

CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es 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 von der
Gastronomie an der ZHAW

KONTAKT

ZHAW Mensa Grüental & Vista
Grüentalstrasse 16/18
8820 Wädenswil
T +41 58 934 55 45
gruental@zfv.ch



Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSE	4
SANDWICHES	5
APÉRO-PACKAGES	6
WÄDI-PLÄTTLI	6
APÉRO AUSWAHL KALT	7
APÉRO AUSWAHL WARM	6
LUNCH / DINNER	8
SÜSSES	8
ZUM FEIERN	9
GETRÄNKE	10
BIER & WEIN	10
MOCKTAILS	10
HINWEISE	11
DEKLARATION & AGB	12

 = vegan  = vegetarisch

KAFFEEPAUSEN

Getränkpaket «Klein» pro Person 6.80

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral mit/ohne Kohlensäure

Getränkpaket «Gross» pro Person 7.80

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral, mit/ohne Kohlensäure
Orangen- oder Apfelsaft

Kaffeepause «Welcome» pro Person 8.50

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral, mit/ohne Kohlensäure
Brotkorb mit gemischten
Gipfeli

Kaffeepause «Plus» pro Person 10.90

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral, mit/ohne Kohlensäure
Orangen- oder Apfelsaft,
Gipfeli gemischt,
Früchtekorb saisonal

Nachmittagskaffee «Standard» pro Person 9.00

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral, mit/ohne Kohlensäure
Apfelsaft,
Früchtekorb saisonal

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 11.90

Kaffee, Espresso, «Nespresso»
Tee, Mineral, mit/ohne Kohlensäure
Apfelsaft,
Zitronen-Kokoscake, 
Früchtekorb saisonal

Backfrisch

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Schokoladengipfel	Stück	3.20
Ufsteller-Schoggibrötli	Stück	2.80
Maisbrötli	Stück	2.10
Vollkornbrötchen	Stück	2.40
Fitnessbrötli	Stück	2.80
mit Nüssen und Dörrfrüchten		
Butterbretzel	Stück	2.90

Direkt aus unserer Küche

Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.90
Birchermüesli im Weckglas 	Stück	3.90
Powerjoghurt mit Granola im Weckglas	Stück	2.80

Süsses aus unserer Bäckerei

Cakes 	Stück	3.90
verschiedene Sorten		
Apfelstreuselkuchen	Stück	4.00
Teegebäck gemischt	Stück	2.00
Guetzli verpackt	Stück	3.30
Mini-Muffin	Stück	3.30
Blueberry oder Schokolade		
Mini-Zimtschnecke 	Stück	2.80
Mini-Nusschnecke	Stück	2.80
Mini-Cremeschnitte	Stück	3.50
Fruchtwähe	Stück	4.00
Lindorkugel	Stück	1.10
Schoggistängeli	Stück	2.10

Frisch und fruchtig

Früchte saisonal	Stück	1.50
Fruchtsalat saisonal im Weckglas	Stück	4.00

Kaffee und Tee

Nespresso-Kaffee	Tasse	3.10
Sirocco-Tee	Tasse	2.90

SANDWICHES

Wir servieren unsere Metersandwiches geschnitten.

