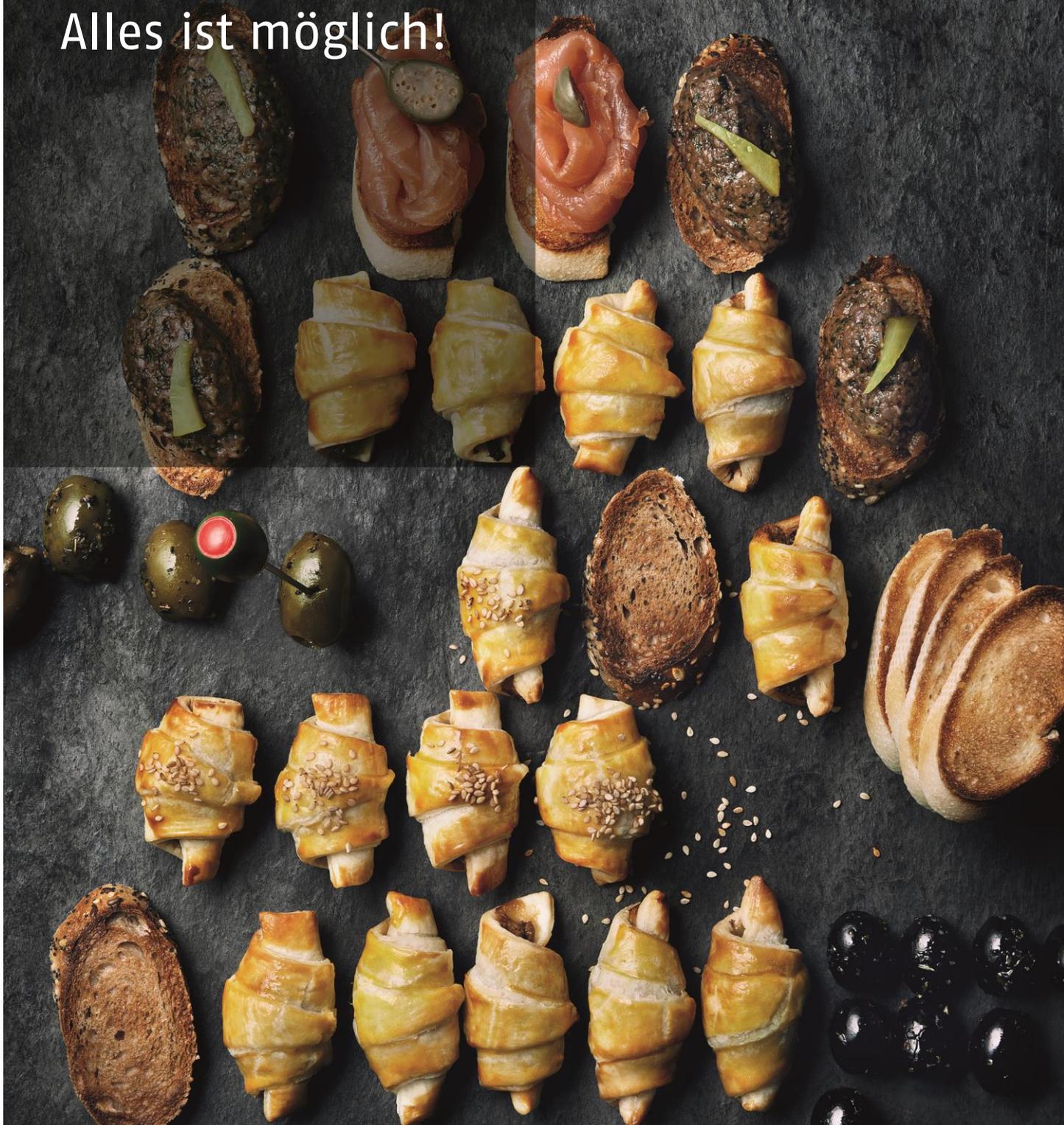


# CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



Ein Betrieb der  
ZfV-Unternehmungen, zfv.ch

SRF Gastro

# ALLES IST MÖGLICH!

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: 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  
SRF Restaurant Fernsehstrasse

---

## KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse  
Fernsehstrasse 1-4  
8052 Zürich  
T +41 58 134 64 80  
fernsehstrasse@zfv.ch  
[www.zfv.ch/fernsehstrasse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse)

