

# CATERING- ANGEBOT

---

Schlemmen  
erwünscht!

---

Mensa UZH Irchel



# GASTRONOMIE

---

Universität Zürich

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

# SCHLEMMEN ERWÜNSCHT!

---

Und Schwupps, mit einem Bissen sind sie weg, die leckeren Röllchen, Küchlein, Spiesschen, Bällchen und mehr. Unser Team aus Geschmacksvirtuosinnen und Genusskünstlern gibt vollen Einsatz, um Ihrem Anlass das besondere Etwas zu verleihen. Ob stärkende Kaffeepausen, genussvolle Stehlunchs, gediegene Apéros oder rauschende Feiern mit Arbeits- oder Studienkolleg\*innen, wir sorgen für frische und kreative kulinarische Akzente. Dabei bleiben wir unseren Werten treu, legen den Fokus auf Nachhaltigkeit und arbeiten mit unseren Lieblingspartnern zusammen, die qualitativ hochwertige Produkte aus der Region liefern.

Haben wir Sie gluschtig gemacht? Dann lassen Sie sich von unserer vielseitigen Cateringkarte inspirieren und bestellen Sie direkt im [Onlineshop](#). Gerne beraten wir Sie auch individuell. Wir lassen Geniesserherzen höherschlagen!

Ihre Cateringprofis  
Das Team der  
Mensa UZH Irchel

---

## Kontakt

Mensa UZH Irchel  
Winterthurerstrasse 190  
8057 Zürich  
T +41 44 635 40 71  
[mensauzhirchel@zfv.ch](mailto:mensauzhirchel@zfv.ch), [mensa.uzh.ch](http://mensa.uzh.ch)

Cateringleiter: Peter Schuster  
T +41 44 635 06 75  
[catering.uzhirchel@zfv.ch](mailto:catering.uzhirchel@zfv.ch), [mensa.uzh.ch](http://mensa.uzh.ch)

Betriebsleiter: Felix Trottmann  
T +41 44 635 40 72

Onlineshop: [shop.zfv.ch/login.php](http://shop.zfv.ch/login.php)

---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

Kaffee	1
Apéro	2
Brown-Bags	6
Lunch-Bons	6
Süßes	7
Softgetränke	8
Wein & Bier	9
Hinweise	10
Deklaration	10
Onlineshop	10
AGB	10

# KAFFEE

---

**Vormittagskaffee «Simple»** pro Person 8.50

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

**Vormittagskaffee «Plus»** pro Person 9.50

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

**Vormittagskaffee «Deluxe»** pro Person 12.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,  
Mineralwasser, Brotkorb  
mit Gipfeli und Brötchen,  
Fruchtspiesschen,  
Birchermüesli  
und Joghurt im Weckglas

**Nachmittagskaffee «Simple»** pro Person 8.50

Kaffee und Tee  
Apfelsaft und Mineralwasser  
Mini-Muffins, Teegebäck, Cake  
oder Brownies & Blondies

**Nachmittagskaffee «Plus»** pro Person 9.50

Kaffee und Tee  
Apfelsaft und Mineralwasser  
Früchtekorb  
Mini-Muffins, Teegebäck, Cake  
oder Brownies & Blondies

**Nachmittagskaffee «Deluxe»** pro Person 12.50

Kaffee und Tee  
Apfelsaft und Mineralwasser  
Cakepops  
Fruchtspiesschen  
Smoothie saisonal

**Für das kleine Frühstück**

Birchermüesli  100 g 2.80

Klassisches Birchermüesli 100 g 2.80

Müesli saisonal 100 g 2.80

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.60

Pausen-, Rosinenbrötchen Stück 2.00

Butterbretzel Stück 2.80

**Frisch und fruchtig**

Früchtekorb klein 15.00

Früchtekorb mittel 30.00

Früchtekorb gross 65.00

# APÉRO

---

## Packages

**Apéro Easy** 🍷 ab 10 Personen pro Person 9.50

Partybrötchen  
mit Hummus, Grillgemüse,  
Artischockenmousse oder Pilztatar  
Eingelegte Oliven  
Geröstete Cashewnüsse  
Fruchtspiessli

**Apéro Simple** ab 10 Personen pro Person 10.50

Partybrötchen assortiert  
Eingelegte Oliven  
Geröstete Cashewnüsse  
Fruchtspiessli

**Apero Swiss** ab 25 Personen pro Person 21.50

Reichhaltige Fleisch-  
und Käseplatte  
Schinkengipfel  
Käseküchlein  
Blätterteiggebäck  
Apfeltartelette  
Tobleronemousse

**Apéro Business** ab 25 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 in der Brioche  
parfümiert mit Rosmarin und Honig  
Frischkäseballchen  
im Pistazienmantel  
Summer Rolls  
Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen  
und Kräutern an Sweet Chilisauce  
Mini-Pâtisserie  
aus unserer Hauskonditorei

