

# Catering-Angebot

UBS Forum



**MÜNZHOF**

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und Ihr Wohlergehen hat für uns höchste Priorität.

Im UBS Restaurant Münzhof bietet Ihnen Melanie Dannenfeld und Ihr Team einen erstklassigen Service. Dabei legen wir viel Wert auf saisonale, marktfrische und regionale Produkte. Kay Schultz und sein Küchen-Team zaubern aus hochwertigen Zutaten von auserwählten Partnern einzigartige Variationen. Unsere Küche ist «Frisch, gesund, nachhaltig und kreativ».

Wir machen aus Ihrer Veranstaltung im UBS-Forum einen Anlass, der in bester Erinnerung bleiben wird.

Ihr Münzhof-Team

Melanie Dannenfeld  
Betriebsleiterin  
T +41 44 234 99 32  
mdannenfeld@zfv.ch

**UBS RESTAURANT MÜNZHOF**  
Bahnhofstrasse 45  
8001 Zürich

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen




# BRUTAL REGIONAL

HERBST | WINTER 2024

## SMALL PACKAGE

30 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Bunter Quinoa Salat | Orange | Salzrande   
Blätterteiggebäck | Spinat und Bergkäse-Kräuterfüllung   
Gebeizte Alpenlachsforelle | Gurke | Wachtelei  
Marinierte Süsskartoffeln | Bohnen | Rüebli   
Kalt geräucherter Hirschschenkel | Rotkrautgel | Haselnuss

## MEDIUM PACKAGE

67 CHF

APERIO RICHE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Bunter Quinoa Salat | Orange | Salzrande   
Vegetarisches Blätterteiggebäck | Spinat und Bergkäse-Kräuterfüllung   
Gebeizte Alpenlachsforelle | Gurke | Wachtelei  
Marinierte Süsskartoffeln | Bohnen | Rüebli   
  
Schaumsuppe von der Schwarzwurzel | Mandel   
  
Mini Capuns | Bergkräuter -Béchamel | Randenkusper   
Zürich Zanderfilet | Wirsing | Riesling Sauce | Senfperlen  
Spieß vom Schweizer Kalb | Kürbis | Kürbiskerne  
  
Mini-Tartelette vom Herbstapfel | Zimt | Kardamon   
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas | Sanddorn 

# BRUTAL REGIONAL

HERBST | WINTER 2024

## X-TRA LARGE PACKAGE

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

88 CHF

Bunter Quinoa Salat | Orange | Salzrande 

Blätterteiggebäck | Spinat und Bergkäse-Kräuterfüllung 

Gebeizte Alpenlachsforelle | Gurke | Wachtelei

Marinierte Süsskartoffeln | Bohnen | Rüebli 

Kalt geräucherter Hirschschinken | Rotkrautgel | Haselnuss

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel | Mandel 

Semmelknödelschnitte | Waldpilze | Pankobrösel 

Mini Capuns | Bergkräuter-Béchamel | Randenkusper 

Zürich Zanderfilet | Wirsing | Riesling Sauce | Senfperlen

Spiess vom Schweizer Kalb | Kürbis | Kürbiskerne

Mini-Tartelette vom Herbstapfel | Zimt | Kardamon 

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas | Sanddorn 

Mohnkuchen | Zwetschge | Vanillecreme 


# CHEF`S SEASON FAVOURITES

## HERBST | WINTER 2024

### SMALL PACKAGE

31 CHF


KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Blätterteig-Gruyere-Stängeli 

Marinierte Artischockenherzen | confierte Cherrytomaten | gefüllte Oliven 

Alpsteiner Poulet | Kartoffel-Herbstapfel Salat


Zandertatar «Graved Style» | Gurke | Dill-Senf-Creme

Bunter Linsensalat | Pflaume | schwarze Baumnüsse 

### MEDIUM PACKAGE

69 CHF

APERO RICHÉ FÜR JEDE GELEGENHEIT

Blätterteig-Gruyere-Stängeli 

Marinierte Artischockenherzen | confierte Cherrytomaten | gefüllte Oliven

Alpsteiner Poulet | Kartoffel-Herbstapfel Salat


Zandertatar «Graved Style» | Gurke | Dill-Senf-Creme

Kürbis-Kokossuppe | Red Curry Schaum 

Croustillon von blauen Kartoffeln | Wachtelei | Frankfurter grüne Sauce 

Confierte Jakobsmuschel | Rande | Pastinake

Albondigas vom Dry Aged Rind | Grapefruit | Tomaten-Auberginen-Sugo

Vermicelles | Meringue | Hochstammbirne 

Sauerrahmglace | Schokolade | Minze 


# CHEF`S SEASON FAVOURITES

HERBST | WINTER 2024

## X-TRA LARGE PACKAGE

89 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Blätterteig-Gruyere-Stängeli 