Betriebsleiter: Alexander Menda

---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

Kaffeepausen	1
Pausenverpflegung	1
Sandwiches	2
Brown Bag Lunch	2
Lunchvariationen	4
Apérokreationen	4
Menüvorschläge	6
Buffetvorschläge	7
Weine	9
Getränke	9
Hinweise	10
Deklaration	10
AGB	10

# KAFFEEPAUSEN

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

## MorgenspauSchale «Simple» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen

## MorgenspauSchale «DeLuxe» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,  
Fruchtkorb, 1 Mini-Birchermüesli  
oder 1 Joghurt im Weckglas

## NachmittagspauSchale «Simple» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, Auswahl an  
je 1 Früchte- oder Gemüsesaft,  
1 Stück Cake

## NachmittagspauSchale «DeLuxe» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, Auswahl an  
je 1 Früchte- oder Gemüsesaft,  
2 Stück Mini-Süssgebäck,  
1 Früchtespiessli und  
3 Mini-Schöggeli

## ZmorgepauSchale pro Person 25.00

1 Kaffee oder Tee,  
2 dl Orangensaft,  
3 dl Mineralwasser, Brotkorb  
mit 1 Gipfeli und 1 Brötli,  
1 Stk. Frühstückzopf, verschiedene  
Konfi und Honig, 1 Birchermüesli  
im Glas, 60 g Käse- und  
Fleischplatte, 1 Mini-Fruchtsalat

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.30
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Pausen-, Mais-, Nussbrötchen	Stück	1.80
Brioche	Stück	1.80
Butterbrezel einzeln verpackt	Stück	2.50
Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Joghurt mit Crunch im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Fruchtsalat im Weckglas	Stück	3.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Bürogummifuetter hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

## Aus unserer Patisserie

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüeblli, Tiroler	Stück	3.30
Muffin Schoggi, Blueberry, Apfel	Stück	3.20
Blechkuchen nach Saison	Stück	3.30
Brownie	Stück	3.20
Hefe-Nussgipfel / Nussstange	Stück	2.60
Cailler-Gipfel	Stück	2.60
Mandel-Gipfel	Stück	3.20
Bertschi-Guetzli	Stück	2.00
Kokosmakrönli, Haselnussmakrönli, Pffahnhüetli, Spitzbub, Vogelnest, Cookie Herz, Mandelbögli		

## Klein, aber oho!...einfach Mini

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Muffins Schoggi, Blueberry	Stück	1.50
Mini-Party-Süssgebäck Nusschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50

## Schöggeli

Mini-Schöggeli Celebrations, Mini-Toblerone	Stück	0.30
Lindor Kugel	Stück	0.80
Schokokuss	Stück	2.00
Ragusa	Stück	2.50
Schoggistängeli	Stück	2.50
Mars, Snickers oder Twix	Stück	2.30

# SANDWICHES

**Mini-Sandwiches «Simple»** Stück 3.50  
Partybrötchen mit Schinken, Salami,  
Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou,  
Tomaten-Mozzarella

**Mini-Sandwiches «DeLuxe»** Stück 3.90  
Partybrötchen mit Roastbeef,  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs,  
Thon, Hummus, Brie

**Sandwich «Simple»** Stück 6.50  
Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder  
Bagels  
mit Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Greyerzer, Cantadou,  
Tomaten-Mozzarella

**Sandwich «DeLuxe»** Stück 8.00  
Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder  
Bagels  
mit Roastbeef, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Lachs, Thon,  
Hummus, Brie

**1/2 Wrap gefüllt** Stück 7.00  
mit Poulet, Antipasti oder Lachs

**Sandwich am Meter «Simple»** 40 cm 26.00  
Laugenzopf gefüllt mit  
Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Greyerzer, Cantadou,  
Tomaten-Mozzarella  
ergibt 6-8 Stücke

**Sandwich am Meter «DeLuxe»** 40 cm 30.00  
Laugenzopf gefüllt mit  
Roastbeef, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Lachs, Thon  
Hummus, Brie  
ergibt 6-8 Stücke

# BROWN BAG LUNCH

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern Ihren Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

