

Catering- angebot

Alles ist möglich!



GASTRONOMIE

Universität Zürich

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 Binzmühle

Kontakt

Mensa UZH Binzmühle
Binzmühlestrasse 14
8050 Zürich
T +41 44 635 71 05
binzmuehle@zfv.ch
www.mensa.uzh.ch

Betriebsleiterin: Mario Caputo



Inhalts- verzeichnis

Kaffeepausen	4
Frühstück	4
Sandwich	5
Fleisch-Käse Platten	6
Apérokreationen	7
Weine	9
Getränke	9
Hinweise	10
AGB	11

Kaffeepausen

Vormittagskaffee Simple pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und / oder
Brötchen

Vormittagskaffee Plus pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und / oder
Brötchen, Früchtekorb

Vormittagskaffee Deluxe pro Person 13.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und / oder
Brötchen, Fruchtsalat
Birchermüesli, Joghurt

Nachmittagskaffee Simple pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser,
Teegebäck

Nachmittagskaffee Plus pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser,
Teegebäck, Früchtekorb

Nachmittagskaffee Deluxe pro Person 13.50

Kaffee, Tee, Orangensaft und
Mineralwasser
Kleine Köstlichkeiten aus unserer
Patisserie
Fruchtspiesschen mit Fairtrade-
Ananas

Die Kaffeepausen sind erhältlich ab
5 Personen.
Inklusive Lieferung und Aufbau,
ohne Bedienung.

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Saisonfrucht	Stück	1.60
Brötli	Stück	2.00
Butterbrezel	Stück	2.60
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Früchtekorb klein	Stück	12.00
Früchtekorb mittel	Stück	25.00
Muffin	Stück	2.80
Teegebäck	Stück	2.00
Birchermüesli	200 g	4.80
Fruchtwähe	Stück	4.20
Fruchtspiess	Stück	3.60
Schöggeli	Stück	1.50

Getränke

Kaffee, Espresso, Nespresso	Tasse	3.00
Tee	Tasse	3.00
Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	7.50
Verschiedene frische Fruchtsäfte	100 cl	13.50
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Apfelsaft	100 cl	8.50

Frühstück

Reichhaltige Brotauswahl mit Vollkornbrot, diverse Gipfel, Butterzopf, Nussbrot, Tortilla, Gekochtes Ei, Mini-Süssgebäck, Butter und Konfitüre Birchermüesli, Joghurt, Aufschnitt- und Käseplatte, Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser.	pro Person	28.50
---	------------	-------

Sandwich

Sandwich Basic Parisette, Focaccia, Laugenstange, Rusticobrötli mit Salami, Emmentaler, Schinken, Brie, Truthahn, Eierfüllung Fleischkäse	Stück.	6.00	Sandwiches Small Semmel, Nussbrötli, Laugenzöpfli, Sonnenblumenbrötli, Soyabrötli mit Salami, Emmentaler, Schinken, Brie, Truthahn, Ei, Fleischkäse	pro Person	4.20
Sandwich Deluxe Tomaten-Focaccia mit Antipasti/ Tomaten-Mozzarella Ciabatta mit Pouletschnitzel (CH) Und Cocktailsauce Laugenzopf mit Rohschinken und Mozzarella.	Stück	7.00	Sandwich Party Partybrötchen gefüllt mit Rauchlachs, Thon, diverse Käsesorten, Grill-Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Tomaten- Rucola, Poulet-Curry, Bresaola, Salami, Rohschinken und Ei.	Stück	2.80
Lunchbags 1 Apfel 1 Schoggi Riegel 1 Sandwich (Fleisch oder Vegi) 1 PET-Getränk 50 cl Serviette	Stück	10.00	Rondinis Belegt mit Rauchlachs, Rohschinken, Frischkäse und Oliven,	Stück	2.80
Lunchbags Medium 1 Apfel 1 Banane 1 Schoggi Riegel 1 Sandwich (Fleisch oder Vegi) 1 PET-Getränk 50 cl 1 Fruchtesaft 25 cl 1 Süssgebäck	pro Stück	14.50	Canapées Canapées belegt mit: Spargel, Rohschinken, Brie, Frischkäse, Bündnerfleisch, Thon und Ei	Stück	2.80

Haben Sie gewusst?

Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich.

Fleisch-Käse Platten

Fleischplatte pro Person 12.50
Simple
Mit Hausbrot und Garnitur

Fleischplatte pro Person 15.50
Royale
Reichhaltige Fleischplatte mit Hausbrot und Garnitur

Käseplatte pro Person 12.50
Simple
Mit Nussbrot und Hausbrot inklusive Garnitur

Käseplatte pro Person 14.50
Royale
Reichhaltige Käseplatte mit Nussbrot und Hausbrot
inklusive Garnitur

Antipastiplatte pro Person 12.50
Reichhaltige Gemüseplatte mit Hausbrot und Garnituren

Apéro- kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Sortenauswahl:

