

**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

UBS RESTAURANT MÜNZHOF
Bahnhofstrasse 45
8001 Zürich

zfv.ch|muenzhof

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

BRUTAL REGIONAL

WINTER 2023/24

SMALL PACKAGE

29 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Herzhaftes Rüeblikmousse | Buttermilch | Marroniknusper 

Grünkernsalat | Hochstammbirne | Kürbis | Orange 

Gebeizter Swiss Alpenlachs | Gin | Artischocke | Herbstapfel

Schweizer Rindstatar | wilde Preiselbeeren | Sauerteigknusper | schwarzer Senf


Kürbiscremesuppe | Gewürzschäum | Kürbiskerne | Kernöl 

MEDIUM PACKAGE

62 CHF

APERÔ RICHÉ FÜR JEDE GELEGENHEIT

Herzhaftes Rüeblikmousse | Buttermilch | Marroniknusper 

Grünkernsalat | Hochstammbirne | Kürbis | Orange 

Gebeizter Swiss Alpenlachs | Gin | Artischocke | Herbstapfel

Schweizer Rindstatar | wilde Preiselbeeren | Sauerteigknusper | schwarzer Senf

Kürbiscremesuppe | Gewürzschäum | 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

Herzhaftes 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

Geflämmt 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


APERIO RICHÉ FÜR JEDE 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 | Butterrösti

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

28 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

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


62 CHF

APERÔ RICHÉ FÜR JEDE GELEGENHEIT

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 | Erdnusssauce | 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 DARF

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 | Erdnusssauce | 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

APERÖ | 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 Tössstaler Landrauschschinken	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

Geflämmter 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

APERÖ | 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
Herzhaftes Rüebli mousse 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 Gewürzschäum Kürbiskerne Kernöl 	6
Schwarzwurzelcreme Petersilien Topping 	6
Tom Yam (asiatische Tomaten-Kokossuppe) 	6
Champagnersüppchen Safranschaum 	6
Getrüffelte Kartoffelsuppe Roggenbrotknusper 	8

APERÖ | 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 Erdnusssauce 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 Balsamicbirne Sauerteigchip	6.5
Geflämmt 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

Confiertes 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	75 cl	39.00
Brivio Brut Spumante DOC Pinot blanc, Merlot Guido Brivio; Tessin, Schweiz	75 cl	36.00

ITALIEN

Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige Ca del Bosco, Lombardei Italien	75 cl	59.00
---	-------	-------

FRANKREICH

Champagner Nicolas Feuillatte Brut, Réserve Exclusive Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir Champagne, Frankreich	75 cl	69.00
---	-------	-------

WEISSWEINE

WEISSWEIN SCHWEIZ

Merlot Bianco Rovere DOC Merlot; Barrique Guido Brivio, Tessin	75cl	59.00
--	------	-------

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Hatzenporter Stolzenberg Riesling Grosses Gewächs QbA Mosel Heymann-Löwenstein, Mosel	75cl	68.00
---	------	-------

WEISSWEIN FRANKREICH

Sancerre Les Panseillots Sauvignon blanc S. Fargette & G. Guillerault, Loire	75cl	51.00
--	------	-------

WEISSWEIN ITALIEN

Weissburgunder Hofstatt DOC Weissburgunder; Barrique Kellerei Kurtatsch; Südtirol	75 cl	47.00
Sauvignon blanc, Collio DOC Carlo di Pradis, Friaul, Italien	75 cl	36.00

SPANIEN

Castelo de Medina VS DO Verdejo; Barrique Castelo de Medina, Rueda	75 cl	36.00
--	-------	-------

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 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 20 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 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 getätigt 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