Marinierte Artischockenherzen | confierte Cherrytomaten | gefüllte Oliven 


Alpsteiner Poulet | Kartoffel-Herbstapfel Salat

Zandertatar «Graved Style» | Gurke | Dill-Senf-Creme

Bunter Linsensalat | Pflaume | schwarze Baumnüsse 

Kürbis-Kokossuppe | Red Curry Schaum 

Croustillon von blauen Kartoffeln | Wachtelei | Frankfurter grüne Sauce 

Empanandas | Mais | Saubohnen | Salsa Roja 

Confierte Jakobsmuschel | Rande | Pastinake

Albondigas vom Dry Aged Rind | Grapefruit | Tomaten-Auberginen-Sugo

Vermicelles | Meringue | Hochstammbirne 

Sauerrahmglace | Torrone | Minze 

Brie de Meaux | Piemonteser Haselnüsse | Portweingelee 


# THE TASTE OF ASIA

HERBST | WINTER 2024

## SMALL PACKAGE

32 CHF


KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Gurkensalat «Banchan Style» | Sesam | Sojasauce | Wan Tan 

Tataki vom geflämmten Saku Thunfisch | Chinakohl | Miso Gel | Tom Yum | Erdnüsse

Krabbenchips | zweierlei Dips


Asiatischer Pouletsalat | Edamame | Pekannüsse

Spicy Onigiri | Shitake Pilze | Rübli | Jaipur 

## MEDIUM PACKAGE

71 CHF


APERÔ RICHÉ FÜR JEDE GELEGENHEIT

Gurkensalat «Banchan Style» | Sesam | Sojasauce | Wan Tan 

Tataki vom geflämmten Saku Thunfisch | Chinakohl | Miso Gel | Tom Yum | Erdnüsse

Krabbenchips | zweierlei Dips

Asiatischer Pouletsalat | Edamame | Pekannüsse

Zitronengrassuppe | Chiliöl 

Dim Sum | Plum Sauce 

Knuspriger Black Tiger Shrimp | Green Curry Sauce | Wokgemüse

Roasted Teriyaki Beef | Sataysauce | grüne Reisflakes

Grillierter Ananassalat | Rosa Pfeffer | Matchagelee 

Getränkter Kokosnuss-Orangen-Cake 


# THE TASTE OF ASIA

HERBST | WINTER 2024

X-TRA LARGE PACKAGE

89 CHF


WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Gurkensalat «Banchan Style» | Sesam | Sojasauce | Wan Tan 

