

CATERING- ANGEBOT

Schlemmen
erwünscht!

Mensa UZH Zentrum

GASTRONOMIE

Universität Zürich

SCHLEMMEN ERWÜNSCHT!

Und Schwups, 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 bunten Cateringkarte inspirieren und bestellen Sie direkt in unserem Onlineshop. Gerne beraten wir Sie auch individuell. Wir lassen Schlemmerherzen höherschlagen!

Ihre Schlemmerprofis
Das Team der
Mensa UZH Zentrum

Kontakt

Mensa UZH Zentrum
Künstlergasse 10
8001 Zürich
T +41 44 634 05 21
mensa.uzhzentrum@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: [@mensa.uzhzentrum](https://www.instagram.com/mensa.uzhzentrum)

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEE	1
APÉRO	2
PACKAGES	2
BROWN-BAGS	6
LUNCH-BONS & VOUCHER	6
SÜSSES	7
SOFTGETRÄNKE	8
WEIN & BIER	9
HINWEISE	10
DEKLARATION	10
ONLINESHOP	10
AGB	10

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

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Französisches Croissant	Stück	2.00
Schokoladengipfel	Stück	2.80
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.00
Brioche, Minibrötchen	Stück	1.60
Butterbretzel	Stück	2.60
Birchermüesli 	100 g	2.80
Birchermüesli 	200 g	3.60
Klassisches Birchermüesli	100 g	2.80
Klassisches Birchermüesli	200 g	3.60
Müesli saisonal	100 g	2.80
Power Müesli	100 g	2.80

Süsses für den Nachmittag

Cakes, verschiedene Sorten	Stück	2.00
Teegebäck	Stück	2.00
Vanillegipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.50
Mini-Patisserie gemischt	Stück	2.80
Mini-Muffin	Stück	1.80
Fruchtwähe	Stück	4.00
Lindor / Minörli	Stück	0.80
Schoggistängeli	Stück	1.80

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	4.50

DIE PAUSCHALEN KAFFEEPAUSE

...sind erhältlich ab 10 Personen
inklusive Auf- und Abbau. Auch als
vegane Variante.

Ab 20 Personen inkl. ½ Stunde
Bedienung.

APÉRO

PACKAGES

Easy 🍷 ab 10 Personen	pro Person	9.50	Oriental 🍷 ab 40 Personen	pro Person	26.00
Partybrötchen mit Hummus, Grillgemüse, Artischockenmousse oder Pilztatar			Samosa mit Minze-Koriander Raita		
Eingelegte Oliven			Falafel mit Tzatziki		
Geröstete Cashewnüsse			Mini-Pita gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni und Rucola		
Fruchtspiesschen			Gerösteter Kichererbsensalat an Muhamarra-Dressing		
Simple ab 10 Personen	pro Person	10.50	Imam Bayildi Mini-Aubergine auf Blumenkohl- Taboulésalat		
Partybrötchen assortiert			Fatayer Libanesische Teigtasche mit Sojagehacktem		
Eingelegte Oliven			Gefüllte Oliven		
Geröstete Cashewnüsse			Muhallebi Türkischer Pudding		
Fruchtspiesschen			Orangen-Minz-Salat einfach		
Apero Swiss ab 30 Personen	pro Person	21.50	Apéro mediterran ab 40 Personen	pro Person	27.00
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, mit Brot			Gefülltes Focacciabrot mit Rohschinken und Parmesan		
Schinkengipfel			Antipasti Involtini mit Tomaten-Ricottafüllung garniert mit Focaccia Cracker		
Käseküchlein			Confierter Burrata mit Feigen im Speckmantel		
Schwiegermutterzungen			Ratatouilleküchlein		
Apfeltartelette			Caponata Siciliana mit Fetacrumble		
Tobleronemousse			Gefüllte Oliven		
Business ab 30 Personen	pro Person	24.50	Cantucci-Tiramisu im Shotglas		
Vitello Trota Wrap			Amaretti mit Buttercreme		
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-Patisserie aus unserer Hauskonditorei					

Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich

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

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, Artischockenmousse, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkscurry (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

Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich

ES BIZELI HEIMAT

Für unsere Platten 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 Tatare 	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-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-Pistazienmantel		
Tête de Moine 	Stück	3.00
auf Birnenbrot		
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		

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-Landrauchschinken	Stück	2.80

Party-Brötchen

gefüllt mit Antipasti, Hummus, Artischockenmousse, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkscurry (schmeckt wie Huhn)	Stück	3.50
---	-------	------

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

gefüllt mit Antipasti, Hummus, Artischockenmousse, Pilztatar, Tomatentapenade, Vuna (schmeckt wie Thunfisch), Chunkscurry (schmeckt wie Huhn)	Stück	3.50
---	-------	------

Baguettescheiben

gefüllt mit Brie, Emmentaler, Ei, Gruyère, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Tête de moine	Stück	3.50
---	-------	------

Baguettescheiben

gefüllt mit Trutenschinken, Schinken, Salami, Fleischkäse, Coppa, Hobelfleisch, Rohschinken, Pastrami	Stück	3.50
---	-------	------

Bagels

gefüllt mit	Stück	4.00
- 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

APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN – WARM

Evergreens

Blätterteig-Spinatschnecke 🍷	Stück	2.80
Falafel-Variation 🍷 mit Tzatziki	Stück	2.00
Samosa 🍷 mit Kartoffeln, Gemüse und Koriander	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 🍷 mit Sweet Chili Sauce	3 Stück	3.50
Gemüsetasche 🍷	Stück	2.00
Pilztasche 🍷	Stück	2.00
Jalapeños 🌿	Stück	2.60
Empanadas 🌿 mit Spinat und Feta	Stück	3.50
Küchlein 🌿 mit Spinat, Käse, Broccoli, Lauch oder Champignons	Stück	3.00
Empanadas mit Rindfleisch	Stück	3.50
Quiche Lorraine	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Mini-Hamburger	Stück	3.00
Rindfleischbällchen mit BBQ-Dip	Stück	2.80
Riesendatteln im Speckmantel gebraten	Stück	2.80
Chiliwürstchen im Blätterteig	Stück	3.00

Am Spiesschen

Marinierte Fleischspiesschen Poulet oder Rind	Stück	3.00
Mediterranes Gemüse	Stück	2.80

Heisse Suppen

Suppen im Shotglas	Portion	3.50
--------------------	---------	------

WARME SPEISEN

Lassen Sie sich von unseren
delikatsten 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 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 & VOUCHER

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.

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 <small>saisonal</small>	Stück	2.80
Fruchttörtchen <small>saisonal</small>	Stück	3.50

Weitere Leckereien

Schokoladen-Brownie 🍷	Stück	2.50
Bananecake 🍷	Stück	2.50
Streuselkuchen 🍷	Stück	2.60
Bananecake 🍷	Stück	2.00
Mini-Patisserie	Stück	2.80
Donuts	Stück	3.50
Teegebäck	Stück	2.00
Carac	Stück	3.20
Mini-Muffin	Stück	1.80
Mini-Brownie	Stück	2.00
Mini-Patisserie	Stück	2.80
Mini-Crèmeschnitten	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

Ganze Kuchen, Wähen

Wähen ganz Süss oder salzig	Stück	30.00
Cake		25.00

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, 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 ausgeschrieben. 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

WEIN & BIER

Schaumweine

Prosecco Moinét DOC Treviso 75 cl 32.00
Extra dry, Italien

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

Italien

Pinot Grigio Terre Venete DOC 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

LIEBLINGSWEIN

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

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

Italien

Primitivo Salento IGT 75 cl 28.00
Baroncelli, Apulien

Nero d'Avola ITG 75 cl 34.00
Baroncelli, Sizilien

BASTA! Primitivo di Maduria DOC 75 cl 37.00
Cantina Gadoro, Apulien

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

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung 5 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 Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 47.00 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	49.00
Koch	pro Stunde	49.00
Leitung	pro Stunde	49.00

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

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa UZH Zentrum ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 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
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

ONLINESHOP

Sie können das ganze Angebot auch online bestellen:
shop.zfv.ch/catering/shop/7



AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb
