

CATERING- ANGEBOT

Schlemmen
erwünscht!

Mensa UZH Zentrum

GASTRONOMIE

Universität Zürich

INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen	1
Apéro	2
Packages	2
Fleisch-, Käseplatten & Sandwiches	3
Apéro zum selber zusammenstellen – Kalt	4
Apéro zum selber zusammenstellen – Warm	5
Stehlunch / Stehdinner	6
Brown-Bags	7
Lunch-Bons	7
Süßes	8
Softgetränke	9
Wein & Bier	10
Hinweise	10
Deklaration	11
AGB	11
Kontakt	11

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Filterkaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli
und / oder Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

Filterkaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli
und / oder Brötchen, Früchtekorb

Vormittagskaffee «Deluxe» pro Person 13.00

Filterkaffee, Tee,
Orangensaft, Mineralwasser,
Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen,
Fruchtspiesschen,
Birchermüesli im Shotglas,
Joghurt im Shotglas

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Filterkaffee, Tee
Apfelsaft, Mineralwasser
Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

Filterkaffee, Tee
Apfelsaft, Mineralwasser
Früchtekorb
Teegebäck

Nachmittagskaffee «Deluxe» pro Person 13.00

Filterkaffee, Tee
Apfelsaft, Mineralwasser
Cakepops
Fruchtspiesschen
Saison-Smoothie

Budgetkaffee pro Person 6.50

Filterkaffee, Tee
Mineralwasser
Gipfeli oder Teegebäck

Für das kleine Frühstück

Gipfeli/Brötchen vegan oder glutenfrei 	Stück	2.50
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.80
Französisches Croissant	Stück	2.20
Schokoladengipfel	Stück	3.00
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Brioche, Minibrötchen	Stück	1.80
Butterbretzel	Stück	2.80
Birchermüesli 	100 g	2.80
	200 g	3.60
Klassisches Birchermüesli	100 g	2.80
	200 g	3.60
Müesli saisonal	100 g	2.80
Power Müesli	100 g	2.80

Süsses für den Nachmittag

Süssspeisen vegan oder glutenfrei 	Stück	2.50
Cakes verschiedene Sorten	Stück	2.00
Teegebäck	Stück	2.00
Vanillegipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Mini-Patisserie gemischt	Stück	3.00
Mini-Muffin	Stück	1.80
Fruchtwähe	Stück	4.00
Lindor / Minörli	Stück	1.00
Schoggistängeli	Stück	2.00

Frisch und fruchtig

Früchtekorb saisonal	Portion	1.60
Fruchtspiesschen	Stück	2.60

Getränke

Filterkaffee	Tasse	2.40
Nespresso-Kaffee	Tasse	3.60
Twinings Tee	Tasse	2.40
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.60
Süssgetränke PET	50 cl	3.60
Apfelsaft aus der Standflasche	100 cl	7.50
Michel Fairtrade Orangensaft	100 cl	8.50
Frische Zamba Säfte	100 cl	16.00
	25 cl	5.00

 = vegan

 = vegetarisch

DIE PAUSCHALEN KAFFEEPAUSE

...sind erhältlich ab 10 Personen inklusive
Auf- und Abbau. Auch als vegane
Variante. Ab 20 Personen inkl. 1/2 Stunde
Bedienung (ausser Budgetkaffee).

APÉRO

PACKAGES

Easy 🍷 ab 10 Personen pro Person 9.50

Partybrötchen
mit Hummus, Grillgemüse, Tomatentapenade
oder Pilztatar
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiesschen

Simple ab 10 Personen pro Person 10.50

Partybrötchen assortiert
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiesschen

Apero Swiss ab 30 Personen pro Person 21.50

Reichhaltige Fleisch- und
Käseplatte, mit Brot
Schinkengipfel
Käseküchlein
Schwiegermutterzungen
Apfeltartelette
Tobleronemousse

