

# CATERING- ANGEBOT

---

2021

---

Alles ist möglich!



**Europaallee**

UBS Restaurant

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

# ALLES IST MÖGLICH!

---

Nach dem Motto «Alles ist möglich!» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. 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 Arbeitskollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen.

Nina Wartmann  
UBS Restaurant Europaallee

---

## KONTAKT

UBS Restaurant Europaallee  
Eisgasse 10  
CH-8004 Zürich  
T +41 43 243 40 30  
europaallee@zfv.ch

Betriebsleiterin: Nina Wartmann  
T +41 43 243 40 30  
nwartmann@zfv.ch

Cateringverantwortlicher: Kyu Grieder  
T +41 43 243 40 36  
europaallee@zfv.ch

---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

Frühstück	1
Salate	2
Pausenverpflegung	2
Pimp your Lunchbag	4
Stehlunch	5
Apéro Riche	6
Wein	7
Bier	7
Getränke	7
Deklaration	8
Hinweise	9
AGB	10

# FRÜHSTÜCK

Unser Frühstücksangebot gilt von 8.00 bis 10.00 Uhr **nur auf Vorbestellung** inklusive Service im EASY 21 oder MEAL 21.

## «Express» 4.90

1 Kaffee oder Espresso

1 Gipfeli

## Frühstück «Express Gipfeli» 9.80

1 Kaffee oder Espresso

1 Gipfeli

1 Saft

## Frühstück «Maisbrötli Plus» 10.10

1 Kaffee oder Espresso

1 Maisbrötli

1 Saft

## Frühstück «Pausenbrötli Plus» 10.10

1 Kaffee oder Espresso

1 Pausenbrötli

1 Saft

## Frühstück «Bagel Plus» 13.80

1 Kaffee oder Espresso

1 Bagel mit Frischkäse

1 Saft

## Frühstücks-Extras

Lassi saisonal 30 cl 4.20

Mini-Fruchtsalat im Weckglas 2.50

Mini-Birchermüsli im Weckglas 2.50

Mini-Joghurt im Weckglas saisonal 2.50

Frisch aufgeschnittene Früchte 100 g 4.50

Käse- und Fleischplatte 80 g 9.00

# GETRÄNKE

## Heissgetränke

Kaffee, Espresso EA21 II Caffè 2.70 4.50

Milchkaffee 3.00 4.50

Cappuccino 3.00 5.00

Latte Macchiato 3.00 5.50

Kaffee aus Nespressomaschine 3.50

## Kalte Getränke

Arkina oder Rhäzünser PET, 50 cl 3.00

Arkina oder Rhäzünser 100 cl 6.50

Süssgetränke PET, 50 cl 3.50

Homemade Eistee PET, 50 cl 2.80

Homemade Limonade PET, 25 cl 2.80

Homemade Sprudel saisonal PET, 50 cl 2.80

Homemade Aromawasser PET, 25 cl 2.80

Regionale Fruchtsäfte PET, 25 cl 4.80

Orangensaft 100 cl 9.50

Rauch

# SALATE

---

Zu jedem Salat servieren wir Ihnen unser Hausbrot.

<b>Blattsalat</b>	Portion	5.00
Mit Sprossen, Cherrytomaten und Hausdressing		
<b>Griechischer Salat</b>	Portion	8.00
Mit Feta-Käse		
<b>Insalata Caprese</b>	Portion	8.00
Rucola, Tomaten-Mozzarella		
<b>Ceasar Salat</b>	Portion	9.50
Mit Pouletstreifen, Ceasar Dressing, Parmesansplitter und Croûtons		
<b>Linsensalat</b>	Portion	8.00
Mit Schnittlauch und Gemüsebrunoise		
<b>Quinoasalat</b>	Portion	8.00
Mit Karotten und Lauchbrunoise		

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

---

## Gipfeli & Brötli

Gipfeli	Stück	1.60
Weggli, Semmeli, Bürli	Stück	1.60
Mais-, Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	1.80
Butterbrezel	Stück	2.20
Feigennussbrötchen	Stück	2.00
Glutenfreies Brötchen	Stück	1.80

## Sandwiches

<b>Mini-Brötchen «Simple»</b>	Stück	3.90
mit Salami, Schinken, Thunfischmousse oder Trutenbrust.		
Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.		

<b>Mini-Brötchen «Veggie»</b>	Stück	3.90
mit Käse, Tomaten-Mozzarella, Hummus oder Eimousse.		
Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.		

<b>Mini-Brötchen «Deluxe»</b>	Stück	4.20
mit Rauchlachs, Roastbeef, italienischem Rohschinken oder Mostbröckli.		
Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.		

