

**UBS  
FORUM**



**MÜNZHOF**

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und Ihr Wohlergehen hat für uns höchste Priorität.

Im UBS Restaurant Münzhof bietet Ihnen Melanie Dannenfeld und Ihr Team einen erstklassigen Service. Dabei legen wir viel Wert auf saisonale, marktfrische und regionale Produkte. Kay Schultz und sein Küchen-Team zaubern aus hochwertigen Zutaten von auserwählten Partnern einzigartige Variationen. Unsere Küche ist «Frisch, gesund, nachhaltig und kreativ».

Wir machen aus Ihrer Veranstaltung im UBS-Forum einen Anlass, der in bester Erinnerung bleiben wird.

Ihr Münzhof-Team

Melanie Dannenfeld  
Betriebsleiterin  
T +41 44 234 99 32  
[mdannenfeld@zfv.ch](mailto:mdannenfeld@zfv.ch)

**UBS RESTAURANT MÜNZHOF**  
Bahnhofstrasse 45  
8001 Zürich

[zfv.ch|muenzhof](http://zfv.ch/muenzhof)

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

# BRUTAL REGIONAL

WINTER 2023/24

## SMALL PACKAGE

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

29 CHF

Herhaftes Rüeblimousse | Buttermilch | Marroniknusper 

Grünkernsalat | Hochstammbirne | Kürbis | Orange 

Gebeizter Swiss Alpenlachs | Gin | Artischocke | Herbstapfel

Schweizer Rindstatar | wilde Preiselbeeren | Sauerteigknusper | schwarzer Senf

Kürbiscremesuppe | Gewürzschaum | Kürbiskerne | Kernöl 

## MEDIUM PACKAGE

APERO RICHÉ FÜR JEDEN GELEGENHEIT

62 CHF

Herhaftes Rüeblimousse | Buttermilch | Marroniknusper 

Grünkernsalat | Hochstammbirne | Kürbis | Orange 

Gebeizter Swiss Alpenlachs | Gin | Artischocke | Herbstapfel

Schweizer Rindstatar | wilde Preiselbeeren | Sauerteigknusper | schwarzer Senf

Kürbiscremesuppe | Gewürzschaum | Kürbiskerne | Kernöl 

Hausgemachte Blumenkohlravioli | Haselnuss-Espuma | Belper Knolle 

Gebratenes Zürich Zanderfilet | cremiger Spitzkohl | Verjus Hollandaise

Knuspriges Alpsteiner Poulet Bällchen | geräucherte Schwarzwurzel | Gewürzzwetschge

Röteli-Waldbeeren | Meringue | Vanillecreme

Topfenmousse | Gewürz-Zwetschge | Brownie Crumble

# BRUTAL REGIONAL

WINTER 2023/24

X-TRA LARGE PACKAGE

80 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Herhaftes Rüeblimousse | Buttermilch | Marroniknusper 

Grünkernsalat | Hochstammbirne | Kürbis | Orange 

Gebeizter Swiss Alpenlachs | Gin | Artischocke | Herbstapfel

Schweizer Rindstatar | wilde Preiselbeeren | Sauerteigknusper | schwarzer Senf

Nussbaumer Hirschcarpaccio | Trüffelcreme | Waldpilze

Kürbiscremesuppe | Gewürzschaum | Kürbiskerne | Kernöl 

Hausgemachte Blumenkohlravioli | Haselnuss-Espuma | Belper Knolle 

Gebratenes Zürich Zanderfilet | cremiger Spitzkohl | Verjus Hollandaise

Knuspriges Alpsteiner Poulet Bällchen | geräucherte Schwarzwurzel | Gewürzzwetschge

Gersotto | Wurzelgemüse | Bergkräuter Creme | Navet | Rande 

Röteli-Waldbeeren | Meringue | Vanillecreme

Topfenmousse | Quitte | Brownie Crumble

Geflammter Ziegenfrischkäse | Trüffelhonig | schwarze Baumnuss

# CHEF`S SEASON FAVOURITES

WINTER 2023/24

## SMALL PACKAGE

27 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Kartoffelschaum | Trüffel | Pilztatar 

