

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Key West

UBS Restaurant

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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
Restaurant Key West

Kontakt

Restaurant Key West
Max-Högger-Strasse 82
8048 Zürich
T +41 44 430 00 80
keywest@zfv.ch
zfv.ch/key-west

Betriebsleiterin: Sebastian Schneider



Inhalts- verzeichnis

Frühstück- und Pausen- verpflegung	2
Aus unserer Patisserie	3
Brown Bag Lunch	4
Stehlunch	5
Businesslunches	5
Apérokreationen	6
Süßes im Glas	7
Apéropauschalen	7
Weine	8
Getränke	8
Hinweise	9
Deklaration	10
AGB	11

Frühstück und Pausen- verpflegung

Kaffee und Tee

Kaffee, Tee aus der Maschine Nespresso / Lipton	Tasse	3.50
---	-------	------

Kalte Getränke

Mineralwasser	100 cl	6.50
Süßgetränke	100 cl	7.00
Mineralwasser	PET, 50 cl	3.00
Süßgetränke	PET, 50 cl	3.00

Fruchtsäfte und Smoothies

Orangensaft Max Havelaar Bodyguard Multivitamin	PET, 33 cl	3.50
True Fruit Smoothie Green, Yellow, Red	PET, 33 cl	3.50
	25 cl	4.80

Weggli und Co.

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfel	Stück	1.60
Nuss- / Mandelkipfel	Stück	2.50
Brötchen, gemischt	Stück	1.70

Joghurt, Müesli und Früchte

Joghurt mit Fruchtピューree und Cerealien	Becher	4.00
Hausgemachtes Birchermüesli	Becher	5.00
Früchteschale, saisonal	Frucht	1.50

Brainfood

Lindorkugel	Stück	1.20
Studentenfutter 200 g	Beutel	4.30
Powerbar Riegel	Stück	2.20

Einzelportionen

Butter, Konfi, Nutella, Honig	Stück	1.00
-------------------------------	-------	------

Sandwiches

Wählen Sie bei den Sandwiches Ihren Wunschbelag aus untenstehender Auswahl aus.

«Simple» Stück 6.50

Baguette belegt

Gekochter Schinken, Salami, Gruyère, Gemüse

«De Luxe» Stück 7.50

Baguette belegt

Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs,
Thunfischmousse, Camembert

Sandwiches am halben Meter

«Simple» Stück 25.50

Baguette belegt

Gekochter Schinken, Salami, Gruyère, Gemüse

«De Luxe» Stück 27.00

Baguette belegt

Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs,
Thunfischmousse, Camembert

Frühstückspauschalen

Standart Pro Person 17.00

Ab 10 Personen

mit Brot, Zopf, Gipfeli, Konfitüre,
Honig, Nutella, Butter, Früchten,
Kaffee, Tee und Orangensaft

Key West Pro Person 25.00

Ab 10 Personen

Gemischter Brotkorb,
hausgemachter Zopf, Butter,
Konfitüre, Honig, Nutella, Käse-
und Fleischplatte, Birchermüesli,
Fruchtsalat, Kaffee, Tee,
Orangensaft

Aus unserer Patisserie

«Key West» Butterzopf

	Stück	
Zopf klein	300 g	3.80
Zopf gross	600 g	6.40
Speckzopf	1200 g	12.80

Hausgemachter Cake
Schnittzahl 10 bis 12 Stück

Schoggicake	36.00
Zitronencake	36.00
Rüeblicake	36.00
Marronicake (saisonal)	36.00
Gluten- und laktosefreier Cake	45.00

Schnitten am halben Meter
2 Tage im Voraus bestellen.
Schnittzahl 10 bis 12 Stück

Cremeschnitten	45.00
Schwedenschnitten	45.00
Schwarzwälderschnitte	42.00
Himbeer-Yoghurtschnitte	42.00
Moccaschnitte	42.00
Schoggischnitte	42.00

