

# BANKETT- DOKUMENTATION



**DELI** 1993

# Alles ist möglich!

---

Liebe Gäste

Ob für ein Meeting, eine Konferenz oder einen privaten Anlass; wir werden Ihnen das passende Angebot offerieren. Lassen Sie sich von unseren Pauschalen inspirieren. Finden Sie nicht das passende Angebot für Ihren Event? Wir stellen Ihnen eine individuelle Offerte ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle unsere Pauschalen beinhalten Komponenten mit Fleisch sowie vegetarische oder vegane Alternativen. Unsere Produkte kommen von regionalen Lieferanten.

Einzelne Artikel für individuelle Bestellungen sowie unsere Tagespauschalen finden Sie in unserem [Catering E-Shop](#)

Wir freuen uns, Ihren Anlass umzusetzen.

Ihr ZFV-Team vom Deli1993

---

## Kontakt

Deli1993 im Technopark Zürich  
Technoparkstrasse 1  
8005 Zürich  
T +41 44 445 15 47  
gastronomie-technopark@zfv.ch  
zfv.ch/technopark

---

# Tagespauschalen

---

Alle Mittagsmenüs werden saisonal, regional und individuell für Ihren Anlass zusammengestellt. Sie beinhalten immer eine Fleisch- und eine vegetarische Komponente. Soll es rein vegan sein? Dann kontaktieren Sie uns gerne direkt.

## Ganztages- pauschale Transfer

Pro Person 92.00

ab 40 Personen

Willkommenskaffee Nespresso  
(Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,  
Fairtrade Orangensaft

Zwei Kaffeepausen mit Gebäck  
Gipfeli am Vormittag  
Süßgebäck inkl. Mineralwasser mit und  
ohne Kohlensäure, Fairtrade Orangensaft  
am Nachmittag

Saisonale Früchte

3-Gang-Stehlunch  
Kleines Salatbuffet,  
saisonaler Hauptgang  
(Fleisch/Vegetarisch), inkl. alkoholfreiem  
Getränk, kleines Dessertbuffet

**Die Pauschalen sind inklusive  
Personalkosten und Table Top  
Pauschale und beinhalten  
Mineralwasser wie auch Kaffee  
den ganzen Tag.**

## Halbtages- pauschale Transfer

Pro Person 67.00

ab 40 Personen

Willkommenskaffee Nespresso  
(Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
für den ganzen Tag, Orangensaft Fairtrade

Kaffeepause mit Gebäck

Saisonale Früchte

3-Gang-Stehlunch  
Kleines Salatbuffet,  
saisonaler Hauptgang  
(Fleisch/Vegetarisch), inkl.  
alkoholfreiem Getränk, kleines  
Dessertbuffet

## Tages- pauschale Etage

Pro Person 21.00

Willkommenskaffee Nespresso  
(Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,  
Fairtrade Orangensaft

Saisonale Früchte

2 Kaffeepausen mit Gebäck

Lunchbon DELI1993 zur  
Selbstbedienung

---

## Möchten Sie etwas anderes zum Lunch?

Dann kontaktieren Sie uns. Wir finden bestimmt die  
passende Lösung für Sie.

---

# Frühstück

Ab 20 Personen zzgl. Personalkosten und Table Top

Unser Zmorge lässt sich individuell gestalten.

## Continental Frühstück

Pro Person 22.00

Ab 10 Personen

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Diverse Fruchtsäfte

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli &  
Mini-Gipfeli

## Premium Frühstück

Pro Person 38.00

Ab 10 Personen

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Assortierte Fruchtsäfte

Birchermüesli im Weckglas

Käse- und Fleischplatten

Geschnittene Früchteplatte

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli,  
Mini-Gipfeli & Butterzopf

Rührei & Speck

## Brunch

Pro Person 52.00

Ab 10 Personen

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Assortierte Fruchtsäfte

Käse- und Fleischplatten

Lachsplatte

Geschnittene Früchteplatte

Bircher- & Powermüesli im  
Weckglas

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli,  
Mini-Gipfeli & Butterzopf

Rührei & Speck

# Kaffeepausen

Ab 20 Personen zzgl. Personalkosten und Table Top

## Begrüßungs- kaffee

Pro Person 18.00

Kaffee, Espresso, Tee

Butter,- Vollkorn und  
Laugengipfeli

Orangensaft

## Kaffeepause Vormittag

Pro Person 21.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Gemischtes Süßgebäck

## Kaffeepause Nachmittag

Pro Person 21.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Salziges Gebäck

## Kaffeepause Healthy

Pro Person 24.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Infused Water

Gemischte Dörrfrüchte und Nüsse

Früchtekorb

## Kaffeepause Deluxe

Pro Person 26.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

Smoothies

Mini Patisserie

saisonalen Fruchtspiess

# Apéro

---

Sind Sie an einer Apéropauschale für Ihren Anlass interessiert? Falls Sie kein passendes Angebot finden, kreieren wir gerne eine individuelle Offerte.

