

ALLES IST MÖGLICH!

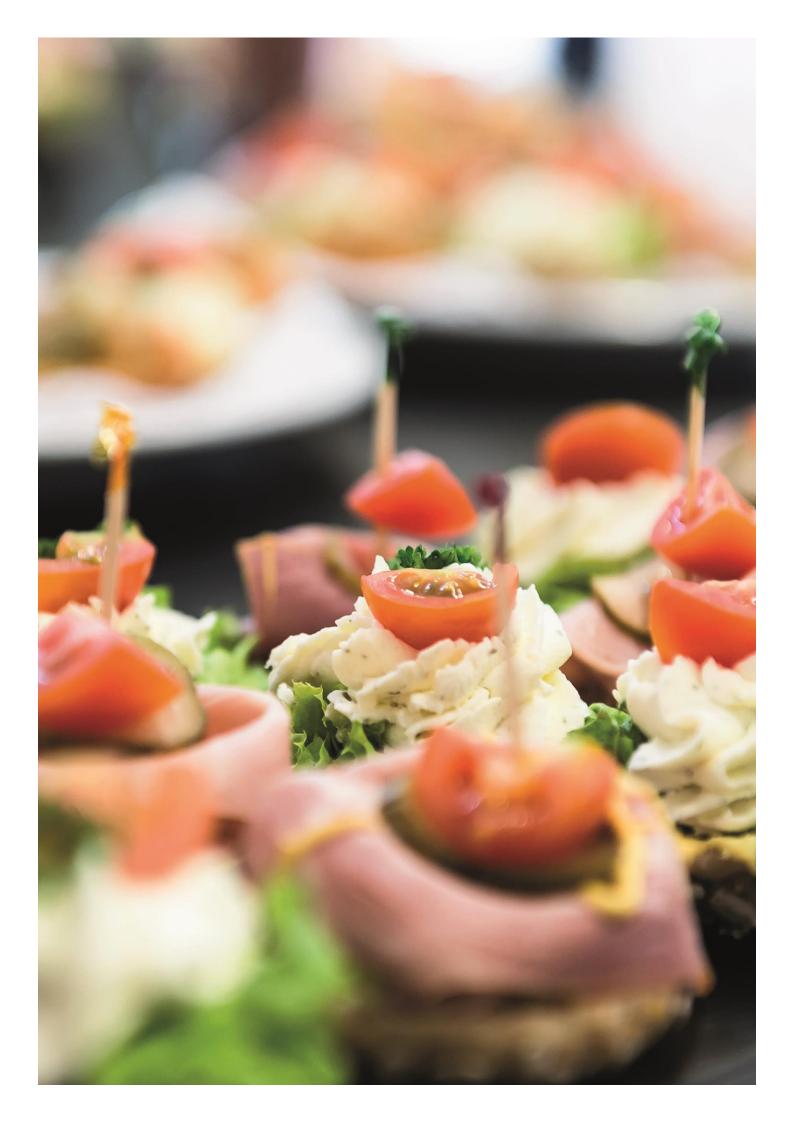
Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch 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

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

PAUSEN-VERPFLEGUNG

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

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

Morgenpauschale «Simple»	pro Person	8.50
1 Kaffee oder Tee,		
3 dl Mineralwasser,		
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit		
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen		

Morgenpauschale «DeLuxe» pro Person12.50

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, 1 Fruchtsaft,

1 Stück Cake

Nachmittagspauschale «DeLuxe» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,

3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft

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 Stück Frühstückzopf, verschiedene Konfitüren und Honig, 1 Birchermüesli im Glas, 60 g Käse- und Fleischplatte, 1 Mini-Fruchtsalat

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
Butterbretzel 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	Portion	4.00
hausgemachte Nussmischung (Brain Food)		

Aus unserer Patisserie

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüebli, 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

Kokos-Urdinkelmond, Haselnussmakrönli, Linzertörtli, Spitzbub, Vogelnest, Cookie-Herz, Mandelbögli

Klein, aber oho! ...einfach Mini

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

Schöggeli

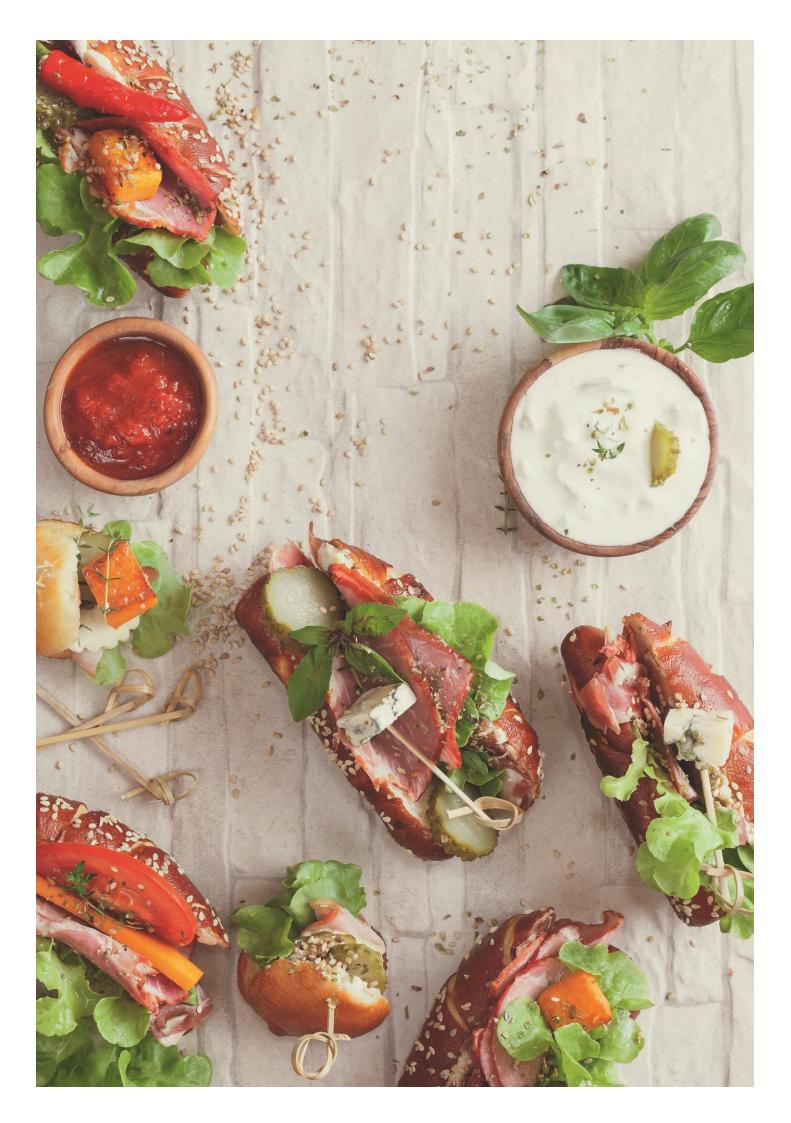
Apfelstrudel

Mini-Schöggeli	Stück	0.30
Celebrations, Mini-Toblerone		
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