<b>Sandwich «Simple»</b>	Stück	6.50
(1/3 Baguette)		
Belegt mit Salami, Schinken, Thunfischmousse oder Trutenbrust		

<b>Sandwich «Veggie»</b>	Stück	6.50
(1/3 Baguette)		
Belegt mit Käse, Tomaten-Mozzarella, Hummus oder Eimousse		

<b>Sandwich «Deluxe»</b>	Stück	7.50
(1/3 Baguette)		
Belegt mit Roastbeef, Lachs, italienischer Rohschinken oder Mostbröckli		

<b>Baguettes «Simple»</b>	ca. 0.5 m	19.50
Helles oder Rusticobaguette mit Salami, Schinken, Thunfischmousse oder Trutenbrust		

<b>Baguettes «Veggie»</b>	ca. 0.5 m	19.50
Helles oder Rusticobaguette mit Käse, Tomaten-Mozzarella, Hummus oder Eimousse		

Baguettes «Deluxe» ca. 0.5m 25.00

Helles oder Rusticobaguette mit Roastbeef,  
Lachs, italienischer Rohschinken oder  
Mostbröckli

Laugenzopf «Simple» ca. 0.5m 26.00

Belegt mit Salami, Schinken, Thunfischmousse  
oder Trutenbrust

Laugenzopf «Veggie» ca. 0.5m 26.00

Belegt mit Käse, Tomaten-Mozzarella, Hummus  
oder Eimousse

Laugenzopf «De Luxe» ca. 0.5m 40.00

Belegt mit Roastbeef, Lachs, italienischer  
Rohschinken oder Mostbröckli

Zopfkrantz «Simple» Stück 50.00

Zopfkrantz gefüllt mit Salami, Schinken,  
Thunfischmousse oder Brie

Zopfkrantz «Deluxe» Stück 60.00

Zopfkrantz gefüllt mit Roastbeef, Lachs,  
italienischer Rohschinken oder Greyerzer

## Wraps

Mit Grillgemüse 1/2 4.00

ganz 6.50

Mit Rauchlachs 1/2 4.50

ganz 6.50

Ceasar Wrap 1/2 4.50

mit Poulet, Parmesan und Salat an  
Ceasardressing ganz 6.50

## Süsses

EA 21 Brownie Stück 2.60

Hausgemachter Kuchen Stück 2.60

Nach dem aktuellen Angebot

Süssgebäck Stück 2.60

Nach dem aktuellen Angebot

Muffin Stück 2.60

saisonal

Fruchtwähe Stück 4.50

Nach dem aktuellen Angebot

Zitronen-, Rüebli- oder ganz 40.00

Schoggikuchen

ca. 20-25 Personen

## Gesundes zum Knabbern

«Brain Food EA21» 100 g 4.50

Tutti-Quant- Mischung, «Schwiizer» Mischung  
oder «Deluxe» Mischung 50 g 2.30

Birchermüesli hausgemacht 200 g 4.20

Beerenmüesli hausgemacht 200 g 4.20

Frisch aufgeschnittene Früchte 80 g 4.50

Soja-Joghurt mit Granola vegan 200g 4.20



# PIMP YOUR LUNCHBAG

---

Stellen Sie sich Ihr Lunchbag individuell aus folgenden Zutaten zusammen:

**Salate** 200 g 4.50

saisonal

Quinoasalat

mit Gemüsebrunoise

Griechischer Salat

Mit Feta-Käse

Linsensalat

mit Peperoniwürfeln

Gemischter Blattsalat

mit Cherrytomaten und Sprossen

## Sandwiches nach Wahl

Wählen Sie ein Brot:

Baguette hell

Baguette dunkel

Sonnenblumen-Dreieck

Laugen

Ciabatta

Gluten- oder Laktosefrei

Margarine oder Butter nach Wahl

**Belag «Simple»** Stück 7.50

Gekochter Schinken, Salami, Gruyère, Eimousse oder Hummus

1 Belag inkl., zusätzlicher Belag CHF 2.50

**Belag «Deluxe»** Stück 8.50

Roastbeef, Rohschinken, Lachs, Thonmousse, Camembert, Antipasti

1 Belag inkl., zusätzlicher Belag CHF 2.50

## Gsunds für drin

Wählen Sie bis zu 4 Sorten:

Blattsalat, Tomate, Salatgurke, Essiggurke,

Eischiibe, Avocado, rohe Zwiebeln

## Saucen

Wählen Sie bis zu 2 Saucen:

