

IHR GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT



IHR GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Hier bieten wir Ihnen eine Übersicht, über unser schweizweites UBS-Cateringangebot. Vom Kaffee mit Gipfeli bis zum Lunch-Bag, finden Sie hier ein ausgewähltes Angebot, welches wir in-house an Ihren Wunschort liefern.

Für einen Stehlunch, einen Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen haben wir ein individuelles und standortbezogenes Apero-Angebot für Sie bereit.

Dadurch geben wir der Regionalität und Kreativität in unseren Betrieben mehr Raum.

Wir freuen uns sehr, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses unterstützen zu dürfen.

Ihr ZFV-Team vom
UBS Restaurant Key West

KONTAKT

UBS Restaurant Key West
Max Högger-Strasse 82
8048 Zürich
044 430 00 80
keywest@zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

Saison	1
Pausenverpflegung	2
Süßes	3
Sandwich & Co	3
Lunchbag	4
Lunch und Buffet	5
Stehlunch	5
Apéro	5
Zum Knabbern	6
Getränke	7
Bier	7
Wein	7
Hinweise	8
AGB	9

SAISON

Mini-Sandwiches – Diverse Sorten

Platten à 24 Stück

Classic Platte 91.20

Salami, Brie, Fleischkäse, Eimousse

Premium Stück 108.00

Rauchlachs, Brie, Gruyère AOP,
Limmattaler Rohschinken

Vegan Stück 108.00

Rauch-Karotten, Hummus und
Grillgemüse, veganes Tatar, veganer
Käse

Im Becher

Birchermüesli mit saisonalen
Früchten 200g 4.20

Süsses

Vanillecremeschnitte Stück 3.50

Früchtetörtli mit Vanillecreme Stück 3.80

Apéro

Saisonale Gemüsesuppe in der Tasse Stück 3.80

Tomatensuppe mit Basilikum-Öl Stück 3.80

Mini-Quiche «Lorraine» Stück 3.20

mit Speck und feinem Bergkäse

Randen-Apfel-Salat Stück 3.80

mit Feta, Kerbel, Pinienkerne

Vitello Tonnato Stück 3.80

mit Kapern und Zwiebel

Gambas al ajillo Stück 3.80

und Olivenöl

Rotwein

Selezione d'Ottobre Merlot Ticino DOC 75cl 42.20

Matasci Fratelli 2019, CH

Rubinrot. Feiner Duft mit Noten von Beeren
Warm, harmonisch und ausgewogen. Eleganter
Gaumenfluss, finessenreich und harmonisch.

Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet 75cl 26.50

Vin de Pays DOC, 2018, Frankreich

Dichtes, dunkles und leuchtendes Rot. erinnert
in der Nase an Veilchen, kleine Beerenfrüchte
und Gewürze. Am Gaumen sehr opulent, und
gehaltvoll. Cassis Note mit dezent trockenem
Abgang.

Rosé

Rosato del Salento Negroamaro 75cl 32.50

Càntele, IGT, 2020, Italien

Kräftiges Rosa durch die farbintensive
Negroamaro Traube. Köstlich erfrischendes
Bouquet mit dem Duft frisch gepflückter
Waldbeeren. Am Gaumen elegante Säure,
finessenreiche Fruchttextur.

Weisswein

Epesses Lucine Lavaux, AOC 75cl 40.50

Lucine, 2019, CH

Glänzendes hellgelb. Dezente Frucht (Apfel,
Zitrus) mit leichten mineralischen Noten.
Kraftvoller Körper mit weicher Fülle. Feine
Säure, ein sehr schön ausgewogener Wein.

Bier

Appenzeller Quöllfrisch 33cl 4.50

Appenzeller Vollmond 33cl 5.50

Appenzeller Leermond 33cl 5.50

alkoholfrei

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Backwaren

Butter-, Laugen- oder Rustico Gipfel	Stück	1.70
Kleine Brötchen	Stück	1.90
Weggli, Semmel, Laugenzöpfli		
Brötchen	Stück	2.40
Pausen Brötli, Rustico Brötli, Urdinkel-Nuss Brötli		
Spezialbrötchen	Stück	2.80
Feigen-Nuss-Brötli, Früchte-Brötli		

Im Becher

Birchermüesli	200g	4.20
Frischer Fruchtsalat	200g	4.50
Knusperjoghurt mit Früchten	200g	4.00

