

UNSER CATERING- ANGEBOT FÜR SIE

Schlemmen
erwünscht!

Mensa UZH Irchel



GASTRONOMIE

Universität Zürich

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

Pausenverpflegung	1
Apéro	2
Brown-Bags	6
Lunch Bons	6
Süßes	7
Softgetränke	8
Wein & Bier	9
Hinweise	10
Deklaration	10
Onlineshop	10
AGB	11
Kontakt	11

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Vormittagspause pro Person 9.50

«plant based» 🌱

Green Smoothie, saisonales
Birchermüesli, Rustico Gipfel

Vormittagspause «Business» pro Person 9.50

Orangensaft, Mineralwasser,
Mini-Gipfel, Pain au chocolat und
Birchermüesli

Vormittagspause «Energy» pro Person 12.50

Frischer Sluups Saft,
Nussmischung mit Cranberrys,
hausgemachte Granola-Cookies
und Powerjoghurt mit
Knusperkrokant

«Brain Booster» 🌱 pro Person 9.50

Orangen-Ingwer Shot,
«Peak Punk» Energy-Riegel,
Nussmischung mit Cranberrys

Nachmittagspause pro Person 9.50

«plant based» 🌱

Green Smoothie, Irchel-Brownie
und Früchte im Glas

Nachmittagspause «Business» pro Person 9.50

Apfelsaft, Mineralwasser,
Teegebäck & Mini-Muffins,
Appenzeller Mini-Biber und
Saisonfrucht

Nachmittagspause «Energy» 🌱 pro Person 12.50

Frischer Sluups Saft,
Nussmischung mit Cranberrys,
hausgemachte Granola-Cookies,
Ananaswürfel im Glas

Kaffee und Tee

Nespressokaffee Tasse 3.20

ab Maschine

Sirocco-Tee Tasse 3.20

Nescafé aus der Kanne Kanne 12.00

für 5 Tassen

Tee aus der Kanne Kanne 12.00

für 5 Tassen

Vitamine und Säfte 🌱

Frucht Stück 1.50

Apfel, Birne, Banane und
saisonal ergänzt

Geschnittene Früchte Weckglas 2.50

saisonal

Orangen-Ingwer Shot Stück 3.50

Sluups Säfte 25 cl 5.20

Green Smoothie 25 cl 5.20

«Müesli» im Weckglas

veganes Birchermüesli 🌱 100 g 2.80

mit Hafermilch

Birchermüesli 100 g 2.80

der Klassiker

Powerjoghurt 100 g 3.50

mit Knusper-Granola

Gipfel und Brötchen

Gipfel Stück 1.60

Butter, Laugen, Vollkorn

Mini-Buttergipfel Stück 1.20

Brötchen Stück 2.20

Feige-Nuss / Mais mit Rosinen / UrDinkel

Gipfel und Brötchen 🌱 Stück 2.50

vegan oder glutenfrei

Butterbretzel Stück 2.80

Pain au chocolat Stück 2.80

Pausen-Snacks

Brain Food 100gr 5.50

Nussmischung mit Cranberry

Granola Cookies Stück 2.50

aus unserer Hauskonditorei

Brownie Stück 2.50

Cake Stück 2.50

Banane, Schokolade, Rüebl-Haselnuss

Cakes sind auch vegan erhältlich

Lindorkugel Stück 1.00

classic und noir

Schokoriegel Stück 2.20

Munz, Minor, Twix, Snickers, Mars

SAISONFRÜCHTE-ABO

Wir liefern für Ihr ganzes Team
frische Saisonfrüchte direkt ins
Büro. So viel und so oft Sie wollen.
Kilopreis CHF 5.20

APÉRO

Apéro Standard

ab 10 Personen

Partybrötchen,
mit Hummus, Grillgemüse,
Tomatentapenade oder Pilztatar
marinierte Oliven, Nuss-
mischung mit Cranberrys,
Fruchtspiessli

pro Person 9.50

Apéro Simple

ab 10 Personen

Partybrötchen assortiert,
eingelegte Oliven,
Gemüsesticks,
mit Sauerrahmdip
Nussmischung mit Cranberrys,
Fruchtspiessli

pro Person 11.50

Apéro Classic

ab 10 Personen

Laugenzopf,
gefüllt mit Salami und Käse
Schinkengipfel,
Käseküchlein,
Gemüsesticks,
mit Sauerrahmdip
Apéro Nussmischung

pro Person 13.50

Apéro Business

ab 25 Personen

Vitello Trota Wrap,
Dünn geschnittener Kalbsbraten
mit einer Mousse aus geräucherter
«Brüggliforelle»
garniert mit Kapernäpfeln
Mini-Bagel,
gefüllt mit Pastrami und Honigsenf
Mini-Silserli,
mit gesalzener Butter und Salami
Frischkäsebällchen,
im Pistazienmantel
Summer Rolls,
Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen
und Kräutern an Sweet-Chilisauce
Mini-Patisserie
aus unserer Hauskonditorei

pro Person 21.50

Apéro plant based

ab 25 Personen

Himbeer-Gazpacho-Shot,
Falafel-Trauben-Spiess,
mit Harissa Dip
Mini-Pita,
gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni
und Rucola
Gerösteter Blumenkohlsalat,
an Muhamarra Dressing
Erbsenmole,
auf Pumpernickel mit veganem Kaviar
Blätterteig-Spinatschnecke,
Salted Karamelcrème,
mit Sel des Alpes
Ananassalat
mit Granatapfel und Minze

pro Person 25.00

Apéro mediterran

ab 25 Personen

Gefülltes Focacciabrot,
mit Rohschinken und Rucola
Gebackene Triangolini,
gefüllt mit Mozzarella & Tomate
Antipasti Involtini,
mit Zitronen-Ricottafüllung
Melonen-Cherrytomatensalat,
mit Traubenkernöl & Basilikum
Pesto-Parmesanküchlein,
Oliven,
mariniert mit italienischen Kräutern
Orangen-Tiramisu,
im Shotglas
Pistazienamaretti
mit Zartbitterschokolade

pro Person 27.00

IMMER RICHTIG AUSGESTATTET...

Gerne liefern wir bei Apéros Teller,
Besteck, Servietten, Flaschenöffner,
usw. mit dazu.

Auf die Platte, fertig, los!

Rohkostgemüseplatte

für 5-6 Personen

Frisches Rohkostgemüse mit zwei Dipsaucen

Platte 12.50

Käseplatte von Jumi

ab 10 Personen

La bouse, la sanglée des couardis, Schlossberger alt, Appenberger Mutschli, crème chèvre und Sommerhimmu, Früchterolle, Feigenchutney und Dörrfrüchte

100 g 12.50

Fleisch- und Käseplatte

ab 10 Personen

La bouse, la sanglée des couardis, Schlossberger, Sommerhimmu und crème chèvre, Znüniwurst, Buurehamme, Bündnerfleisch, Bündner Coppa, und Landrauchschinken, Essiggemüse

100 g 12.50

Fleischplatte

ab 10 Personen

Znüniwurst, Buurehamme, Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Landrauchschinken, Salsiz, Essiggemüse

100 g 12.50

Zu allen Platten servieren wir Ihnen frisches Wurzelbrot.

Mezze-Platte


ab 25 Personen

getrocknete Tomaten, Pita-Ecken, marinierte Oliven, Focaccia, hausgemachte Falafel, Grillgemüse, Hummus und verschiedene Dipsaucen


pro Person 15.00

Sandwiches und Apérobrote

Halb-Meter-Baguette 10 Stück

Baguette hell «plant based» 	Stück	26.00
Baguette hell «classic»	Stück	25.00
Baguette hell «Deluxe»	Stück	28.00
Baguette hell «surf and turf»	Stück	28.00

Party-Brötchen 20 Stück

Party Brötchen «plant based» 	Stück	62.00
Party Brötchen «classic»	Stück	60.00
Party Brötchen «Deluxe»	Stück	64.00
Party Brötchen «surf and turf»	Stück	64.00

5-Korn Baguettescheiben 20 Stück

Baguettescheiben «plant based»	Stück	62.00
Baguettescheiben «classic»	Stück	60.00
Baguettescheiben «Deluxe»	Stück	64.00
Baguettescheiben «surf and turf»	Stück	64.00

Partybrötchen

mit Wunschfüllung ab 10 Stück pro Füllung

Stück 3.80

Baguettescheibe

mit Wunschfüllung ab 10 Stück pro Füllung

Stück 3.80

Füllung «plant based»

Rauchkarotte, Humus, Pilztatar, Käsealternative

Füllung «Classic»

Salami, Brie, Trutenschinken Eiermousse

Füllung «Deluxe»

Forelle, Schlossberger, Anti-Pasti, Rohschinken

Füllung «surf and turf»





Forelle, Vuna, Roastbeef und Trutenschinken

Apéro – kalt gemacht







kalte Hausspezialitäten

ab 10 Stück pro Sorte		
Anti-Pasti Involcini 	Stück	2.80
mit Zitronen-Ricottafüllung		
Tatar Cornetti	Stück	3.50
gefüllt mit Randen- oder Rindstatar		
Erbsenmole	Stück	3.00
auf Pumpernickel mit veganem Kaviar		
Mini-Pita 	Stück	3.20
gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni und Rucola		
Mini-Pita 	Stück	3.20
gefüllt mit Spinat, Fetacrumble, Sprossen und Grillgemüse		
Summer Roll 	Stück	4.00
Reisteigrolle mit Rohkost Gemüse und Gartenkräutern an Sweet-Chili Dip		
Halloumi 	Stück	4.00
im Zucchettimantel		
Frischkäsebällchen 	Stück	3.20
im Pfeffer-Pistazienmantel		
Tête de moine 	Stück	3.00
auf Birnenbrot		
Swiss Alpin Lachs Röllchen	Stück	4.00
im Sesammantel gefüllt mit Frischkäse		

Am Spiess

ab 10 Stück pro Sorte		
Falafel Trauben 	Stück	2.80
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.80
Trauben-Käse 	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarella 	Stück	2.80
Melone-Landrauchschinken	Stück	3.00
Poulet Satay	Stück	3.00
mit Erdnussdip		

Im Glas

ab 10 Stück pro Sorte		
Mediterranes Gemüse 	Stück	3.50
mit Oliven		
Confirte Cherrytomaten 	Stück	3.50
mit Mozzarellaperlen, Pesto und Pinienkernen		
Taboulé-Salat 	Stück	3.50
mit Granatapfelkernen und Minze		
Asiatischer Gurkensalat 	Stück	3.50
mit Chili & Koriander		
Siedfleischsalat	Stück	3.50
mit Mixed Pickels		
Gerösteter Blumenkohlsalat 	Stück	3.50
an Muhamarra Dressing		
Himbeer- Gazpacho-Shot 	Stück	3.50

Zum Knabbern

Brew-Bee-Chips 	90 g	5.00
die nachhaltigen Gerstenchips mit Paprika, Rosmarin, grobes Salz oder schwarzer Pfeffer		
Brew-Bee-Chips 	Portion	15.00
mit Sauerrahm-Dip und Tomatensalsa		
Apéro Nussmischung 	100 g	5.50
Marinierte Oliven 	100 g	5.50
Gebrochener Hartkäse 	100 g	5.50
Schlossberger alt von Jumi		
Zweifel Chips 	90 g	5.00
Paprika oder Nature		