**Brown Bag «Simple»** Stück 13.00  
1 Sandwich nach Wahl belegt mit  
Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer,  
Cantadou, Tomaten-Mozzarella  
1 Saisonfrucht  
1 Mineralwasser PET, 50 cl  
1 Bertschi-Guetzli

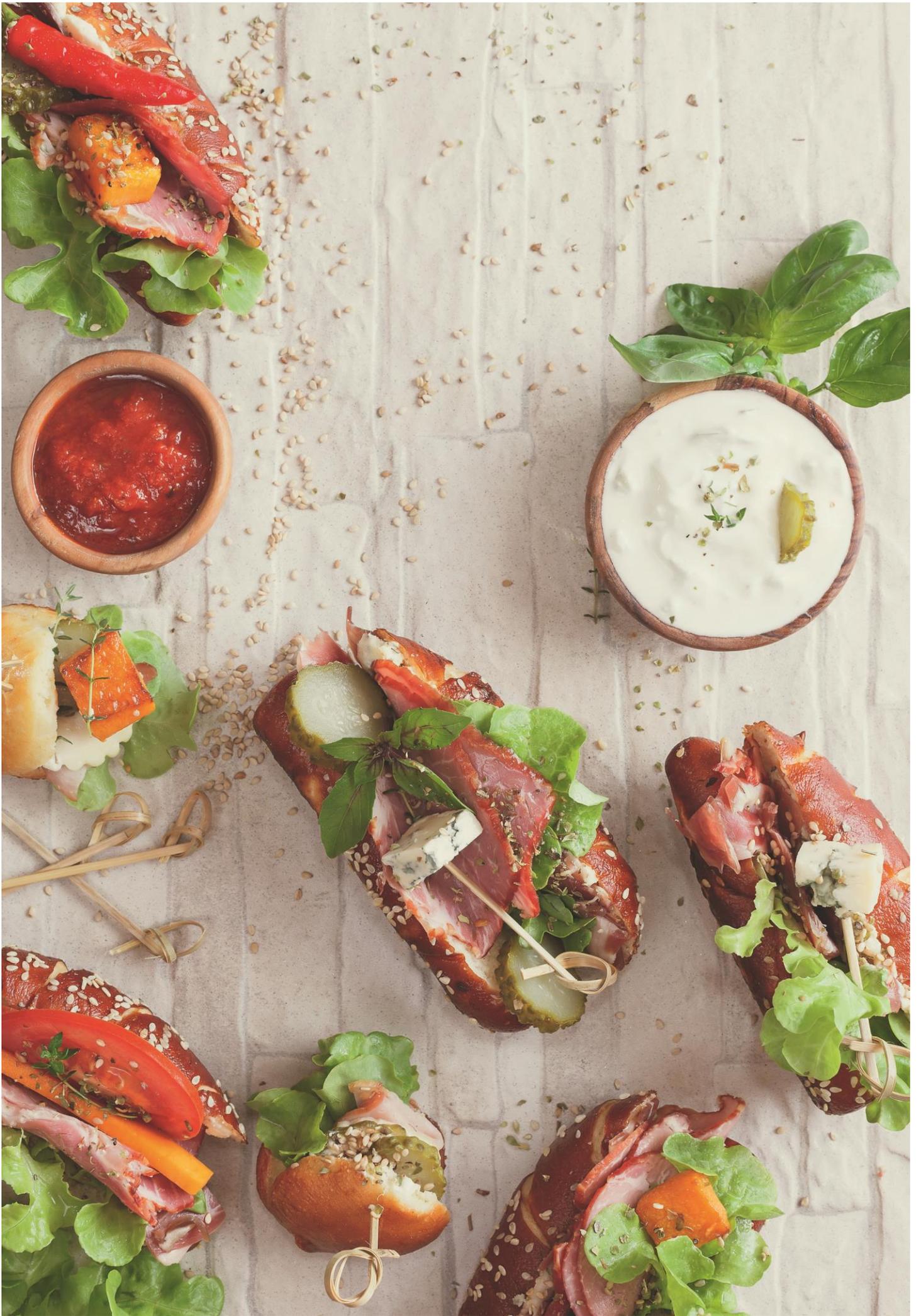
**Brown Bag «DeLuxe»** Stück 15.00  
1 Sandwich nach Wahl belegt mit  
Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Lachs, Thon, Hummus, Brie  
1 Saisonfrucht  
1 Mineralwasser PET, 50 cl  
1 Bertschi-Guetzli