Metersandwich English Gentleman ca.18 Einzelstücke Knuspriges Baguette mit Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Eisbergsalat	Stück	85.00	Party-Brötchen 🍷 mit Antipasti mit Hummus mit Oliventapenade mit Tomatentapenade mit veganem Frischkäse	Stück	3.50
Metersandwich ZHAW Classic ca. 18 Einzelstücke Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat	Stück	59.00	Party-Brötchen mit Brie 🌿 mit Gruyère 🌿 mit Tomaten-Mozzarella 🌿 mit Tête de Moine 🌿 mit Schinken mit Salami mit Rohschinken mit Pastrami	Stück	3.50
Metersandwich 🌿 Mediterran ca. 18 Einzelstücke Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella	Stück	59.00	Mini-Laugengipfeli mit Ei-Mousse 🌿 mit Kräuterfrischkäse 🌿 mit Rauchlachs	Stück	3.50
Metersandwich Bella Italia ca. 20 Einzelstücke Ofenfrisches Oregano-Focaccia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola	Stück	52.00	Bruschetta mit Antipasti 🍷 mit Oliventapenade 🍷 mit marinierten Tomaten 🍷	Stück	3.50
Metersandwich 🌿 Veneziana ca. 20 Einzelstücke Ofenfrisches Tomaten-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola	Stück	49.00	Mini-Bagel Natur-Bagel mit Rauchlachs, Rucola und Meerrettich-Dill-Mayo Sonnenblumenkern-Bagel mit Pastrami, Honigsenf und Kresse Sonnenblumenkern-Bagel 🌿 mit Tête de Moine, Feigensenf und Rucola Sesam-Bagel 🍷 mit Grillgemüse, Pesto und Rucola	Stück	4.50
<div style="border: 2px solid #4CAF50; padding: 10px;"> <p>LIEBLINGSSANDWICH</p> <p>Sollten keine der offerierten Meter-Sandwiches Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir Ihnen gerne weitere Varianten oder Sandwiches in normaler Grösse anbieten.</p> </div>			Mini-Canapé mit Brie 🌿 mit Ei 🌿 mit Spargeln 🌿 mit Schinken mit Salami mit Thon mit Rauchlachs	Stück	3.50

APÉRO- PACKAGES

Für Sie zusammengestellt

Packages ab 10 Personen

«Easy-going» pro Person 12.50

Partybrötchen 2Stk. assortiert
eingelegte Oliven
geröstete Cashewnüsse
Fruchtsalat im Weckglas

«Simple» pro Person 12.50

Partybrötchen 2Stk. assortiert
eingelegte Oliven
geröstete Cashewnüsse
Fruchtsalat im Weckglas

«Swiss Style» pro Person 25.50

Reichhaltige Fleisch- und
Käseplatte mit Brot
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Apfel-Streuselkuchen
Lindorkugel

«Levante» pro Person 26.50

Samosa mit Mango Chutney
Falafel mit Tsatsiki
Mini-Pita gefüllt mit sautierten
Pilzen und Ajvar
Gerösteter Kichererbsen-Salat
an Limetten-Soja Dressing
Taboulé-Salat Couscous-Salat mit
Gemüse, Granatapfel und Pfefferminze
Marinierte Oliven
Honigjoghurt
mit Pistazien
Orangen-Dattel-Salat mit Pinien

«Bella Italia» pro Person 27.50

Gefülltes Focaccia-Brot* mit
Rohschinken und Parmesan
Antipasti
mit Zucchetti, Auberginen und
Peperoni in Olivenöl
Polpettine Napoletane auf
Tomatensauce und Petersilie
Gemüse-Küchlein
Caponata Siciliana mit
Fetacrumble
marinierte Oliven
Mini-Tiramisu-Schnitte
Panna Cotta mit saisonalem
Topping

*auch vegetarisch erhältlich

«The American way» Pro Person 29.50

Clubsandwich BLT
Speck, Lattich und Tomate
Chicken-Wrap
mit süsser Chili-Marinade, Eisbergsalat
und Koriander
Mini Beefburger im Colorbun
Pulled Pork BBQ im Glas
Süsskartoffel-Stampf, mariniertes und
gezupftes Schweinefleisch, rotes
Zwiebelconfit
Coleslaw im Glas
Margherita Pizza Bites
American Cheesecake
Mini-Donuts gefüllt

WÄDI-PLÄTTLI

Fleisch- & Käseplatte* pro Person 15.00

Bündnerfleisch, Bündner Coppa,
Fleischkäse, Trutenschinken, Salami,
Gruyère, Brie, Sbrinz, Tête de Moine,
Antipastigemüse, Dörrfrüchte und
Oliven

Käseplatte* pro Person 15.00

Gruyère, Sbrinz, Tête de Moine,
Appenzeller, Brie, St. Albray,
Früchterolle, Feigenchutney und
Dörrfrüchte

Fleischplatte* pro Person 15.00

Bündnerfleisch, Bündner Coppa,
Fleischkäse, Trutenschinken,
Salami, Rohschinken, Antipastigemüse
und Oliven

Rohkostplatte* pro Person 13.50

Frisches Rohkostgemüse
mit zwei Dipsaucen

*Die Platten sind ab 5 Personen erhältlich. Zu allen Platten servieren wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Brötchen.

