

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias
Kantonsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

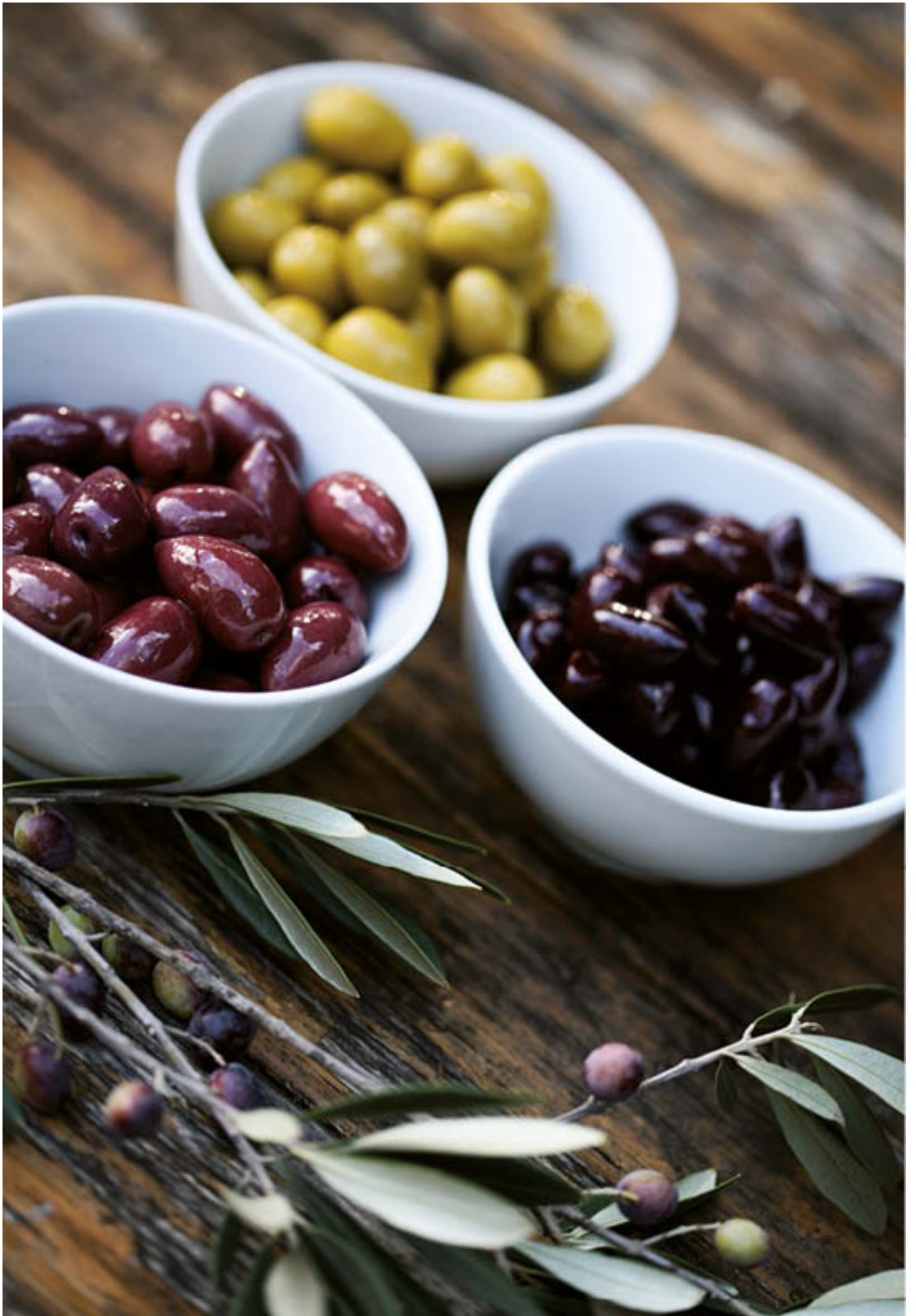
Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team von der
Mensa Kantonsschule Obwalden

Kontakt

Mensa Kantonsschule Obwalden
Rütistrasse
6061 Sarnen
ksobwalden@zfv.ch

Betriebsleiter: Tobias Stiefel
+41 41 660 00 81
ksobwalden@zfv.ch



Inhalts- verzeichnis

Kaffeepausen	4
Sandwich	5
Apérokreationen	6
Apérokreationen	8
Mittag oder Abendessen	9
Süsse Versuchungen	10
Weine	11
Getränke	13
Hinweise	14
Deklaration	15
AGB	16