Tataki vom geblämmten Saku Thunfisch | Chinakohl | Miso Gel | Tom Yum | Erdnüsse


Krabbenchips | zweierlei Dips

Asiatischer Pouletsalat | Edamame | Pekannüsse

Spicy Onigiri | Shitake Pilze | Rübli | Jaipur 

Zitronengrassuppe | Chiliöl 

Dim Sum | Plum Sauce 


Gefüllte Sesambällchen | Glasnudeln | Ingwer | Hoi Sin Sauce 

Knuspriger Black Tiger Shrimp | Green Curry Sauce | Wokgemüse

Roasted Teriyaki Beef | Sataysauce | grüne Reisflakes

Grillierter Ananassalat | rosa Pfeffer | Matcha Gelee 

Jackfruit-Mousse Yuzu | Granatapfel | Lemon Cress 

Getränkter Kokosnuss-Orangen-Cake 



# DER ORIENT VEGAN

HERBST | WINTER 2024


## SMALL PACKAGE

24 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew 

«No Salmon» Karotte | Purkornbrot | Tamarinde 

Papadam | Mango-Chili-Chutney 


Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen 


Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen 

## MEDIUM PACKAGE

59 CHF


APERIO RICHE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew 


Papadam | Mango-Chili-Chutney 

Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen 

Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen 


Linsen-Kokossuppe | Limettenschaum 

Aloo Tikki | Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce 

Gefüllte Blätterteigkissen | Bohnen | Tomate | Zaalouk 

Spinat-Kichererbsen-Dal | Süsskartoffel | Basilikum-Minz-Raita 

Hausgemachtes Jackfruit Sorbet | Rosenwasser | Tandoori 

Schokoladenkuchen | Safran-Kumquats 


# DER ORIENT VEGAN

HERBST | WINTER 2024


## X-TRA LARGE PACKAGE


74 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF


Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew 

«No Salmon» Karotte | Purkornbrot | Tamarinde 

Papadam | Mango-Chili-Chutney 


Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen 

Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen 


Linsen-Kokossuppe | Limettenschaum 


Aloo Tikki | Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce 


Indisches Gemüsecurry | grüne Papaya | Erbsen | Bergkartoffel 

Gefüllte Blätterteigkissen | Bohnen | Tomate | Zaalouk 

Spinat-Kichererbsen-Dal | Süsskartoffel | Basilikum-Minz-Raita 

Hausgemachtes Jackfruit Sorbet | Rosenwasser | Tandoori 

Schokoladenkuchen | Safran - Kumquats 

Gewürz-Mandelcrème | marinierte Erdbeeren 

# APERÖ | FLYING DINNER

HERBST | WINTER 2024

## ZUM KNABBERN

Nüsse   Hausmischung   ungesalzen 	4.5
Rassig marinierte gefüllte Oliven von Ruocco   Grana Padano Parmesan 	8.5
Grissini   Parmaschinken	6.5
Knusprige Gruyère Stängeli 	4
Einsiedler Bergkäse   Trauben   knusprige Laugen Flûtes 	8.5
Nussbaumer Hirschschenken   knusprige Gruyère Stängeli	7.5
Gefüllte Gougères   Bündnerfleisch	3.5
Gefüllte Gougères   Kürbis-Frischkäsecreme 	3
Reiscracker 	4.5
Wasabi Erdnüsse 	5
Knusprige Krabbenchips   zweierlei Dips	4.5

## FINGERFOOD – KLEIN UND FEIN

Burrata Creme   eingelegte Waldpilze   Baumnuss 	4.0
Frischkäse-Birnenbällchen   Haselnuss   Kürbiscreme 	4.0
Geräuchertes Alpenlachsfilet   Herbstapfel   Wasabi	4.5
Kleiner Crevettencocktail   Eigelbcreme   Cherrytomate	4.5
Asiatischer Pouletsalat   Edamame   Pekannüsse	4.5
Schweizer Kalbstatar   Trüffel   Kartoffel Knusper	4.5
Gefüllte Knuspercornets – Hirschschenken   Gewürzgurke   Kürbis	4.0
Gefüllte Knuspercornets – Wurzelgemüse   Ricotta   Pinienkerne 	4.0
Gefüllte Knuspercornets – Geräucherte Forellencreme   Saiblingsrogen   Crème fraîche	4.5
Mini Tartelettes – Olivencreme   Peperoniperle   Cashewkern 	3.0
Mini Tartelettes – Mariniertes Zandertatar   Bergkräuter   Yuzu	3.5
Mini Tartelettes – Geräuchertes Poulettatar   Trauben   Baumnuss	3.5





# APERÖ | FLYING DINNER

HERBST | WINTER 2024

## KALTE SPEISEN

Bunter Quinoa Salat   Orange   Salzrände 	6.5
Blätterteiggebäck   Spinat und Bergkäse-Kräuterfüllung 	4
Gebeizte Alpenlachsforelle   Gurke   Wachtelei	7.5
Marinierte Süsskartoffeln   Bohnen   Rüebli	6.5
Kalt geräucherter Hirschschinken   Rotkrautgel   Haselnuss	7.5
Marinierte Artischockenherzen   confierte Cherrytomaten   gefüllte Oliven 	7
Alpsteiner Poulet   Kartoffel-Herbstapfel Salat	7.5
Zandertatar «Graved Style»   Gurke   Dill-Senf-Creme	7.5
Bunter Linsensalat   Pflaume   schwarze Baumnüsse 	6.5
Gurkensalat «Banchan Style»   Sesam   Sojasauce   Wan Tan 	6.5
Tataki vom geblähten Saku Thunfisch   Chinakohl   Miso Gel   Tom Yum   Erdnüsse	9
Krabbenchips   zweierlei Dips	6
Asiatischer Pouletsalat   Edamame   Pekannüsse	7
Spicy Onigiri   Shitake Pilze   Rübli   Jaipur 	6