ALLES IST MÖGLICH

Geniessen Sie unsere köstlichen Kreationen.
Gerne setzen wir auch Ihre Spezialwünsche
in die Tat um.

APÉRO

AUSWAHL KALT

APÉRO

AUSWAHL WARM

Zum selber zusammenstellen

Köstlichkeiten im Weckglas

Taboulé-Salat 	Portion	3.50
mit Granatapfelkernen und Pfefferminze		
Gerösteter Kichererbsen-Salat 	Portion	3.50
an Limetten-Soja-Dressing		
Curry-Linsensalat 	Portion	3.50
Schwedischer Randensalat 	Portion	3.50
mit Apfel, Liebstöckel und Sauerrahm		
Gurkentatar 	Portion	3.50
mit Dill und veganem Kaviar		
Chicorée mit Mandarine 	Portion	3.50
und Gorgonzola (saisonal)		
Knackige Gemüsestangen 	Portion	3.50
auf Kräuterquark		
Mini Poké-Bowl mit Lachs, Edamame, Mango und Rotkabis auf Duftreis an Teriyaki-Sauce	Portion	4.50
Mini Poké-Bowl mit Süsskartoffel, Edamame, Mango und Rotkabis auf Duftreis an Teriyaki-Sauce 	Portion	4.00
Randenhummus mit Sprossen, Nüssen und geröstetem Brot 	Portion	3.50

Aus der kalten Küche

Chicken-Wrap mit süsser Chili-Marinade, Eisbergsalat und Koriander	Stück	3.50
Lachs-Wrap mit Kapern, Eisbergsalat und Meerrettich	Stück	3.50
Kebab-Wrap 	Stück	4.00
mit Tsatsiki, Rotkohl und Eisbergsalat		
Gluten Free-Wrap 	Stück	4.00
mit Grillgemüse, Frischkäse und Rucola		
Mini-Tartelette 	Stück	3.50
mit Ei-Mousse gefüllt		
Mini-Tartelette	Stück	3.50
mit Rauchlachstatar gefüllt		
Mini-Tartelette 	Stück	3.50
mit Zitronenfrischkäse gefüllt		
Dattel-Walnuss Bites 	Portion	4.50
gefüllt mit Cashew-Creme		
Clubsandwich BLT	Stück	4.50
Speck, Lattich und Tomate		

Zum Knabbern

Zweifel Chips Nature oder Paprika	280g	9.00
Gesalzene Erdnüsse	500g	7.00
Grissini	200g	9.00
Blätterteigstangen	100g	8.50
Marinierte Oliven	100g	5.00

Am Spiesschen

Tomaten-Mozzarella 	Stück	2.80
Trauben-Käse 	Stück	2.80
Melone-Rohschinken	Stück	2.80

Wädis Evergreens

Mini-Beefburger im Colorbun mit BBQ-Sauce	Stück	5.50
Mini-Linsburger 	Stück	5.50
im Colorbun mit BBQ-Sauce		
Mini-Küchlein	Stück	3.50
mit Käse, Spinat, Broccoli oder Gemüse		
Cheezy Chüechli 	Stück	4.00
New Roots		
Falafel-Variation 	Stück	4.00
mit Tsatsiki		
Mini-Samosa 	Stück	4.00
mit Mango Chutney		
Mini-Frühlingsrolle 	Stück	3.50
mit Sweet Chili-Sauce		
Mini-Empanadas 	Stück	3.50
mit Spinat		
Mini-Empanadas	Stück	3.50
mit Rindfleisch		
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Margherita Pizza Bites 	Stück	3.50
Pflaume	Stück	3.50
im Speckmantel gebraten		
Pouletspiesschen	Stück	6.50
mit Soja-Erdnussmarinade		
Knuspercrevetten	Stück	3.50
mit Sweet Chili-Sauce		

Warme Köstlichkeiten im Weckglas

Caponata Siciliana 	Portion	4.50
mit Feta-Crumble		
Karamellisiertes Gemüse 	Portion	4.50
mit Birne		
Polpettine Napoletane	Portion	4.50
auf Tomatensugo und Petersilie		
Pulled Pork BBQ im Glas	Portion	6.50
Süsskartoffel-Stampf, mariniertes und gezipptes Schweinefleisch, rotes Zwiebelconfit		
Cottage Pie 	Portion	4.50
Sojagehacktes mit Kartoffelstock überbacken		

Süppchen*

Karotten-Ingwer 	Portion	4.00
Kokos-Limetten 	Portion	4.00
Kürbis (saisonal)	Portion	4.00
Kalte Tomatensuppe (saisonal) 	Portion	4.00
mit Stangensellerie-Blätter und Wodka		
Süppchen nach Wunsch	Portion	5.00

*Alle Süppchen inkl. Hausbrot



LUNCH / DINNER

Vorspeisen

Menüsalat 	pro Person	3.50
Griechischer Salat 	pro Person	5.50
Nüsslisalat mit Croûtons (nur Saison) 	pro Person	5.50
Gurkensalat mit Dill	pro Person	4.50

Hauptspeisen

Spaghetti-Plausch mit Peperonata 	pro Person	17.50
mit Käsesauce 		
mit Rinds-Bolognese		
Nepal-Linsen 	pro Person	16.00
mit Jasminreis		
Gehacktes mit Hörnli		
Apfelmus, Petersilie		
mit Sojahack 	pro Person	16.00
mit Rindfleisch	pro Person	18.60
Hackbällchen mit Braten- Rahmsauce		
Kartoffelstock, grüne Bohnen, Preiselbeer-Gelée		
mit Soja-Balls 	pro Person	17.50
mit Rindfleisch-Balls	pro Person	18.60
Stroganoff Geschnetzeltes Spätzli, Peperoni, Champignons, Broccoli		
mit Planted-Chicken 	pro Person	20.50
mit Rindfleisch	pro Person	22.50
Mehrkorn-Risotto 	pro Person	18.00
mit geröstetem Gemüse, Zitrus- Vinaigrette, Hanfnüsse und Rucola		
Geschnetzeltes "Zürcher Art" Rösti, Mischgemüse		
mit Planted Chicken 	pro Person	20.50
mit Kalb	pro Person	29.50

WUNSCHMENÜ NICHT DABEI?

Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs
zusammen.

SÜSSES

Süsses aus unserer Bäckerei

Cakes 	Stück	3.90
verschiedene Sorten		
Schokoladenkuchen <small>glutenfrei</small>	Stück	3.90
Apfelstreuselkuchen	Stück	4.00
Teegebäck gemischt	Stück	2.00
Guetzli verpackt	Stück	3.00
Pastel de Nata	Stück	3.00
Mini-Muffin	Stück	3.30
Blueberry oder Schokolade		
American Cheesecake	Stück	3.90
Mini-Donuts gefüllt	Stück	2.50
Mini-Brownie	Stück	2.00
Mini-Zimtschnecke 	Stück	2.80
Mini-Nussschnecke	Stück	2.80
Fruchtwähe	Stück	4.00
Lindorkugel	Stück	1.10
Schoggistängeli	Stück	2.10

Frisch und fruchtig

Frucht saisonal gemischt	Stück	1.50
Fruchtsalat im Weckglas 	Stück	3.50
Früchte-Törtli	Stück	4.00
Orangen-Dattel-Salat 	pro Portion	3.50
mit Pinienkerne		