**«Pimp it up»**

Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.90
Frischer Sluups Gemüsesaft	25 cl	4.20
Süssgetränk PET	50 cl	3.50
Cake portioniert	Stück	3.30
Früchtebecher	Portion	3.70
Schichtjoghurt	Portion	3.70
Kokos-Chia-Müesli	Portion	5.00
Birchermüesli mit Waldbeeren oder weiss	Portion	3.70

**Salate und Bowls (Takeaway)**

Gemischter Salat klein	Stück	5.00
Salatbowl	Stück	9.00
Tomaten-Mozzarella, Siedfleisch, Wurst-Käse, Griechisch, Thon		
Caesar Salad	Stück	13.00
mit Poulet, Grana Padano und Croûtons		
BOWL vegan	Stück	14.00
Planted Chicken, Rainbow, Falafel, Zartweizen		



# LUNCH- VARIATIONEN

---

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

## «Wähen-Lunch» pro Person 20.00

1 Spinatwähe und 1 Quiche  
Lorraine dazu Blattsalate mit  
zweierlei Salatsaucen

\*

Mini-Tagesdessert

## Pasta-Plausch «DeLuxe» pro Person 25.00

Kleines Salatbuffet mit saisonalen  
Salaten und Hausdressing

\*

Pasta mit dreierlei  
hausgemachten Saucen nach Wahl

\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Hausgemachtes Tiramisu

## Jetzt geht's um die Wurst pro Person 6.00

Paar Wienerli oder 2 Weisswürste  
mit zweierlei Senf und Hausbrot

- plus lauwarmer Kartoffelsalat +5.00

- plus Beinschinken +5.50

## ...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Tagessuppe gross pro Person 5.50

Innerschwiizer Älplermaggronen pro Person 15.00

mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und  
Apfelmus

- vegetarisch mit Käse, Röstzwiebeln,  
Apfelmus

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Pouletstreifen, Gemüse  
und Sprossen - vegetarisch mit Tofu -

Steinpilzrisotto pro Person 17.00

Lasagne und Salat pro Person 16.00

Ghackets und Hörnli Pro Person 12.00

Mini-Dessert im Weckglas Stück 3.50

Panna Cotta, Tiramisu, Schoggimousse,  
Crème Caramel, Früchtecreme

# APÉRO- KREATIONEN

---

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:

- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

## Für auf den Tisch

Blätterteigflûtes hausgemacht Stück 1.00

mit Mohn, Sesam, Paprika

Geröstete Hausnussmischung 100 g 6.00

Grano Padano Würfel 100 g 7.00

mit Balsamicoglace

Taco-Chips 200 g 8.00

mit Guacamole & feurigem Dip

## Kalte Häppchen

Appenzellerkäse-Traubenspiessli Stück 3.50

Tomaten-Mozzarellaspiessli Stück 3.50

Antipasti-Gemüsespiessli Stück 3.50

Rohschinken-Spiessli Stück 4.00

mit Melone oder getrockneten Aprikosen,  
je nach Saison

Bruschetta «Simple» Stück 3.50

mit Tomatenwürfelchen, Oliventapenade  
oder Thonmousse

Bruschetta «DeLuxe» Stück 4.50

mit Rauchlachstatar, Gemüsetatar oder  
Avocadotatar

Mini-Gipfeli gefüllt Stück 4.00

mit Rohschinken und Mascarpone

mit Hüttenkäse und Rucola

mit Thonmousse und Kresse

---

## FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als  
Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzel-  
portionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

---

# APÉRO- KREATIONEN

---

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

Suppe saisonal in der Espressotasse	Stück	2.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Crevettencocktail	Stück	6.00
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	5.00

## Warme Häppchen

Mini-Samosa vegan mit Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle vegan mit Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Butterfly-Crevette im Knuspermantel mit Dip	Stück	4.00
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip im Bambusschiffli	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiesschen mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00
Mini-Green Mountain Burger im Sesam-Bun mit Quarkdip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

## Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Früchtecreme saisonal im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	4.00
Mini-Vermicelles saisonal im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	3.50

## Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyezer, Emmentaler, Parmesan und Brie, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot	120 g	18.50

---

## TEAMEVENT

Von Studiobesichtigungen beim SRF bis zum  
Fondueplausch oder einem Wine & Dine. Gerne  
organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.