## Apéro «Newton» Pro Person 24.00

ab 5 Personen, jeweils 6 Stück pro Person

Parmesanmöckli &  
Marinierte Oliven

Mini Hamburger

Gemüseballs mit Dip  
Vegetarisch

Käse- & Gemüsequiche  
vegetarisch

## Apéro «Asia» Pro Person 28.00

ab 15 Personen, jeweils 8 Stück pro Person

Black Tiger Crevette  
im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilli-Sauce

Gemüseballs mit Dip  
Vegetarisch

Blumenkohltempura  
mit Sesam

Frühlingsrollen  
mit Ingwer-Soja-Sauce

Kokos Panna Cotta mit  
Mangosauce

## Apéro «Pauli» Pro Person 37.00

ab 15 Personen, jeweils 10 Stück  
pro Person

Süßkartoffel im Zucchettimantel

Blätterteig Apéro-Streifen  
assortiert

Mini Hamburger  
Beef oder vegetarisch

Assortierte PurKorn-Schnitten

Pikante Tartelettes  
Mit veganer Rauchkarotte, Lachsmousse &  
Hummus

Amaretti  
von der Bäckerei Kleiner,  
natur und mit Schokolade

Gemischte Pâtisserie

## Apéro «Vegan» Pro Person 34.00

ab 15 Personen, jeweils 8 Stück pro Person

Süßkartoffel im Zucchettimantel

Marinierte Oliven

Auberginenröllchen  
mit Pestotofu

Falafel  
mit veganem Dip

Greenmountain Balls  
mit rassischer Tomatensauce

Saisonaler Fruchtsalat

# Apéro Riche

---

Lust auf mehr? Dann geniessen Sie unseren Apéro Riche in der Transferhalle mit raffinierten kalten und warmen Häppchen. Den Apéro servieren wir als Flying und in Singleportionen.

Wenn es etwas exklusiver sein darf, bauen wir Ihnen nach Wunsch und gegen Aufpreis unsere Bar inkl. Lounge und speziellen Dekoelementen auf.

## Flying Apéro Riche «Transfer»

Pro Person 58.00

ab 40 Personen

**Crostini**  
mit Tomaten, Beef Tartar und Aubergine

**Purkorn-Scheiben**  
assortiert

**Taboulé Salat**

**Mini-Quiches**  
vegetarisch

**Süsskartoffel-Ingwersuppe**

**Pouletspiess mit Grillgemüse**

**Lachsmedaillon**  
Auf Venere-Gemüsereis und Safransauce

**Kräuterrisotto**  
mit sautierten Pilzen

**Falafel**  
auf Gemüsesalat

**Saisonale Dessertkreation**

## Getränkeempfehlung

Zur Begrüssung  
Rosé Spumante Extra Dry 75cl 42.00

Weissweineempfehlung des Hauses  
Kanton Zürich Cuvée weiss AOC 75cl 38.50

Rotweineempfehlung des Hauses  
Kanton Zürich Cuvée rot AOC 75cl 38.50

Weitere Weine finden Sie in  
unserem [Catering E-Shop](#).

---

## Haben Sie einen Lieblingswein?

Dann organisieren wir Ihnen diesen gerne, oder Sie bringen gegen Zapfengeld Ihren eigenen Wein mit.

---

# Gut zu wissen

---

## Angebot

Mit den obigen Pauschalen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielfältiges Angebot. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## Bestellungen & Personenanzahl

Wir bitten Sie, Bestellungen immer bis spätestens eine Woche im Voraus zu tätigen und uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 20% von dieser Zahl stellen wir Ihnen in Rechnung. Kurzfristige Bestellungen sind nur nach Rücksprache möglich.

## Preise

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Der Mehrwertsteuer von 8.1%. Mitarbeitende werden je nach Funktion und Arbeitsaufwand nach 17.00 Uhr verrechnet.

Getränke ausserhalb der Pauschale werden nach Verbrauch verrechnet.

Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar innert 15 Tagen).

## Lieferung

Lieferungen im Gebäude sind ab CHF 50.00 kostenfrei. Darunter verrechnen wir CHF 15.00 pauschal.

Caterings ausser Haus werden mit einer Lieferpauschale, je nach Aufwand und Entfernung berechnet.

## Table Top

Unser Standard Table Top beinhaltet Infrastruktur wie Buffetelemente für kalte und warme Speisen, Tischdecken (nach Wunsch & Aufpreis auf den Buffets) auf den Stehtischen, hochwertiges Besteck, Servietten (nach Wunsch und Aufpreis auch Stoffservietten) sowie Porzellangeschirr.

## Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per E-Mail an unser Fachpersonal wenden.

## Externe Caterings

Wenn Sie einen Caterer für einen externen Anlass suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Grundsätzlich bleiben die Preise des Angebots identisch. Aufgrund unseres Aufwands kommen folgende Pauschalen dazu:

Lieferpauschale	CHF 200.00
Stehrtische inkl. Tischtuch, pro Stück	CHF 25.00
Buffettische inkl. Tischtuch, pro Stück	CHF 25.00
Servicemitarbeitende pro Stunde	CHF 47.09
Koch pro Stunde	CHF 57.00
Catering-Leitung	CHF 67.00
Sonn- & Feiertagszuschlag Personal	CHF 50.00
Table Top Pauschale, pro Person	CHF 4.50

## Fragen?

Für weitere Informationen steht Ihnen das Team Deli 1993 Events täglich zur Verfügung, erreichbar unter 044 445 15 47 oder per E-Mail via [gastronomie-technopark@zfv.ch](mailto:gastronomie-technopark@zfv.ch).

Wir freuen uns auf Sie.  
DELI 1993 Events

# Deklaration

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

## Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nichts anders angegeben ist, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Irland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz, Ungarn
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

\*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

## Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage detailliert Auskunft.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# 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 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

Es gelten folgende Annulationsbedingungen:

- Bis 15 Arbeitstage vor dem Event kostenfrei
- Bis 10 Arbeitstage vor dem Event 30 % des erwarteten Umsatz
- Bis 5 Arbeitstage vor dem Event 50 % des erwarteten Umsatz
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Event 80 % des erwarteten Umsatz
- Ab 2 Arbeitstage vor dem Event 100 % des erwarteten Umsatz.

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. Arbeitstag 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

Alle Preise sind grundsätzlich in Schweizer Franken, inkl. Gesetzlicher MwSt. zu verstehen. Bei einer Abweichung davon, wird dies deutlich vermerkt. 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.

April 2021