Kaffeepausen

Beliebtes am Morgen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.40
Cailler Schoko-Gipfel	Stück	2.40
Luzerner Schokobrötchen	Stück	2.40
Urdinkelbrötchen	Stück	2.20
Mutschli	Stück	1.40
Pausenbrötli	Stück	1.50
Nussgipfel	Stück	2.60
Schokoladen-Vanille muffin	Stück	2.80
Oreo Muffin	Stück	2.80
Verry Berry Muffin	Stück	2.80
Donut gefüllt mit Vanille	Stück	2.00
Donut gefüllt mit Schokolade	Stück	2.00
Lindor Kugel	Stück	0.80
Mily Way Crispy Rolls	Stück	1.20

Begrüssungskaffee

Kaffee / Tee im Krug	Pro Person	4.00
Mineral Liter		
Orangensaft Liter		

Kaffeebuffet am Morgen

Kaffee / Tee im Krug	Pro Person	6.50
Mineral Liter		
Orangensaft Liter		
Gipfeli und Brötli gemischt		
Früchteschale		

Z'nüni-Pause

Butterbrezel, Brainfood mit gerösteten Nüssen und Dörrfrüchten, Birchermüesli in der Schale	Pro Person	7.50
---	------------	------

Fruchtiges

Ganze Frucht	Stück	1.20
Kleiner Früchztekorb	6 Pers.	12.00
Mittlerer Früchtekorb	15 Pers.	18.00
Grosser Früchtekorb	25 Pers.	30.00
Saison Früchte Abo	Pro Kilo	5.20

Wir liefern für Ihr ganzes Team frische Saisonfrüchte direkt ins Büro. Soviel und so oft sie wollen. Im Gebäude der Kantonsschule Sarnen verrechnen wir zu dem keine Lieferkosten.

Beliebtes am Nachmittag

Butterbrezel	Stück	2.20
Birchermüesli	Schale	3.50
Früchteschale	Schale	2.50
Hausgemachte Brownies	Stück	2.40
Berliner	Stück	2.40
Brainfood mit gerösteten Nüssen und Dörrfrüchten	Schale	2.80
Vanille-Plunder	Stück	2.40

Kaffeebuffet am Nachmittag

Kaffee / Tee im Krug	Pro Person	6.50
Mineral Liter		
Orangensaft Liter		
Verschiedenes Süssgebäck klein		
Früchteschale		

Kaffeebuffet Deluxe

Kaffee / Tee im Krug	Pro Person	6.50
Mineral Liter		
Orangensaft Liter		
Verschiedenes Süssgebäck klein		
Verschiedene Süssigkeiten		
Früchteschale		

Z'vieri-Pause

Brainfood mit gerösteten Nüssen und Dörrfrüchten, Mutschli gefüllt mit Truthahnschinken, Brownie	Pro Person	7.50
--	------------	------

Sandwich

Mini-Sandwich

Mini-Sandwich gemischt gefüllt	Stück	3.20
-----------------------------------	-------	------

Baguette Sandwich klein

Baguette hell «Simple»	Stück	4.20
Baguette rustico «Simple»	Stück	4.20
Baguette hell «ExQuisit»	Stück	4.90
Baguette rustico «ExQuisit»	Stück	4.90

Sandwich gross

Holzersandwich hell «Simple»	Stück	5.80
Holzersandwich hell «ExQuisit»	Stück	6.50
Laugensandwich «Simple»	Stück	5.80
Laugensandwich «ExQuisit»	Stück	6.50

Füllungen

«Simple»

Salami, Schinken, Fleischkäse,
Thunfischmousse, Weichkäse, Hartkäse

«ExQuisit»

Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef,
Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti

Apéro-Canapés	10 Stück	28.50
---------------	----------	-------

Baguettescheiben belegt mit
Rauchlachs, Rohschinken,
Bresaola und Eiertatar

Brötliplatten 24 Stück

Mini-Sandwichplatte «Classic» Gefüllt mit Bresaola, Bauernfleischkäse, Salami, Ofenschinken, Tilsiter Käse, Auberginen mit Mozzarella	Platte	62.50
--	--------	-------

Partybrote

Chefsandwich «Simple» Pariserbrot Hell oder Rustico ca. 52cm	Stück	29.00
Chefsandwich «ExQuisit» Pariserbrot Hell oder Rustico ca. 52cm	Stück	35.00

Apéro- kreationen

Zum Knabbern

Curry-Nussmischung Hausgemacht Für fünf Personen	Portion	5.00
Pikante Copa-Preussen mit Parmesan	5 Stück	5.00
Tortillachips mit Guacamole und Salsa Für fünf Personen	Portion	6.50
Blätterteiggebäck hausgemacht	100g	6.80
Chips, Erdnüsse	Pro Person	2.00

