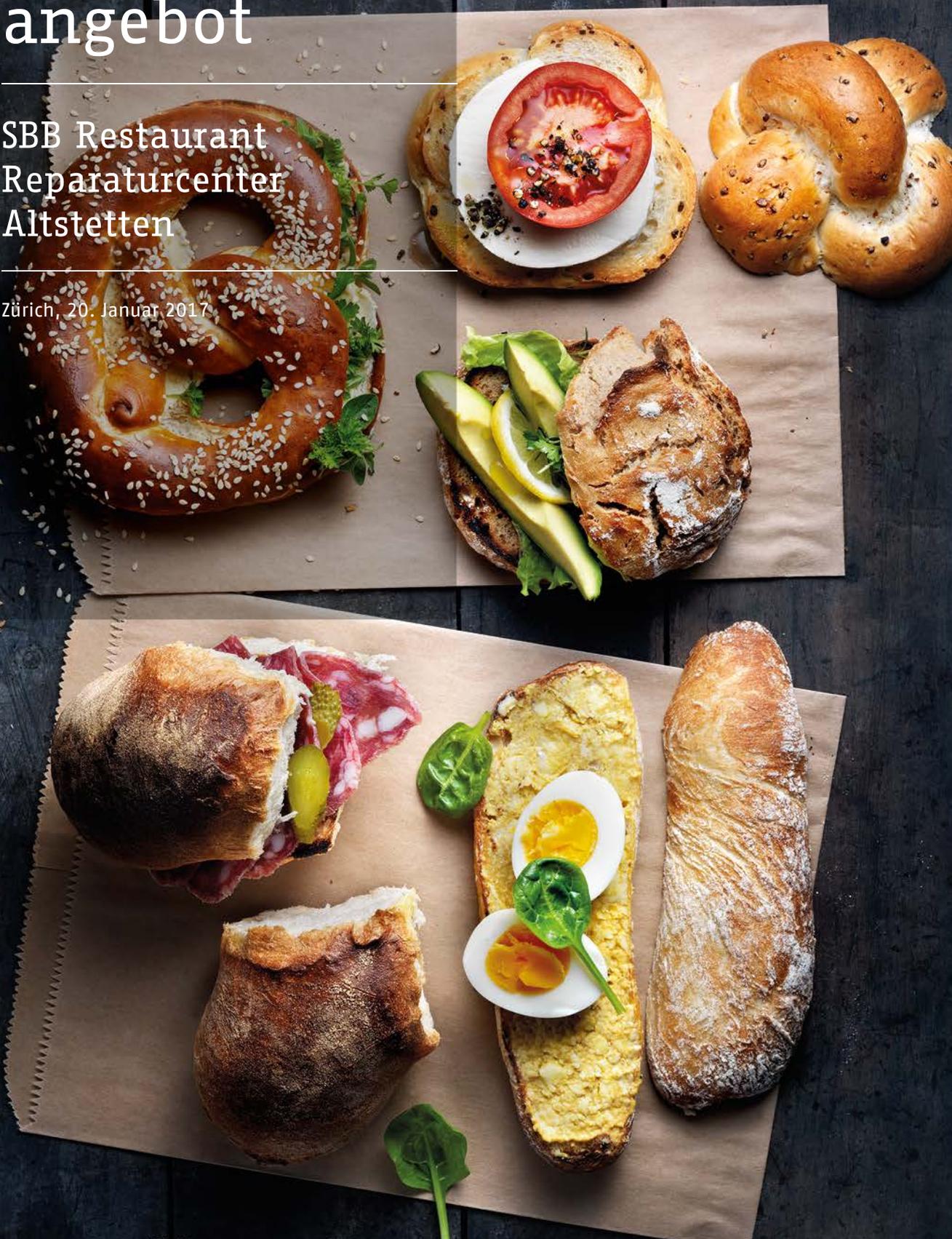


Catering- angebot

SBB Restaurant
Reparaturcenter
Altstetten

Zürich, 20. Januar 2017



chez SBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: 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
SBB Restaurant Reparaturcenter
Altstetten

Kontakt

SBB Restaurant Reparaturcenter Altstetten
Hohlstrasse 420
8048 Zürich
T +41 44 400 13 81
reparaturcenteraltstetten@zfv.ch
www.zfv.ch/reparaturcenteraltstetten



Inhalts- verzeichnis

Gut gepflegt durch den Tag	1
Sandwiches	2
Sandwich-Lunches	3
Platten	4
Apéro	5
Getränke	6
Weine	6
Hinweise	7
Deklaration	8
AGB	9

Gut gepflegt durch den Tag

Kick Start pro Person 7.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel
- 1 saisonale Frucht

Power Znüni / Zvieri Portion 7.50

- Fleischkäse im Bürli mit Senf
- 1 Rivella Rot

Zvieri pro Person 8.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Cake
- 1 Frucht

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo pro kg 4.80

Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.