Business ab 30 Personen pro Person 24.50

Vitello Trota Wrap
Dünn geschnittener kalter Kalbsbraten
mit einer Mousse aus geräucherter
Brüggliforelle garniert mit Kapernäpfel
Mini-Bagel
gefüllt mit Swiss Alpin Rauchlachs,
Meerrettichschaum und micro leaves
Mini-Silserli
mit gesalzener Butter und Salami
Gebratener Tomme im Brioche
parfümiert mit Rosmarin und Honig
Frischkäsebällchen
im Pistazienmantel
Summer Rolls
Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen
und Kräutern an Sweet-Chilisauce
Mini-Pâtisserie
aus unserer Hauskonditorei

Oriental 🍷 ab 40 Personen pro Person 26.00

Samosa
mit Minze-Koriander Raita
Falafel
mit Tzatziki
Mini-Pita
gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni
und Rucola
Gerösteter Kichererbsensalat
an Limetten-Soja-Dressing
Imam Bayildi
Aubergine auf Blumenkohl-Taboulésalat
Fatayer
Libanesische Teigtasche mit Sojagehacktem
Gefüllte Oliven
Kadaif
Teigfäden mit einer Nussfüllung und
Zuckersirup
Orangen-Minz-Salat einfach

Apéro mediterranean ab 40 Personen pro Person 27.00

Gefülltes Focacciabrot
mit Rohschinken und Parmesan
Antipasti Involtini
mit Tomaten-Ricotta-Füllung
garniert mit Focaccia Cracker
Confiertes Burrata
mit Feigen im Speckmantel
Ratatouilleküchlein
Caponata Siciliana
mit Fetacrumble
Gefüllte Oliven
Cantucci-Tiramisu im Shotglas
Amaretti mit Buttercreme

Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich.

FLEISCH-, KÄSEPLATTEN & SANDWICHES

*Fleisch- und Käseplatte 100 g 10.50

La bouse, la sanglée des couardis, Schlossberger, Sommerhimmu, crème chèvre Znüniwurst, Buurehamme, Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Landrauchschinken Antipastigemüse und Oliven

*Käseplatte von Jumi 100g 10.50

La bouse, la sanglée des couardis, Schlossberger, Sommerhimmu, crème chèvre, Appenberger Mutschli, Früchterolle Feigenchutney und Dörrfrüchte

*mindestens 5 Tage Vorbestellung

Fleischplatte 100g 10.50

Znüniwurst, Buurehamme, Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Landrauchschinken, Salsiz Antipastigemüse und Oliven

Zu allen Platten servieren wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Brötchen.

Focaccia Stück 60.00

ca. 20 Einzelstücke

Gefüllt mit Antipasti, Hummus, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkcurry (schmeckt wie Huhn) 

gefüllt mit Brie, Emmentaler, Ei, Gruyère, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Tête de moine 

gefüllt mit Trutenschinken Schinken, Salami, Fleischkäse, Coppa, Hobelfleisch, Rohschinken, Pastrami, Forellenmousse, Swiss Alpin Lachs

Party-Brötchen Stück 3.50

gefüllt mit Antipasti, Hummus, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkcurry (schmeckt wie Huhn)

Party-Brötchen oder Mini-Gipfeli Stück 3.50

gefüllt mit Brie, Emmentaler, Ei, Gruyère, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Tête de moine

Party-Brötchen oder Mini-Gipfeli Stück 3.50

gefüllt mit Trutenschinken Schinken, Salami, Fleischkäse, Coppa, Hobelfleisch, Rohschinken, Pastrami

Baguettescheiben Stück 3.50

gefüllt mit Antipasti, Hummus, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkcurry (schmeckt wie Huhn)

Baguettescheiben Stück 3.50

gefüllt mit Brie, Emmentaler, Ei, Gruyère, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Tête de moine

Baguettescheiben Stück 3.50

gefüllt mit Trutenschinken, Schinken, Salami, Fleischkäse, Coppa, Hobelfleisch, Rohschinken, Pastrami

Bagels Stück 4.00

gefüllt mit

- Randenhummus 
- Tomatentapenade, Oliven, Artischocken,  Peperoni, geschmolzenem Mozzarella und Fetacrumble
- Swiss Alpin Lachs, Radieschen und Kresse
- Roastbeef, rassig süßem Senf und Rucola

Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich

ES BIZELI HEIMAT

Für unsere Platten und Sandwiches verwenden wir ausschliesslich Käse und Fleisch aus der Schweiz.

APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN – KALT

Köstlichkeiten im Weckglas

Taboulé-Salat	Portion	4.50
mit Granatapfelkernen und Pfefferminze		
Tomaten-Confit	Portion	4.00
mit Mozzarellaperlen, Pesto und Pinienkernen		
Asiatischer Gurkensalat	Portion	4.00
mit Chili und Koriander		
Hülsenfrüchte-Keimling-Salat 	Stück	4.80
mit Fruchtwürfeln und Sprossengarnitur		
Spargel-Tomatensalat saisonal	Portion	4.50
an Kräutervinaigrette		
Knackige Gemüsestangen	Portion	3.50
auf Kräuterquark		
Curry-Linsensalat	Portion	3.50
Marinierter Apfel-Käsesalat	Portion	3.50
Erfrischende Gazpacho Andalus	Portion	3.50

Spezialitäten

Zucchettiroulade 	Stück	2.80
mit Tomatenhummus		
Pumpenickel Bite	Stück	3.00
mit Randenmousse und Broccoli		
Crostini mit Tatar 	Stück	3.50
5-Kornbaguettetranche 	Stück	3.50
mit Hummus, Grillgemüse, Artischockenmousse, Pilztatar oder Tomatentapenade		
Mini-Pita 	Stück	3.20
gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni und Rucola		
Summer Roll 	Stück	4.00
Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen und Kräutern an Sweet-Chilisauc		
Mini-Pita 	Stück	3.20
gefüllt mit Spinat, Fetacrumble, Sprossen und Kohlrabi		
Halloumi im Zucchettimantel 	Stück	2.80
Frischkäsebällchen 	Stück	2.50
im Pfeffer-Pistazienmantel		
Tête de Moine 	Stück	3.00
auf Birnenbrot		
Käsewindbeutel mit Frischkäse 	Stück	3.00
Käsewindbeutel mit Lachstatare	Stück	3.50
vom Swiss Alpin Lachs		
Mini-Pita	Stück	3.50
mit Curry-Poulet		
Tomaten Focaccia	Stück	3.50
mit Rohschinken und Rucola		
Röllchen vom Swiss Alpin Lachs	Stück	4.00
im Sesammantel, gefüllt mit Frischkäse		
Briochebrötchen	Stück	4.00
mit Swiss Alpin Lachs und Crème fraiche		

Zum Knabbern

Blätterteigstangen	100 g	6.90
Blätterteiggebäck	100 g	6.90
bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam		
Salzmandeln	100 g	5.50
Geröstete Cashewnüsse	100 g	5.50
Marinierte Oliven	100 g	5.00
Gebrochener Hartkäse	100 g	5.50
Schlossberger alt von Jumi		
Speckzopf	1000 g	18.00

Am Spiesschen

Frucht 	Stück	2.80
Ananas-Tofu 	Stück	2.80
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.80
Trauben-Käse 	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarella 	Stück	2.80
Melone-Landrauchschorlen	Stück	2.80

APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN – WARM

Evergreens

Blätterteig-Spinatschnecke 	Stück	2.80
Falafel-Variation 	Stück	2.00
mit Tzatziki		
Samosa 	Stück	3.00
mit Kartoffeln, Gemüse und Koriander		
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 	3 Stück	3.50
mit Sweet Chili Sauce		
Arancini mit Tomaten-Mozzarella 	Stück	3.00
auf Tomaten-Basilikum-Sugo		
Rösti-Snack 	Stück	2.80
mit Gruyère		
Back-Camembert 	Stück	3.00
auf Preiselbeergelée		
Jalapeños 	Stück	2.60
Empanadas 	Stück	3.50
mit Spinat und Feta		
Küchlein 	Stück	3.00
mit Spinat, Käse, Broccoli, Lauch oder Champignons		
Hot-Dog	Stück	4.00
mit Coleslaw		
Empanadas	Stück	3.50
mit Rindfleisch		
Quiche Lorraine	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Mini-Hamburger	Stück	3.00
Rindfleischbällchen	Stück	2.80
mit BBQ-Dip		
Riesendatteln	Stück	2.80
im Speckmantel gebraten		
Chiliwürstchen	Stück	3.00
im Blätterteig		

