|-------|-------|
| Pain Surprise | Stück | 89.00 |
| 32 Brötchen mit gemischten Füllungen für Vegetarier und Fleischliebhaber, für 10 Personen | | |
| Riesen-Laugenbrezel | Stück | 56.00 |
| Buureschinken, Rohschinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Brie, Ei, Tomaten-Mozzarella 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, Humus-Randen Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen | | |

Sandwich-Lunches

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 |
| Japanischer Gurkensalat | Stück | 2.80 |
| Scharfer Rindfleischsalat | Stück | 3.80 |
| Taboulésalat mit Minze | Stück | 2.80 |
| Frischkäse-Feigen-Salat mit Rohschinken | Stück | 3.80 |
| Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer | Stück | 3.80 |
| Tomatensuppe mit Basilikum | Stück | 3.50 |
| Kartoffel-Lauch-Suppe | Stück | 3.50 |
| Randen-Meerrettich-Suppe | Stück | 3.50 |

Süss

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| Gebrannte Creme | Stück | 2.80 |
| Panna Cotta mit Fruchtsauce | Stück | 2.80 |
| Tobleronemousse mit Krokant | Stück | 2.80 |
| Cheesecake | Stück | 3.20 |
| Caramelköpfchen mit Rahm | Stück | 2.80 |

Glutenfrei? Laktosefrei?

Sorgenfrei!

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

BoxQuisit

Das 3-Gang-Menü wird in einer praktischen Bento-Box serviert. Die kalten Köstlichkeiten sind ideal für den unkomplizierten Lunch im Büro oder Sitzungszimmer. Inklusive Besteck, Serviette, Brot, Butter und Erfrischungstuch.

Grüezi Schwiiz pro Box 23.00

Randen-Apfelsalat,
Roastbeef mit Tatarsauce,
Cornichons, Maiskolben, Tomaten
und Silberzwiebeln,
Mini-Cremeschnitte

Thai Style pro Box 23.00

Sprossensalat mit Pak Choi und
Algen,
Pikanter Rindfleisch-Salat
mit marinierten Glasnudeln
und Bundzwiebeln,
Ananas-Pfefferminzcarpaccio

Mediterran (vegetarisch) pro Box 23.00

Antipasti mit Cherrytomaten, Feta
und Basilikumöl,
Panzanella (Toskanischer
Brotsalat) mit Peperoni, Rucola
und Linsen,
Panna Cotta mit Nektarinen

American pro Box 23.00

Cole slaw
Caesar Salad mit grillierten
Pouletbruststreifen, Parmesan
und Süsskartoffelchips,
Cheesecake Fruity

Platten

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

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 3.00
verschiedenen Dips, Radieschen, 100 g
Fleur de sel und Früchtespiessen

Apéro

Zum Knabbern

| | | |
|---|-------|------|
| Blätterteiggebäck bestreut mit Sesam, Paprika und Käse | 100 g | 6.70 |
| Frisch geröstete Nussmischung Cashew und Mandeln | 100 g | 4.70 |
| Marinierte Oliven | 100 g | 4.70 |
| Zweifel Chips Paprika und Nature | 100 g | 3.50 |

Kalte Häppchen

| | | |
|---|-----------------------|------|
| Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel | Portion | 4.70 |
| Crostini mit Rindstatar | Stück | 3.20 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesschen | Stück | 2.50 |
| Rauchlachs-Lollipop mit Meerrettichschaum im Kräutercrepe | Stück | 3.50 |
| Crostini mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven | pro Person 4 Stück | 9.80 |

Warme Häppchen

| | | |
|--|---------|------|
| Mini-Schinkengipfel | Stück | 2.80 |
| Mini-Käse- und Lauchküchlein | Stück | 2.80 |
| Mini-Hot Dog mit Chili-Griller mit Senf | Stück | 3.50 |
| Mini-Rindshamburger oder Falafelburger | Stück | 3.50 |
| Mini-Pizzaküchlein Margherita oder Prosciutto | Stück | 2.50 |
| Mini-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce | 2 Stück | 3.50 |

Vegan?

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

Genuss im Glas, 160 ml

| | | |
|---|-------|------|
| Siedfleischsalat mit Cornichons und Zwiebeln | Stück | 3.80 |
| Scharfer Thai-Rindfleischsalat | Stück | 3.80 |
| Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer | Stück | 3.80 |
| Frischkäse-Feigen-Salat mit Rohschinken | Stück | 3.80 |
| Taboulésalat mit Pinien, Sultaninen und Minze | Stück | 2.80 |
| Caesar Salad mit Parmesan mit Poulet | Stück | 3.80 |
| Tom Kha Gai scharfe Kokossuppe mit Poulet und Pilzen | Stück | 3.80 |
| Tomatensuppe mit Basilikum | Stück | 3.50 |
| Randen-Meerrettich-Suppe | Stück | 3.50 |
| Ofenfleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat | Stück | 4.50 |
| Kräuter-Lammspiesschen auf Antipastisalat | Stück | 4.50 |
| 2 knusprige Crevetten mit Avocadosalat | Stück | 4.50 |
| Parmesanrisotto mit Pilzen | Stück | 4.50 |
| Ofengemüse mit Feta und Rosmarin | Stück | 4.50 |

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Swiss Railway

Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze und Nussbrot

pro Person 9.00

Mediterran

Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarellasticks, Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-Mascarpone auf Focaccia

pro Person 17.50

Glas für Glas

Taboulésalat, Siedfleischsalat, Frischkäse-Feigen-Salat, Randen-Meerrettich-Suppe, Kräuter-Lammspiesschen, knusprige Crevetten mit Avocado, Ofengemüse mit Feta

pro Person 25.00

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
Tagessalat
–
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

«Suisse» pro Person 27.00
Rüebli Salat mit Sonnenblumenkernen, Tomatensuppe im Glas
–
Pouletgeschnetztes Zürcher Art mit Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln
–
Waldpilz-Stroganoff mit Paprikarahmsauce und Gurken, Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln
–
Studentenschnitte
Tobleronemousse im Weckglas

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.