Saisonale Frucht

z.B. Aprikose, Zwetschgen klein 0.30
z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.60

Saisonfrüchte geschnitten, 150 g Becher 3.90

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rustico-, Mini 1.10
Vollkorngipfel Gross 1.40

Semmel, Weggli, Bürli, Vollkorn- Stück 1.40
und Mehrkornbrötchen

Butterbrezel Stück 2.00

Mandelgipfel, Nussgipfel und Stück 2.80
Schoggigipfel

Nuss-Trockenfrüchtemischung Stück 3.50

Sandwich- Lunches

Sandwich-Lunch Standard pro Person 15.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Salami, Buureschinken, Fleischkäse,
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate

Tagesdessert

Sandwich-Lunch Premium pro Person 19.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Bündnerfleisch, Salami, Hinterschinken,
Pastrami, Pulled Pork, norwegischer
Rauchlachs, Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate

Fruchtspiess, Saisonsalat und

Tagesdessert

Dazu im Weckglas, 160 ml

Salzig

Cole slaw Stück 2.80

Caesar Salad Stück 3.80

mit Poulet und Parmesan

Kartoffelsalat mit Speck Stück 2.80

Scharfer Rindfleischsalat Stück 3.80

Taboulésalat mit Minze Stück 2.80

Pouletsalat Stück 3.80

mit Apfel und rosa Pfeffer

Tomatensuppe mit Basilikum Stück 3.50

Kartoffel-Lauch-Suppe Stück 3.50

Süss

Gebraunte Creme Stück 2.80

Panna Cotta mit Fruchtsauce Stück 2.80

Tobleronemousse mit Krokant Stück 2.80

Cheesecake Stück 3.20

Caramelköpfchen mit Rahm Stück 2.80

Glutenfrei? Laktosefrei?

Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

Platten

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot unserer Hausbäckerei Kleiner, eingelegtes Gemüse, Butter, Senf (wo es passt) und Rohkost.

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, pro Person 9.00
Salami, Schüblig und Bergkäse 100 g

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch, pro Person 11.50
Bündner Rohschinken, Salsiz 100 g
und Bergkäse

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich, pro Person 8.00
halbhart, hart und frisch mit 100 g
Trockenfrüchten und Nüssen

Vegan

Getrocknete Tomaten, pro Person 8.00
Süßkartoffelchips mit 100 g
Avocadodip, Humus, Antipasti,
Oliven und Fladenbrot
ohne Hausbrot, Butter und Senf

Rohkost

Saisonale Gemüsesticks mit pro Person 3.00
verschiedenen Dips, Radieschen, 100 g
Fleur de sel und Früchtespiessen

Apéro

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck bestreut mit Sesam, Paprika und Käse	100 g	6.70
Nussmischung Cashew und Mandeln	100 g	4.70
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips Paprika und Nature	100 g	3.50

Kalte Häppchen

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	4.70
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.50
Crostini mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven	pro Person 4 Stück	9.80

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Pizzaküchlein Margherita oder Prosciutto	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce	2 Stück	3.50

Vegan?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

Genuss im Glas, 160 ml

Siedfleischsalat mit Cornichons und Zwiebeln	Stück	3.80
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Taboulésalat mit Pinien, Sultaninen und Minze	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet und Parmesan	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Ofenfleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipastisalat	Stück	4.50
2 knusprige Crevetten mit Avocadosalat	Stück	4.50
Ofengemüse mit Feta und Rosmarin	Stück	4.50

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Swiss Railway

Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze und Nussbrot

pro Person 9.00

Mediterran

Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarellasticks, Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-Mascarpone auf Focaccia

pro Person 17.50

Getränke

Heissgetränke

Fairtrade Bio Kaffee Max Havelaar pro Portion		3.20
	SBB	2.20
Verschiedene Teearomen	pro Portion	2.60
nach Verbrauch verrechnet	SBB	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	2.50
mit oder ohne Kohlensäure	SBB	1.70
	150 cl	6.50
	SBB	4.70

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	2.80
Fragen Sie uns nach dem Angebot	SBB	1.90

Fruchtsäfte und Smoothies

Michel Fairtrade-Orangensaft	100 cl	8.00
in der Karaffe		

Schweizer Bier

Hürlimann, Sternenbräu	33 cl	3.90
Hürlimann, Zürich, Feldschlösschen		
Feldschlösschen Original	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		

Weine

Schaumwein

Stadt Zürich Brut blanc de noir	75 cl	27.00
AOC		
Landolt Weine, Stadt Zürich		
Prosecco DOC	75 cl	30.50
Veneto, Italien		

Weissweine

Ursus Blanc Assemblage	75 cl	21.00
Zweifel Weine, AOC Zürich, Zweifel		
Epresses Lucine Lavaux AOC	75 cl	27.50
Landolt Weine, Zürich		
Pinot Grigio, Promessa IGT	75 cl	22.00
Venezia, Italien, Zweifel		

Rotweine

Ocioto, Cuvée Rot	75 cl	25.50
Pinot noir, Regent, Garanoir		
Zweifel Weine, Zürich		
Terre Alte Rosso, Merlot Ticino	75 cl	30.20
DOC		
Gialdi SA, Tessin Zweifel		
Ripasso Valpolicella Superiore,	75 cl	28.00
Selezione di Famiglia		
Tenuta Tinazzi, Veneto, Italien, Zweifel EP		

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeiter

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

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

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang.

Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

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 4. 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. 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 2016