

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias
Hochschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.zfv.ch

Alles ist möglich!

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeits- oder Studienkollegen: 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
Mensa Pädagogische Hochschule
Zürich

Kontakt

Mensa Pädagogische Hochschule Zürich

Lagerstrasse 10

8004 Zürich

T +41 43 305 66 88

phzh@zfv.ch

www.zfv.ch/ph-zuerich



Inhaltsverzeichnis

Pauschalen vom Morgen bis am Abend 3

Kaffee und Gipfel à la carte 5

Süßes & Salziges 6

Partybrötchen 7

Sandwiches 7

Apérohäppchen 8

Suppen 8

Salate 9

Apéroplatten 9

Stehlunch- und Apéro 10

Mittagessen

Desserts	11
----------	----

Glutenfrei	11
------------	----

	11
--	----

Durstlöscher	12
--------------	----

Weine	14
-------	----

Organisatorische Hinweise	15
---------------------------	----

AGB	16
-----	----

Pauschalen vom Morgen bis am Abend

Pauschalen für den Vormittag

Begrüßungskaffee pro Person 8.50

1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
5 dl Mineralwasser
1 Gipfeli oder Brötli

Starter Kit pro Person 12.50

1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
5 dl Mineralwasser
2 dl Orangensaft
1 Gipfeli oder Brötli
1 Frucht

Starter Kit «Glutenfrei» pro Person 14.50

1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
5 dl Mineralwasser
2 dl Orangensaft
1 glutenfreies Brötli
1 Frucht

Starter Kit «Vegan» pro Person 14.50

1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
5 dl Mineralwasser
2,5 dl veganer Smoothie
1 veganes Cookie
1 Frucht

Zmorge mit Schwung pro Person 13.50

1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
5 dl Mineralwasser
2 dl Orangensaft
1 Gipfeli oder Brötli
1 Morgen-Muffel-Muffin

Die Lieferung ist bereits im Pauschalpäckli
vorhanden, wird nicht zusätzlich verrechnet

Pauschalen für den Lunch

Lunchmenü Fleisch pro Person 25.00

1 Menüsalat oder Suppe
1 Menü, aus dem Tagesangebot
und Free choice
1 Mini-Sweet
5 dl Mineral mit oder ohne
1 Kaffee, Espresso oder Tee

Lunchmenü Vegi pro Person 25.00

1 Menüsalat oder Suppe
1 Menü, aus dem Tagesangebot
und Free Choice
1 Mini-Sweet,
5 dl Mineral mit oder ohne
1 Kaffee, Espresso oder Tee

Lunchmenü Vegan pro Person 25.00

1 Menüsalat oder Suppe
1 Menü, aus dem Tagesangebot
und Free Choice
1 Mini-Sweet,
5 dl Mineral mit oder ohne
1 Kaffee, Espresso oder Tee

Lunch-Säckli pro Säckli 11.00

5 dl Mineral mit oder ohne
1 Frucht
1 Sandwich
1 Balisto

Lunch-Bons 25.00

1 Menüsalat oder Suppe
1 Menü, aus dem Tagesangebot
5 dl Mineral mit oder ohne
1 Dessert
1 Kaffee, Espresso oder Tee

Kaffeepause-Bons 5.00

1 Kaffee, Espresso oder Tee
1 Gipfeli oder Brötli

Wir beraten und unterstützen Sie gerne in der
Vorbereitung Ihres Anlasses. Individuell werden wir
gemeinsam Ihren Anlass nach Ihren Wünschen
gestalten.