BBQ, Mayonnaise, Senf, Ketchup, Sambal Olek,

Avocado-Mayonnaise, Cocktail, Tartarsauce,

Meerrettichschaum

## Snacks

Mini-Brainfood 50 g 2.30

Tutti-Quanti Mischung, «Schwiizer» Mischung oder «Deluxe» Mischung 100 g 4.50

Frucht Stück 1.20

Je nach Saison unterschiedlich

Apfel, Birne oder Banane

Süßes und Salziges Stück 2.50

Linzertörtli, Spitzbueb, Benny Bär,

hausgemachter Schokoladen- und

Zitronenkuchen, Pringles Chips

Lindt Schokoladenriegel Stück 2.00

Milchschokolade oder Nusschokolade

## Getränke

Mineralwasser 50 cl 3.00

Mit oder ohne Kohlensäure

Frische Säfte 25 cl 4.80

Passionsfruchtsaft, Orangensaft oder saisonaler,

regionaler Fruchtsaft

Hausgemachte Getränke 50 cl 3.00

Saisonale Limonade mit / ohne Sprudel, Eistee,

saisonales Aromawasser

---

## HINWEIS ZU ALLERGENE

Gerne bereiten wir auch sämtliche Speisen mit glutenfreien Zutaten vor. Auch laktose- und kaseinfreie Kreationen sind auf Vorbestellung möglich.

---



# STEHLUNCH

---

Ob zum Lunch oder Dinner, alle Köstlichkeiten werden in unseren Weck-Gläsern oder auf kleinen Schälchen serviert. Stellen Sie sich Ihre Favoriten nach Lust und Laune selber zusammen. Wir empfehlen Ihnen pro Person mindestens 2-3 Komponenten als Hauptmahlzeit.

## Vorspeisen

Suppenhot <small>saisonal</small>	150 ml	4.50
Blattsalat	Portion	5.00
<small>Mit Cherrytomaten, Sprossen und Hausdressing</small>		
Griechischer Salat	Portion	8.00
<small>Mit Feta-Käse</small>		
Insalata Caprese	Portion	8.00
<small>Rucola, Tomaten-Mozzarella</small>		
Cesar Salad	Portion	9.50
<small>Mit Pouletstreifen, Caesar Dressing, Parmesansplitter und Croûtons</small>		
Linsensalat	Portion	8.00
<small>Mit Schnittlauch und Gemüsebrunoise</small>		
Quinoasalat	Portion	8.00
<small>Mit Karotten und Lauchbrunoise</small>		

## Kleine Hauptgänge

### vegetarisch & vegan

Asiatisches Gemüse Sweet & Sour	Portion	6.00
<small>Mit Reismudeln</small>		
Tortellini	Portion	6.50
<small>Mit frischem Rucola und Ofen-Cherrytomaten</small>		
Gemüsecurry mit Kokosmilch	Portion	6.50
<small>Mit Bambussprossen und Seidentofu</small>		
<small>Vegan</small>		

## Kleine Hauptgänge

### Fleisch & Fisch

Black-Tiger Riesencrevetten (60g)	Portion	7.50
<small>Auf Gemüsestreifen und Couscous</small>		
Schweizer Pouletspiesschen (60g)	Portion	8.00
<small>Mit Speck-Backpflaumentatar und Reis</small>		
Züri Gschnätzlets (60g)	Portion	8.50
<small>Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce und Röstigalette</small>		

## Desserts

Kuchen <small>hausgemacht</small>	Stück	2.60
Amaretti <small>hausgemacht</small>	Stück	3.00
<small>Unser Geheimtipp</small>		
Kaffee-Panna Cotta <small>hausgemacht</small>	Stück	3.00
Crema Catalana	Stück	3.00
Creme brûlée	Stück	3.00
Limoncellomousse <small>hausgemacht</small>	Stück	3.00
Schoggimousse <small>hausgemacht</small>	Stück	3.00
Früchtespiesschen	Stück	3.50
Mini-Dessert assortiert	Stück	1.70
Cantuccini <small>hausgemacht</small>	Stück	1.10
Diverse Sorten Mochis	Stück	2.80
<small>Im Sommer</small>		
<small>Kaffee-, Pistazien- oder Milcharoma</small>		

# APÉRO RICHE

---

Wünschen Sie einen gehobenen Apéro im Stil eines Steh-Dinners? Wir servieren Ihnen auserwählte Spezialitäten. Stellen Sie Ihr Wunsch-Apéro zusammen. Für weitere, saisonale Vorschläge stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

## Vorspeisen

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella  
Rindstatar mit Parmesansplitter  
Kalbfleischtatar mit Belper-Knolle  
Lachstatar mit Sauerrahm  
Thunfischstatar mit Limone auf Gurkencarpaccio  
Roastbeef mit Tatarsauce  
Rindscarpaccio mit Parmesancreme  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum

## Hauptgänge

Good life Bowle mit Quinoa und Gemüse  
Risotto saisonal  
Züri Geschnetzeltes auf Sellerie-Röstigalette  
Schweinsfilet im Blätterteig mit Nudeln und Spinat  
Rindsfilettranchen mit Rosmarinkartoffeln  
Vegetarische Tortellini mit Rucola und Cherrytomaten  
Gemüsecurry mit Linsendaal  
Luzerner-Pastetli  
an Champignon-Rahmsauce, mit Langkornreis, Rüeblli und Erbsli