Fregola Sarda | Kürbis | Petersilie | Asche-Käsecreme 

Gefüllte Gougères | Pastrami-Gurke und Trüffelfrischkäse

Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet | süß-saurer Kohlrabi Salat | Wasabi | Tapioka

Randen-Ingwersuppe | Quinoa Pop | Sauerrahm 

## MEDIUM PACKAGE

66 CHF

APERO RICHÉ FÜR JEDER GELEGENHEIT

Kartoffelschaum | Trüffel | Pilztatar 

Fregola Sarda | Kürbis | Petersilie | Asche-Käsecreme 

Gefüllte Gougères | Pastrami-Gurke und Trüffelfrischkäse

Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet | süß-saurer Kohlrabi Salat | Wasabi | Tapioka

Randen-Ingwersuppe | Quinoa Pop | Sauerrahm 

Triangolo Pastinake | zweierlei Feige | Portwein 

Knuspriger Eden Shrimp | Papadam | spicy Tomatenrelish

Kleines Zürcher Geschnetzeltes | Wiesenchampignons | Butterrösti

Cheesecake im Glas | Schokoladen Crumble | wilde Blaubeeren

Kürbis-Orangen-Küchlein

# CHEF`S SEASON FAVOURITES

## WINTER 2023/24

### X-TRA LARGE PACKAGE

88 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN Darf

Kartoffelschaum | Trüffel | Pilztatar 

Fregola Sarda | Kürbis | Petersilie | Asche-Käsecreme 

Gefüllte Gougères | Pastrami-Gurke und Trüffelfrischkäse

Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet | süß-saurer Kohlrabi Salat | Wasabi | Tapioka

Bunter Quinoa Salat | Datteln | Granatapfel | Cashewkerne 

Randen-Ingwersuppe | Quinoa Pop | Sauerrahm 

Triangolo Pastinake | zweierlei Feige | Portwein 

Knuspriger Eden Shrimp | Papadam | spicy Tomatenrelish

Kleines Zürcher Geschnetzeltes | Wiesenchampignons | Buttermilchfondue

Gebackener Croustillant von Waldpilzen und Bergkartoffel | Nussbutter-Hollandaise 

Tortillas Espanol | Salsa Verde | Manchego | Popcorn 

Cheesecake im Glas | Schokoladen Crumble | wilde Blaubeeren

Kürbis-Orangen-Küchlein

Cremiger Brillat-Savarin | Balsamicobirne | Sauerteigchip

# THE TASTE OF ASIA

WINTER 2023/24

## SMALL PACKAGE

KLEINES GETOGETER DAVOR ODER DANACH

28 CHF

Glasnudelsalat

Koriander | Erdnüsse | Chili 

Gefüllte Reisblattröllchen | eingelegtes Gemüse | Thai Minze 

Tataki vom Saku Thunfisch | Wasabi | Wakame

Knusprige Krabbenchips | zweierlei Dip's

Tom Yam (asiatische Tomaten-Kokossuppe) 

## MEDIUM PACKAGE

APERO RICHÉ FÜR JEDEN GELEGENHEIT

62 CHF

Glasnudelsalat

Koriander | Erdnüsse | Chili 

Tataki vom Saku Thunfisch | Wasabi | Wakame

Gefüllte Reisblattröllchen | eingelegtes Gemüse | Thai Minze 

Knusprige Krabbenchips und Frühlingsrollen | zweierlei Dip's

Tom Yam (asiatische Tomaten-Kokossuppe) 

Roasted Honey - Chicken | Erdnusssoße | Koriander

Grünes Gemüse Curry | Reis | Sojasprossen 

Gebratener Rindfleischspieß | Wok Gemüse | Cashewkerne

Ananassalat | Thai Basilikum

Kaktusfeigen - Panna Cotta | Cashewkerne

# THE TASTE OF ASIA

WINTER 2023/24

X-TRA LARGE PACKAGE

89 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARB

Glasnudelsalat

Koriander | Erdnüsse | Chili 

Tataki vom Saku Thunfisch | Wasabi | Wakame

Knusprige Krabbenchips | zweierlei Dip's

Asiatischer Kalbfleischsalat | Edamame | Pekannüssen

Gefüllte Reisblattröllchen | eingelegtem Gemüse | Thai Minze 

Tom Yam (asiatische Tomaten-Kokossuppe) 