Pauschalen für den Nachmittag

Zvieri pro Person 13.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2 dl Orangensaft
- 1 Cake am Stiel
- 1 Frucht

Zvieri «Glutenfrei» pro Person 14.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2 dl Orangensaft
- 1 glutenfreies Gebäck
- 1 Frucht

Zvieri «Vegan» pro Person 14.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2,5 dl veganer Smoothie
- 1 veganes Cookie
- 1 Frucht

Zvieri mit Schwung pro Person 14.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2 dl Orangensaft
- 1 Mini Muffin
- 1 Fruchtspieß

Zvieri mit Schwung «Glutenfrei» pro Person 14.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2 dl Orangensaft
- 1 glutenfreies Gebäck
- 1 Fruchtspieß

Zvieri mit Schwung «Vegan» pro Person 14.50

- 1 Kaffee (Nespresso) oder Tee
- 5 dl Mineral mit oder ohne
- 2,5 dl Veganer Smoothie
- 1 Veganes Cookie
- 1 Fruchtspieß

Pauschalen für Buffets

Pasta pro Person 24.50

- Penne oder Spaghetti
- Rindsbolognese
- Carbonara
- Napoli und Pesto-Sauce und Reibkäse
- 1 Menüsalat
- 1 Mini-Sweet
- 5 dl Mineral mit oder ohne

Würziges Curry pro Person 25.00

- Mit Pouletfleisch und mit Kichererbsen und Kartoffeln knackigem Gemüse
- Basmatireis und Pita-Brot
- 1 Menüsalat
- 1 Mini-Sweet
- 5 dl Mineral mit oder ohne

Der Klassiker aus Zürich pro Person 26.50

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
- Quorngeschnetzeltes Zürcher Art
- an Champignon-Rahmsauce
- Rösti
- 1 Menüsalat,
- 1 Mini-Sweet
- 5 dl Mineral mit oder ohne

American Style pro Person 24.50

- Spicy-Burger
- Rindfleisch
- Poulet oder Pulled Pork
- Patty vegetarisch
- div. Beilagen, BBQ
- Country Fries mit Sauer-Rahm
- 1 Mini-Sweet
- 5 dl Mineral mit oder ohne

Kaffee und Gipfeli à la carte

Heissgetränke

Nespresso Kaffeemaschine nach Verfügbarkeit	Tasse	3.40
Twinnings Teebeutel	Tasse	2.80
Sirocco-Teebeutel Aufschlag nach Verbrauch verrechnet (1 Maschine pro 20 Personen)	Tasse	0.80

Kaffeekanne 6 Portionen frischer Kaffee	Kanne	16.80
--	-------	-------

Teekanne 6 Portionen Heisswasser mit einer Auswahl an Twinnings Teebeuteln mit Sirocco-Teebeutel Aufschlag	Pro Beutel	2.80
Teebeutel nach Verbrauch verrechnet	Pro Beutel	0.80

Hausgemachte

Frühstücksspezialitäten

Birchermüesli	200 g	4.00
Birchermüesli	50 g	1.50

Gipfeli und Brötli

Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel, Maisgipfel	Stück	1.70
---	-------	------

Butterzöppli, Nussbrötchen, Laugenbrötchen, Weggli, Maisbrötchen, Urdinkelbrötchen, Schoggibrötchen, Früchtebrötchen, Pausenbrötchen, glutenfreies Brötchen	Stück	1.90
---	-------	------

Butterbretzel	Stück	2.30
Schokoladengipfel	Stück	2.70

Süßes & Salziges

Süßes zum Kaffee

Mini-Nusschnecke	Stück	2.20
Mini-Pain au Chocolat	Stück	2.20
Mini-Morgen-Muffel-Muffin	Stück	2.70
Schokoladengipfel	Stück	2.70
Mandelgipfel	Stück	2.70
Nussgipfel	Stück	2.70
Schoko Muffin	Stück	2.70
Brownie	Stück	2.70
Donuts	Stück	2.70
Veganes Cookie	Stück	3.50
Spitzbueb Himbeer	Stück	2.50
Vogelnestli	Stück	2.50
Kokos-Makrone	Stück	2.50

Törtli und Wähen Süß

Aprikosen-Törtli mit Streusel	Stück	3.50
Kirschen-Törtli mit Streusel	Stück	3.50
Zwetschgen-Törtli mit Streusel	Stück	3.50
Früchte-Törtli	Stück	3.50
Erdbeer-Törtli (saisonal)	Stück	3.50
Himbeer-Törtli (saisonal)	Stück	3.50
Apfelwähe	Stück	5.00
Aprikosenwähe (saisonal)	Stück	5.00
Kirschenwähe (saisonal)	Stück	5.00
Nidelwähe	Stück	5.00
Rhabarberwähe (saisonal)	Stück	5.00
Zwetschgenwähe (saisonal)	Stück	5.00

Zum Feiertag (saisonal)

Königskuchen	Stück	1.80
Schenkeli	Stück	2.20
Zigerkrapfen	Stück	2.50
Süßteig-Hase	Stück	2.20
Osterchüechli	Stück	3.50
Grittibänz	Stück	2.50

Geburtstag?

Bestellen Sie Ihren Kuchen bei uns!

Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	3.50
Pâtisserie assortiert	Stück	2.50
Crème-Schnitte	Stück	4.50
Schwarzwälder-Schnitte	Stück	4.50
Belle Hélène Schnitte	Stück	4.50
Waldbeer-Schnitte	Stück	4.50
Pfirsich Sahneschnitte laktosefrei	Stück	4.50

Chüechli und Wähen Salzig

Broccolichüechli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Gemüsechüechli	Stück	3.50
Spinatchüechli	Stück	3.50
Broccoliwähe	Stück	5.00
Käsewähe	Stück	5.00
Peperoniwähe	Stück	5.00
Tomatenwähe	Stück	5.00
Spinatwähe	Stück	5.00
Spinatwähe mit Speck	Stück	5.00
Zwiebelwähe	Stück	5.00
Quiche Lorraine	Stück	5.00

Glace

«Kleiner Glace» im Chübeli	Stück	3.90
----------------------------	-------	------

*Sorten je nach Saison und Produktion.

Auch «Laktosefrei, Glutenfrei oder Vegan» möglich

Partybrötchen

Füllungen mit Fleisch, Fisch oder Geflügel

Nussbrötli mit Brie und Birnen	Stück	5.50
Laugenbrötli mit Bündner Rohschinken, Ei und Essiggurke	Stück	6.00
Laugenbrötli mit Mostbröckli und Essiggurke	Stück	6.00
Teebrötli mit Eiersalat	Stück	5.50
Wallisersemmel mit Bauernschinken geräuchert und Ei	Stück	5.50
Sesamkaiser mit Pouletbrust-Schinken, Currysauce und Ananas	Stück	5.50
Castellino mit Emmentaler, Tomaten und Ruccola	Stück	5.50
Schlumbibrötli mit Fleischkäse und Tartar Sauce	Stück	5.50
Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten und Pesto	Stück	5.50
Laugenbrötli mit Lachs geräuchert, Kapern und Dill	Stück	6.50
Bürli Bauernschinken geräuchert	Stück	5.50
Cornichons, Butter		
Bürli Salami «Milano» Cornichons, Butter	Stück	5.50
Bürli Emmentaler Cornichons, Tartar-Sauce	Stück	5.50
Bürli mit Delikatem Fleischkäse	Stück	5.50
Cornichons, Tartar-Sauce		
Pastorello Salami «Milano»	Stück	6.50
Emmentaler, Cornichons, Butter		

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Emmentaler, Brie-Birne, Ei	Stück	5.50
--	-------	------

Vegane Füllungen

Bircherbrötli mit Antipasti	Stück	5.50
Tomaten, grillierte Peperoni und Rucola, Reis-Mayonnaise		
Ciabatta Party	Stück	5.50
Hummus, Tomaten, Gurken, frische Kresse		

Canapés

Canapé assortiert	Stück	3.50
Canapé mit Rohschinken	Stück	3.50
Canapé mit Bündnerfleisch	Stück	3.50
Canapé mit Schinken	Stück	3.50
Canapé mit Salami	Stück	3.50

