

Catering- angebot

Vegetarisch und Vegan

Alles ist
möglich!



59



Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine
Kaffeepause, ein gediegener
Apéro oder eine ausgelassene
Feier mit Ihren Arbeits-
kollegen: 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 vom Rämi 59

Kontakt

Rämi 59

Rämistrasse 59

8001 Zürich

T +41 44 634 40 86

Raemi59@zfv.ch

www.mensa.uzh.ch

Betriebsleiterin: Sarah Altin



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	1
Apéros	2
Kalte Apérohäppchen	3
Warme Apérohäppchen	4
Mittag- oder Abendessen	4
Süsse Versuchungen	6
Weine	7
Getränke	8
Deklaration	9
Hinweise	10
AGB's	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 Gipfeli und/
oder Brötchen, Früchtekorb

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck, Früchtekorb

Die Kaffeepausen sind
erhältlich ab 20 Personen
und inklusive 1/2 Stunden
Bedienung und Tischtücher

Budgetkaffee pro Person 6.00


Aufgebaut als Buffet ohne
Service. Kaffee, Tee,
Mineralwasser mit
Kartonbecher. Inklusive
Gipfeli oder Teegebäck

Einzelportionen

Diverse Gipfeli	Stück	1.60
Dinkelgipfeli 	Stück	1.60
Pausen-, Fruchtbrötli 	Stück	2.20
Schoggigipfeli 	Stück	3.70
Früchtekorb saisonal	pro Person	1.60
Fruchtspiess	Stück	2.60
Klassisches Birchermüesli 	200 g	4.30
Joghurt mit Fruchtmark 	180 g	4.00
Diverse Cakes 	Stück	2.00
Gugelhöpfli 	Stück	3.50
Fruchtwähe 	Stück	4.00

Bei der Bestellung von
Einzelportionen werden die
Servicekosten separat
verrechnet.

Getränke

Kaffee	Tasse	2.30
Tee	Tasse	2.30
Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure		
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	7.50
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	19.50
Diverse Sojadrinks 	Stück	2.20
Hausgemachter Eistee	100 cl	14.00
Frischer Apfelsaft aus der Standflasche	100 cl	7.50

Apéros

Eazy 🌿

pro Person 9.00

Partybrötchen
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnuts
Fruchtspiesschen

Business 🌿

pro Person 18.00

Verschiedene delikate
Baguettes
Tofuspiess auf
Glasnudelsalat
Choux mit Kräuterfrischkäse
Zucchettiroulade mit
Tomatenhummus
Knackiges Gemüsesticks
mit Kräuterdip
Blätterteigflûtes
Frischer Fruchtsalat

Traditionell

pro Person 24.00

Reichhaltige Käseplatte mit
Nüssen und Trauben, Spinat-
, Tomatenküchlein,
Tofu-Melonenspiesschen,
Gemüesticks mit 3 versch.
Dips, Schoggi-creme,
Früchtekorb

Exklusiv 🌿

Pro Person 29.50

Blätterteiggebäck
Pumpernickel mit
Gemüsetatare
Dreierlei kalte Spiesschen
Mini Kichererbsenburger
Gefüllte Tartelettes mit
Oliven und Tomatenhummus,
Samosas mit Mango-Chutney
Taboulésalat mit Falafel
Fetakäse im Filo-Teig
Vegane Tatare-Canapées
Fruchtspiesschen
Kleine Köstlichkeiten aus
unserer Pâtisserie

Kalte Apéro-häppchen



Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern auch für Stehlunches, als Snack- oder Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen Auswahl von maximal 4 verschiedenen Sorten
- Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten
- Ab 30 Personen Auswahl von maximal 10 verschiedenen Sorten

Kalte Häppchen

Pumpernickel mit	Stück	2.80
Gemüsetatar 		
Wrap mit Gemüsefüllung 	Stück	3.00
Knackige Gemüsestangen 	100 g	4.00
mit drei verschiedenen Dips		
Tomatenbruschetta 	Stück	3.00
mit Basilikum		
Tofuspiesschen 	Stück	3.00
auf Glasnudelsalat im Schälchen		
Tatare-Canapé 	Stück	3.00
Blätterteigflûtes 	100 g	6.90
Blätterteiggebäck 	100 g	6.90
bestreut mit Mohn oder Sesam		
Salzmandeln	100 g	5.00
Geröstete Cashewnuts	100 g	5.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.60