Fruchtig & knackig

auch als Abo erhältlich

Früchtekorb «Jahres Edition»	1kg	6.30
was die Saison zu bieten hat		
Früchtekorb «Premium»	1kg	7.80
mit Schweizer Früchten der Saison plus frische Beeren		
Saisonale Früchte	Stück	1.50

Süßes

Div. Teegebäck	Stück	2.80
Div. Cake	Stück	2.80
Nussgipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Mini-Dänisch-Plunder	Stück	1.80

Brainfood

Nussmischung	100g	5.50
Mandeln, Haselnüsse und Cashew		
Nussmischung mit Dörrobst	100g	6.50
Knackige Nüsse, Dörrfrüchte		

Plättli

servieren wir Ihnen mit Hausbrot, eingelegtem Gemüse, Butter und Senf

«Simple» p. P 10.50

Ofenfleischkäse, Beinschinken, Salami, Schüblig und Bergkäse

«Deluxe» p. P 13.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse und Weichkäse

Käse p. P 10.00

Regionale Käsesorten aus Kuhmilch und Schafsmilch, dazu Nüsse, Dörrfrüchte, Trauben und Feigensenf

Vegan p. P 10.00

Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocadodip, Hummus, Antipasti, Oliven, Fladenbrot

ABO

Bestellen Sie Früchte, Gebäck oder Getränke als Abo wöchentlich, täglich oder monatlich

AUS DER BACKSTUBE

Cakes

Schokoladencake	Cake	29.00
Rüeblicake	Cake	29.00
Zitronencake	Cake	29.00

Verführerische Torten

Schwarzwäldertorte mit Alkohol	Torte	43.00
Orangentorte	Torte	43.00
Schwedentorte	Torte	43.00
Schokoladenmousse	Torte	43.00

Fruchtige und salzige Wähen

Käsewähe	Stück	4.80
Fruchtwähe	Stück	4.80

Über die Bestellfristen für Backwaren informiert Sie gerne unsere Cateringabteilung oder die Betriebsleitung.

SANDWICH & CO.

Unsere Sandwiches werden mit Frischkäse bestrichen. Bei einer Unverträglichkeit wenden Sie sich an den Cateringverantwortlichen.

Zutaten «Simple»

Schinken, Salami, Trutenbrust, Gruyère

Zutaten «Deluxe»

Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Brie

Halbmeter-Sandwich

Zum Lunch 1 Stück für 4 Personen

Zum Apéro 1 Stück für 8-10 Personen

Halbmeter Laugenzopf 3 Zutaten aus der Auswahl	ca. 50cm	38.00
Halbmeter Baguette 3 Zutaten aus der Auswahl	ca. 50cm	25.50

Baguette Sandwich

Baguette «Simple» hell oder dunkel, 1 Zutat aus der Auswahl	ca. 12cm	6.50
Baguette «Deluxe» hell oder dunkel, 1 Zutat aus der Auswahl	ca. 12cm	7.50

Mini-Sandwiches –

Diverse Sorten

Platten à 24 Stück

Classic Salami, Brie, Fleischkäse, Eimousse	Platte	91.20
Premium Rauchlachs, Brie, Gruyere AOP, Limmattahler Rohschinken	Platte	108.00
Vegi Rauch-Karotten, Hummus und Grillgemüse, veganes Tatar, veganer Käse	Platte	108.00

LUNCHBAG

«Simple» pro Person 16.00

1x Sandwich

Eine Zutat aus der Auswahl:

Schinken, Salami, Trutenbrust oder

Gruyère

1x Saisonfrucht

1x Mineralwasser 5dl PET

1x Snack

1x Teegebäck

«Veggie» pro Person 16.00

1x Sandwich

Eine Zutat aus der Auswahl:

Hummus, Gemüse-Antipasti oder Ei

1x Saisonfrucht

1x Mineralwasser 5dl PET

1x Snack

1x Teegebäck

«Deluxe» pro Person 18.00

1x Sandwich

Eine Zutat aus der Auswahl:

Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef,

Lachs, Brie

1x Saisonfrucht

1x Mineralwasser 5dl PET

1x Snack

1x Teegebäck

LUNCHBUFFET

Ab 30 Personen

Kalte Buffets

Salatbuffet «Budget» Portion 10.50

mit 5 Rohkostsalaten, 1 Blattsalat und Hausbrot, mit französischem und italienischem Dressing

Salatbuffet «Simple» Portion 13.50

Kleines Salatbuffet mit 3 Rohkostsalaten, 3 angemachten Salaten, 1 Proteinsalat, 1 Blattsalat, Hausbrot und Vollkornbrot, französisches und italienisches Dressing