Canapé mit Lachs	Stück	3.50
Canapé mit Thon	Stück	3.50
Canapé mit Brie	Stück	3.50
Canapé mit Frischkäse	Stück	3.50
Canapé mit Ei	Stück	3.50
Canapé mit Spargeln	Stück	3.50

Hinweis:

Partybrötchen und Canapés sind erst ab 24 Stück pro Sorte bestellbar

Kranz zum Selberschneiden	Stück	70.00
Zopf Kranz oder am Meter ca. 1000g assortiert gefüllt		

«Pain Surprise» aus der Bäckerei Kleiner, 32 Einheiten	Stück	95.00
--	-------	-------

Sandwiches

Füllungen mit Fleisch, Fisch oder Geflügel

Roastbeef, Bauernschinken, geräuchert, Rohschinken, Pastrami, Schinken	Stück	8.50
Salami, Truthahnbrust, Fleischkäse, Poulet-Schnitzel, Pouletbrust-Aufschnitt, Geräucherter Lachs, Thon		

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Rauchkäse, Emmentaler, Brie-Birne, Tête de Moine, Gemüsequark, Ei	Stück	7.00
---	-------	------

Vegane Füllungen

Antipasti Randen, Hummus, Avocado-Tomate	Stück	7.00
--	-------	------

Wraps

Roastbeef Wrap mit Salat, Tomaten, Zwiebeln Tartar Sauce	Stück	4.50
Lachs Wrap Salat, Tomaten, Avocado Wasabi Frischkäse	Stück	4.50
Bündner Wrap Bündner Rohschinken mit Rucicola Hartkäse	Stück	4.50
Thon Wrap Salat, Tomaten, Zwiebeln, Tartar Sauce	Stück	4.50
Bauernschinken geräuchert mit Salat, Tomaten, Zwiebeln Cocktail Sauce	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Humus Avocado- Tomate	Stück	4.50
Mexicano Wrap mit Pouletbrust, Salat, Mais, Tomaten, Avocado Indianerbohnen und BBQ-Salsa	Stück	6.50

Hinweis:

Wraps sind nur in gerader
Stückzahl bestellbar.

Apéro- häppchen

Apérogebäck

Apéro-Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Raffiniert marinierte Cashewnüsse	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Gesalzene Erdnüsse	100 g	2.70
Paprika oder Salz Chips	280 g	11.00
Salzstängel	250 g	9.50
Tortilla Chips mit Guacamole	100 g	12.00
Popcorn	100 g	3.70

Beliebte Klassiker

Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Mini-Flammkuchen	Stück	3.00
Mini-Cheese Burger	Stück	3.50
Mini-Hamburger	Stück	3.50
Mini-Quiche Lorraine Schnitte	Stück	2.50
Biskuit mit Beefsteak Tatar	Stück	5.50
Crostini mit Beefsteak Tatar	Stück	5.50
Rindsmeatballs mit BBQ	Stück	4.50
Kartoffelbrot mit Roastbeef	Stück	5.00
Spare Ribs mit Honig-Chili Marinade	Stück	4.50
Lachstatar auf Blinis	Stück	4.50

Vegetarische Klassiker

Marinierte Oliven	100 g	7.50
Getrocknete Tomaten	100 g	4.70
Gebrochener Grana Padano	100 g	4.70
Tête de Maine Rosettes	100 g	4.70
Antipastispiesschen	Stück	2.50
Mini-Broccoliküchlein	Stück	3.20
Mini-Käseküchlein	Stück	3.20
Mini-Spinatküchlein	Stück	3.20
Mini-Gemüseküchlein	Stück	3.20
Mini-Spinatstrudel	Stück	3.20
Mini-Pizza Margherita	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Dip	Stück	3.00
Mini-Samosa mit Dip	Stück	3.00
Crostini mit roter Tapenade	Stück	2.50
Birnenbrot mit Tête de Maine	Stück	3.50
Bruschetta mit Tomaten	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Dip	100g	9.50