**Apéro Oriental** 🍷 ab 25 Personen pro Person 26.00

Samosa  
mit Minz-Koriander-Raita  
Falafel  
mit Tzatziki  
Mini-Pita  
gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni  
und Rucola  
Gerösteter Kichererbsensalat  
an Muhamarra-Dressing  
Imam Bayildi  
Mini-Aubergine auf Blumenkohl-  
Taboulé-Salat  
Fatayer  
Libanesische Teigtasche mit  
Sojagehacktem  
Gefüllte Oliven  
Muhallebi  
Türkischer Pudding  
Orangen-Minz-Salat

**Apéro mediterran** ab 25 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

### Immer richtig ausgestattet...

Gerne liefern wir bei Apéros Teller,  
Besteck, Servietten, Flaschenöffner,  
usw. mit dazu.

## Auf die Platte, fertig, los!

### Käseplatte von Jumi

100 g 12.50

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

### Fleisch- und Käseplatte 100 g 12.50

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

### Fleischplatte 100 g 12.50

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

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


## ES BIZELI HEIMAT

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

### Hausgemachter Riesenbrezel 1 Stück 60.00

#### oder Focaccia

ca. 20 Einzelstücke

gefüllt mit Antipasti, Hummus,  
Artischockenmousse, Pilztatar, Tomatentapenade,  
Vuna (taste like tuna), Chunks Curry (taste like  
chicken) 

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

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

## Brötchen und co.

### Party-Brötchen Stück 3.50

gefüllt mit Antipasti, Hummus,  
Artischockenmousse, Pilztatar,  
Tomatentapenade, Vuna (taste like tuna),  
Chunks Curry (taste like chicken)

### Party-Brötchen oder Mini-Gipfeli Stück 3.50

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

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



### Baguettescheiben Stück 3.50

belegt mit Antipasti, Hummus,  
Artischockenmousse, Pilztatar,  
Tomatentapenade, Vuna (taste like tuna),  
Chunks Curry (taste like chicken)

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

belegt mit Trutenschinken, Schinken,  
Salami, Fleischkäse, Coppa, Hobelfleisch,  
Rohschinken, Pastrami, Forellenmousse

### Bagels 1 Stück 4.00

gefüllt mit  
- Randenhummus   
- Fake Salmontatar   
- Swiss Alpin Lachs, Radieschen und  
Kresse  
- Roastbeef, rassig-süßem Senf und  
Rucola

Bestellbar ab 30 Stück

- Ab 30 Stück Auswahl von maximal 3  
verschiedenen Sorten
- Ab 60 Stück Auswahl von maximal 5  
verschiedenen Sorten
- Ab 200 Stück Auswahl von maximal 10  
verschiedenen Sorten



# Apéro – kalt gemacht

## Mindestbestellmenge


15 Stück pro Sorte


## Köstlichkeiten in der Mini-Bowl


Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles saisonales Angebot zusammen. Stück 5.00 bis 7.00


## Spezialitäten


Zucchettiroulade  Stück 2.60  
mit Tomatenhummus


Pumpnickel Bite  Stück 3.00  
mit Randenmousse und Broccoli


Crostini mit Tatar  Stück 3.50

Hülsenfrüchte-Keimling-Salat  Stück 4.80  
mit Früchtewürfeln und Sprossengarnitur im Weckglas

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 Chilisauce

Mini-Pita  Stück 3.20  
gefüllt mit Spinat, Fetacrumble, Sprossen und Kohlrabi

Halloumi im Zucchettimantel  Stück 2.80

Frischkäsebällchen  Stück 2.50  
im Pfeffer-Pistazien-Mantel

Vegetarischer Sushiball  Stück 4.00

Tête de moine  Stück 3.50  
auf Birnenbrot

Röllchen vom Swiss Alpin Lachs Stück 4.00  
im Sesammantel, gefüllt mit Frischkäse

Rauchlachsrose Stück 3.50  
auf Pumpnickel oder Blini

Silserli hausgemacht Stück 4.00  
mit Gruyère und / oder Salami

## Am Spiesschen

Frucht  Stück 2.80

Ananas und Tofu  Stück 2.80

Mediterranes Gemüse  Stück 2.80

Trauben-Käse  Stück 2.80

Tomaten-Mozzarella  Stück 2.80

Melone-Landrauchschinken Stück 2.80

## Zum Knabbern

Blätterteigstangen 100 g 6.90  
ab 1 kg erhältlich

Blätterteiggebäck 100 g 6.90  
bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam ab 1 kg erhältlich