Kalte Speisen

(mind. 10 Stück / Sorte)

Knackige Gemüsestangen mit zwei hausgemachten Dipsaucen im Portionentöpfchen	Stück	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.50
Bruschetta mit geräucherter Apenzeller Freiland Entenbrust auf Zwiebelconfit	Stück	3.40
Party Canapé Dreieck Standard Mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	Stück	2.90
Party Canapé Dreieck Deluxe Mit Beef Tartar, Cocktail Crevetten, Rohschinken, Rauchlachs	Stück	3.40
Apéro-Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland	Stück	3.40
Mini-Pastetchen mit Frischkäsefüllung	Stück	2.50
Mini-Pastetchen Mit Broccolimousse	Stück	2.50
Mini-Pastetchen Mit Rauchlachstartar	Stück	2.70
Mini-Wrap mit Rauchlachs Min. 10 Stk./Füllung	Stück	2.70
Mini Wrap mit Thonmousse Min. 10 Stk./Füllung	Stück	2.50
Crevetten Cocktail im Schälchen	Stück	3.50
Gebrochener Sbrinz, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfeli	Pro Person	3.50

Spiesschen

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto mariniert	Stück	2.50
Käse-Spiessli mit Trauben	Stück	2.50
Cavaillon-Melone mit Rohschinken	Stück	2.50
Gemüse-Antipasti am Spieß	Stück	2.50
Rauchlachs Involtini mit Meerrettich	Stück	2.50
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.50
Saisonales Fruchtspiesschen	Stück	2.50

Warme Speisen

Mini-Käseküchlein	Stück	2.50
Mini-Broccoliküchlein	Stück	2.50
Mini-Spinatküchlein	Stück	2.50
Apéro-Kissen assortiert Spinat-Ricotta/Tomate/Käse	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Apéro Pizettini Vegi assortiert	Stück	2.50
Mini Frühlingsrolle veg. Mit sweet Chili Sauce	Stück	2.00
Mini Cheeseburger	Stück	2.50
Poulet-Satay-Spiessli Soja-Sesammarinade	Stück	2.80
Gebackene Shrimps Mit Coctailsauce	Stück	2.50
Knusprige Chicken Nuggets Mit Cocktail Sauce	Stück	2.50
Chili Poppers mit Frischkäse	Stück	2.50
Rindfleischkugel An pikanter Tomatensauce	Stück	2.50
Safran Risotto Mit grilliertem Gemüse Im Portionentöpfli	Stück	4.50
Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Balsamicojus Im Portionentöpfli	Stück	4.50

Kalte Platten

Trockenfleischplatte Pro Person 12.30

Obwaldner Trockenfleisch, Rohschinken,
Obwaldner Trockenwürste und
Rohessspeck (reichhaltig garniert), Brot
100g Trockenfleisch

Bauernplatte Pro Person 10.30

Schinken, Salami, Aufschnitt Rohessspeck,
reichhaltig garniert, Brot
100g Fleisch

Äplerplatte Pro Person 12.30

Schinken, Rohschinken, Salami,
Aufschnitt, Rohessspeck und Käse
reichhaltig garniert, Brot
100 g Fleisch und Käse

Käseplatte Pro Person 7.60

Verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse
garniert mit Früchten und Baumnüssen,
Brot
100g Käse

Gespickter Käseigel Stück 65.-

Apéro- kreationen

Für Sie zusammengestellt

Ab 10 Personen

«Mini» Pro Person 10.00

Schinkengipfeli, Grissini mit Rohschinken, Apéro Küchlein, Mozzarella Spiessli, Chips und Nüssli

«Medium» Pro Person 15.00

Poulet-Satay-Spiessli, Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum, gebrochener Sbrinz, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel, Red Hot Chili Poppers, Apéro Pizzetini veg. Assortiert

«Large» Pro Person 19.00

Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chilisaucе, Crevetten Coctail im Schälchen, Mini Wraps mit Rauchlachs, Bruschetta mit geräucherter Appenzeller Freiland Entenbrust auf Zwiebelconfit, Kalte Platte mit Schinken, Salami, Aufschnitt Rohessspeck und Käse (50g Fleisch und Käse), Gemüse Antipasti am Spiess Mini Cheese Burger, Saisonale Fruchtspiesschen

Budget?

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot passend zu Ihrem Budget zusammen.