Roasted Honey-Chicken | Erdnussauce | Koriander

Green Curry vom Eden Shrimp | Reis | Sojasprossen 

Gebratener Rindfleischspiess | Wok Gemüse | Cashewkerne

Vegetarische Dim Sum | Hoi Sin Sauce 

Ananassalat | Thai Basilikum

Kaktusfeigen – Panna Cotta | Cashewkerne

Bananen – Schokoladencake | Sesam-Honig

# APERO | FLYING DINNER

WINTER 2023/24

## ZUM KNABBERN

Geröstete Nüsse   Hausmischung   ungesalzen	4.5
Rassig marinierte gefüllte Oliven von Ruocco   Grana Padano Parmesan	8.5
Flûtes Portion	3.5
Einsiedler Bergkäse   Trauben   Laugen Blätterteigstängeli	8.5
Knusprige Blätterteig Flûtes   Tösstaler Landrauchschinken	7.5
Gefüllte Gougères   Pastrami – Gurke	3.5
Gefüllte Gougères   Trüffelfrischkäse	3
Reiscracker	4.5
Wasabi Erdnüsse	5
Knusprige Krabbenchips   zweierlei Dip's	4.5

## FINGERFOOD – KLEIN UND FEIN

Geflammter Ziegenfrischkäse   Trüffelhonig   schwarze Baumnuss	4.0
Quinoa-Randenbällchen   Hummus   Orangenfilet	4.0
Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet   Wasabi   Tapioka	4.5
Tataki vom Saku Thunfisch   Wakame   Sesam	4.5
Asiatischer Kalbfleischsalat   Edamame   Pekannüsse	4.5
Schweizer Rindstatar   wilde Preiselbeeren   schwarzer Senf	4.5
Gefüllte Knuspercornets – Randenrilette   Kichererbsenhummus   Cashewkern	4.0
Gefüllte Knuspercornets – Kürbistatar   Einsiedler Bergkäse   Mandel	4.0
Gefüllte Knuspercornets – Tatar vom Zürich Zanderfilet   Creme fraîche   Dill	4.5
Mini Tartelettes – Waldpilzsalat   Rosmarin   Balsamico Perlen	3.0
Mini Tartelettes – Cocktailcrevetten   Gurken   Wasabi	3.5
Mini Tartelettes – Alpsteiner Pouletsalat   Tomatenrelish   Eigelbcreme	3.5

# APERO | FLYING DINNER

WINTER 2023/24

## KALTE SPEISEN

Fregola Sarda   Kürbis   Petersilie   Asche–Käsecreme	6.5
Kartoffelschaum   Trüffel   Pilztatar	5.5
Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet   süß-saurer Kohlrabi Salat   Wasabi   Tapioka	7.5
Bunter Quinoa Salat   Datteln   Granatapfel   Cashewkerne	6.5
Herhaftes Rüeblimousse   Buttermilch   Marroniknusper	5.0
Grünkernsalat   Hochstammbirne   Kürbis   Orange	6.5
Gebeizter Swiss Alpenlachs   Gin   Artischocke   Herbstapfel	7.5
Schweizer Rindstatar   wilde Preiselbeeren   Sauerteigknusper   schwarzer Senf	7
Nussbaumer Hirsch Carpaccio   Trüffelcreme   Waldpilze	7
Glasnudelsalat   Koriander   Erdnüsse   Chili	6
Gefüllte Reisblattröllchen   eingelegtes Gemüse   Thai Minze	6.5
Tataki vom Saku Thunfisch   Wasabi   Wakame	7.5
Asiatischer Kalbfleischsalat   Edamame   Pekannüssen	8.5

## SÜPPCHEN

Randen-Ingwersuppe   Quinoa Pop   Sauerrahm	6
Kürbiscremesuppe   Gewürzschaum   Kürbiskerne   Kernöl	6
Schwarzwurzelcreme   Petersilien Topping	6
Tom Yam (asiatische Tomaten-Kokossuppe)	6
Champagnersüppchen   Safranschaum	6
Geträufelte Kartoffelsuppe   Roggenbrotknusper	8