Kalte Häppchen

Pumpernickel mit Gemüsetatar	Stück	2.80
Knackige Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dips	100 g	4.00
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Olivenpesto mariniert	Stück	2.50
Tomatenbruschetta mit Basilikum	Stück	2.80
Trauben-Käse Spiessli	Stück	2.80
Rauchlachsrose auf Rondini	Stück	3.00
Apfel-Käsesalat im Weckglas	Stück	3.20
Griechischer Salat	Stück	2.80
Rondini Belegt mit Rauchlachs oder Frischkäse und Oliven	Stück	2.80
Canapée belegt mit: Spargel, Rohschinken, Brie, Frischkäse, Bündnerfleisch, Thon und Ei	Stück	2.80
Blätterteigflûtes	100 g	6.90
Marinierte Oliven	100 g	4.50

Warme Häppchen

Frühlingsrollen Sweet & Sour	Stück	2.80
Gemüsesamosas	Stück	2.80
Mini-Käse- und Spinatküchlein	Stück	2.80
Frittierte Crevetten im Backteig mit Tartarsauce	Stück	3.00
Mini-Rindshamburger mit Bun	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Blätterteigkissen Mit Spinat, Tomaten oder Käse	Stück	2.90
Pouletbruststreifen An roter Thaycurry und Reis	Stück	3.50
Falaffel mit Kräuterquark Dip	Stück	2.50

Süsse Versuchungen

Saisonalen Fruchtspiess	Stück	2.80
Fruchtsalat ohne Zuckerzusatz	100 g	3.50
Mini-Pâtisserie	Stück	2.90
Panna Cotta im Shotglas	Stück	2.90
Crème brûlée	Stück	2.90
Schoggimousse	Stück	2.90
Teegebäck	Stück	2.00
Amaretti	Stück	1.20

Apéro-Packages

Apéro Small pro Person 9.00
Partybrötchen assortiert
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashew Nuts
Früchtespiessli

Apéro mittel pro Person 18.50
Partybrötchen assortiert
Canapés mit Bündnerfleisch
Apfel-Käsesalat im Weckglas
Canapé mit Spargel
Rauchlachsrose auf Rondini
Geröstete Erdnüsse
Schoggimousse

Finger Food Apéro pro Person 29.50
Frühlingsrollen
Gemüsesamosa
Blätterteigkissen
Mini-Käse- und Spinatküchlein
Tomaten-Mozzarellaspiesschen
Canapées assortiert
Mini- Apfel-Käsesalat im
Weckglas
Knackige Gemüsestangen
mit drei verschiedenen Dip

Saisonaler Fruchtspiess
Mini-Pâtisserie assortiert

Apéro Mediterran pro Person 18.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen
Griechischer Salat
Partybrötchen assortiert
Tomatenbruschetta
Rondini mit Rohschinken
Marinierte Oliven

Panna Cotta im Shotglas

La Dolce Vita pro Person 31.50
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gefüllte Focaccia mit
Rohschinken, Mozzarella und
Rucola
Rondini mit Rauchlachs
Pouletbruststreifen
An rotem Thaycurry und Reis
Mini-Käse- und Spinatküchlein
Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce
Frittierte Crevetten im Backteig
mit Tartarsauce
Geröstete Cashew Nuts

Saisonaler Fruchtspiess
Schoggimousse

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

Weine

Schaumweine

Prosecco Il Colle DOC 75 cl 29.00
Valdobbiadene, Italien

Weissweine

Chardonnay de Geneva 75 cl 29.00
Landolt Weine, Schweiz

Mythos weiss VdP Suisse 75 cl 30.00
Weingut Landolt, Schweiz

Roero Arneis DOCG 75 cl 33.00
Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien

Gatto Bianco IGP 75 cl 29.00
Terre Siciliana Funaro, Sizilien, Italien

Castelo de Medina Verdejo 75 cl 30.00
D0 Rueda, Spanien

Rotweine

Ticinello Merlot Ticino DOC 75 cl 36.00
Tessin, Schweiz

Maienfelder Pinot Noir AOC 75 cl 38.00
Graubünden, Schweiz

Watter Blauburgunder 75 cl 31.00
Weingut Landolt, Zürich, Schweiz

Nero D'Avola IGP 75 cl 31.00
Terre Siciliana, Sizilien, Italien

Primitivo Salento IGP 75 cl 31.00
Cantele, Apulien, Italien

Marionette D.O. Jumilla Ego 75 cl 33.00
Bodegas, Spanien

Cabernet Sauvignon 75 cl 29.00
Vin de pays d'Oc, Luc Pirllet, Frankreich

Getränke

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso, Nespresso Tasse 3.00
Tee assortiert Tasse 3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 5.50
mit und ohne Kohlensäure PET 50 cl 3.50

Süssgetränke PET 50 cl 3.50

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 14.00

ohne Alkohol

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 22.00

mit Alkohol

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 7.50

Frische Fruchtsäfte 100 cl 13.50

Bier

Feldschlösschen Spezial 33 cl 4.50

Feldschlösschen Spezial 33 cl 4.50

Sind Sie nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir den passenden Wein zu Ihrem Anlass.

Hinweise

Bestellung

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

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	47.00
Küche	Stunde	45.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	0.70
Grossgeschirr	Stück	5.00
Stehische	Stück	15.00
Tischtuch	Stück	6.50
Transport	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

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.

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 Auftragserledigung.

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.

Oktober 2018