Am Spiesschen

Planted Chicken 	Stück	3.00
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.80
Marinierte Fleischspiesschen	Stück	3.00
Poulet oder Rind		

Heisse Suppen

Suppen im Shotglas	Portion	3.50
ab 20 Portionen, nur mit Betreuung		

WARME SPEISEN

Lassen Sie sich von unseren
delikataten Kreationen verwöhnen.
Gerne setzen wir auch Ihre
Spezialwünsche in die
Tat um.

STEHLUNCH / STEHDINNER

Vorspeisen

Menüsalat	pro Person	3.50
Griechischer Salat	pro Person	5.50
Nüsslisalat mit Croûtons	pro Person	5.50
Bohnensalat mit getrockneten Tomaten	pro Person	4.50
Gurkensalat mit Dill	pro Person	4.50

Hauptspeisen

Gnocchi mit Peperonata 	pro Person	11.50
Spinat-Ricotta-Ravioli  als Gratin mit Käse überbacken	pro Person	12.50
Nasi-Goreng  mit Gyoza und Sweet & Sour Sauce	pro Person	14.50
Vegane Green Mountain Balls  an veganer Rahmsauce mit Preiselbeergelée Kartoffelstock mit Poulet-Balls	pro Person	15.50
mit Rindfleisch-Ball	pro Person	16.50
Planted-Chicken "Zürcher Art"  glasierte Karotten Rösti mit Pouletgeschnetzeltem	pro Person	16.50
Planted-Chicken "Stroganoff"  mit Spätzli mit Rindfleisch	pro Person	16.50
mit Rindfleisch	pro Person	17.50
"Jerusalem-Teller"  Hummus, Grillgemüse und Pita Brot mit Planted-Chicken  mit Poulet	pro Person	15.50
mit Planted-Chicken  mit Poulet	pro Person	16.50
Rindsragout Mischgemüse Kartoffelgratin	pro Person	17.50
Ravioli-Gratin  mit Spinat-Ricotta	pro Person	12.50

Dessert

Chia-Pudding mit Vanille, Mango und Blaubeeren 	pro Person	3.50
Dunkles Schokoladenmousse	pro Person	3.50
Helles Schokoladenmousse mit Kardamom	pro Person	3.50
Gebrannte Crème	pro Person	3.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Person	3.50
Tiramisù	pro Person	3.50
Frischer Fruchtsalat 	pro Person	3.50

WUNSCHMENÜ NICHT DABEI?

Gerne stellen wir Ihnen auch
weitere Menüs zusammen.

BROWN-BAGS

Easy Bag  pro Person 10.00

Sandwich
mit Hummus, Grillgemüse,
Tomatentapenade oder Pilztatar
Apfel
Mineral PET 50 cl
Serviette

Small Bag pro Person 11.00

Sandwich
Apfel
Mineral PET 50 cl
Serviette

Regular Bag pro Person 13.50

Sandwich
Apfel
Banane
Schokoladenriegel
Mineral PET 50 cl
Serviette

Full Bag pro Person 15.50

Sandwich
Apfel
Banane
Trockengebäck
Mineral PET 50 cl
Orangensaft 25 cl
Serviette

Vitality Bag pro Person 19.50

Fruchtiger Hirsensalat mit Gurken
und Dill
Roggen-Sauerteig-Sandwich
mit Bündnerfleisch oder altem
Schlossberger-Käse
Banane
Ginger-Shot
Mineral PET 50 cl
Serviette und Besteck

Breakfast Bag pro Person 12.00

Zopfsandwich mit Ei und Speck
Müesli saisonal
Orangensaft 25 cl
Serviette und Löffel

LUNCH-BONS

Gerne kreieren wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lunch-Bon.

Lunch-Bon für die Mensa

Lunch-Bon small Stück 11.80

ohne Getränk
1 Mittagessen Menü 1-3

Lunch-Bon medium Stück 14.80

1 PET Getränk
1 Mittagessen Menü 1-3

Es können keine Sitzplätze reserviert werden.
Die Lunch-Bons sind nur in den Mensen UZH
Zentrum einlösbar.

Für das Erstellen Ihres Lunch-Bons benötigen wir:

- Eine Rechnungsadresse / Kostenstellennummer
- Datum der Veranstaltung

WUNSCH-BAG

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren
persönlichen Wunsch-Bag
zusammen.

SÜSSES

Frisch & fruchtig

Fruchtspiesschen 	Stück	2.80
Mini-Fruchttörtchen saisonal	Stück	2.80
Fruchttörtchen saisonal	Stück	3.50

Weitere Leckereien

Bananencake 	Stück	2.50
Streuselkuchen 	Stück	2.60
Mini-Pâtisserie	Stück	2.80
Donuts	Stück	3.50
Teegebäck	Stück	2.00
Carac	Stück	3.20
Cheesecake	Stück	2.60
Churros	2 Stück	3.50
mit Schokoladensauce		
Pastel de Nata	Stück	3.50
Mini-Eclair	Stück	3.50
mit Vanillecrème und Schokolade		
Mini-Muffin	Stück	1.80
Mini-Brownie	Stück	2.00
Mini-Pâtisserie	Stück	2.80
Mini-Cremeschnitten	Stück	2.00
Mini-Rüebli schnitten	Stück	1.70
Friandises	Stück	1.10
Wähen	Stück	4.00
Schokoladengipfel	Stück	2.80
Vanillegipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.50

WECKfreuden

Vom traditionellen Tiramisu bis zum Panna Cotta ist alles möglich. Ob Schichtdessert, Mousse oder Creme, die Dessert schmeicheln jedem Gaumen.	Stück	3.50
--	-------	------

Im Shotglas

Schokoladenmousse 	Stück	3.50
Kokos-Panna-Cotta mit Himbeerpulp	Stück	3.50
Gebrannte Creme 	Stück	3.50
Tiramisù	Stück	3.50
Weisses Schokoladenmousse	Stück	3.50
mit Kardamom		
Chia-Pudding	Stück	3.50
mit Vanille, Mango und Blaubeeren		
Gries-Pudding	Stück	3.50
mit fruchtigem Kompott		
Quinoa-Pudding	Stück	3.50
mit Fruchtcoulis		

DESSERT NACH WUNSCH

Kuchen und weiteres Gebäck werden in unserer Konditorei täglich frisch hergestellt. Auf Wunsch natürlich auch vegan.

SOFTGETRÄNKE

Kaffee

Filterkaffee, Tee	Tasse	2.40
Kaffee, Espresso ab Maschine	Tasse	3.60

MILCH

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	5.60
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.60
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.60
Rivella, Eistee, Schorle		
Süssgetränke	PET, 45 cl	3.60
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		

Hausgemachte Fruchtbowle	100 cl	14.00
ohne Alkohol		
mit Alkohol	100 cl	22.00
Glühwein	100 cl	22.00
Mindestbestellmenge 5 Liter		
Punsch	100 cl	14.00

Fruchtsäfte

Orangensaft Fairtrade Michel	100 cl	8.50
Apfelsaft Hochstämmer	100 cl	7.50
Frischgepresste Fruchtsäfte	100 cl	16.00
von Zamba		

Drink & Donate

In der Gastronomie UZH wird ZH₂O Züriwasser ausgeschenkt. Dieses Produkt ist eine Ergänzung zum bestehenden Wasserangebot und bietet eine Alternative zu Markenwasser. Einnahmen dieses preiswerten Produktes dienen zu 1/3 als Trinkwasserspende und zu 2/3 als Unkostenbeitrag für den Gastronom zur Deckung seiner Infrastrukturkosten. Ein faires Produkt für Gast und Gastronom.