# APERO | FLYING DINNER

WINTER 2023/24

## WARME GERICHTE

Quiche au fromage Gruyère	4.5
Schinkengipfeli	4.5
Kleines Zürcher Geschnetzeltes   Wiesenchampignons   Butterrösti	11
Knuspriger Eden Shrimp   Papadam   spicy Tomatenrelish	10
Mini Beef Burger   Chipotle   Jalapeño   Röstzwiebeln	9.5
Tortillas Espanol   Salsa Verde   Manchego   Popcorn	6.5
Triangolo Pastinake   zweierlei Feige   Portwein	7.5
Hausgemachte Blumenkohl Ravioli   Haselnuss-Espuma   Belper Knolle	6.5
Gebratenes Zürich Zanderfilet   cremiger Spitzkohl   Verjus Hollandaise	8.5
Knuspriges Alpsteiner Poulet Bällchen   geräucherte Schwarzwurzel   Gewürzzwetschge	7.5
Gersotto   Wurzelgemüse   Bergkräuter – Creme fraîche   Navet   Rande	6.5
Eden Shrimp   Reisknusper   Tom Kha Flavour	10
Roasted Honey – Chicken   Erdnusssoße   Koriander	8.5
Knusprige Frühlingsrollen   zweierlei Dip's	5.5
Gebratener Rindfleischspiess   Wok Gemüse   Cashewkerne	9.5
Green Curry vom Eden Shrimp   Reis   Sojasprossen	10
Vegetarische Dim Sum   Hoi Sin Sauce	8.5

## SÜSSES | KÄSE

Cheesecake im Glas   Schokoladen Crumble   wilde Blaubeeren	5.5
Kürbis-Orangen-Küchlein	4
Tiramisu im Glas   Mandel Cantucci	5
Röteli-Waldbeeren   Meringue   Vanillecreme	5
Topfenmousse   Quitte   Brownie Crumble	5
Exotische Tartelettes   Passionsfruchtcreme   Ruby Pearls	5
Ananassalat   Thai Basilikum	5
Bananen – Schokoladencake   Sesam-Honig	6.5
Kaktusfeigen – Panna Cotta   Cashewkerne	5
Cremiger Brillat-Savarin   Balsamicobirne   Sauerteigchip	6.5
Geflammter Ziegenfrischkäse   Trüffelhonig   schwarze Baumnuss	5.5

WIR EMPFEHLEN JE NACH FORMAT UND DAUER IHRES ANLASSES 5 BIS 13 KOMPONENTEN ODER SIE ENTSCHEIDEN SICH FÜR EINES UNSERER PACKAGES. GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ZUSAMMEN.

# SEATED DINNER

## MENU 1

68 CHF

Junger Freiland Nüssli Salat   
Eingelegter Kürbis  
Blutorangen-Vinaigrette  
Nussknusper | Bergkräuter

\*\*\*

Confierter Alpenlachsfilet unter der Kartoffelkruste  
Cremiger Spitzkohl | Trauben  
Gelbe Apfel-Randensauce

\*\*\*

Lauwarmer Mohnkuchen  
Sauerkirschsorbet | Vanillecreme | Schokolade

## MENU 2

74 CHF

Schwarzwurzelcreme  
Nussbaumer Hirschtatar | Waldpilze

\*\*\*

Dry Aged Rindsentrecote « Strindberg Style »  
Pastinakenpüree  
Gebratener Kürbis | Sauce Foyot

\*\*\*

«Der Stein vom Münzhof»  
Dessertkreation von der Herbstzwetschge  
Weiße Schokolade | Zimt | Portweingelee

## MENU 3

68 CHF

Geräuchertes Nori Alpenlachsfilet  
Süß-saurer Kohlrabi Salat | Wasabi | Tapioka

\*\*\*

Lackierte Brust vom Alpsteiner Poulet  
Shiitake Pilze | lauwarme Glasnudeln  
Yellow Curry | Wok-Gemüse

\*\*\*

Geröstetes Kokosnuss Parfait  
Zweierlei Ananas | Sesam | Sudachi

## MENU 4

68 CHF

Junger Freiland Nüssli Salat   
Eingelegter Kürbis  
Blutorangen-Vinaigrette  
Nussknusper | Bergkräuter

\*\*\*

Triangoli Pastinake | zweierlei Feige  
Portwein | Macadamianüsse | wilder Rucola

\*\*\*

Dessert nach Wahl

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot auf  
Ihre Wünsche abgestimmt.