Feines aus der Pâtisserie

Mini-Cremeschnitte	Stück	3.50
Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	3.50
Cappuccino-Creme	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	4.50
Tiramisu-Schnitte	Stück	3.90
Kaffee-Haselnuss-Schnitte	Stück	3.50
Schweden-Schnitte	Stück	3.50
Honigjoghurt	Stück	3.50
mit Pistazien		
Panna Coco 	Stück	4.00
mit Früchtecoulis		
Seidentofu-Crème 	Stück	4.00
mit frischen Beeren		

ZUM FEIERN

Sommer, Sonne, Seesicht

FEIERN MIT SEESICHT AN DER ZHAW WÄDENSWIL!

Ob ein entspanntes Grillfest oder eine gesellige Tavolata – unsere kulinarischen Erlebnisse machen Ihren Teamevent oder Kundenanlass zu etwas Besonderem.

Grillplausch pro Person 23.00
(Saisonal im Sommer)

Vom Grill
Bratwurst, Cervelat
und Halloumikäse vom Grill

Salatbuffet
Kartoffelsalat, Maissalat,
Gurkensalat, Karottensalat,
Blattsalate, Haus- und Italian-
Dressing
mit Hausbrot, Senf und
Ketchup

Pimp your Grillplausch

Grillgemüse 🍷	pro Portion	4.50
Maiskolben, Aubergine und Zucchini		
Gemüsepäckli	Stück	5.50
Aubergine, Peperoni, Zucchini, Kräuter und Feta in der Folie		
Baked Potato	Stück	4.50
mit Crème fraîche		
Schweinshalssteak 180g	Stück	10.50
mit Kräuterbutter		
Rinds-Hohrückensteak 160g	Stück	16.00
mit Kräuterbutter		
Spare Ribs 200g	Stück	10.50
mariniert mit BBQ-Sauce und Ahornsirup		

*Nur im Sommer auf der Terrasse der Mensa Grüntal.
Preise exkl. Personalaufwand.
Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.

Tavolata Italiana* pro Person
(Saisonal im Sommer auf der Terrasse
der Mensa Grüntal) mit Apéro 45.50
ohne Apéro 39.50

Apéro
Prosecco 1dl
Grissini

Vorspeise
Bruschetta
mit frischen Tomaten und Basilikum
Antipasto Italiano
Parmaschinken, Salami, Parmesan,
Antipastigemüse
Vitello tonnato
Kalbfleisch an Thonsauce mit Zwiebeln
und Kapern
Hausgemachte Focaccia
mit Rosmarin und Kirschtomaten

Hauptgang
Tagliata di Manzo
Rindfleisch auf Rucola mit
Pinienkernen, Parmesan, Balsamico
und Fleur de sel
Pinsa romana
mit Büffelmozzarella und
Tomatensauce
Spaghetti alla trapanese
mit Mandeln, Tomaten, Knoblauch,
Olivenöl und Basilikum.
Cima di rapa
mit Rosinen, Haselnüssen und
Peperoncini

Dessert
Tiramisu
Torta Limone

inkl. Espresso

Unsere Wein-Empfehlung:

Roero Arneis DOCG	75cl	36.00
Cantina del Nebbiolo		
Bolgheri Orio	75cl	42.50
Bolgheri DOC il Castellaccio		

GETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl PET 50cl	4.00 3.10
--------------------------------------	-------------------	--------------

Süssgetränke

ZFV BIO Eistee / Limonade	PET 50cl	3.40
BIO Schorle Apfel / Rhabarber	PET 50cl	3.80
Coca Cola	PET 50cl	3.40
Coca Cola Zero	PET 50cl	3.40
Rivella	PET 50cl	3.60
Sinalco	PET 50cl	3.40
Pepita	PET 50cl	3.40
Vivi Cola	PET 50cl	3.60
Vivi Cola Zero	PET 50cl	3.60
El Tony Mate	33cl	3.80
Puerto Mate	50cl	4.20
Vitamin Well	PET 50cl	3.90
Red Bull	25cl	3.20