[drink-and-donate.org](https://www.drink-and-donate.org)

WEIN & BIER

Schaumweine

Impero Prosecco DOC 75 cl 32.00
Extra dry, Viticoltori Ponte

Champagner

Veuve Clicquot 75 cl 78.00
Brut

Weissweine

Schweiz

Azuré La Côte AOC Féchy 75 cl 32.00
Chasselas, Sélection Landolt, Waadt

Lattenberger Riesling x Sylvaner 75 cl 34.00
Familie Honegger, Stäfa

Burghalde AOC Stadt Zürich 75 cl 42.00
Gewürztraminer
Weingut Landolt

Heida du Valais AOC 75 cl 47.00
Albert Mathier et Fils

Sauvignon Blanc 75 cl 39.00
Nadine Saxer

UZH-Wein KRÜ 75 cl 43.00
Weingut 8274

UZH-Wein TOK 75 cl 48.00
Weingut 8274

Italien

Pinot Grigio Veneto ITG 75 cl 28.00
Pinot Grigio, Italien

Spanien

Basa Blanco 75 cl 35.00
Verdejo, Viura
Telmo Rodriguez, Rueda

Frankreich

Sauvignon Luc Pirlet 75 cl 28.00
Vin de Pays d'Oc

Roséwein

Schweiz

Stadt Zürich 75 cl 37.00
Weingut Landolt

Rotweine

Schweiz

Lattenberger Klevner 75 cl 34.00
Familie Honegger, Stäfa

Selezione d'Ottobre 75 cl 37.00

Merlot del Ticino DOC
Matasci, Tenero, Tessin

Vigna d'Antan 75 cl 49.00

Cabernet Franc, Merlot
Guido Brivio, Tessin

Optimo 75 cl 40.00

Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Wallis

Nobler Blauer 75 cl 39.00

Pinot Noir, Nadine Saxer

Italien

Primitivo Salento IGT 75 cl 28.00
Selezione Speciale

Nero d'Avola Azienda ITG 75 cl 34.00
Nero d'Avola, Sizilien

Primitivo di Maduria DOP 75 cl 37.00
Vitti San Marzano

Impero Valpolicella Ripasso 75 cl 37.00
DOC Superior

Amarone della Valpolicella 75 cl 56.00
Corvina, Rondinella
Agricola Cottini, Verona

Spanien

Conde de Valdemar Crianza 75 cl 35.00
Tempranillo, Mazuela
Bodegas Valdemar, Oberer Ebro

Frankreich

Merlot Luc Pirlet 75 cl 28.00
Merlot, Vin de Pays d'Oc

Weine 100% vegan

Watter Federweisser 75 cl 41.00
AOC Zürich

Watter Blauburgunder 75 cl 41.00
AOC Zürich

Bier

Turbinenbräu Goldsprint 33cl 5.00
Chopfab Bleifrei 33cl 5.00

LIEBLINGSWEIN

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

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen – first come first serve. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 50.00 pro Stunde verrechnet.

Transport

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeiterkosten werden nach Aufwand verrechnet, ab Mensa UZH Zentrum und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	50.00
Koch	pro Stunde	50.00
Leitung	pro Stunde	60.00

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

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa UZH Zentrum ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Rückschub

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

Material

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

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Stehtisch	Stück	15.00
Buffettisch	Stück	10.00
Stoffischtuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stoffischtuch für Buffettisch	Stück	8.50
Buffettisch eingekleidet	Stück	28.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

KONTAKT

Mensa UZH Zentrum

Künstlergasse 10
8001 Zürich
mensauzhzentrum@zfv.ch, mensa.uzh.ch

Cateringverantwortliche: Nuru Wanner
T +41 44 634 05 21
catering-unizentrum@zfv.ch, mensa.uzh.ch

Betriebsleiter: Christian Steinmetz
T +41 44 634 23 70

Instagram: [@mensauzhzentrum](https://www.instagram.com/mensauzhzentrum)