Salatbuffet «Deluxe» Portion 18.50

Salatbuffet mit 5 Rohkostsalaten, 4 angemachte Salate, 1 Fleisch-, 1 Vegi- und 1 Fischsalat, 3 Blattsalate, Brotauswahl, französisches und italienisches Dressing, hochwertige Essig und Öl-Auswahl

Warme Buffets

Pasta-Plausch Portion 13.50

Gefüllte und klassische Pasta mit dreierlei Sauce, geriebenem Käse und kleiner Menüsalat

Klassiker Portion 17.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und Marktgemüse

Boeuf Stroganoff Portion 19.50

Rindsfleischstreifen an Paprikasauce mit Essiggurken, Spätzli und Marktgemüse

Lasagne Portion 13.50

Im Ofen gebackene Rindfleischlasagne oder Gemüselasagne mit kleinem Menüsalat

Indisch vegetarisch Portion 12.50

Würziges Linsen Dal, Basmatireis, gebratenes Senfgemüse, Raita-Sauce und Naanbrot

STEHLUNCH

Ab 30 Personen

Für sie zusammengestellt und griffbereit. Geniessen Sie unser Angebotspackage für den kleinen Stehlunch während der Arbeit, in der Mittagspause oder wann immer Sie Hunger haben. Stehlunch-Gerichte ab 10 Personen.

Stehlunch «Budget» Portion 13.50

Griechischer Salat mit Feta

-

Mini-Power Bowl mit Couscous, Granatapfel, Zucchini, Olivenöl

-

Meat Balls (Rind) an rassisger Tomatensauce

-

kleines Tagesdessert

Stehlunch «Simple» Portion 17.50

Rauchlachstartar mit Avocado und Wasabi

-

Poulet Cocktail mit frischer Ananas

-

Gemüsesticks mit Hummus & Kräuterquark

-

Tomaten-Mozzarella-Spiess

-

Meat Balls (Rind) an pikanter Tomatensauce

-

Fruchtsalat

Stehlunch «Deluxe» Portion 24.50

Mini-Power Bowl mit Couscous, Granatapfel, Zucchini, Olivenöl

-

Rauchlachstartar mit Avocado und Wasabi

-

Rindstartar auf Crostini

-

Crevetten mit Mango & Chili

-

Pouletspießli Satay mit Erdnuss-Sauce

-

Schoggimousse

APÉRO

Beliebtes

Mindestbestellmenge 10 Stück sortenrein

Käse-Küchlein	Stück	2.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Schweizer Rindstatar auf Crostini	Stück	3.80
Auberginenmousse auf Crostini	Stück	3.20
Tagessuppe in der Tasse	Stück	3.20
Blinis mit Rauchlachs Zitronen-Quark	Stück	3.80
Pumpernickel Vegi Radieschen und Kräuterfrischkäse	Stück	2.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	1.80
Pouletspiessli Satay mit Erdnuss-Sauce	Stück	3.80
Meat Balls (Rind) mit Hot-BBQ-Sauce	Stück	3.80
Krevette im Kartoffelmantel Ananas-Curry-Dip	Stück	3.80
Lammfiletwürfel Meaux-Senf-Sauerrahm	Stück	4.20
Vegi Green Balls Pfefferminz-Joghurt	Stück	3.20

Riche Pro Pax 37.50

Ab 30 Personen

Apéro:

Crostini mit Rindstatar

Crostini mit Tomaten

Vorspeisen:

Tagessuppe in der Tasse

Blinis mit Rauchlachs

Zitronen-Quark

Hauptgang:

Vegi Green Balls

Couscous, Granatapfel, Pfefferminz-Joghurt

Crevette im Kartoffelmantel

Lauwarmes Mais-Peperoni-Gemüse

Ananas-Curry-Dip

Rinds-Meat Balls

Röstikrokette, Hot-BBQ-Sauce

Pasta all'Arrabbiata

Dessert:

Zwei saisonale Dessert-

Überraschungen

ZUM KNABBERN

Crostini mit Rindstatar	1 Stück	3.80
Crostini mit Auberginenmousse	1 Stück	3.20
Crostini mit Tomaten	1 Stück	3.20
Marinierte Oliven Mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch	Portion	4.70
Parmesanwürfel mit Zitrone und Rosmarin	Portion	4.70
Cruditès mit Dip Gemüseticks der Saison	Portion	4.00
Chips Nature	Portion	6.00
Chips Paprika	Portion	6.00

