

Catering- angebot

SBB Restaurant
Tannwald

Zürich, 6. Juli 2018



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 Tannwald

Kontakt

SBB Restaurant Tannwald
Industriestrasse 55
4600 Olten
T +41 62 296 80 24
tannwald@zfv.ch
www.zfv.ch/tannwald



Inhalts- verzeichnis

Cateringangebot	1
Alles ist möglich!	1
Inhaltsverzeichnis	1
Gut gepflegt durch den Tag	1
Sandwiches	2
Sandwich-Lunches	3
Platten	4
Apéro	5
Apéro im Glas	6
Süss	7
Getränke	8
Hinweise	9
Deklaration	10
AGB	11

Gut gepflegt durch den Tag

Kick Start

pro Person 10.50

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

Power Znüni / Zvieri

Pro Person 8.50

- Fleischkäse im Bürli mit Senf
- 1 Rivella Rot

Zvieri

pro Person 11.50

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

Gipfel und Brötchen

- | | | |
|--|-------|------|
| Semmel, Weggli, Bürli | Stück | 1.40 |
| Butter-, -Laugen-, -Rusticogipfel | Stück | 1.40 |
| Spezialbrötli | Stück | 1.80 |
| Butterbrezel | Stück | 2.00 |
| Mandelgipfel, Nussgipfel und Schoggigipfel | Stück | 3.00 |

Sandwiches

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Wählen Sie Ihr Lieblingsbrot

Partybrötchen 50g	Stück	3.20
Minibrötchen 30g	Stück	2.80
SBB Semmel	Stück	3.50
Sandwich Huusbrot	Stück	4.50
Zopfbrot Sandwich	Stück	5.50
Sandwich Baguette	Stück	7.50

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung

**Salami, Fleischkäse,
Buureschinken, Thon,
geräucherte Trutenbrust
Tomaten-Mozzarella, Ei,
Gruyère, Emmentaler**

Sandwich-Lunches

Sandwich-Lunch

pro Person 18.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

**Salami, Buureschinken,
geräucherte Trutenbrust,
Fleischkäse**
Tagesdessert

Dazu im Weckglas, 160 ml

Salzig

Cole slaw	Stück	2.80
Gurkensalat	Stück	2.80
Maissalat	Stück	2.80
Wurstsalat mit Käse	Stück	4.20
Gemüsesuppe	Stück	3.50
Kartoffel-Suppe	Stück	3.50

Süß

Schoggi-creme	Stück	2.80
Moccamousse	Stück	2.80
Orangenmousse	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

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken,
Salami, Schüblig und Bergkäse

pro Person	9.50
100 g	

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch,
Bündner Rohschinken, Salsiz
und Bergkäse

pro Person	12.50
100 g	

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich,
halbhart, hart und frisch mit
Trockenfrüchten und Nüssen

pro Person	9.00
100 g	

Rohkost

Saisonale Gemüsesticks mit 2
verschiedenen Dips,

pro Person	4.50
100 g	

Apéro

Zum Knabbern

Salznüsse 100g 4.00

Blätterteigrolle Stück 2.00

Vegetarisch oder Salami

Zweifel Chips 100g 3.50

Kalte Häppchen

Baguette mit Rindstatar Stück 3.50

Baguette mit Tomatenwürfel Stück 2.80

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Stück 3.00

Rohschinken-Melonen-Spiesse Stück 3.50

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel Stück 2.80

Mini-Käse- und Lauchküchlein Stück 2.80

Mini-Pizzaküchlein Margherita Stück 2.80

oder Prosciutto

Mini-Frühlingsrollen 2 Stück 3.50

mit Sweet&Sour-Sauce

Vegan?