Apéro – eine heisse Sache

Mindestbestellmenge

15 Stück pro Sorte

Evergreens

Kräuter- & Randenfalafel mit Tzatziki	2 Stück	2.50
Samosa mit Mangochutney	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 	2 Stück	2.00
mit Sweet Chili Sauce		
Jalapeños gefüllt mit Frischkäse	Stück	2.60
Empanada 	Stück	3.50
gefüllt mit Spinat und Feta		
Empanada gefüllt mit Rindfleisch	Stück	3.50
Blätterteig-Spinatschnecke 	Stück	2.80
Küchlein 	Stück	3.20
mit Spinat, Käse, Broccoli		
Cheezy Chüechli 	Stück	4.00
new Roots		
Schinkengipfel	Stück	3.20
Alternativer Schinkengipfel 	Stück	4.00
mit Planted		
Mini Beef Burger	Stück	3.80
mit Zwiebelconfit		
Mini Cheesburger 	Stück	3.80
mit BBQ Planted		
Rindfleischbällchen am Spiess	Stück	2.60
glaciert mit BBQ-Sauce		
Pflaumen	Stück	2.80
im Speckmantel gebraten		
Chiliwurst im Blätterteig	Stück	4.00

EIN APERO AN DER BAR?

In Korrespondenz mit unserer IRCHEL-BAR, können Sie ihren Apéro auch in und an die Bar liefern lassen.

Alles ist möglich!

BROWN-BAGS

Vegan Bag 🌱 pro Bag 19.50

Brain Food mit Nüssen und Dörrfrüchten «Salatbowl» mit Falafel knackigem Blattsalat, Gemüse und Sprossen, Randendip Vollkornbrot, Mineralwasser 50 cl PET

Vegi Bag 🌱 pro Bag 17.50

Kleiner Marktsalat an Haussauce, Broccoliwähe, Brownie, Saisonfrucht
Mineralwasser 50 cl PET

Regular Bag pro Bag 11.00

Baguettesandwich, Saisonfrucht, Mineral 50 cl PET

Lunch Bag pro Bag 16.50

Kleiner Marktsalat mit Haussauce, Baguettesandwich, Saisonfrucht, Brownie, Mineralwasser 50 cl PET

LUNCH BONNS

Lunch-Bon für Mensa

Lunch-Bon Tagesmenü
1 Mittagessen Menü

Lunch-Bon Tagesmenü und

Getränk

1 PET-Getränk

1 Mittagessen

Kaffee und Dessert

1 Kaffee

1 Dessert

Für das Erstellen Ihres Lunch-Bons benötigen wir:

- Eine Rechnungsadresse / Kostenstellennummer
- Firmen oder Anlass Logo, wenn vorhanden
- Datum der Veranstaltung
- Der Lunch-Bon wird nach effektiver Konsumation berechnet. Er dient lediglich als Identifikation an der Kasse

WUNSCH-BAG NICHT GEFUNDEN?

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren persönlichen Wunsch-Bag zusammen.

LUNCH NICHT IN DER MENSA?

Lassen Sie sich von uns beraten und erfahren Sie, welche Möglichkeiten es für Ihr Mittagessen bei uns gibt.

SÜSSES

Mindestbestellmenge

10 Stück pro Sorte

Frisch & fruchtig

Früchte im Glas 🍷	Stück	2.80
Mini-Fruchttörtchen <small>saisonal</small>	Stück	2.80
Fruchttörtchen <small>saisonal</small>	Stück	3.50

Hausgemachte Spezialitäten

Schokoladen-Brownie 🍷	Stück	2.50
Blondie	Stück	2.50
Cake 🍷	Stück	2.50
Fragen Sie nach unserer Auswahl		
Bunte Cakepops	Stück	3.20
Streuselkuchen <small>saisonal</small> 🍷	Stück	2.80
Schoggikuchen <small>glutenfrei</small>	Stück	3.50

Kleine Leckereien

aus unserer Konditorei

Teegebäck	Stück	2.40
Mini-Muffin	Stück	1.80
Mini-Brownie 🍷	Stück	2.00
Mini-Pâtisserie	Stück	2.80
Mini-Cheesecake <small>mit Passionsfrucht</small>	Stück	2.80
Mini-Crème-Schnitte	Stück	3.00

Gebäcke

aus unserer Konditorei

Wähen	Stück	4.00
Kleines Hefengebäck	Stück	2.20
<small>Plunder, Nusschnecke, Schoggigipfel</small>		
Pain au chocolat	Stück	2.80
Vanillegipfel	Stück	2.80
Schoggi-Gipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.50
Pistazienamaretti	Stück	2.80
<small>mit Zartbitterschokolade</small>		

Süsse Schnitten

Studentenschnitte	Stück	2.50
<small>mit Schokolade oder Mokka</small>		
Himbeer- Joghurtschnitte 🍷	Stück	2.80

Ob Schichtdessert, Mousse oder Crème, die Desserts schmeicheln jedem Gaumen.