BROWN BAG LUNCH

Mini-Sandwiches «Simple» Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella	Stück	3.50	Wenns am Mittag schnell gehen mus wir für Sie die ideale Lösung. Gleich wir liefern Ihren Lunch in der prakti direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach entspannt den Lunch geniessen.	bestellen schen Trag	und gtasche
Mini-Sandwiches «DeLuxe» Partybrötchen mit Roastbeef,	Stück	3.90	Brown Bag «Simple»	Stück	13.00
Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Hummus, Brie			1 Sandwich nach Wahl belegt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella		
Sandwich «Simple» Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder Bagels mit Schinken, Salami, Fleischkäse,	Stück	6.50	1 Saisonfrucht 1 Mineralwasser PET, 50 cl 1 Bertschi-Guetzli		
Greyerzer, Cantadou,			Brown Bag «DeLuxe»	Stiick	15.00
Tomaten-Mozzarella			1 Sandwich nach Wahl belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch,	Stack	13.00
Sandwich «DeLuxe» Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder Bagels	Stück	8.00	Lachs, Thon, Hummus, Brie 1 Saisonfrucht 1 Mineralwasser PET, 50 cl		
mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon,			1 Bertschi-Guetzli		
Hummus, Brie			«Pimp it up»		
			Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.90
1/2 Wrap gefüllt	Stück	7.00	Süssgetränk pet	50 cl	3.50
mit Poulet, Antipasti oder Lachs			Cake portioniert	Stück	3.30
			Früchtebecher	Portion	3.70
Sandwich am Meter «Simple»	40 cm	26.00	Schichtjoghurt	Portion	3.70
Laugenzopf gefüllt mit			Kokos-Chia-Müesli	Portion	5.00
Schinken, Salami, Fleischkäse,			Birchermüesli	Portion	3.70
Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella			mit Waldbeeren oder nature		
ergibt 6-8 Stücke			Salate und Bowls (Takeaway)		
			Gemischter Salat klein	Stück	5.00
Sandwich am Meter «DeLuxe»	40 cm	30.00	Saladbowl	Stück	9.00
Laugenzopf gefüllt mit			Tomaten-Mozzarella, Siedfleisch, Wurst-Käse, Griechisch, Thon		
Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon			Caesar Salad mit Poulet, Grana Padano und Croûtons	Stück	13.00
Hummus, Brie ergibt 6-8 Stücke			Bowl vegan Planted Chicken, Rainbow, Falafel, Zartweizen (je nach Saison)	Stück	14.00



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		

iiit zweienei sein und nausbiot	
– plus lauwarmer Kartoffelsalat	

+5.50 - plus Beinschinken

... noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat	pro Person	5.00
Tagessuppe gross	pro Person	5.50
Innerschwyzer Älplermagronen		15.00

- mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und

- vegetarisch mit Käse, Röstzwiebeln,

Apfelmus

pro Person 16.00 Nasi Goreng

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

Fiir auf den Tisch

Blätterteigflûtes hausgemacht mit Mohn, Sesam, Paprika	Stück 1.00
Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stück Käse, Lauch, Tomaten. Broccoli-Käse, Speck	160 g 8.00
Geröstete Hausnussmischung	100 g 6.00
Grano Padanowürfel mit Balsamicoglace	100 g 7.00
Taco-Chips	200 g 8.00
mit Guacamole & feurigem Dip	
Kalte Hännchen	

+5.00

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 Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

APÉRO-KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas			Süsse Versuchungen		
Suppe saisonal	Stück	2.50	Mini-Brownie	Stück	1.00
in der Espressotasse	500.011	_,,,	Mini-Party-Süssgebäck	Stück	1.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50	Nussschnecke, Pain au chocolat,	500.011	_,,,
Gemüsecrudités	Stück	3.50	Plunder, Apfelstrudel		
mit Quarkdip			Panna Cotta	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50	Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas		
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00	Schoggimousse im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00	Tiramisu	Stück	3.50
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50	im Weckglas	6	2.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50	Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	5.00	Früchtecreme saisonal im Weckglas	Stück	3.50
Warme Häppchen			Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	4.00
Mini-Samosa vegan mit Dip	Stück	3.00	Mini-Vermicelles saisonal	Stück	4.50
Mini-Frühlingsrolle vegan mit Dip	Stück	3.00	im Weckglas Früchtespiessli saisonal	Stück	3.50
Knusprige Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50			
Spinat-, Käse- und	Stück	3.50	Plättli		
Gemüseküchlein			Käseplatte «Simple»	120 g	13.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50	mit Greyezer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot		
Mini-Pizza	Stück	3.50	Fleischplatte «Simple»	120 g	13.50
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50	mit Salami, Fleischkäse, Schinken,	8	
Hackbällchen-Spiessli	Stück	4.00	Garnituren und Brot		
mit Dip im Bambusschiffli			Fleischplatte «DeLuxe»	120 g	18.50
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50	mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot		
Schweizer Pouletspiesschen mit Dip	Stück	4.50			
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00	TEAMEVENT Von Studiobesichtigungen beim SRF	bis zum	
Mini-Green Mountain Burger im Sesam-Bun mit Quarkdip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00	Fondueplausch oder einem Wine & E organisieren wir für Sie Ihren Teame	ine. Gerr	ne