# WEINKARTE



# SCHAUMWEIN

## SCHWEIZ

Balma Brut Classic Penedès  
D.O.Penedès BIO  
Mas Bertran, Spanien

Brivio Brut Spumante DOC  
Pinot blanc, Merlot  
Guido Brivio; Tessin, Schweiz

## ITALIEN

Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige  
Ca del Bosco, Lombardia Italien

## FRANKREICH

Champagner Nicolas Feuillatte Brut, Réserve Exclusive  
Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir  
Champagne, Frankreich

# WEISSWEINE

## WEISSWEIN SCHWEIZ

Merlot Bianco Rovere DOC  
Merlot; Barrique  
Guido Brivio, Tessin

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Hatzenporter Stolzenberg Riesling Grosses Gewächs  
QbA Mosel  
Heymann-Löwenstein, Mosel

## WEISSWEIN FRANKREICH

Sancerre Les Panseillots  
Sauvignon blanc  
S. Fargette & G. Guillerault, Loire

## WEISSWEIN ITALIEN

Weissburgunder Hofstatt DOC  
Weissburgunder; Barrique  
Kellerei Kurtatsch; Südtirol

Sauvignon blanc, Collio DOC  
Carlo di Pradis, Friaul, Italien

## SPANIEN

Castelo de Medina VS DO  
Verdejo; Barrique  
Castelo de Medina, Rueda

# ROTWEIN

## SCHWEIZ

Cayas Syrah Réserve AOC Valais Jean-René Germanier, Wallis	75 cl	71.00
Merlot Riflessi D'Epoca DOC Merlot; Barrique Guido Brivio; Tessin	75 cl	69.00
Le Cave de Genève Merlot Clémence Satigny, Genf	75cl	44.00

## FRANKREICH

Château Ferrière AC Margaux 3ème Cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique Château Ferrière; Bordeaux	75 cl	82.00
Tête de Cuvée VdP Cabernet Sauvignon; Barrique Domaine de la Jasse, Languedoc	75 cl	42.00

## SPANIEN

Habla del Silencio V.T. Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo Barrique Bodegas HABLA, Extremadura	75 cl	39.00
L`Espill Garnatxa, Carinyena Celler Cecilio August Vincenz, DOQ Priorat, Spanien	75 cl	71.00

## ITALIEN

Collazzi Toscana IGT Cabernet Sauvignon , Merlot Toskana, Italien	75 cl	72.00
Le Sorgenti Scirus, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	75 cl	75.00

Weine auf Anfrage. Angebot bei unserem Händler kann variieren.

# DEKLARATION

## 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
Geflügel	Schweiz
Wild:	Schweiz   Deutschland   Österreich
Fleisch- und Wurstwaren:	Schweiz

## VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir verwenden ausschliesslich Fisch und Krustentiere aus nachhaltigem Fischfang.

Thunfisch stammt aus artgerechter Angelrutenfischerei.

Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## EIER

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

## VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

## ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und stellt Ihnen ein passendes Angebot zusammen.

## UNSER CREDO

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

# ALLGEMEINE HINWEISE

## MITARBEITERKOSTEN

Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Leitung Küche	Stunde	55.00
Koch, Office	Stunde	45.00

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzusatz von CHF 20.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

## MATERIAL

Bei einer Bestellung von Speisen und Getränken im Forum sind Geschirr, Besteck und Servietten im Preis inbegriffen. Für alle weiteren Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration  Blumen	nach Aufwand

## BESTELLFRIST

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus mit.

# 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 Auftragserledigung.

## 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 20 Tage nach Ausstellungsdatum 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 72 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich (exkl. Wochenende, Feiertage). 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 getätigten haben. Ab dem 4. 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.

Juni 2020