Mini-Patisserie

Mini-Amaretti Baileys oder Praline	Stück	2.20
Mini-Schnitten Mocca, Schoggi, Schwarzwälder	Stück	1.80
Mini-Schwedenschnitte	Stück	2.50
Mini-Fruchttörtli	Stück	1.80
Mini-Carac und Zitronli	Stück	1.80

Trockengebäck

Spitzbub	Stück	2.50
Pfaffenhut	Stück	2.50
Studentenschnitte Schoggi	Stück	2.50
Studentenschnitte Mocca	Stück	2.50
Studentenschnitte Gewürz	Stück	2.50
Mini-Trockengebäcke	Stück	1.80

Backe Backe Kuchen

Sie möchten Ihren Lieblingskuchen frisch backen?
Auf Anfrage backen wir gerne Ihre Kuchenwünsche.

Brown Bag Lunch

Wenns am Mittag schnell gehen muss, Sie aber nicht auf eine nahrhafte Mahlzeit verzichten wollen, ist unser Lunch in der praktischen Tragetasche die ideale Lösung. Gerne liefern wir den Brown Bag direkt an Ihren Arbeitsplatz – einfach sackstark.

Brown Bag «Simple»

1 Baguette belegt Stück 14.50
gekochter Schinken, Salami, Gruyère, Gemüse
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser 5 dl
1 hausgemachtes Süßgebäck

Brown Bag «De Luxe»

1 Baguette belegt Stück 16.50
Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs,
Thunfischmousse, Camembert
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser 5 dl
1 hausgemachtes Süßgebäck

Brown Bag als Catering?

Unsere Brown Bags sind auch als Platten oder Buffet aufgebaut erhältlich – geliefert an Ihren Wunschort.

Salate

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing	Schale	6.00
Insalata Caprese Tomate mit Mozzarella und Basilikum	Schale	8.00
Cesar Salat mit Pouletstreifen und Parmesanspänen	Schale	9.50
Griechischer Salat mit Feta, Paprika, Tomate, Gurke	Schale	7.50

Käseplatte

5 Sorten Käse Butter und Brot	50g	5.00
----------------------------------	-----	------

Schlemmerplatte «Simple»

Trutenbraten, Rohschinken, Rauchlachs, Salami, 2 Sorten Käse, Antipasti Butter und Brot	100g	10.50
--	------	-------

Schlemmerplatte «De Luxe»

Roastbeef, Trockenfleisch, Rauchlachs, Salami, 2 Sorten Käse, Antipasti Butter und Brot	100g	13.50
--	------	-------

Business-Frühstück

Im Key Top servieren wir Ihnen gerne Ihr Frühstück in diskreter Atmosphäre.

Stehlunch

Geniessen Sie Ihren Lunch im Key Top oder in der Cafeteria. Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, wo Sie sich selbst am Buffet bedienen können. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

«Wähen-Lunch»

hausgemachte Wähen- kreationen aus der Patisserie

Fonduewähe «Key West» pro Person 25.00

-

Quiche

Gemüsewähe

Kleines Salatbuffet mit:

1 Blattsalat, 2 Rohkostsalate,
French,- und Italiendressing,

Brotauswahl

-

zweierlei Fruchtwähen nach
Saison, Niddelwähe

Pasta-Plausch

pro Person 30.00

Kleines Salatbuffet mit:

1 Blattsalat, 2 Rohkostsalate,
French,- und Italiendressing,

Brotauswahl

-

Zweierlei Pasta mit drei
verschiedenen Saucen

-

Panna cotta mit Fruchtsauce

Mini-Patisserie

Dessertbuffet «Key West»

Lassen Sie sich von Jürg Finger pro Person 21.50
und seiner Patisserie über-
raschen.

Das Dessertbuffet ist bereits
weit bekannt und allseits beliebt.

Business- lunches

Unser Key Top bietet den idealen Rahmen für Sie und Ihre Gäste in diskreter Atmosphäre.

Ab 10 Personen servieren wir Ihnen gerne ein für Sie individuell zusammengestelltes Menü ganz nach Ihren Wünschen und mit der entsprechenden Weinempfehlung.

Businesslunch «Simple»

pro Person ab
45.00

Salat oder Suppe

-

Hauptgang mit Fleisch, Fisch oder
vegetarisch

-

Mini-Dessert

Businesslunch «De Luxe»

pro Person ab
60.00

Amuse-bouche

-

Warme oder kalte Vorspeise

-

Hauptgang mit Fleisch, Fisch oder
vegetarisch

-

Dessertvariation

Flying-Bufferet oder Dinner?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Bufferet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

Apéro- kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso gut für Flying- Buffets, Snack- und Zwischenverpflegung.

Für einen Apéro rechnen wir mit sechs bis acht Häppchen pro Person.

Zum Knabbern

Chips Nature	185 g	6.00
Chips Paprika	175 g	6.00
Salznüsse	500 g	7.80
Gemügestäbchen mit Dip	pro 100 g	4.00
Marinierte Oliven	pro 100 g	6.00
Tacco-Chips mit Guacamole	pro 200 g	7.80
Grana Padano Würfel	pro 100 g	9.00

Kalte Spiesschen

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.50
Käse-Traubenspiesschen mit Honig	Stück	2.00
Dörripflaume im Speckmantel	Stück	2.50
Melone-Rohschinkenspiesschen (Saisonal)	Stück	2.50
Antipasti-Spiesschen	Stück	2.00
Crevetten-Mangospiesschen mit Teriyaki und Chili	Stück	3.50
Satay-Pouletspiesschen mit Erdnussdip	Stück	3.50

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Hausgemachtes Brioche mit «Key West» Beef-Tatar	Stück	3.50
Pumpnickel mit Rauchlachs und Dillsenf	Stück	2.50
Pumpnickel mit Camembert und Preiselbeeren	Stück	2.00
Crêpesroulade mit Frischkäse und Antipasti	Stück	2.00

Kalte Häppchen

Crostini mit Rauchlachs und Dillsenf	Stück	3.00
Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.50
Crostini mit Gemüsefrischkäse	Stück	3.00
Crostini mit Thunfischmousse	Stück	2.50
Crostini mit Rohschinken	Stück	2.50
Canapés «Simple» Mindestbestellung pro Sorte: 6 halbe Canapés	Stück	3.30
1/2 Canapé belegt gekochter Schinken, Salami, Brie, Ei	Stück	3.80
Canapés «De Luxe» Mindestbestellung pro Sorte: 6 halbe Canapés	Stück	3.80
1/2 Canapé belegt Rohschinken, Rauchlachs, Bündnerfleisch, Thunfischmousse		

Im kleinen Weckglas

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Crevettencocktail Mit Ananas und Cognac	Glas	5.50
Rauchlachstatar Auf Quinoasalat mit Sauerrahm und Dillsenf	Glas	5.50
Gemischte Antipasti Hausgemacht	Glas	4.50
Fleischterrinen «Key West» Mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Glas	5.50

Warme Häppchen

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Käse-, Spinatküchlein	Stück	2.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Samosa <u>oder</u> Frühlingsrolle Vegetarisch, mit Dip	Stück	2.50
«Key West» Empanadas Vegetarisch oder mit Fleisch	Stück	4.50
Mini-Rindfleischbällchen mit hausgemachtem Dip	Stück	2.50
Satay-Pouletspiesschen mit Erdnussdip	Stück	3.50
Riesencrevetten im Knuspermantel mit Dip	Stück	3.50

Süßes im Glas

Im kleinen Weckglas

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Tobleronemousse	Glas	2.50
Schoggimousse hell	Glas	2.50
Fruchtmousse	Glas	2.50
Diplomatcreme	Glas	2.50
Fruchtsalat im Glas	Glas	3.50
Tiramisu	Glas	3.50

Apéro- pauschalen

«Simple» pro Person 16.50

Taco-Chips mit Guacamole,
Tomaten-Mozarellaspiesschen,
Speckzopf, Käse- und
Spinatküchlein, Schinkengipfel
Mousse im Glas

«De Luxe» pro Person 26.50

Crêperoulade mit Pesto, Tête de
Moine auf Pumpernickel,
Rauchlachsrose auf Knäckebrot,
Crevettencocktail mit Ananas und
Cognac, Pouletfilet in
Kokospanade mit Mango-
Chutney, vegetarische
Frühlingsrollen, getrocknete
Pflaumen im Speckmantel,
Fruchtsalat im Glas, Tiramisu

Teamevent

Vom Knigge-Event bis zum Kochkurs oder einem
Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren
Teamevent.