GETRÄNKE

Mineralwasser

Mineralwasser 100cl 6.50
mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke

Coca-Cola, Zero 45cl 3.00
Shorley, Rivella, Citro 50cl 3.00
Orangensaft 100cl 8.50
Fairtrade Max Havelaar

Nespresso Maschine

Kaffee, Espresso Portion 3.50
von mobiler Kaffeemaschine
Diverse Tee Sorten Portion 3.50

BIER

Appenzeller Quöllfrisch 33cl 3.50
Appenzeller Vollmond 33cl 4.50
Appenzeller Leermond 33cl 4.50
alkoholfrei

WEIN

Rotwein

Stadt Zürich Pinot Noir 75cl 43.50
Barrique AOC, CH
Intensives Rubinrot. Bouquet von schwarzen Beeren, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll, mit langem Finale.

Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet, 2018, Frankreich 75cl 26.50
Dichtes, dunkles und leuchtendes Rot. Erinnert in der Nase an Veilchen, kleine Beerenfrüchte und Gewürze. Auf dem Gaumen sehr opulent, gehaltvoll und weinig. Gute Cassisnote, leicht trocknender Abgang

Valduero UNA CEPA, Tempranillo 75cl 52.00
Valduero 2017, Spanien
Schönes Kirschenrot. In der Nase eine Explosion von Fruchtaromen und Gewürzen. Der Wein präsentiert sich am Gaumen fleischig mit saftigen Tanninen und viel Frucht, gleichzeitig muskulös und voller Finesse.

Weisswein

Stadt Zürich G`mischter Satz 75cl 36.50
AOC Zürich, 2020, CH
Feines hellgelb. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig und fein.

Chardonnay Luc Pirlet, 75cl 28.50
AOC 2020, Frankreich
Helles strohgelb mit leuchtend goldenen Reflexen. Sehr schöne florale Fruchtigkeit, Linden, Akazien, Jasmin, Mandelkern, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte. Rassig ohne Übertreibung, gut ausgewogen, frischer Abgang.

Schaumwein / Prosecco

Helveticus Blanc de Blanc 75cl 38.50
Vin mousseux
Helles Gelb mit goldenem Glanz, zarte und anhaltende Bläschen. Delikat und blumig mit Mandelnoten; frisch und geschmeidig. Schöne Nachhaltigkeit.

HINWEISE

Bestellung

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine Bestellung mindestens 2 Arbeitstage (48 h) im Voraus angewiesen. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 10 Arbeitstage im Voraus oder nach Absprache erfolgen.

Bei kurzfristigen Aufträgen behalten wir uns vor, das Angebot den Möglichkeiten des Betriebes anzupassen. Für Bestellungen bitten wir Sie um folgende Angaben

- Datum, Zeit und Ort des Lieferortes
- Personenanzahl
- Name und interne Adresse
- Kontaktnamen der Kostenstelle und GPN-Nummer

Lieferkosten inkl. Retouren (Hauslieferung ohne Service vor Ort)

In den Gebäuden je nach

Standort:

VZA1

Pauschal CHF 30.00

VZA2

Pauschal CHF 11.25

Mitarbeitendenkosten

Sobald ein Service vor Ort bestellt wird, fallen Mitarbeitendenkosten pro angefangene Stunde* an.

Die Mitarbeitendenkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde*	55.00
Service, Koch	Stunde*	45.00
Nach 23.00 Uhr, Wochenend- und Feiertage	nach Absprache	

*pro angefangene Stunde

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränke sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Gläser	Stück	1.00
Messer und Gabel	Set	1.00
Schalen für Chips	Stück	1.00
Teller, Besteck, etc.	Stück	1.00
Stoffserviette	Stück	1.50
Glasbruch	Stück	4.00
Stofftisch Tuch	Stück	5.00
Eis *	Kg	5.00
Eis-Behälter	Stück	10.00

*zum Kühlen von Ware, kein Speiseeis!

Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten können während den betrieblichen Öffnungszeiten nach Absprache genutzt werden.

Auskunft zur Deklaration, Inhaltsstoffen und Allergenen

Bei Fragen zur Deklaration, Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden. 044 430 00 80 / keywest@zfv.ch

Bei unseren Lieferungen sind diese Kontaktdaten ebenfalls immer gut sichtbar beigelegt.

Zahlungsmittel

Wir akzeptieren die üblichen Zahlungsmittel.

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechts-Beziehung 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 3. 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. 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.

März 2023