Salate

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	Portion	3.50
Taboulésalat mit Minze	Portion	3.00
Griechischer Hirtensalat	Portion	3.50
Rucola mit Parmesan und getrockneten Tomaten	Portion	3.50
Antipasti Salat	Portion	3.50
Maissalat	Portion	3.50
Fenchelsalat mit Curry	Portion	3.50
Karottensalat mit Orangensaft	Portion	3.50
Weisskabissalat mit Speck	Portion	3.50
Randensalat mit Äpfeln	Portion	3.50
Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln und Speck	Portion	3.50
Wurst-Käsesalat	Portion	3.50
Pilzsalat	Portion	3.50
Mexikanischer Bohnensalat	Portion	3.50
Teigwarensalat	Portion	3.50
Reissalat	Portion	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat	Portion	3.00
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette (saisonal)	Portion	3.50
Falafel kugeln auf orientalischem Salat	Portion	4.50
Blattsalat im Schälchen	Portion	4.50
Buntgemischter Salat im Schälchen	Portion	5.50

Dazu servieren wir Italienische oder Französische Salatsauce

Suppen

Tagessuppe	Portion	2.50
Tomatensuppe mit Basilikum	Portion	3.50
Kartoffelsuppe mit Majoran	Portion	3.50
Steinpilzsuppe mit Croûtons	Portion	4.00
Karottensuppe mit Orangen und Ingwer	Portion	3.50
Süßkartoffelsuppe mit Curry	Portion	3.50
Tom Kha Gai Kokossuppe	Portion	4.00
Weißweinsuppe mit Speckchips	Portion	5.50
Spargelsuppe (Saisonal)	Portion	3.50
Bärlauchsuppe mit Croûtons (Saisonal)	Portion	3.50

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	Portion	3.50
Eis gekühlte Gazpacho (Saisonal)	Portion	3.00
Gurken-Apfel Kaltschale (Saisonal)	Portion	3.00
Pikante Melonen-Erdbeer Kaltschale (Saisonal)	Portion	3.50

Apéroplatten

Apéroplatte Classic Kochschinken, Nostrano Salami, Trutenbrust und eingelegtes Gemüse dazu Hausbrot (1 Portion = 100 g pro Person)	Portion	8.00
Apéroplatte Deluxe Rosa Roastbeef, Bündner Rohschinken, Salsiz, rezent Bergkäse, hausgemachte, eingelegtes Gemüse dazu Hausbrot (1 Portion = 100 g pro Person)	Portion	11.50
Apéroplatte - Käseauswahl 5 Käsesorten von mild bis rezent, in kleine Häppchen geschnitten (1 Portion = 100 g pro Person)	Portion	8.00
Rohkost Platte Diverse Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Dips, Radieschen mit Schnittlauch-Sauerrahm, Mango-Avocado Salat, erfrischendes Gazpacho (1 Portion = 100 g pro Person)	Portion	8.00

Stehlunch- und Apéro

Pasta

Ravioli al Salmone an Lachssauce	Portion	3.50
Ravioli al Limone an Zitronensauce	Portion	3.50
Ravioli al Brasato an Tomatensauce	Portion	3.50
Ravioli all'arrabbiata	Portion	3.50
Agljo, olio e peperoncino		
Ravioli mit Alpenkauter an Nussauce	Portion	3.50
Steinpilzravioli an Pilzrahmsauce	Portion	3.50
Spargelravioli mit Bärlauchsauce (erhältlich von März bis Mai)	Portion	3.50
Bärlauchravioli mit Butter (erhältlich von März bis Mai)	Portion	3.50
Kürbisravioli mit karamelisierten Kürbiswürfeln (erhältlich von September bis November)	Portion	3.50
Wildravioli an einer Wild-Tomatensauce (erhältlich von September bis November)	Portion	4.50

Fleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Portion	4.50
Red Curry «Poulet» mit Jasminreis	Portion	4.50
Capuns	Portion	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Sizilianischer Caponata	Portion	5.50
Mit Rosmarin und Honig marinierter Pouletspiess auf Antipastisalat	Portion	4.50

Fisch

Marinierter Lachswürfel auf Lauchbeet	Portion	4.50
Avocado-Mangosalat mit panierten Crevette	Portion	4.50
Spinat-Crêpe-Roulade mit geräuchertem Lachs	Portion	4.50
Linsensalat mit geräucherter Forelle	Portion	4.50

Vegan

Marinierter Tofuwürfel auf Glasnudelsalat	Portion	4.50
Pakora mit Mango Chutney Red Curry «Gemüse» mit Jasminreis	Stück	4.50

Vegetarisch

Halloumi auf Tomaten Walnuss Salat	Stück	4.50
In mediterranen Kräuteröl marinierter Ziegenkäse	Stück	4.50
Gemüse Tempura mit Sauercreme	Stück	4.50

Bei Fragen zur Portionengrösse, Allergene und Inhaltsstoffe stehen wir Ihnen jeder Zeit mit unserem Erfahrungswert und Kompetenz sowohl Telefonisch wie auch per E-Mail zur Verfügung.

Glutenfrei

Glutenfreies Partybrötchen belegt nach Wahl	Stück	3.50
Gurkensockel mit Frischkäse	Stück	2.50
Artischockenboden mit Lachstatar	Stück	4.50
Provolone-Tomaten-Olivenspiesschen	Stück	4.50
Crevettenspiesschen «warm»	Stück	4.50
Crevettencocktail	Stück	4.50
Gemüsespiesschen	Stück	4.50
Fruchtspiesschen	Stück	4.50

Mittagessen

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

Desserts

Hausgemachtes		
Gebrannte Creme	Stück	3.00
Süssmost Creme (Saisonal)	Stück	3.50
Panna Cotta	Stück	3.00
Tiramisu	100g	5.00
Schokoladenmousse	Stück	3.00
Passionsfrucht Mousse	Stück	3.50
Frischer Fruchtsalat mit Minze im Glas	Stück	3.50
Lindorkugel	Stück	1.00
Schoggistängel	Stück	2.50
Weihnachtsguetzli	65g	2.70
Spanische Nüssli	100g	1.10

Durstlöscher

Mineralwasser

Valsler Mineralwasser mit	PET, 1,5 l	6.50
Valsler Mineralwasser ohne	PET, 1,5 l	6.50
Valsler Mineralwasser mit	PET, 5 dl	3.00
Valsler Mineralwasser ohne	PET, 5 dl	3.00

Süssgetränke

Hausgemachter Eistee	PET, 5 dl	3.00
Kanne	2 l	10.00

Coca Cola, Coca Cola Zero	PET, 4,4 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	PET, 5 dl	3.00
Apfelschorle mit Saft aus Schweizer Äpfeln	PET, 5 dl	3.00

Coca Cola, Coca Cola Zero	PET, 1,5 l	8.00
Apfelschorle, Rivella, Rot, Blau	PET, 1,5 l	8.00

Fruchtsäfte

Smoothie Michel	PET, 2,5 dl	5.00
Vitamin Bombe	PET, 2,5 dl	4.20
Orangensaft	1 l	6.50
Apfelsaft	1 l	6.50

Bier

Turbinenbräu «Goldsprint»	3,3 dl	4.50
Turbinenbräu «Start»	3,3 dl	4.50
Turbinenbräu «Rekord»	3,3 dl	4.50
Feldschlösschen, «Alkoholfrei»	3,3 dl	4.50

Weine

Schaumweine

Helveticus, brut, vin mousseux 75 cl 38.00
Chardonnay
Landolt Weine, Genf

Il Colle Prosecco, DCG 75 cl 33.00
Glera (Prosecco)
Il Colle, Valdobbiadene

Weissweine 75 cl 32.00

Mythos weiss
Kerner und Riesling-Sylvaner
Landolt Weine, Zürich

Räuschling Stadt Zürich 75 cl 35.00
Räuschling
Landolt Weine, Zürich

Nobler Weisser 75 cl 36.00
Riesling-Sylvaner
Nadine Saxer, Neftenbach

Heida du Visperterminen 75 cl 41.00
Heida
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Fendant 75 cl 30.00
Chasselas
Landolt Weine, Zürich

Sauvignon Blanc 75 cl 36.00
Sauvignon Blanc
Arno&Boris Caldelari, Salgesch

Les p'tits Galets 75 cl 29.00
Chardonnay, Vionier und Sauvignon Blanc
Rocca maura, Côte du Rhône, Frankreich

Chardonnay 75 cl 36.00
Chardonnay
Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien

Rotweine

Mythos rot 75 cl 32.00
Pinot Noir, Garanoir
Landolt Weine Zürich

Blauburgunder Stadt Zürich 75 cl 35.00
Blauburgunder
Landolt Weine Zürich

Nobler Weisser 75 cl 36.00
Blau Burgunder
Nadine Saxer, Neftenbach

Roncaia 75 cl 43.00
Merlot
Vinattieri, Tessin

Paco Garcia 75 cl 33.00
Tempranillo
Paco Garcia, Rioja, Spanien

Montepulciano d'Abruzzo 75 cl 37.00
Montepulciano
Fontefico Azienda Agricola, Abruzzen, Italien

Les p'tits Galets 75 cl 29.00
Grenache, Marselan, Syrah, Alicante
Rocca Maura, Côte du Rhône, Frankreich

Hinweise

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung und Caterings, haben mindestens 5 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen. Ausnahmen sind in Absprache mit der Betriebsleitung oder dem Cateringassistenten möglich. Bitte melden Sie sich unter +41 43 305 66 88.

Benötigte Angaben für Bestellungen:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Genauer Ort, Lieferadresse
- Anzahl Teilnehmenden
- Personalien des Bestellers oder des Verantwortlichen und vollständige Rechnungsadresse
- Telefonnummer der Kontaktperson

Bereitstellung

Für die Bereitstellung für eine Selbstabholung im Haus ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 15.00.

Lieferung

Für die Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport im Haus ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 25.00. bis 50.00

Betreuung und Service

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden der Mensa Pädagogische Hochschule betreut und durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Mitarbeitende

Montag bis Freitag	Stunde	50.00
Samstags Zuschlag	Stunde	5.00

Kleinmengenzuschlag bei Wert unter 50.- 25.00

Eis und Miete

Crushed Eis	1 kg	6.00
Kaffee-, Teemaschine	Stück	25.00
Weingläser	Stück	0.80

Gläser müssen mit der Öffnung nach unten in die Körbe zurück.

Vorspeiseteller	Stück	1.00
Menüteller	Stück	1.00
Dessertteller	Stück	1.00
Kaffeeset	Stück	2.00
Besteck	Stück	0.50

Dekoration

Tischtuch 190x190 oder 140x230	Stück	5.50
Servietten 50x50	Stück	1.80
Blumen nach individueller Offerte		

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 7,5 dl-Flasche verrechnet.

Bruch / Verlust

Gläser	Stück	6.00
Teller	Stück	10.00
Besteck	Stück	8.00

Mensa Auf- und Abbau ein Teil 50 CHF bis 150 CHF

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir 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

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Inhaltsstoffe und Allergenen

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

Telefon: T: +41 43 305 66 88

Mail: phzh@zfv.ch

Von Mo. bis Fr. von 8.00 bis 17.00 Uhr

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 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.

Dezember 2019