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

Hauntaängo Eloisch

Hauptgange 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-Senfsauce	Stück 34.00
Pouletpiccata an Marsalasauce	Stück 29.50
Roastbeef am Stück	Stück 44.00
mit Sauce Bérnaise	
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
	5.0.0 = 5.0.5

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 Marsalasauce	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

Fitnessteller

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
Zweifarbiges Schoggimousse	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 Aprikosen		
(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

Vorspeisenbuffet pro Person 20.00

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

+ Pasta - oder Kartoffelsalat

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» Tofugeschnetzeltes 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 Schoggimousse im Weckglas, Crème brûlée im Weckglas, Mini-Pâtisserie, Panna Cotta im Weckglas

Fondue

+1.00

November bis März

Käsefondue mit Brot pro Person 19.50

Fondue Plausch «Simple» pro Person 24.50

Käsefondue mit Brot,
Mixed Pickles und Kartoffeln

Fondue Plausch «DeLuxe» pro Person 22.50

Käsefondue mit Brot,
Mixed Pickles und Kartoffeln

dazu 1 Glas Weisswein und 2 cl Kirsch

Raclette pro Portion 9.00

ab 6 bis maximal 24 Personen inklusive 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	75 cl 24.00
Kanton Zürich	
Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl 30.00
Chardonnay AOC Genève	75 cl 29.50
.ch-Linie, Landolt Weine AG	
Chardonnay Carisma DOC	75 cl 35.00
Giald SA, Ticino	
Pinot Grigio Luna DOC	75 cl 24.00
Cecilia Beretta, Venezia	
Auzan blanc AOP	75 cl 28.00
Costières de Nîmes, Château l'Ermite	
d'Auzan	
Basa Blanco DO Rueda	75 cl 28.00
Bodegas Telmo Rodriguez	
Roséwein	
Schirtenberger Rosé AOC	75 cl 28.00
Kanton Zürich, Landolt Weine AG	
Rotwein	
Cuvée Rot	75 cl 25.00
Kanton Zürich	
Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl 31.00
Pinot Noir AOC Valais	75 cl 30.00
.ch-Linie, Landolt Weine AG	
Selezione d'Ottobre Merlot AOC	75 cl 36.00
Fratelli Matasci, Ticino	
Primitivo Salento IGP	75 cl 24.00
Feudo Croce, Salento	
Malbec Seigneur de Grezette AOC	75 cl 28.00
Château Lagrezette Cahors	
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	
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
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	5.50
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.

Bei Bestellungen weniger als 2 Tage im Voraus verrechnen wir einen Express-Zuschlag von CHF 15.00.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten SRF intern

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 33.00 (ausser ins Z.ONE, da werden CHF 55.00 verrechnet)

Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

55.00 pro Stunde verrechnet.

Servicemitarbeitende pro Stunde 55.00 Koch/Chef de Service pro Stunde 65.00 Anlassleitung pro Stunde 75.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 25.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, 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		
Crushed Ice	2.5 kg	6.00		
Dei Matariallande adau Variotta andre dia Franta				

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.