---

# MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

## Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	Stück	6.50
Blattsalat mit Croûtons und Hausdressing	Stück	6.50
Tomaten-Mozzarellasalat	Stück	6.50
März bis September		
Nüsslisalat mit Ei	Stück	8.50
September bis März		
Nüsslisalat mit Eierschwämmli	Stück	9.50
September bis März		
Caesar Salad	Stück	12.00
mit Baby-Lattich, Grana Padano und Pouletbrust		

## Suppen

Gemüsecremesuppe saisonal	Stück	6.50
Gerstensuppe vegetarisch	Stück	8.50
Weissweinsüppchen	Stück	8.50
mit Parmesan-Grissini		
Pastinakensuppe mit Balsamicoglace	Stück	8.50

## Vorspeisen

Dreierlei Tatar mit Toastbrot	Stück	18.00
Gemüse-, Lachs- und Rindstatar		
Gemüsetatar auf Roggenbrot	Stück	14.00

## Hauptgänge Fleisch

Riz Casimir	Stück	29.50
Poulet, garniert mit Früchten		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Stück	34.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	Stück	26.00
Perlhuhnbrust an Cognac-Senfauce	Stück	34.00
Pouletpiccata an Marsalasauc	Stück	29.50
Roastbeef am Stück	Stück	44.00
mit Sauce Bénaise		
Kalbssteak an Pilzrahmsauce	Stück	46.00
Schweinsfilet im Speckmantel	Stück	32.00
an Portosauce		
Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus	Stück	36.50
Schweins-Cordon bleu	Stück	26.50
Rindshuft «Stroganoff»	Stück	36.50

## Hauptgänge Fisch

Lachssteak an Zitronensauce	Stück	26.50
-----------------------------	-------	-------

## Hauptgänge Vegetarisch

Waldpilzstroganoff	Stück	29.00
Quorngeschnetzeltes «Zürcher Art»	Stück	24.50
Grünes Thai-Curry mit Tofu	Stück	28.00
dazu Asia Gemüse und gebratener Reis		
Zucchettipiccata an Marsalasauc	Stück	22.50
Gerstenbratling an Kräutersauce	Stück	22.50

## Beilagen

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit saisonalem Marktgemüse.

Stärkebeilagen dürfen aus Folgenden ausgesucht werden (einheitlich für die ganze Gesellschaft):

Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Pommes frites, Spätzli (saisonal) oder Teigwaren

## Fitnesssteller

Grosser Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten		
mit Gerstenbratling hausgemacht		21.50
mit zarter Pouletbrust		24.50
mit saftigem Schweinssteak		24.50
mit rosagebratener Rindshuft		32.50
und hausgemachter Kräuterbutter		

## Desserts

Tiramisu hausgemacht	Stück	6.50
Crème Caramel	Stück	6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Stück	6.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	Stück	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	8.50

## Saisonale Desserts

Lauwarmes Erdbeer-Rhabarberragout	Stück	8.50
mit Vanilleglace (März bis Juli)		
Basilikumparfait	Stück	8.50
mit Vanillerahm und marinierten Aprikose		
(Juli bis September)		
Marronimousse auf Meringue	Stück	8.50
mit Orangenfilets (September bis März)		

# BUFFET- VORSCHLÄGE

---

Ein Essen als Buffet präsentiert und serviert ist auch bei uns möglich. Das Buffet darf auch individuell zusammengestellt werden  
Mindestens 20 Personen pro Buffet

## **Salatbuffet** pro Person 9.50

2 verschiedene Blattsalate,  
Gurkensalat, Rüeblisalat,  
Maissalat,  
Kabissalat, Randensalat,  
Tomaten-Mozzarellasalat  
Verschiedene Garnituren  
2 verschiedene Saucen  
+ Pasta- oder Kartoffelsalat +1.00

## **Vorspeisenbuffet** pro Person 20.00

Salatbuffet mit Blattsalat,  
Nüsslisalat mit Ei oder Tomaten-  
Mozzarellasalat (je nach Saison),  
Waldorfsalat, Rüebl-, Gurken-,  
Randensalat,  
Auswahl an Dressings und  
Garnituren