## SÜPPCHEN

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel   Mandel 	6
Kürbis-Kokossuppe   Red Curry Schaum 	6
Zitronengrassuppe   Chili Öl 	6
Linsen-Kokossuppe   Limettenschaum 	6

# APERÖ | FLYING DINNER

HERBST | WINTER 2024

## WARME GERICHTE

Semmelknödelschnitte   Waldpilze   Pankobrösel 	7.5
Mini Capuns   Bergkräuter-Béchamel   Randenknusper 	8
Zürich Zanderfilet   Wirsing   Riesling Sauce   Senfperlen	10
Spiess vom Schweizer Kalb   Kürbis   Kürbiskerne	10
Croustillon von blauen Kartoffeln   Wachtelei   Frankfurter grüne Sauce 	7.5
Empanandas   Mais   Saubohnen   Salsa Roja 	7.5
Confierte Jakobsmuschel   Rande   Pastinake	11
Albondigas vom Dry Aged Rind   Grapefruit   Tomaten-Auberginen-Sugo	10
Kleines Zürcher Geschnetzeltes   Wiesenchampignons   Butterrösti	10
Dim Sum   Plum Sauce 	8
Gefüllte Sesambällchen   Glasnudeln   Ingwer   Hoi Sin Sauce 	7.5
Knuspriger Black Tiger Shrimp   Green Curry Sauce   Wokgemüse	11
Roasted Teriyaki Beef   Sataysauce   grüne Reisflakes	10

## SÜSSES | KÄSE


Mini-Tartelette vom Herbstapfel   Zimt   Kardamon	5
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas   Sanddorn	6
Mohnkuchen   Zwetschge   Vanillecreme	5.5
Vermicelles   Meringue   Hochstammbirne	5.5
Sauerrahmglace   Torrone   Minze	5
Brie de Meaux   Piemonteser Haselnüsse   Portweingelee	7
Grillierter Ananassalat   rosa Pfeffer   Matcha Gelee	6
Jackfruit-Mousse   Yuzu   Granatapfel   Lemon Cress	6
Getränkter Kokosnuss-Orangen-Cake	6
Hausgemachtes Jackfruit Sorbet   Rosenwasser   Tandoori	5
Schokoladenkuchen   Safran - Kumquats	6
Gewürz-Mandelcrème   marinierte Erdbeeren	6

Wir empfehlen je nach Format und Dauer Ihres Anlasses 5 bis 13 Komponenten oder Sie entscheiden sich für eines unserer Packages. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

# SEATED DINNER

## MENU 1

68 CHF

Leicht geräuchertes Gemüsetartar  
Freiland Nüsslisalat | Quitte | Salsa Verde 

\*\*\*

Auf der Haut gebratene Brust vom  
Alpsteiner Poulet | Vanillejus  
Kürbis-Kartoffelpüree | Rahmwirsing

\*\*\*

Tiramisu "Münzhof Style"  
Mandel Cantucci | marinierte Herbstbirne

## MENU 2

72 CHF

Gefüllte Rauchlachsrollchen  
Saiblings Rogen | Rande  
Gepickelter Meerrettich | Wachtelei

\*\*\*


Gratinierter Hirschrücken  
Sanddornjus | weisses Holunderblüten-  
Haselnusskraut | Spätzle Schnitte

\*\*\*

Mocca-Creme brûlée  
Apfel | Pistazien

## MENU 3

75 CHF

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
Amaretto | steirische Kürbiskerne 

\*\*\*

Grilliertes Medaillon vom Dry Aged Rind  
Schwarzbrotkrokant | Balsamico Jus  
Süßkartoffeln | Bimi-Broccoli

\*\*\*

Joghurtschaum | Zwetschgenragout  
Macadamianüsse

## MENU 4

68 CHF

Herbstlicher Blattsalat  
Ziegenfrischkäse | Gewürzbirne  
Hagebutten-Buttermilch-Dressing

\*\*\*

Getrüffelte Quinoa Bällchen  
Gebratene Waldpilze | Gewürzkürbis  
Sautierte Rosenkohlblätter

\*\*\*

Dessert nach Wahl

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot auf  
Ihre Wünsche abgestimmt.