Mittag oder Abendessen

Beratung

Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

Menüvorschläge

Budget	Pro Person	18.00
Kleiner Salat Hörnli mit Rindsgehacktem, Reibkäse und Apfelmus Gebrannte Creme		
Aus der Region	Pro Person	18.50
Kleiner Salat Äplermagronä, Reibkäse, Apfelmus Süssmostcrème		
Immer Beliebt:	Pro Person	23.00
Kleiner Salat Schweins Cordonbleu, Pommes Frites, Broccoli Panna Cotta mit Himbeercoulis		
Mal Anders	Pro Person	25.00
Kleiner Salat Thai-Curry mit Poulet, Rindfleisch oder Crevetten Jasminreis Asia-Gemüse Exotischer Fruchtsalat		
Vegetarisch	Pro Person	22.00
Kleiner Salat Mediterraner Gemüseburger, Quinoa mit Mangowürfel, Quarkdipp mit Pfefferminze Mousse au Chocolat		

Süsse Versuchungen

Creemen oder Mousse

Mousse au Chocolat	Stück	3.50
Gebrannte Creme	Stück	3.50
Süssmostcreme	Stück	3.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	Stück	3.50
Tiramisu		

Gebäck

Cake	Stück	3.50
Zitronen, Schokolade, Marmor		
Hausgemachtes Brownie	Stück	4.50
mit Schlagrahm und Vanilleglace		
Hausgemachte Früchtewähe	Stück	4.50
mit Schlagrahm		

Fruchtiges

Exotischer Fruchtsalat	Stück	3.50
Mit Schlagrahm	Stück	4.00

Buffet

Dessertbuffet mit fünf Desserts	Pro Person	12.00
nach Wahl inkl. Schlagrahm		

Weine

Weisswein

Epesses AOP 75 cl 36.00

Waadt Lavaux Lucine

Dezente Frucht (Apfel, Zitrus), mit leicht mineralischen Noten, Kraftvoller Körper mit weicher Fülle, feine Säure, sehr schöner, ausgewogener Wein. Er ist der ideale Begleiter zu Süswasserfischen, Geflügel und Kalbfleisch in jeder Form. Harmonisch mit einem Tomme, Freiburger Vacherin oder einem Tilsiter

Féchy AOP 75 cl 32.00

Waadt, La Côte, Azuré

Sortentypisches Chasselas-Bouquet nach weissen Blumen, Reinetten und Zitrus. Frischer und rassiger Gaumen. Idealer und beliebter Aperitifwein.

Dézaley-Marsens Grand Cru AOP, 75 cl 43.00

Waadt Lavaux, De la Tour

Feine Zitrusaromatik im Bouquet mit schöner Terroir-Note. Am Gaumen kraftvoll, würzig, reichhaltig mit langem Finale. Passt sehr gut zu Süswasserfischen, zu Kalbfleisch- oder Geflügelgerichten. Ebenso zu Fondue, Raclette oder zu einem Rohmilch-Gruyère. Klassisch als Aperitif zusammen mit Lachsbrötchen oder Blätterteiggebäck.

Mythos weiss, Vin de Pays, 75 cl 30.00

Cuvée Müller Thurgau, Kerner

Weingut Landolt Ostschweiz

Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, leicht süsslich und fein. Sehr gut geeignet als Aperitif-Wein mit leichtem Blätterteiggebäck.

Vigneto Corvara DOC Pinot Grigio, 75 cl 36.00

Valdadige, Italien, Albino Armani

Intensive Fruchtaromatik nach Aprikose, Apfel und reifen Birnen. Am Gaumen feine Rasse mit viel Frucht und harmonisierender Säure. Idealer Aperitifwein. Ein Vitello- oder Pollo tonnato ist ebenso passend wie Kalbfleischterrinen, Fischpastete oder milder Weichkäse.

Chardonnay 75 cl 28.00

Vin de Pays d'Oc

Luc Pirlet, Frankreich

Roséweine

Oeil de Perdrix AOP 75 cl 36.00

Neuchâtel

Caves du Château d'Auvernier

Rosato Negroamaro, Salento IGT, 75 cl 34.00

Apulien, Italien, Cantele

Köstlich erfrischendes

Bouquet mit dem Duft frisch gepflückter Waldbeeren. Am Gaumen elegante Säure, finessenreiche Fruchttextur. Als Aperitif, zu kalten Antipasti wie gegrilltem Gemüse, Rohschinken oder Meerfrüchten. Als Essensbegleiter zu Vitello tonnato oder kurzgebratenem Geflügel oder Kalbfleisch.