Weine

Prosecco und Champagner

Prosecco Contarini extra dry Veneto, Italien	75 cl	26.00
Prosecco l'Il Colle brut Veneto, Italien	75 cl	35.00
Champagne Perrier-Jouët Grand brut, Champagne Frankreich	75 cl	66.00

Weissweine

Locorotondo DOC Bianco Apulien, Italien	75 cl	24.00
Watter Riesling-Sylvaner Zürcher Weinland, Schweiz	75 cl	29.00
Roero Arneis DOCG Piemont, Italien	75 cl	35.00
Verdejo DO Rueda Rueda, Spanien	75 cl	35.00
Chardonnay Monterey Hess Kalifornien, Nord Amerika	75 cl	35.00

Rotweine

Vigna Nobile Salice Salentino DOC Apulien, Italien	75 cl	24.00
Blauburgunder Stadt Zürich Schiterberger Himmelsleiterli, Schweiz	75 cl	29.00
Gran Corte Valle Calchaqui Salta, Amalaya	75 cl	35.00
Cabernet Sauvignon Monterey Hess Kalifornien, Nord Amerika	75 cl	35.00
Maienfelder Pinot Noir Tanner Maienfeld, Schweiz	75 cl	45.00
Merlot Ticino DOC, Roncaia Riserva, VinattieriRioja, Spanien	75 cl	45.00

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser	100 cl	6.50
	PET, 50 cl	3.00
Süssgetränke	100 cl	7.00
	PET, 50 cl	3.00
Kombucha, Vitaminwater	PET, 50 cl	3.80

Fruchtsäfte

Orangensaft Max Havelaar	100 cl	8.50
Multivitaminsaft	100 cl	8.50

Bier

Feldschlösschen original	33 cl	4.50
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.50
Turbinenbräu	33 cl	5.00
Schneider Weisse	50 cl	6.80

Kaffee und Tee

Kaffee, Tee aus der Maschine (Nespresso / Lipton)	Tasse	3.50
--	-------	------

Hinweise

Bestellung

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine Bestellung mindestens 2 Arbeitstage (48 h) im Voraus angewiesen. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 10 Arbeitstage im Voraus oder nach Absprache erfolgen.

- Datum, Zeit und Ort des Anlasses
- Personenzahl
- Name und interne Adresse
- Kostenstelle und Personalnummer
- Name der Kontaktperson und Telefonnummer

Lieferzuschlag inkl. Retouren

Gebäude VZA1	Pauschal	30.00
Gebäude VZA2	Pauschal	22.50

Bereitstellungspauschalen für Aperos

nach Aufwand	45.00 – 80.00
--------------	---------------

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten und der Restauranträumlichkeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service, Koch	Stunde	45.00
Nach 23.00 Uhr, Wochenend- und Feiertagen	Zusätzlich	20.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Gläser	Stück	1.00
Messer Gabel	Set	1.00
Schalen für Chips	Stück	1.00
Einzelne Bestecke, Teller	Stück	1.00
Glasbruch	Stück	4.00
Stoffserviette	Stück	1.50
Stofftisch Tuch	Stück	6.50

One-Way

Mindestbestellung 10 Stück

Palmblatteller	Stück	0.25
Becher für Heissgetränke	Stück	0.20
Becher für Kaltgetränke	Stück	0.10
Besteckset, verpackt	Stück	1.20
<small>Messer, Gabel, Serviette</small>		
Einzelne Bestecke, Teller	Stück	1.00
Plastiklöffel	Stück	0.20

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

MwSt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

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

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

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

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

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 Auftragserledigung.

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 3. 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. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. 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