# WEINKARTE



# SCHAUMWEIN

## SCHWEIZ

Brivio Brut Spumante DOC 75 cl 36.00  
Pinot blanc, Merlot, Guido Brivio; Tessin, Schweiz

## ITALIEN

Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige 75 cl 59.00  
Ca del Bosco, Lombardei Italien

## FRANKREICH

Champagner Nicolas Feuillatte Brut, Réserve Exclusive 75 cl 69.00  
Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir – Champagne, Frankreich

# WEISSWEINE

## WEISSWEIN SCHWEIZ

Merlot Bianco Rovere DOC 75cl 59.00  
Merlot; Barrique – Guido Brivio, Tessin

Maienfelder AOC 75cl 44.00  
Weissburgunder  
Komminoth; Graubünden

Aagne AOC Schaffhausen 75cl 42.00  
Pinot Blanc Chardonnay  
Familie Gysel, Schaffhausen, Schweiz

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Hatzenporter Stolzenberg Riesling Grosses Gewächs 75cl 68.00  
QbA Mosel – Heymann-Löwenstein, Mosel

## WEISSWEIN FRANKREICH

Sancerre Les Panseillots 75cl 51.00  
Sauvignon blanc – S. Fargette & G. Guillerault, Loire

## WEISSWEIN ITALIEN

Weissburgunder Hofstatt DOC 75 cl 47.00  
Weissburgunder; Barrique – Kellerei Kurtatsch; Südtirol

Chardonnay Caliz DOC 75 cl 39.00  
Chardonnay, Stahltankausbau – Kellerei Kurtatsch; Südtirol

Sauvignon blanc, Collio DOC 75 cl 39.00  
Carlo di Pradis, Friaul, Italien

Lugana, DOC 75 cl 36.00  
Olivini, Lombardei, Italien



# ROTWEIN

## SCHWEIZ

Cayas Syrah Réserve AOC Valais Jean-René Germanier, Wallis	75 cl	71.00
Merlot Riflessi D'Epoca DOC – Merlot; Barrique Guido Brivio; Tessin	75 cl	69.00
Le Cave de Genève Merlot Clèmence Satigny, Genf	75cl	44.00

## FRANKREICH

Château Ferrière AC Margaux 3ème Cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique Château Ferrière; Bordeaux	75 cl	82.00
Tête de Cuvée VdP Cabernet Sauvignon; Barrique Domaine de la Jasse, Languedoc	75 cl	42.00
Château Moulin Haut-Laroque Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec Fronsac und Canon-Fronsac; Bordeaux	75 cl	56.00

## SPANIEN

Habla del Silencio V.T. Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo Barrique Bodegas HABLA, Extremadura	75 cl	39.00
L`Espill Garnatxa, Syrah, Carinyena Celler Cecilio August Vincenz, DOQ Priorat, Spanien	75 cl	71.00
Flor de Licinia Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Madrid D0 Extremadura, Madrid, Spanien	75 cl	46.00

## ITALIEN

Libertà Toscana IGT Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Collazzi, Toskana, Italien	75 cl	42.00
Le Sorgenti Scirus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	75 cl	75.00

*Weine auf Anfrage. Angebot bei unserem Händler kann variieren.*

# DEKLARATION

## 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
Geflügel	Schweiz
Wild:	Schweiz   Deutschland   Österreich
Fleisch- und Wurstwaren:	Schweiz

## VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir verwenden ausschliesslich Fisch und Krustentiere aus nachhaltigem Fischfang.

Thunfisch stammt aus artgerechter Angelrutenfischerei.

Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## EIER

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

## BROTWAREN

Alle in der Schweiz hergestellt.

## VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

## ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und stellt Ihnen ein passendes Angebot zusammen.

## UNSER CREDO

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

# ALLGEMEINE HINWEISE

## MITARBEITERKOSTEN

Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Leitung Küche	Stunde	55.00
Koch, Office	Stunde	45.00

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzusatz von CHF 20.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

## MATERIAL

Bei einer Bestellung von Speisen und Getränken im Forum sind Geschirr, Besteck und Servietten im Preis inbegriffen. Für alle weiteren Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration  Blumen	nach Aufwand

## BESTELLFRIST

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus mit.

# 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 20 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 72 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich (exkl. Wochenende, Feiertage). 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 4. 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.

Juni 2020