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

Zweifel Chips 280 g 7.50  
Paprika oder Natur

Speckzopf 1000 g 18.00

# Apéro – eine heiße Sache


## Mindestbestellmenge

15 Stück pro Sorte

### Evergreens

Fatayer  Stück 3.50

Libanesische Teigtasche mit  
Sojagehacktem

Blätterteig-Spinatschnecke  Stück 2.80

Falafel Variation  2 Stück 2.50

mit Tzatziki

Samosa  Stück 3.00

mit Mangochutney

Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse  3 Stück 3.50

mit Sweet Chilisauce

Jalapeños  Stück 2.60

Empanadas  Stück 3.50

mit Spinat und Feta

Empanadas Stück 3.50

mit Rindfleisch

Küchlein  Stück 3.20

mit Spinat, Käse, Broccoli, Lauch oder  
Champignons

Quiche Lorraine Stück 3.20

Mini-Schinkengipfel Stück 3.00

Mini-Hamburger im Brötchen Stück 3.80

mit Zwiebelconfit

Rindfleischbällchen Stück 2.60

mit BBQ-Dip

Riesendatteln Stück 2.80

im Speckmantel gebraten

Chiliwürstchen Stück 3.00

im Blätterteig

Mezze-Platte ab 20 Personen  pro Person 15.00

getrocknete Tomaten, Pita-Ecken,  
marinierte Oliven, Focaccia,  
hausgemachte Falafel, Grillgemüse,  
diverse Dipsaucen

## Heiße und kalte Suppen

### Mindestbestellmenge

20 Portionen pro Sorte

Suppe aus dem Suppentopf Portion 4.50  
saisonal

Suppen im Shotglas Portion 3.50

## WARME SPEISEN

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



# BROWN-BAGS

**Easy Bag** 🍷 pro Person 10.00

Sandwich  
mit Hummus, Grillgemüse,  
Artischockenmousse 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 Hirsessalat  
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  
1 Mittagessen Menü 1-3

Lunch-Bon medium Stück 14.80  
1 PET-Getränk  
1 Mittagessen Menü 1-3

Lunch-Bon large Stück 16.80  
1 PET-Getränk  
1 Mittagessen inkl. Salat- und  
Free-Choice-Bufferet

## Für das Erstellen Ihres Lunch-Bons benötigen wir:

- Eine Rechnungsadresse / Kostenstellennummer
- Firmen oder Anlass Logo, wenn vorhanden
- Datum der Veranstaltung

## WUNSCH-BAG

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

# SÜSSES

## Mindestbestellmenge

20 Stück pro Sorte

### Frisch & fruchtig

Fruchtspiesschen  Stück 2.80


Schoggi-Fruchtspiesschen Stück 3.20

Mini-Fruchttörtchen saisonal Stück 2.80

Fruchttörtchen saisonal Stück 3.50

### Haus-Spezialitäten

Schokoladen-Brownie  Stück 2.50

Cake vegan   
Fragen Sie nach unserer Auswahl Stück 2.50

Streuselkuchen  Stück 2.50

Mini-Patisserie Stück 2.80

Bunte Cakepops Stück 3.20

Streuselkuchen Stück 2.60

Russenzopf Stück 2.60

Schoggikuchen glutenfrei Stück 3.50

### Weitere Leckereien aus unserer Konditorei

Teegebäck Stück 2.20

Mini-Carac Stück 3.20

Mini-Muffin, -Brownie, -Blondie Stück 1.80

Mini-Patisserie Stück 2.80

Mini-Cupcake Stück 3.20

Wähen Stück 4.00

Kleines Hefengebäck  
Plunder, Nusschnecke, Schoggigipfel Stück 2.20

Schokoladen- und Vanillegipfel Stück 2.80

Mandelgipfel Stück 2.50

### Süsse Schnitten

Creemeschnitte Stück 2.80

Schoggischnitte Stück 2.50

Linzerschnitte Stück 2.50


Frucht-Quarkschnitte Stück 2.80

### WECKfreuden

Vom traditionellen Tiramisu bis  
zum Panna Cotta ist alles möglich. Stück 3.50

Ob Schichtdessert, Mousse oder  
Creme, die Dessert schmeicheln  
jedem Gaumen.

