

# Catering- angebot

Alles ist möglich!



**bistro**

**SAG**  
SWISS AIRPHOTO GROUP

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

# Alles ist möglich!

---

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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  
Personalrestaurant SAG

---

## Kontakt

Personalrestaurant SAG  
Industriestrasse 8  
8305 Dietlikon  
T +41 44 805 23 24  
sag@zfv.ch  
[www.zfv.ch/sag](http://www.zfv.ch/sag)

Betriebsleiter: Simon Altin

---



# Inhaltsverzeichnis

---

Frühstück und Kaffeepausen	4
Snacks	5
Apérohäppchen	5
Apéro Pakete	6
Lunch Bag	7
Weine	8
Getränke	8
Hinweise	9
AGB	10

# Frühstück und Kaffeepausen

---

## **Vormittagspause«Mini»** pro Person 8.00

Fruchtsaft, Mineralwasser, Butter, Konfitüre, Gipfeli, Früchtekorb

## **Vormittagspause «Midi»** pro Person 9.00

Fruchtsäfte, Mineralwasser, Konfitüre, Butter, Gipfeli, Birchermüsli, Frische Früchte

## **Vormittagspause «Maxi»** pro Person 12.00

Fruchtsäfte, Mineralwasser, Gipfeli mit Butter, Konfitüre, Birchermüsli, Käse-Fleischplatte, Frische Früchte

## **Nachmittagspause «Mini»** pro Person 8.50

Fruchtsaft, Mineralwasser, Mini-Süßgebäck, Früchtekorb

## **Nachmittagspause «Maxi»** pro Person 11.00

Fruchtsäfte, Mineralwasser, Mini-Süßgebäck, Fruchtsalat, Mini-Pâtisserie

## **Handwerker Zmorge**

Urchiges Frühstück pro Person 9.60

Rührei mit Speck pro Person 8.50

Crêpes mit diversen Kompotten pro Person 3.60

1 Paar Wienerli mit Brot 5.00

## **Süsse Versuchungen**

Saisonaler Fruchtspiess Stück 3.50

Hausgemachter Fruchtsalat mit saisonalen Früchten 100 g 4.10

Saisonale Fruchtwähe Stück 4.20

Hausgemachte Muffins Stück 3.50

Mini-Pâtisserie, Mini-Muffin Stück ab 1.50

Mini-Plunder Stück 2.00

Trockengebäck klein Stück 1.70

Trockengebäck gross Stück 2.50

Verschiedene Cakes Stück 2.50

Diverse Torten Stück ab 4.20

Hauskonfekt 150 g 10.00

von unserer Hausbäckerei Kleiner 220 g 15.00

Saisonale Creme 10 cl 2.70

## **Einzelportionen**

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.10

Diverse Brötchen Stück 1.70

Fitnessbrötchen Stück 1.70

mit Aprikosen und Haselnüssen

Maisbrötchen Stück 1.70

Butterbrezel Stück 2.00

Früchtekorb nach Verbrauch

Hausgemachtes Birchermüsli 200 g 3.60

Verschiedene Joghurts Stück 1.20

Hart gekochtes Ei Stück 0.90

Nutella 25g 0.90

# Snacks

---

## Canapés

Canapé «Classic»	1/4 Stück	2.10
mit Schinken, Salami, Spargel, Ei, Brie, Cantadou, Thon	1/2 Stück	2.90
Canapé «Deluxe»	1/4 Stück	2.50
mit Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	1/2 Stück	3.00

## Sandwiches

Mini-Sandwich «Classic»	Stück	3.50
mit Schinken, Salami, Ei, Brie, Cantadou, Tomaten-Mozzarella		
Mini-Sandwich «Deluxe»	Stück	3.90
mit Lachs, Thon, Roastbeef, Rohschinken		

Die Mini-Sandwiches bereiten wir mit Laugen- und Nussbrötchen, Bürlis und Semmeln zu.

## Pain surprise

Ein Brot entspricht ca. 10 Apéroportionen

Pain Surprise «Classic»		70.00
gefüllt mit Käse, Salami, Schinken, Trutenburst und Thon		
Pain Surprise «Deluxe»		80.00
gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs		

## Knabbereien

Gemüsechips Hausgemacht	350 g	8.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50
Tortilla Chips	250g	9.50
mit Avocado-Dip		
Pommes Chips div. Aromen	350g	7.00

## Käse- und Fleischplatten

Ink. Hausbrot im Körbchen		
100 g p. Person		4.80
150 g p Person		5.90

# Apéro-häppchen

---

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

- Bis 15 Personen: 4 verschiedene Sorten
- Bis 30 Personen: 6 verschiedene Sorten
- Ab 30 Personen: 10 verschiedene Sorten

## Kalte Häppchen

Knackige Gemüsestangen	100 g	3.50
mit Cocktail-, Tartar- und Joghurt-Kräuterdip		
Bruschette	Stück	1.90
mit Tomate, Feta, Oliven, Zuchetti oder Thon		
Knoblauchbrot	Stück	1.30
Rindstartar auf Blinis	Stück	3.50
mit Frischkäsefüllung		
Tomaten-Mozzarella oder Anti-Pasti-Spiesschen	Stück	2.60
Brioche mit Rauchlachs	Stück	3.50
Tête de moine auf Birnenbrot	Stück	3.00