Schaumwein

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra dry 75 cl 34.00

Valdobbiadene, Veneto Italien

Contarini

Gute Perlage mit sehr ansprechender Mousse, sehr typische Gaumenaromatik, abgerundet und harmonisch. Passt zu Aperitif, weissem Fleisch, zartem Fisch, Dessert

Secco Bianco by Rimus 75 cl 31.00

Alkoholfrei

Spritziger Auftakt. Spannendes Süss- / Säurespiel im Gaumen mit einer dezenten Weisswein-Note. Mittellange Perlage, süffig.

Rotwein

Maienfelder Pinot Noir AOC 75 cl 38.00

Martin Tanner

Schwarzbeeriges Bouquet mit dezerten Noten. Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Bündner. Passt zu Fleischgerichten (Zürcher Geschnetzeltes) zu Geflügel, Bratwurst mit Rösti. Zu einer Gemüsewähe oder zu einem Zvieriplättli. Idealer Begleiter zu Halbhartkäse.

Helveticus Rot Barrique 75 cl 37.00

Vin de Pays Weingut Landolt

Ostschweiz

Fruchtbetont, erinnert an dunkle Waldbeeren. Elegante Eichenholznote, würzige Aromen. Der ideale Essensbegleiter zu allen leichteren bis mittelschweren Mahlzeiten. Eignet sich sehr gut zu einer Vesper aus Käse und Fleischwaren. Ein Gedicht zu Geschnetzeltem nach Zürcher Art. Ideal zu rezentem Hartkäse

Roncaia Riserva DOC Merlot, 75 cl 43.00

Ticino, Vinattieri

Im Bouquet reife dunkle Beerenfrucht, Vanille und einer dezent animalischen Note. Am Gaumen vollmundig mit weichem festem Tannin und harmonischer Säurebalance. Langer Nachhall. Ausgezeichnet zu Wild, Lamm und Rindfleisch sowie zu Risotto ai funghi, zu Tortellini al Pesto, zu Coniglio mit Polenta oder zu einem Tessiner Bergkäse.

Primitivo del Tarantion, Setti Torri 75 cl 32.00

Figli Pichierra Gaetano,

Apulien, Italien

Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll am Gaumen. Zur italienischen Küche, wie Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild und Käse.

Tempranillo 75 cl 33.00

Paco Garcia Sais Rioja DOCa,

Spanien, Rioja

eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen. Langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichten Käse.

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein, wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt.

Getränke

Erfrischende Trends

Hausgemachte Früchtebowle 100 cl 32.00
mit Prosecco

Hausgemachte Früchtebowle 100 cl 30.00
mit Rimus ohne Alkohol

Hausgemachter Eistee 100 cl 4.00

Bier

Feldschlösschen Original 33 cl 3.90

Feldschlösschen alkoholfrei 33 cl 3.90

Chopfab Hell und Amber 33 cl 4.20

Appenzeller Quöllfrisch 50 cl 5.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser Glas 100 cl 4.50

Rhazünser und Arkina PET 50 cl 3.50

Hausgemachter Ice Tea Krug 100 cl 4.00

Pet 50cl 2.50

Süssgetränke 150 cl 8.00

Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelshorley,
Rivella PET 50 cl 3.50

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft Glas 100 cl 8.00

Michelsäfte div. Sorten Pet 50 cl 4.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee Portion 2.00

In Selbstbedienung oder im Krug

Capuccino Tasse 2.50

Latte Machiato Tasse 2.50

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Mitarbeiterzuschlag

Für bediente Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt.

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küchenleitung	Stunde	55.00
Küche	Stunde	45.00
Buffet Auf- und Abbau	Pauschal	45.00
Kleines Buffet	Pauschal	25.00

Auf- und Abbau

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Materialmiete

Stehtische rund	Stück	25.00
Papier Nappeyron	Stück	4.00
Papier Tischtuchrolle	Pro Meter	3.30
Gläser	Stück	0.50
Besteck	Set	1.00
Teller	Stück	1.00
Kaffeegeschirr, 3-teilig	Stück	1.00
Serviette Gross	Stück	0.40

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Lieferkosten

Sitzungs-Lieferungen mit Kaffeewagen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant Öffnungszeiten sind kostenlos. Für Caterings gelten spezielle Lieferkonditionen. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

Gläser eindecken bis 20. Stück, inkl. Gläser Pauschal 12.00

Lieferung ausser Haus Ab 50.00

Lieferwagen PW Tagespauschale ab 100.00

Auskunft zu Inhaltsstoffen und Allergenen

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

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 nicht hormonellen 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 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.

September 2018