«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.

Fruchtig und Süss

Süsses und Fruchtiges im Glas

| | | |
|---|-------|------|
| Früchte Crumble | Stück | 2.80 |
| Karamellisierte Fairtrade Ananas | Stück | 2.80 |
| Gebrannte Creme | Stück | 2.80 |
| Caramelköpfchen mit Rahm | Stück | 2.80 |
| Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce | Stück | 2.80 |
| Tobleronemousse mit Krokant | Stück | 2.80 |
| Mangomousse | Stück | 2.80 |

Süsses aus dem Ofen

| | | |
|--|-------|------|
| Mini Süssgebäck Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Plunder, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblkuchenwürfel, Donut | Stück | 1.80 |
| Morgen-Muffel-Muffin | Stück | 2.80 |
| Cake | Stück | 3.00 |
| Cheesecake | Stück | 3.20 |
| Cheesecake Fruity | Stück | 3.20 |
| Maxi-Cookies | Stück | 2.00 |
| Mandelgipfel, Nussgipfel und Schokogipfel | Stück | 2.80 |
| Brownie mit Pekannüssen | Stück | 2.80 |
| Torta della Nonna | Stück | 3.20 |

Kiosk

| | | |
|---|-------|------|
| Mini Kägifrett, Toblerone, Ragusa, Minor | Stück | 0.30 |
| Dubler Schokoschaumkopf | Stück | 1.00 |

Glace

Hausgemacht von unserer Hausbäckerei Kleiner
in der Sommersaison

| | | |
|-------------------|--------|------|
| Mango Vegan | Becher | 4.10 |
| Waldbeer Vegan | Becher | 4.10 |
| Joghurt | Becher | 4.10 |
| Schoggi | Becher | 4.10 |
| Himbeer | Becher | 4.10 |
| Erdbeer | Becher | 4.10 |
| Vanille | Becher | 4.10 |
| Stracciatella | Becher | 4.10 |
| Mokka | Becher | 4.10 |
| Pistache | Becher | 4.10 |
| Caramel | Becher | 4.10 |

Kleiner Glace

Natürlicher Glacegenuss in 11 verschiedenen Sorten
von unserer Glacemanufaktur in Zürich

www.kleiner-baeckerei.ch

Getränke

Heissgetränke

| | | |
|---|-------------|------|
| Fairtrade Bio Kaffee | pro Portion | 3.20 |
| Max Havelaar | SBB | 2.20 |
| Hochstrasser, Luzern | | |
| Nespresso-Kaffeemaschine | pro Portion | 3.20 |
| verschiedene Aromen, nach Verbrauch verrechnet | SBB | 2.20 |
| Verschiedene Tearomen | pro Portion | 2.60 |
| nach Verbrauch verrechnet | SBB | 1.60 |

Mineralwasser

| | | |
|---------------------------|------------|------|
| Mineralwasser | PET, 50 cl | 2.50 |
| mit oder ohne Kohlensäure | SBB | 1.70 |
| | 150 cl | 6.50 |
| | SBB | 4.70 |

Süssgetränke

| | | |
|---------------------------------|------------|------|
| Diverse Süssgetränke | PET, 50 cl | 2.80 |
| Fragen Sie uns nach dem Angebot | SBB | 1.90 |
| ZFV Home made Eistee | PET, 50 cl | 3.50 |
| | SBB | 2.70 |
| | 100 cl | 7.00 |
| | SBB | 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 | | |
| True fruits Smoothies | 25 cl | 4.50 |
| Fragen Sie uns nach den Sorten | | |

Schweizer Bier

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Gurten Bäre Gold | 33 cl | 3.90 |
| Brauerei Gurten | | |
| Bärner Müntschi | 33 cl | 3.90 |
| Felsenau, Bern | | |
| Feldschlösschen Original | 33 cl | 3.90 |
| Feldschlösschen, Rheinfelden | | |
| Feldschlösschen, alkoholfrei | 33 cl | 3.90 |
| Feldschlösschen, Rheinfelden | | |

Weine

Schaumwein

| | | |
|--|-------|-------|
| Mousseux Cuvée Eloïse | 75 cl | 40.50 |
| Effervescence méthode Traditionelle | | |
| Domain de la Baudelière | | |
| Prosecco DOC | 75 cl | 30.30 |
| Veneto, Italien | | |

Weissweine

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Yvorne AOC Chant des Resses | 75 cl | 33.50 |
| Artisans Vignerons Yvorne | | |
| Pinot Grigio Venezia IGT | 75 cl | 26.00 |
| Di Lenardo | | |
| Sancere Variations AC | 75 cl | 29.00 |
| Domaine la Barbotaine | | |
| Basa Bianco | 75 cl | 28.50 |
| Rodriguez | | |

Rotweine

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Aigle AOC Pinot Noir Monseigneur | 75 cl | 39.50 |
| Henri Badoux | | |
| Primitivo Salento IGT Cantalupi | 75 cl | 23.00 |
| Conti Zecca | | |
| Château Vieux Clos | 75 cl | 51.00 |
| Dourthe, Frankreich | | |

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 Gebäudes 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.

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.

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 |
| Buffet mit farbigem Tischpapier | Buffet | 22.50 |

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 2016