## Warme Häppchen

Saisonale Suppe aus der Tasse		2.60
Schinkengipfel	Stück	2.70
Apéroküchlein	Stück	2.60
mit Käse, Lauch, Gemüse, Spinat		
Falafel-Kirchererbsen-Bällchen	Stück	2.40
mit Joghurt-Kräuterdip		
Fleischbällchen	Stück	2.60
mit Cocktailsauce		
Mini Hamburger	Stück	4.50
mit Rindfleisch		

## Aus dem Shotglas

Glasnudelsalat mit Crevetten	Stück	4.80
Taboulé-Salat	Stück	4.50
mit Sultaninien, Minze und Crevetten		

# Apéro Pakete

---

## Easy

Partybrötchen  
Eingelegte Oliven  
Geröstete Cashewnuts  
Fruchtspiesschen

Pro Person 9.00

## Traditionell

Reichhaltige Fleisch- und  
Käseplatte mit Hausbrot  
Schinkengipfeli  
Zweierlei Küchlein  
Tête de moin auf Birnenbrot  
Süessmostcreme

Pro Person 18.00

## Business

Verschiedene Delikate Baguettes  
Gambas Sweet & Sour auf  
Glasnudelsalat  
Rinstarter auf Blini  
Knackiges Gemüse auf Kräuterdipp  
Blätterteigflutes  
Fruchtspiessli

Pro Person 19.50

## Bella Italia

Antipasti-Spiess  
Parmesan Möckli  
Tomaten Bruschetta  
Focaccia gefüllt mit  
Pecorino, Salami und  
Oliven Tapenade  
gefüllte Peperoni mit Frischkäse  
Tiramisu original / saisonal

Pro Person 19.50

## Oriental

Kibbeh aus Bulgur und  
Rindshackfleisch  
Kichererbsen Falafel  
Ziggaren Börek mit Käse gefüllt  
Riesendatteln im Speckmantel  
Tomaten-Gurkensalat im Shotglas  
3 Dipp Saucen  
Baklava aus Haselnuss und Pistzien

Pro Person 19.50

## Asia

Wakame Algensalat im Shotglas  
Zweierlei Sushi (Vegi und Fisch)  
Gyoza mit Pouletfleisch  
Dumpling mit Pilzen  
Summerrollen mit Roastbeef  
Gemüse Frühlingsrolle  
3 Dipp Saucen  
Limetten-Kokos Pannacotta mit  
Mango

Pro Person 19.50

## Mexico

Tacos gefüllt mit pulled pork  
Salat und Tomaten  
Empanada gefüllt mit  
Rindshackfleisch  
Mini Tortillia mit Seranoschinken  
Spare Rips in Honig-Chili Marinade  
Glassierter Maiskolben  
2er lei Dipp Saucen  
Churros mit Zimtucker

Pro Person 19.50

## Exklusiv

Blätterteiggebäck  
Brioche mit Rauchlachs  
Crevettenspiess mit Ananas  
mit Chilidipp  
Peperoni gefüllt mit Frischkäse  
Avocado-Thunfisch Sushi mit Wasabi  
Kleine Köstlichkeiten aus unserer  
Patisserie

Pro Person 22.50

# Lunch Bag

---

**Small** Pro Person 9.50

1 Sandwich nach Wahl  
1 Frucht  
1 Mineral  
1 Schokolade  
Serviette

**Big** Pro Person 11.50

1 Sandwich nach Wahl  
1 Frucht  
Softgetränk oder Mineral  
1 Schokolade  
1 Süssgebäck  
Serviette

---

## Kurze Mittagspause?

Der Lunch Bag ist ideal geeignet für Anlässe ausser Haus, wenn die Pause einmal kurz ist oder sogar über Mittag gearbeitet werden muss. Für die nötige Portion Energie.

---

# Weine

---

## Schaumweine

Prosecco Il Colle DOC 75 cl 32.00  
Valdobbiadene, Italien

Champagne Bauget-Jouette 75 cl 65.00  
Carte Blanche brut  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Champagne, Frankreich

## Weissweine

Burghalde Riesling x Sylvaner AOC 75 cl 35.00  
Landolt Weine, Zürich, Schweiz

Epresses Lucine Lavaux AOC 75 cl 33.00  
Chasselas  
Landolt Weine, Waadt, Zürich

Pinot Grigio Monte Forte IGT 75 cl 33.00  
Riondo Cantine, Venezien, Italien

## Rotweine

Vindellaia Rosso SAG Hauswein 75 cl 31.00  
IGT Toscana Sangiowese

Ticinello Merlot Ligornetto DOC 75 cl 37.00  
Zanini Sulmoni, Tessin, Schweiz

# Getränke

---

## Mineralwasser und Süssgetränke

Arkina Mineralwasser 150 cl 2.40  
ohne Kohlensäure

Rhätüser Mineralwasser 15 cl 2.40

Mit Kohlensäure

Red Bull 25 cl 3.00

## Fruchtsaft

Michel Fairtrade-Fruchtsaft Liter 6.00  
Bodyguard

Michel Orangensaft Liter 6.00

## Diverses

Milch UHT Liter 2.10

Emmi Caffè Latte 2.70

## Bier

Feldschlösschen 33cl 3.70

Quöllfrisch 33cl 2.00

# Hinweise

---

## **Bestellung**

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

## **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	45.00
Küche	Stunde	45.00

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

## **Lieferzuschlag**

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie das Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

## **Kleinmengenzuschlag**

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 30.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

## **Expresszuschlag**

Für Bestellungen die am Anlasstag aufgegeben werden, wird ein Expresszuschlag von CHF 20.00 pro Lieferung 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 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 Aussteldatum 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

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 % der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

## 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.

Januar 2015