Tobleronenmousse	Stück	3.80
<small>im Shotglas</small>		
Süssmostcrème	Stück	3.80
<small>im Shotglas</small>		
Salted Karamelcrème 🍷	Stück	3.80
<small>Mit Vullansalz</small>		
Orangen-Tiramisu	Stück	3.80
<small>im Shotglas</small>		
Fruchtmousse <small>saisonal</small>	Stück	3.50
<small>im Shotglas</small>		
Himbeer-Joghurt-Crème 🍷	Stück	3.50

DESSERT NACH WUNSCH

Kuchen und weiteres Gebäck werden in unserer Konditorei täglich frisch hergestellt. Auf Wunsch auch vegan.

TORTEN ODER KUCHEN AUF WUNSCH

Sie möchten für einen speziellen Anlass eine Torte oder Kuchen, dann sind sie bei uns genau richtig. Gerne besprechen Wir im Austausch mit unserem Chef-Konditor, welche Möglichkeiten es gibt.

SOFTGETRÄNKE

Hahnenwasser

ZH₂O Züriwasser 100 cl 3.00

Mineralwasser

Mineralwasser 100 cl 5.60

mit und ohne Kohlensäure PET, 50 cl 3.60

Süssgetränke

Hibiskus Eistee 100 cl 7.60

in Glaskaraffe

Zitronenlimonade 100 cl 7.60

in Glaskaraffe

Softdrinks PET, 50 cl 3.60

Rivella, Coca Cola, Coca Cola zero, Schorle

Hibiskus Eistee PET, 50 cl 3.60

mit Zitronengrass

Zitronenlimonade PET, 50 cl 3.60

Hausgemachte Fruchtbowle

ohne Alkohol 100 cl 14.00

mit Alkohol 100 cl 22.00

Mindestbestellmenge 5 Liter

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 8.60

Apfelsaft Möhl 100 cl 7.60

Apfelschorle 100 cl 6.60

Frischgepresste Fruchtsäfte 25 cl 5.20

von Sluups

HAHNENWASSER MIT ENGAGEMENT

Drink & Donate setzt sich dafür ein, Menschen weltweit den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen. Um dies zu unterstützen, spenden wir einen Drittel der Einnahmen von «ZH₂O Züriwasser» an den gemeinnützigen Verein. Bereits mit 50 Rappen pro verkauftem Liter Leitungswasser aus der Region erhält eine Person einen Monat lang Zugang zu sauberem Trinkwasser.

WEIN & BIER

Schaumweine

Mythos Pétillant VdP Suisse 🍷	75 cl	32.00
Pétillant VdP Suisse Landolt Weine		
Riesecco blanc brut	75 cl	34.00
Riesling, AOC Zürich Zweifel1898		
Prosecco Impero DOC	75 cl	31.00
Millesimato brut Landolt Weine, Veneto		

Weissweine

UZH-Wein «KRÜ»	75 cl	43.00
8247 Weinbau AG, Flurlingen		
UZH-Wein «TOK»	75 cl	48.00
8247 Weinbau AG, Flurlingen		
Riesling-Silvaner Zürich 🍷	75 cl	35.00
Riesling-Silvaner AOC Zürich Zweifel1898		
Stadtzürcher Räuschling 🍷	75 cl	36.00
Räuschling, Burghalde AOC Zürich Landolt Weine		
Sauvignon Blanc 🍷	75 cl	32.00
Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth		
Pinot Grigio Luna DOC 🍷	75 cl	31.00
Cecilia Beretta Venezia		
KITZ Bianco IGT 🍷	75 cl	41.00
IGT Vigneti delle Dolomiti, Bozen IT Rottensteiner		
Verdejo Vendimia DO	75 cl	33.00
Bodegas Castello Medina, Rueda Verdejo		
Chardonnay Barrique IGP	75 cl	32.00
Pays d'Oc Domaine de la Jasse, Languedoc Frankreich		

Rosé

Mythos Rosé VdP Suisse 🍷	75 cl	32.00
Pinot Noir, Gamay Weingut Landolt, Schweiz		
Züri Primeur 🍷	75 cl	35.00
AOC Zürich, Zweifel 1898		

Rotweine

Cuvée Rot 2021 🍷	75 cl	35.00
VdP Suisse, Zweifel1898		
Tobias Pinot noir G3 AOC 🍷	75 cl	39.00
St. Gallen, Weingut Tobias		
Ocioto Cuvée Rot 🍷	75 cl	42.00
AOC Zürich, Zweifel Weine		
Blaufränkisch Tradition	75 cl	31.00
Österreich, Weingut Markus Iro		
Merlot Belvedere IGT 🍷	75 cl	30.00
Cecilia Beretta Trevenezie, Landolt Weine		
Primitivo del Tarantino IGT	75 cl	32.00
Landolt Weine, Apulien Primitivo		
Vieilles Vignes IGP	75 cl	32.00
Pays d'Oc rouge Domaine de la Jasse Languedoc Frankreich		
Ripasso Valpolicella Classico	75 cl	39.00
DOC Superiore, Monte del Frà Corvina Veronese, Rondinella		
Rioja Paco Garcia Seis DOC	75 cl	39.00
Tempranillo, Bodegas Paco Garcia		

Bier

Gold Sprint	33 cl	4.60
Turbinenbräu Zürich		
Chopfab Lager	33 cl	4.60
Chopfab-Boxer, Winterthur		
Chopfab Amber	33 cl	4.60
Chopfab-Boxer, Winterthur		
Panaché Naturtrüb	33 cl	4.60
Brauerei Schützengarten		
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	4.60
Brauerei Schützengarten		

LIEBLINGSWEIN

Sind Sie nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir den passenden Wein zu Ihrem Anlass – auch alkoholfrei!

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung 3 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 50.00 pro Stunde verrechnet.

Transport

Innerhalb des Campus Irchel fallen zusätzliche Transportkosten an und werden auf der Offerte ausgewiesen.

Für Ausserhaus-Caterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 pro Anfahrt erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Personalzuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet, ab Uni Irchel und wieder zurück.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	50.00
Koch	pro Stunde	50.00
Leitung	pro Stunde	60.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende sowie an Feiertagen, werden zusätzlich bis zu CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa UZH Irchel ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Material

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

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	6.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	6.50
Stehtisch inkl. Tisch Tuch	Stück	15.00
Buffettisch inkl. Tisch Tuch	Stück	10.00
Chafing Dish	Stück	25.00
Kühlschrank	Stück	50.00
Grill zertifiziert, inkl. Gas, Grillzange, Reinigung, Feuerlöscher	Stück	150.00
Bar mobil	Stück	150.00
Hochstühle Holz	Stück	10.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Blumen

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl der richtigen Blumendekoration.

DEKLARATION

Fleisch- und Wurstwaren Schweiz
Fisch- und Fischerzeugnisse Schweiz

ONLINESHOP

Besuchen Sie unseren Onlineshop und bestellen Sie rund um die Uhr für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie auch individuell.



AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

KONTAKT

Mensa UZH Irchel

Winterthurerstrasse 190

8057 Zürich

T +41 44 635 40 71

mensauzhirchel@zfv.ch

mensa.uzh.ch

Cateringleiterin: Sonja Pezzuto

T +41 44 635 06 75 / M +41 79 571 48 90

catering.uzhirchel@zfv.ch

Betriebsleiter: Felix Trottmann

T +41 44 635 40 72