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

Apéro im Glas

Genuss im Glas 160 ml

Mediterran

Olivenbrot mit Büffelmozzarella und Rohschinken Stück 3.80

Antipasti-Spiesschen mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella Stück 3.50

Gebratene Feigen auf Babylattich mit Peccorini Stück 3.00

Jakobsmuschel auf Ratatouille mit Parmesanspänen Stück 5.00

Garnele auf Artischockencreme Stück 7.00

Asiatisch

Dim Sum auf asiatischem Mango-Tomaten-Salat Stück 3.00

Thunfisch auf Wasabi- Stück 5.00

Kartoffelstock mit Erbsenpüree Tandoori-Pouletstreifen mit Joghurt-Dip Stück 3.50

Glasnudelsalat mit Cashewnüssen und Crevetten Stück 3.50

Satay-Spiesschen auf Pad-Thai serviert mit Erdnüsschen Stück 3.50

Schweiz

Mini Wurst-Käse-Salat mit Essiggürkchen und Zwiebeln Stück 3.50

Tessiner Holzspiesse mit Rohschinken, Dürrtomate, Basilikum und Mozzarella Stück 3.50

Käse-Crostini mit Traubenkonfit Stück 2.80

Appenzeller Flûtes Stück 2.50

Eiersalat Canapés im Helvetischen Look Stück 3.50

Vegetarisch

Süßkartoffel-Couscoubällchen mit Knoblauch-Zitronen-Dip Stück 3.50

Avocado-Orangensalat mit Ruccola und Granatapfel Stück 5.00

Kichererbsensalat mit Dürrtomaten und feigen an süßer Senfsauce Stück 3.50

Roh mariniertes Federkohlsalat mit Apfel, Granatapfel und Feta Stück 4.50

Feldspinat mit Walnüssen und Stück 5.00

roten Zwiebeln an Honig Balsamico Dressing

Vegan

Wraps mit Randen-Humus, Rettichcarpaccio und Quinoa Stück 3.00

Tabouleh, Libanesischer Salat mit Bulgur, Tomaten, Gurken, Zitrone und frischen Kräutern Stück 3.00

Zwiebeln und Bockshornklee im Kichererbsenteig auf einem Stück 3.50

Kürbis-Orangen-Chutney Süßkartoffelstück im Sesammantel mit Guacamole Stück 4.00

Für Sie zusammengestellt ab 20 Personen

Süss

Süsses

Schoggicreme	Stück	2.80
Weisses Schoggimousse	Stück	2.80
Orangenmousse	Stück	2.80
Toblerone Mousse	Stück	2.80
Mini Süssgebäck	Stück	2.80

Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Plunder, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke

Home made Cake	Stück	2.50
Mandelgipfel, Nussgipfel und Schokogipfel	Stück	3.00

Kiosk

Dubler Schokoschaumkopf	Stück	1.00
Branches	Stück	1.80
Lindor Kugel	Stück	0.80

Getränke

Heissgetränke

Fairtrade Bio Kaffee	pro Portion	2.20/3.20
Max Havelaar		SBB/Extern
Hochstrasser, Luzern		
Nespresso-Kaffeemaschine	pro Portion	2.50/3.50
verschiedene Aromen, nach Verbrauch verrechnet		SBB/Extern
Verschiedene Teearomen	pro Portion	1.60/2.60
nach Verbrauch verrechnet		SBB/Extern

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	1.60/2.50
mit oder ohne Kohlensäure	150 cl	5.50/6.50
		SBB/Extern

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	1.90/3.30
Fragen Sie uns nach dem Angebot		SBB/Extern
ZFV Home made Eistee	PET, 50 cl	2.70/3.00
		SBB/Extern

Fruchtsäfte und Smoothies

Orangensaft	100 cl	7.00
in der Karaffe		

Schweizer Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	3.00
Feldschlösschen, Rheinfelden		

Weine

Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	32.00
Veneto, Italien		

Weissweine

Heida Valais AOC	75 cl	36.00
Provin, Sion, Schweiz		
Johanniter Selection Chasselas AOC	75 cl	32.00
Martin Hubacher, Twann		
Petite Arvine du Valais	75 cl	35.00
Cave Orsat, Wallis		
Roero Arneis DOCG	75 cl	35.00
Giovanni Almondo, Piemont, Italien		

Rotweine

Costa Toscana Bolgheri IGT	75 cl	37.00
Donna Olimpia, Toskana, Italien		
Twanner Pinot Noir	75 cl	36.00
Peter Posch, Bielersee		
Negroamaro Salento IGT	75 cl	35.00
Conti Zecca, Apulien, Italien		
Cornalin du Valais AOC	75 cl	35.00
Cave Orast, Wallis		

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 insgesamt 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.

Juni 2018