Rauchlachs und Forellenfilets  
mit Meerrettichschaum auf  
Platten serviert

Crevettencocktail mit frischer  
Ananas, Rohschinken und  
Trockenfleisch reich garniert,  
auf Platten serviert

Brötchenauswahl

## **Hauptgangbuffet «Simple»** pro Person 32.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
Tofugeschnetztes an grünem  
Thai Curry  
Teigwaren, gebratener Reis,  
Marktgemüse, Asia Gemüse

## **Hauptgangbuffet «DeLuxe»** pro Person 42.00

Im Ofen gebratenes Roastbeef  
an Portweinsauce  
Lachssteak an Zitronensauce  
Auberginenpiccata an  
Portweinsauce  
Bratkartoffeln, Reis, Marktgemüse,  
Ratatouille

## **Dessertbuffet** pro Person 14.50

Fruchtsalat, zweifarbiges  
Schokoladenmousse im Weckglas,  
Crème brûlée im Weckglas,  
Mini-Pâtisserie,  
Panna Cotta im Weckglas

## **Fondue**

November bis Februar

Käsefondue mit Brot pro Person 16.50

«Fondue Plausch» pro Person 28.50

Käsefondue mit Brot,  
Mixed Pickles und Kartoffeln  
dazu 1 Glas Weisswein und 2 cl Kirsch

## **Raclette** pro Portion 7.50

ab 6 bis maximal 24 Personen  
inkl. Kartoffeln, Cornichons  
und Silberzwiebeln



# WEINE

---

## Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	26.00
Prosecco DOC, Le Contesse, Rosé	75 cl	26.00
Züri Perle Brut AOC Zürichsee Rebgut der Stadt Zürich	75 cl	55.00

## Weisswein

Cuvée Weiss Kanton Zürich, Schweiz	75 cl	24.00
Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl	30.00
Chardonnay AOC Genève .ch-Linie, Landolt Weine AG	75 cl	29.50
Chardonnay Carisma DOC Gialdi SA, Ticino	75 cl	35.00
Pinot Grigio Luna DOC Cecilia Beretta, Venezia	75 cl	24.00
Auzan blanc AOP Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auzan	75 cl	28.00
Basa Blanco DO Rueda Bodegas Telmo Rodriguez	75 cl	28.00

## Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC Kanton Zürich, Landolt Weine AG	75 cl	28.00
--	-------	-------

## Rotwein

Cuvée Rot Kanton Zürich, Schweiz	75 cl	25.00
Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl	31.00
Pinot Noir AOC Valais ch-Linie, Landolt Weine AG	75 cl	30.00
Selezione d'Ottobre Merlot AOC Fratelli Matasci, Ticino	75 cl	36.00
Primitivo Salento IGP Feudo Croce, Salento	75 cl	24.00
Malbec Seigneur de Grezette AOC Château Lagrezette Cahors	75 cl	28.00

Rioja Crianza Tinto Navajas DOCa	75 cl	30.00
Antonio Navajas Rioja		

# GETRÄNKE

---

Kaffee, Tee serviert	Tasse	4.50
Mineralwasser	100 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00
Süssgetränk	PET, 150 cl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 50 cl	3.50
Eistee hausgemacht	50 cl	5.50
	100 cl	11.00

## Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Sluups Fruchtsaft	100 cl	15.00
	25 cl	3.90
Frischer Sluups Gemüsesaft	25 cl	4.20

## Hausgemachte Bowle

Fruchtbowle	100 cl	14.00
saisonal, ohne Alkohol		
Fruchtbowle	100 cl	22.00
saisonal, mit Alkohol		

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager, hell	33 cl	5.00
Chopfab hell	33 cl	5.40
Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	5.00
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.00

## Apérogetränke

Aperol Spritz	20 cl	9.00
Hugo	20 cl	9.00

---

## WUNSCHKONZERT

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein oder Ihr Lieblingsgetränk.

---

# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Arbeitstage 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.

## Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 27.00. Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.

## Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	55.00
Chef de Service	Pro Stunde	55.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.50
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
Tischdecke	Stück	5.00
Stoffservietten	Stück	1.00
Crushed Ice	2.5 kg	6.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

# DEKLARATION

---

## Unsere Philosophie in der Küche

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

## Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

## Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

# AGB

---

Unsere AGBs finden Sie [hier](#).