Am Spiesschen

Provolone, Oliven und Cherrytomaten	Stück	2.40
Tomaten, Mozzarella	Stück	2.60
Tofu, Ananas 	Stück	2.60
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.60

Im Shotglas

Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfeln	Portion	3.50
Taboulésalat mit Pfefferminze und Falafel	Portion	4.50
Erfrischende Gazpacho	Portion	2.00
Melonensüppchen 	Portion	3.50
mit Champagner und Minze		
Gurkenkaltschale	Portion	2.00

Warme Apéro- häppchen

Evergreens

Küchlein Stück 2.80

Spinat, Tomaten, Käse

Kleine Frühlingsrolle  Stück 3.00

mit Sweet Chili-Dip

Riesendatteln  Stück 2.60

Mit Frischkäse gefüllt

Frittierte Samosa  Stück 2.60

mit Mango-Chutney

Falafel  Stück 2.00

mit Tzatzikisauce

Cevapcici  Stück 2.80

Mit Peperoni-Chutney

Gemüse-Lasagne  Stück 4.50

im Weckglas

Chili Cheese Poppers Stück 2.50

Spinat, Tomaten, Käse

Mini Kichererbsenburger  Stück 3.50

mit Pfefferminzdip

Aus dem Shotglas

Zitronengrassüppchen  Stück 3.50

mit frittiertem Basilikum

Pastinakensüppchen  Stück 3.50

mit eigenem Chip

Tomatensüppchen  Stück 3.50

Mittag- oder Abendessen

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

Süsse Versuchungen

Fruchtig & Frisch

Saisonaler Fruchtspiess Stück 2.60

Spezialitäten


Apfeljalousie  Stück 2.60

Gugelhöpfl  Stück 3.50

Diverse Cakes  Stück 2.00

Mini Baklava  Stück 2.00

Saisonaler Stück 2.80

Streuselkuchen 

Mini Brownie  Stück 1.70

Schoggiriegel  Stück 2.10

Im Weckglas

Panna Coco  Stück 3.50

mit Himbeercoulis

Tiramisu  Stück 3.50

Schoggicreme  Stück 3.50

Exotischer Früchtecocktail Stück 3.50

Süssmostcreme  Stück 3.50

Schoggi-Himbeeruchen  Stück 2.60

Wein

Weisswein

Schweiz

Malans Riesling Sylvaner	75 cl	32.00
AOC Cotinelli		
Azuré La Cote AOC Féchy	75 cl	29.00
Sélection Landolt, Waadt		
Heida du Valais AOC	75 cl	44.00
Albert Mathier et Fils		
Watter Federweisser 🍷	75 cl	38.00
AOC Zürich		

Spanien

Basa Blanco	75 cl	32.00
Verdejo, Viura		

Roséwein

Schweiz

Stadt Zürich	75 cl	34.00
Weingut Landolt		

Rotweine

Schweiz

Malans Pinot Noir Reserva	75 cl	38.00
AOC Cotinelli		
Watter Blauburgunder 🍷	75 cl	38.00
AOC Zürich		

Italien

Barbera d'Alba	75 cl	31.00
DOC Superiore		

Champagner

Veuve Clicquot	75 cl	75.00
Brut		

Schaumweine

Impero Prosecco DOC	75 cl	29.00
Brut		

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2.30
Tee	Tasse	2.30
Glühwein	Liter	22.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure		
Mineralwasser PET	50 cl	3.50
mit und ohne Kohlensäure		
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
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	19.50
Hausgemachter Eistee	100 cl	14.00
Hausgemachte Smoothies	25 cl	4.50

Bier

Feldschlösschen	33 cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.50

Andere Getränke, Wein oder Bier auf Anfrage

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

Hinweise

Bestellung

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

Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur werden Mitarbeiterkosten von CHF 20.00 verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende

Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	47.00
Koch	pro Stunde	47.00
Leitung	pro Stunde	47.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 10.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

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
Kaffeetasche inkl.	Stück	0.60
Unterteller		
Plastikbecher (20cl, 30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Plastikgeschirr	Stück	0.20
Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	10.00
Blumendeko klein ab	Stück	20.00
Blumendeko mittel ab	Stück	35.00
Blumendeko gross ab	Stück	55.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Rami 59 ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche 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.

Rückschub

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

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.

August 2018