## Desserts

Limoncellomousse  
Hausgemachtes Kaffee-Panna Cotta  
Tiramisu  
Crema Catalana mit Kokos  
Creme brûlée  
Mini-Cremeschnitte  
Fruchtsalat  
Schokoladenmousse hell oder dunkel

# WEIN

---

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine für Ihren Anlass. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

# BIER

---

Wir bieten Ihnen spezielle Biere aus der einzigen Klosterbrauerei der Schweiz an. Die Brauerei Kloster Fischingen braut im Ökonomiegebäude eine Reihe hochwertiger Biere. Diese sind erfrischend und geschmacklich spannend. Gerne stehen wir Ihnen für eine Degustation für Ihren Anlass zur Verfügung.

<b>Pilgrim Amber</b> Aus der Klosterbrauerei Fischingen	33 cl	6.00
<b>Pilgrim IPA</b> Aus der Klosterbrauerei Fischingen	33 cl	6.00
<b>Walliser Zwickelbier</b> Feldschlösschen	33 cl	5.50

# GETRÄNKE

---

## Warme Getränke

Aus der Nespressomaschine		
Kaffee, Espresso	Tasse	3.50
Tee	Tasse	3.50

## Kalte Getränke

<b>Rhätüser Mineralwasser</b> mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
<b>Fruchtbowl</b> hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	15.00
<b>Fruchtbowl</b> hausgemacht mit Alkohol	100 cl	22.00
<b>Arkina Mineralwasser</b> mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.00
<b>Süssgetränke</b> Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Apfelsaftschorle	PET, 50 cl	3.50
<b>Homemade Eistee</b>	PET, 50 cl	2.80
<b>Homemade Aromawasser</b>	PET, 50 cl	2.80
<b>Homemade Limonade Sprudel</b>	PET, 50 cl	2.80
<b>Homemade Limonade</b>	PET, 50 cl	2.80

## Fruchtsäfte

<b>Orangensaft</b>	100 cl	9.50
Rauch		
<b>Regionale Fruchtsäfte</b>	25 cl	4.80

# 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.

Das Herkunftsland Schweiz hat höchste Priorität.

## Allergene

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

## Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Frankreich
Lammfleisch	Australien*, Neuseeland*
Wild	Schweiz, Österreich, Deutschland
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Italien, Spanien

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

## 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.

# HINWEISE

---

## Bestellungen / Annullationen

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine frühzeitige Bestellung angewiesen. Für Caterings ist eine Bestellung von mindestens 2 Arbeitstage (48 Stunden) im Voraus notwendig. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 10 Arbeitstage im Voraus oder in Absprache mit der Betriebsleitung erfolgen. Änderungen der Bestellung und der Personenanzahl können 2 Arbeitstage (48 Stunden) vor dem Anlasstag gemacht werden. Bei kurzfristigen Änderungen werden die Speisen gemäss Auftrag in Rechnung gestellt.

Wird die Bestellung weniger als 72 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, verrechnen wir 100% der offerierten Leistungen.

## Lieferzuschlag

Pro Lieferung	CHF 22.50
Pro Abholung	CHF 5.00

Nach 17.00 Uhr werden Lieferungen mit einem Mitarbeiterzuschlag von CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Diese Kosten entfallen, wenn die Bestellung bei uns abgeholt wird.

## Mitarbeiterzuschlag

Bei Anlässen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten

Easy & Meal 21:	Mo-Fr 07:00 – 15:00 Uhr
Il Caffè:	Mo-Fr 07:00 – 20:00 Uhr

sowie bei Caterings ab 20 Personen, werden die Mehraufwände der Mitarbeiterkosten wie folgt weiter verrechnet:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	45.00
Leitung	pro Stunde	55.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Material

Bei Bestellung von Speisen und Getränken sind Geschirr, Besteck und Gläser im Preis inbegriffen. Bei Materialbestellung gelten folgende Konditionen:

Gläser	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Kaffeegeschirr Set (Tasse & Löffel)	Stück	1.00
Champagnerkühler inkl. Eis	Stück	15.00
Nespressomaschine 1er (5)	Stück	30.00
Nespressomaschine 2er (2)	Stück	50.00
Glühweinwärmer	Stück	50.00
Glasbruch / Verlust	Stück	4.00

## Verpackungsmaterial

Unser Verpackungsmaterial für kalte Speisen ist 100% natürlich und aus nachwachsenden Rohstoffen.

## Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Offerte – Preis auf Anfrage

## Zapfengeld

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

Bei Weinen, die dekantiert werden sollen, gilt ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75 cl-Flasche.

## Allergene und Inhaltsstoffe

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

# 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 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.

Juni 2021