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100cl	7.00
Ramseier Apfelsaft Hochstämmer	100cl	7.00

Heissgetränke

Nespresso-Kaffee	Tasse	3.10
Sirocco-Tee	Tasse	2.90
Glühwein mit Alkohol	100cl	24.60
Punsch ohne Alkohol	100cl	19.60
Mindestbestellmenge 5 Liter		

BIER

Bier

Chopfab Hell	33cl	4.60
Chopfab Amber	33cl	4.60
Chopfab Draft	33cl	4.60
Chopfab Bleifrei	33cl	4.60

LIEBLINGSWEIN

Sind Sie nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir den passenden Wein zu Ihrem Anlass – auch alkoholfrei!

WEIN

Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso Azienda Vitivinicola Il Colle	75cl	37.00
--	------	-------

Weisswein

ZHAW-Wein, Halbinsel Au Sauvignon Blanc, Zürich, Schweiz	75cl	37.00
MYTHOS Weiss Cuvée, Thurgau, Schweiz	75cl	29.00
Impero Pinot Grigio Venezia IGT Friaul, Italien	75cl	30.00
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75cl	36.00

Rotwein

ZHAW-Wein, Halbinsel Au Pinot Noir Auslese Barrique Zürich, Schweiz	75cl	39.00
MYTHOS Rot Cuvée, Thurgau, Schweiz	75cl	29.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, Italien	75cl	30.00
Bolgheri Orio Bolgheri DOC il Castellaccio	75cl	42.50

MOCKTAILS

Blue Lagoon Mojito Butterfly Pea Tea, Ginger Beer, Limettensaft, Minzblätter und crushed ice	100cl	17.50
---	-------	-------

Hibiskus-Fizz Hibiskus, Limettensaft, Ahornsirup, getrocknete Hibiskusblüten und crushed ice	100cl	16.50
---	-------	-------

Apfel-Holunder Spritz Naturrüber Apfelsaft, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitronenscheiben und crushed ice	100cl	15.50
--	-------	-------

Pink Coconut Refresher Hibiskus, Erdbeeren, Orangensaft, Kokosnussmilch und crushed ice	100cl	17.50
---	-------	-------

HINWEISE

Cateringzonen

Die Allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW-Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

Öffentliche Flächen Gastronomie

Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

Bestellung

Bitte bestellen Sie mindestens 7 Tage im Voraus. Wir versuchen jedoch, auch kurzfristige Bestellungen zu ermöglichen. Kontaktieren Sie uns hierfür persönlich. Nutzen Sie das Colab-System der ZHAW Wädenswil oder kontaktieren Sie uns direkt per Telefon oder E-Mail (gruental@zfv.ch).

Personenzahl

Die vom Auftraggeber drei Arbeitstage im Voraus gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch ZFV-Mitarbeitende ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75cl-Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Tischwäsche

Tischtuch weiss 130x130	Stück	7.50
-------------------------	-------	------

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Glas	Stück	1.10
Besteck Gabel & Messer	Stück	1.10
Teller	Stück	1.10
Kaffeegeschirr (Set)	Stück	1.10

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Servicedienstleistungen

Abholung

Bereitstellung durch den Caterer an unserem Standort im Gebäude, Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber.

Lieferung

Lieferung und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung (ohne Aufbau). CHF 15.00

Lieferung mit Aufbau

Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung. Pauschale Rechnungsstellung von CHF 45.00 pro Aufbau (Ort und Zeitpunkt). Inkl. der Tischwäsche für das Buffet

Anlass mit Bedienung

Mitarbeiter

Montag bis Freitag	Stunde	55.00
Samstag, Sonntag	Stunde	70.00

Anlassleitung

Montag bis Freitag	Stunde	85.00
Samstag, Sonntag	Stunde	105.00

Bei Lieferungen ausserhalb des ZHAW-Areals beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 55.00. Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

DEKLARATION

AGB

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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Unsere AGBs sind unter zfv.ch/agb zu finden.