### Im Shotglas

Schokoladenmousse  Stück 3.80

Kokos-Panna Cotta  
mit Himbeerpulp Stück 3.80

Muhallebi   
Türkischer Pudding Stück 3.80

Gebrannte Creme  Stück 3.80

### Ganze Kuchen, Wähen und Torten

Wähen ganz  
süss oder salzig Stück 30.00

Cake Stück 25.00

Torten auf  
Anfrage

## DESSERT NACH WUNSCH

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

# SOFTGETRÄNKE

---

Kaffee und Tee Tasse 2.60

Glühwein Liter 22.00  
Mindestbestellmenge 5 Liter

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 5.60  
mit und ohne Kohlensäure PET, 50 cl 3.60

Süssgetränke PET, 50 cl 3.60  
Rivella (blau & rot), Eistee, Schorle

Süssgetränke PET, 50 cl 3.60  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Hibiskus Eistee hausgemacht PET, 50 cl 3.60  
mit Zitronengras

Limonade hausgemacht PET, 50 cl 3.60  
mit Zitrone und Minze

Hibiskus Eistee hausgemacht 100 cl 7.20  
mit Zitronengras  
in Glaskaraffe

Limonade hausgemacht 100 cl 7.20  
mit Zitrone und Minze  
in Glaskaraffe

Fruchtbowl hausgemacht  
ohne Alkohol 100 cl 14.00  
mit Alkohol 100 cl 22.00  
Mindestbestellmenge 5 Liter

## Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 8.60

Apfelsaft Möhl 100 cl 7.60

Apfelschorle 100 cl 6.60

Frischgepresste Fruchtsäfte 25 cl 4.50  
von Zamba

## MILCH

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

# WEIN & BIER

## Schaumweine

Prosecco Impero 75 cl 31.00  
DOC Millesimato brut  
Landolt Weine, Veneto

Stadt Zürich Brut Blanc de Noir 75 cl 48.00  
AOC  
Weingut Landolt  
Pinot Noir

## Weissweine

### Schweiz

Riesling-Silvaner AOC 75 cl 35.00  
Zweifelweine, Aargau, Remigen  
Riesling-Silvaner

Johannisberg du Valais AOC 75 cl 35.00  
Landolt Weine, Wallis  
Sylvaner

Stadt Zürich Gewürztraminer AOC 75 cl 41.00  
Weingut Landolt  
Gewürztraminer

«SAND & LEHM» 75 cl 42.00  
Bio-Weisswein von Stucki Weine, Teufen  
Pinot Gris

### Italien

Impero Pinot Grigio IGT 75 cl 31.00  
Landolt Weine, Veneto  
Pinot Grigio

### Spanien

Verdejo Vendimia Seleccionada 75 cl 33.00  
DO  
Bodegas Castello Medina, Rueda  
Verdejo

### Frankreich

Sauvignon Blanc Luc Pirlet 75 cl 30.00  
Vin de Pays d'Oc  
Sauvignon Blanc

### Bier

Turbinenbräu Gold Sprint 33 cl 4.60

Chopfab Amber 33 cl 4.60

Sonnwendlig, Appenzeller Bier 33 cl 4.60  
alkoholfrei

## Rotweine

### Schweiz

«ZWEI FLÜSS ROT» 75 cl 42.00  
Bio-Rotwein von Stucki Weine, Teufen  
Pinot Noir, Malbec, Maréchal Foch

Stadt Zürich Cabernet Dorsa AOC 75 cl 40.00  
Landolt Weine, Schiterberg, Zürich  
Cabernet Dorsa

Pinot Noir Riedhof Höngg 75 cl 33.00  
AOC Zürichsee  
Pinot Noir

Tre Corti Merlot Ticino DOC 75 cl 41.00  
Landolt Weine, Tessin  
Merlot

### Italien

Primitivo del Tarantino IGT 75 cl 32.00  
Landolt Weine, Apulien  
Primitivo

Corvina Veronese IGT 75 cl 32.00  
Monte del Frà  
Corvina Veronese

Ripasso Valpolicella Classico 75 cl 39.00  
DOC Superiore, Monte del Frà  
Corvina Veronese, Rondinella

### Spanien

Rioja Paco Garcia Seis DOCa 75 cl 35.00  
Bodegas Paco Garcia  
Tempranillo

### Frankreich

Cabernet Sauvignon Luc Pirlet 75 cl 30.00  
Frankreich, Vin de Pays d'Oc  
Cabernet Sauvignon

## 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 3 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. 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

Innerhalb des Campus Irchel fallen zusätzliche Transportkosten an und werden auf der Offerte ausgewiesen.

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

## Personalzuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet, ab Uni Irchel 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 sowie an Feiertagen, werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa UZH Irchel ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 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 in CHF:

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	6.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	6.50
Stehtisch	Stück	15.00
Buffettisch	Stück	10.00
Chafing Dish	Stück	25.00
Kühlschrank	Stück	50.00
Grill	Stück	150.00

zertifiziert, inkl. Gas, Grillzange, Reinigung, Feuerlöscher

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

## Blumen

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl der richtigen Blumendekoration.

# DEKLARATION

---

Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz
Lachs	Lostallo, Graubünden
Forelle	Sattel, Schwyz

# ONLINESHOP

---

Sie können das ganze Angebot auch online bestellen: [shop.zfv.ch/login.php](http://shop.zfv.ch/login.php)



# AGB

---

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb)