

# Catering-Angebot

Alles ist möglich!



# 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  
Restaurant Pionier

---

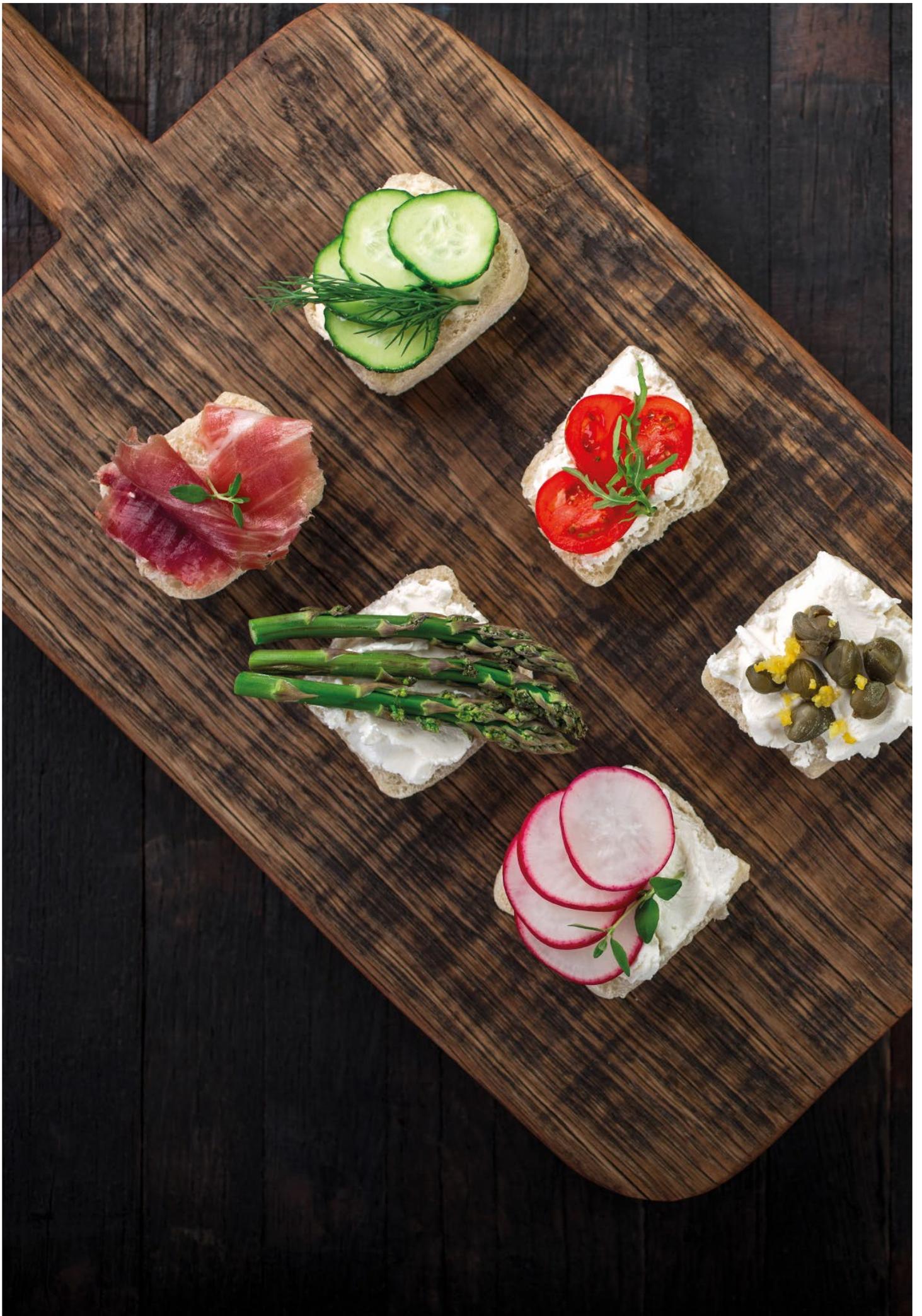
## Kontakt

Restaurant Pionier  
AXA Superblock  
Pionierstrasse 3  
8400 Winterthur  
[zfv.ch/pionier](http://zfv.ch/pionier)

Cateringverantwortlicher: Marco Weyers  
+41 52 208 90 22  
[pionier@zfv.ch](mailto:pionier@zfv.ch)

Betriebsleiter: Eric Bill  
+41 52 208 90 20  
[ebill@zfv.ch](mailto:ebill@zfv.ch)

---



# Inhaltsverzeichnis

---

Pausenverpflegung	2
Sandwiches & Apérobrote	3
Frühstück und Lunch Bag	4
Stehlunch	5
Dessert und Süßgebäcke	5
Freestyle-Apéro	6
Apéro-Pakete	7
Weine	8
Getränke	8
Hinweise	9
Deklaration	10
AGB	10

# Pausen- verpflegung

## Kaffeewagen

Nespressokaffee und Special T	Portion	2.80
Fairtrade Fruchtsäfte Michel Orangensaft Michel Bodyguard	PET 33 cl	3.50
Mineralwasser	PET 50 cl	3.50
Henniez mit und ohne Kohlensäure	AXA	2.50

## Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.70
Mini-Buttergipfel	Stück	1.10
Cailler Schoko-Gipfel	Stück	2.20
Maisbrötli mit Sultaninen	Stück	2.20
UrDinkel-Maggia-Brötchen	Stück	2.20
Brioche	Stück	2.20
Parapanbrötchen klein	Stück	1.80
Früchtebrötchen klein	Stück	1.80
Nussbrötchen klein	Stück	1.80
Laugenbrötchen klein	Stück	1.80
Feigen-Nussbrötchen klein	Stück	2.50

## Süssgebäck klein

Blueberry-Muffin	Stück	2.50
Schoggi-Muffin	Stück	2.50
Apfel-Muffin	Stück	1.80
Donut	Stück	2.20
Haselnusschnecke	Stück	2.20
Dänischer Vanilleplunder	Stück	2.30
Apfelstrudel	Stück	2.20
Mandelstange	Stück	2.20

## Pausen-Snacks

Butterbretzel klein	Stück	2.20
Mini-Sandwich gemischt gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Gruyère	Stück	3.20
Mini-Laugenbrezel gemischt gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Gruyère	Stück	3.20
Birchermüesli	Weckglas	2.80
Früchte geschnitten	Weckglas	3.50
Brainfood Dörrfrüchte & Nüsse	Weckglas	2.80

**Morgenpause** Pro Person 5.50

### «Mini Winti Select»

Brotkorb mit Mini-Gipfel und  
Mini-Brötchen, Birchermüesli im  
Weckglas

**Morgenpause** Pro Person 6.50

### «Mini Pionier Power»

Butterbretzel, Brain Food mit  
gerösteten Nüssen und  
Dörrfrüchten, Birchermüesli im  
Weckglas

## Vitamin und Co.

Frucht saisonal	Stück	1.20
Saisonfrüchte-Abo	Pro Kilo	5.20

Wir liefern für Ihr ganzes Team frische  
Saisonfrüchte direkt ins Büro. Soviel und  
so oft Sie wollen. Im Superblock  
verrechnen wir keine Lieferkosten.

## Schokolade zum Kaffee

Brownie am Spiesschen	Stück	1.60
Lindor Kugel	Stück	1.20
Gottlieber Hüppen	Stück	1.20
Dubler Mohrenkopf	Stück	1.20
Tartufo	Stück	1.80

## Getränke

Mineralwasser	80 cl	4.10
Henniez mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl AXA	3.50 2.50
Zitronenlimonade	PET 50 cl	3.80
Hibiskus Eistee	PET 50 cl	3.80
Süssgetränke	PET 50 cl	3.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Apfelshorley, Rivella	AXA	2.80

**Graninifruchtsäfte** PET 33 cl 3.80

Orangensaft  
Bodyguard

# Sandwiches & Apérobrote

---

## Baguette Sandwich klein

Baguette hell «Simple»	Stück	4.20
Baguette hell «ExQuisit»	Stück	4.90

## Sandwich gross

Holzersandwich hell «Simple»	Stück	5.80
Holzersandwich hell «ExQuisit»	Stück	6.50
Rusticosandwich «Simple»	Stück	5.80
Rusticosandwich «ExQuisit»	Stück	6.50

## Füllungen «Simple»

Salami, Schinken, Fleischkäse, Thunfischmousse, Brie, Gruyère oder Ei

## Füllungen «ExQuisit»

Rohschinken, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella

## Gefüllte Wraps

Wrap mit Rauchlachs Rucola und Frischkäse	Stück	6.50
Wrap mit Chorizo Peperoni, Mais und Cocktailsauce	Stück	6.50
Vegi Wrap mit Antipasti Hüttenkäse und Pesto Verde	Stück	6.50
Veganer Wrap mit Humus Avocado und Tomate	Stück	6.50

## Brötliplatten 24 Stück

### Mini-Sandwichplatte «Classic»

Gefüllt mit Mostbröckli, Bauernfleischkäse, Salami, Ofenschinken, Gruyère, Brie	Platte	62.50
---	--------	-------

### Mini-Sandwichplatte «Winti»

Vollkorbrötli, Gipfel und Laugenbretzel gefüllt mit Ofenschinken, Salami, Mostbröckli, Thunfischmousse, Brie und Eiertatar	Platte	65.50
--	--------	-------

## Hausbrote ganz gross

zum selbst schneiden

### Riesen-Laugenbretzel

Schinken, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Brie, Gruyère, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella	Stück	61.00
--	-------	-------

### Zopfring «Simple»

Schinken, Salami, Brie, Gruyère, Fleischkäse	Stück	56.00
--	-------	-------

### Rustico Meterbrot «Simple»

Schinken, Salami, Brie, Gruyère, Fleischkäse	Stück	56.00
--	-------	-------

### Rustico Meterbrot «ExQuisit»

Rohschinken, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella	Stück	58.00
--	-------	-------

---

## Hausbrote ganz gross

Als Richtwert zum selbst schneiden:

Apéro für 15 Personen

Imbiss für 10 Personen

Gerne schneiden wir Ihr Hausbrot auch vor:  
Aufpreis CHF 6.00 per Brot

---

# Frühstück

---

## **Pionier's Home Made Frühstück** Pro Person 19.50

Brotauswahl mit Weiss-, Misch- und Vollkornbrot, Butterzopf, Mini-Butter-, Laugen-, und Rusticogipfeli, Plunder, Butter, Fairtrade-Honig und hausgemachte Konfitüre, Frühstücksflocken, Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat, Aufschnitt und Bauernschinken, Schweizer Käseplatte, Früchtesmoothie

<b>Upgrade zum Frühstück:</b>	Pro Portion	
Berner Rösti		4.50
Spiegelei		3.50
Rührei		3.50
Omelette		3.50
Frühstücksspeck		3.00
Chipollatawürstchen		3.50
Nürnbergerwürstchen		3.50
Rauchlachs mit Meerrettich		3.50

Der bereitgestellte Kaffeewagen mit einer breiten Auswahl an Nespressokaffee und Special T, Orangensaft 100 cl und Mineralwasser 80 cl werden nach Verbrauch verrechnet.

Nespressokaffee und Special T	Portion	2.80
Mineralwasser	80 cl	3.80
Henniez mit und ohne Kohlensäure		
Orangensaft	100 cl	7.00

# Lunch Bag

---

Wenn es am Mittag schnell gehen muss und Sie nicht auf eine nahrhafte Mahlzeit verzichten wollen, ist unser Lunch in der praktischen Tragtasche die ideale Lösung zum Mitnehmen.

Ohne Öko-Bag erhalten Sie CHF 0.50 Rabatt.

## **Lunch Bag «eins»** pro Bag 14.00

Kleiner Marktsalat mit Haussauce, Holzer Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie, Saisonfrucht, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl

## **Lunch Bag «zwei»** pro Bag 16.50

Kleiner Marktsalat an Haussauce, Holzer Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie, Saisonfrucht, Blueberry-Mandelmuffin, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl

## **Lunch Bag «drei»** Pro Bag 19.50

Brainfood mit Nüssen und Dörrfrüchten  
«Salatbowle» mit knackigem Blattsalat, Gemüse und Sprossen, geschnittenes Roastbeef oder Falafel an Haussauce  
Vollkornbrötchen, Saisonfrucht  
Mineralwasser oder Süssgetränk 50cl PET nach Wahl

## **Lunch & Learn** pro Bag 14.50

Holzer Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie, Schokoladenmuffin  
Saisonfrucht, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl

## **Vegi Bag** pro Bag 17.50

Kleiner Marktsalat an Haussauce, Broccoliwähe, Brownie, Saisonfrucht  
Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl

# Stehlunch

Wählen Sie frei nach Ihrem Geschmack und stellen Sie Ihr Menü zusammen.  
Stehlunches und Menüs richten wir ab 10 Personen aus.

## Swiss Traditional Pro Person 26.50

Bündner Gerstensuppe  
Gemüsewürfelchen und Rollgerste  
Gemischter Salat  
Variation von Rohkostsalaten mit Haussauce  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Karotten  
Äplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln  
Tobleronemousse  
im Weckglas

## Bella Italia Pro Person 22.50

Tomatencremesuppe  
Basilikumschaum  
Antipasti-Mozzarellasalat  
an Balsamico-Vinaigrette und Rucola  
Casarecce all'amatriciana  
Tomatensauce mit Speck, Petersilie und Pecorinokäse  
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen und Kräutern  
Original Tiramisu mit Amaretto  
im Weckglas

## Asia Time Pro Person 24.50

Tom Ka Gai  
Kokosnussmilch, Ingwer und Zitronengras  
Glasnudelsalat mit Chinakohl  
Koriander und Chili  
Rotes Poulet Thai-Curry  
Basmatireis und gebratenes Wok-Gemüse  
Gelbes-Curry mit Tofu  
Gemüse und Udonnudeln  
Mangomousse mit Kokosnuss-Streusel im Weckglas

## Suppen und Salate

Portionen im Weckglas  
Tomatencremesuppe 3.60  
mit Basilikumschaum  
Karottencremesuppe 3.60  
mit Sesamöl  
Gazpacho Andaluz 3.60  
kalte Tomaten-Peperonisuppe

Grüner Blattsalat 3.60  
mit gerösteten Kernen  
Gemischter Salat 3.60  
Variation von Rohkostsalaten  
Cherrytomatensalat 3.60  
mit Kräutern und Hüttenkäse  
Gurkensalat 3.60  
mit Dill und Oliven  
Tomaten-Mozzarellasalat 3.60  
an Balsamicovinaigrette und Basilikum  
Caesarsalat mit Speckstreifen 3.60  
und Brotcroûtons  
Mainierte Melonen 3.60  
mit Fetawürfeln  
Kichererbsen-Tatar mit Oliven 3.60  
dazu knuspriges Nussbrot  
Bauernsalat mit Pecorino 3.60  
dazu Apfel-Balsamicodressing  
Papayasalat mit Crevette 3.60  
Pouletcurry-Salat 3.60  
mit Cashewnüssen und Sprossen

## Hauptgänge

Rindfleischgehacktes mit Hörnli 12.50  
Reibkäse und Apfelmus  
Äplermagronen 12.50  
Mit Cervelatstreifen und Röstzwiebeln  
Lasagne al Forno 12.50  
Mit Rindschackfleisch und Wurzelgemüse  
Tortelloni mit Ratatouille 12.50  
an sämiger Tomatensauce  
Wurst-Käsesalat mit Greyerzer 12.50  
mit Karotten und bunten Salaten  
Thai-Curry mit Tofu 14.50  
Gemüse und Udonnudeln  
Pouletgeschnezeltes Casimir 14.50  
mit Reis und Pfirsich  
Rindsragout Burgunder Art 14.50  
mit Kartoffelstock und grünen Bohnen  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 14.50  
Mit Rösti an Champignonrahmsauce  
Rindfleischwürfel «Stroganoff» 14.50  
mit Champignons, Peperoni und Gurken  
dazu Butterspätzli

# Dessert und Süssgebäck

---

## Desserts

Portion im Weckglas

Tobleronemousse	Stück	3.60
Beeren-Quarkcrème	Stück	3.60
Gebrannte Creme	Stück	3.60
Tiramisu <small>Original</small>	Stück	3.60
Waldbeertiramisu	Stück	3.60
Schokoladenmousse	Stück	3.60
Fruchtsalat	Stück	3.60
Chia-Pudding mit Waldbeeren	Stück	3.60

## Gebäck / Konfekt klein

Brownie am Spiesschen	Stück	1.60
Donuts	Stück	2.20
Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	2.20
Vanilleplunder	Stück	2.20
Blueberrymuffin	Stück	2.50
Schoggimuffin	Stück	2.50
Apfelmuffin	Stück	2.50
Schoggicake	Stück	2.20
Marmorcake	Stück	2.20

## Zum Kaffee

Lindor Kugel	Stück	1.20
Gottlieber Hüppen	Stück	1.20
Dubler Schokokuss	Stück	1.20
Tartufo	Stück	1.80

# Freestyle Apéro

## Zum Knabbern

Portionen jeweils für 5 Personen

Bombay Curry-Nussmischung	Portion	5.00
Pikante Copa-Preussen mit Parmesan	Portion	5.00
Blätterteigflûtes	Portion	5.00
Pizzaschnecken Napoli Mozzarella, Tomatensauce und Oregano	Portion	6.50
Pizzaschnecken Prosciutto Mozzarella, Tomatensauce und Oregano	Portion	6.50
Mexikanische Totopos Tortillachips Guacamole & Tomatensalsa	Portion	7.50
Griechische Oliven schwarz und grün	Portion	4.70
Griechische Fetawürfel mariniert mit frischen Kräutern und Olivenöl	Portion	4.70

## Beliebte Klassiker

Käseküchlein	Stück	3.00
Brocoliküchlein	Stück	3.00
Spinatküchlein	Stück	3.00
Schinkengipfel	Stück	3.00
Wintiwurst im Blätterteigkrönli mit Haussenf	Stück	3.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Sojasauce	Stück	3.00
Samosa gefüllt mit Gemüse und Erbsen mit Sweetchili-Sauce	Stück	3.00
Riesencrevetten in Kokosnusspanade mit Sweetchili-Sauce	Stück	3.00

## Kalte Spiesschen

Tomaten-Mozzarella mit Olivenpesto mariniert	Stück	3.20
Raumlachs-Lollipop mit Meerrettich-Mascarpone in der Crêpe	Stück	3.20
Cavaillon-Melone mit Landrauchschinken	Stück	3.20
Antipasti mariniert mit Kräutern	Stück	3.20
Rohschinken-Feigen mit Honig	Stück	3.20

## Warme Spiesschen

Pouletspiesschen mit Sataysauce	Stück	3.80
Rindsspiesschen mit BBQ-Sauce	Stück	3.80
Crevetten an Kräutermarinade	Stück	3.80
Gemüsespiesschen mit Sojadip	Stück	3.80
Tofuspiesschen mit Wasabi-Sojasauce	Stück	3.80

## Kalte Häppchen

Gemüsestangen mit zweierlei Dipsaucen	Pro Person	3.00
Gemüsegazpacho mit Parmesanchip	Stück	3.60
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	3.00
Rindstatar auf Gemüsebrot	Stück	3.00
Auberginen-Sojatatar auf Gemüsebrot	Stück	3.00
Bagel mit Raumlachs und Meerrettichcreme	Stück	3.60
Canapés-Platte «Pionier» Baguettescheiben belegt mit Raumlachs, Rohschinken, Mostbröckli und Eiertatar	10 Stück	28.50

## Warme Häppchen

Rüebli-Honig-Ingwersuppe im Espressotässchen	Stück	3.60
Albondigas Rindshackbällchen mit Tomatensauce im Weckglas	Stück	3.80
Quiche Winterthur mit Lauch und pikanter Wintiwurst	Stück	3.00
Lauwarmer Quinoa-Gemüsesalat mit Tempeh an Erdnussauce im Weckglas	Stück	3.80
Beefburger im Sesambun, Greyerzer Käse, Zwiebelkonfit und Haussauce	Stück	4.20
Pulled Pork Burger im Kaisersemmel Coleslaw-Salat und Smokey BBQ-Sauce	Stück	4.20
Chicken Burger im Ciabattabrötchen Cheddar Cheese und Bacon Jam	Stück	4.20
Linsenburger im Sojabrötchen Eisbergsalat und Ananas-Chili-Chutney	Stück	4.20
Pulled Jack Fruit Burger im Graham- Brötchen mit Avocado und Tomatensalsa	Stück	4.20

# Apéro-Pakete

---

## Für Sie zusammengestellt

Ab 10 Personen, jeweils ein Häppchen pro Person

### Zvieri Plättli Pro Person 13.50

Landrauchschinken  
Mostbröckli  
Bauernschüblig  
geräucherter Speck  
Sbrinzmöckli und Appenzeller Käse  
mit einem UrDinkel-Maggia-Brötchen

### Mediterranea Pro Person 10.50

Marinierte Fetawürfel und schwarze und grüne Oliven  
pikante Coppa-Preussen  
Mini-Focaccia gefüllt mit Serrano-Schinken  
Parmesan  
Rucola und Antipasti mit Tomatenpesto

### Classic Apéro Pro Person 13.00

Bombay Curry-Nussmischung  
Gemüsestangen mit zweierlei Dipsaucen  
Winti-Wurst im Blätterteigkrönchen  
Broccoli- und Käseküchlein

### Vegetarischer Apéro Pro Person 11.20

Gemüsestangen mit zweierlei Dipsaucen  
Antipasti-Spiesschen mariniert mit Kräutern  
Tofuspiesschen mit Wasabi-Sojasauce  
Pizzaschnecken Napoli mit Mozzarella Tomatensauce und Oregano

### Pionier goes Vegan Pro Person 15.50

Geröstete Curry-Kichererbsen  
Erbsen-Kräuterschnecken

lauwarmer Quinoa-Gemüsesalat mit Tempeh an Erdnussauce  
Empanadas mit Spinat und Pilzen  
Pulled Jack Fruit Burger im Graham-Brötchen mit Avocado und Tomate

### Around the World Pro Person 15.30

Mexikanische Totopos (Tortillachips)  
Guacamole & Tomatensalsa  
Rindstatar auf Gemüsebrot  
Bagel mit Rauch-Lachs und Meerrettichschaum  
Frühlingsrollen mit Sojasauce, Beefburger im Sesambun mit Greyerzer Käse, Zwiebelkonfit und Haussauce

### Winti Pro Person 13.90

Mexikanische Totopos (Tortillachips)  
Guacamole & Tomatensalsa  
Rauchlachs-Lollipop mit Meerrettichmascarpone im Crêpe  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Olivenpesto mariniert  
Wintiwurst im Blätterteigkrönli und Haussenf  
gebratene Nürnbergerwürstchen mit Sauerkraut

### Bierbrauer Apéro Pro Person 15.50

Kleiner Laugenbrezel mit Obazter, Bierradi  
Bagel mit Rauchlachs und Meerrettichcreme  
Fleischkäse im Kaisersemmel mit Hendelmeiersenf  
gebratene Nürnbergerwürstchen mit Sauerkraut

---

## Ihr Budget

Gerne stellen wir Ihnen Ihrem Budget entsprechend kleine & feine Häppchen aus unserer Küche zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

---

# Weine

---

## Weissweine

Nobler Weisser Riesling-Silvaner	75 cl	39.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Pinot Grigio	75 cl	34.00
Impero by Landolt Weine, Friaul, Italien		

## Roséweine

Nobler Rosé Pinot Noir	75 cl	39.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		

## Schaumweine

Impero Prosecco DOC Brut	75 cl	31.00
Impero by I.W.G. Valdobbiadene, Italien		
Secco Bianco by Rimuss alkoholfrei	75 cl	31.00

## Rotweine

Nobler Blauer Pinot Noir	75 cl	45.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Primitivo del Tarantino	75 cl	38.00
Setti Torri, Figli Pichierri Gaetano, Apulien, Italien		

## Alkoholfreier Wein

«FLEIN» Sauvignon Blanc	75 cl	32.00
Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien		

---

## Passender Wein

Haben Sie Ihren Wunschwein nicht gefunden?  
Wir bieten Ihnen ein breites regionales und internationales Angebot. Verlangen Sie unsere Weinkarte.

# Getränke

## Erfrischende alkoholfreie Trends

Hibiskus Eistee	100 cl	7.50
Zitronenlimonade	100 cl	7.50
Ingwer-Minze-Shorley mit Ginger Ale	100 cl	7.50

## Erfrischende Trends mit Alkohol

Himbeerbowle hausgemacht	100 cl	26.00
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup	100 cl	26.00
Pionier's White Wine Margarita	100 cl	26.00
Weisswein, Triple Sec und Limettensaft		

## Bier

Boxer Old Bügelflasche	33 cl	4.50
Doppelleu Boxer, Winterthur		
Chopfab Hell	33 cl	4.50
Doppelleu Boxer, Winterthur		
Chopfab Amber	33 cl	4.50
Doppelleu Boxer, Winterthur		
Chopfab Bleifrei (alkoholfrei)	33 cl	4.50
Doppelleu Boxer, Winterthur		
Stadtguet Hell	33 cl	4.50
Statdguet Brauerei, Winterthur		
Stadtguet Amber	33 cl	4.50
Statdguet Brauerei, Winterthur		
Stadtguet Alkoholfrei	33 cl	4.50
Statdguet Brauerei, Winterthur		

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	80 cl	4.10
Henniez mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	3.50
	AXA	2.50
Süssgetränke	150 cl	8.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Apfelshorley, Rivella	PET 50 cl	3.80
	AXA	2.80

## Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.00
-------------	--------	------

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	3.50
-----------------------	-------	------

# Hinweise

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

## Personalaufwand

Für bediente Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt.

Anlassleitung	Stunde	65.00
Küchenleitung	Stunde	65.00
Eventmitarbeiter	Stunde	55.00
Buffet Auf- und Abbau	Nach Aufwand	45.00
Kleines Buffet	Nach Aufwand	25.00

Auf- und Abbau

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Materialmiete

Für Cateringbestellungen verrechnen wir nachfolgende Mietpreise ausser Haus, zuzüglich Transportkosten.

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

	Preise mit Food und Getränke	Nur Miete
Stehische rund Ø 90cm	10.00	20.00
Stehische rund Ø 60cm, mit weissen Hussen	10.00	15.00
Tischtuch weiss	7.00	7.00
Gläser	Inklusive	0.80
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	0.50	0.80
Teller	0.50	0.80
Teller mit Besteck, 3-teilig	1.50	2.50
Kaffeegeschirr, 3-teilig	1.00	1.00
Eiskübel mit Eis, in Kühlbox	Inklusive	15.00
Kühlbox aus Styropor	Inklusive	5.00
Gasgrill inkl. Grillzange, Gas und Reinigung	80.00	120.00
Schneidebrett mit Messer	Inklusive	5.00

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Lieferkosten

Sitzungs-Lieferungen mit Kaffeewagen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant Öffnungszeiten sind kostenlos. Für Caterings gelten spezielle Lieferkonditionen. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

Lieferkosten im Gebäude Superblock	Pauschal	10.00
---------------------------------------	----------	-------

Gläser eindecken bis 20. Stück, inkl. Gläser	Pauschal	12.00
---	----------	-------

Lieferung ausser Haus	Ab	50.00
-----------------------	----	-------

Lieferwagen PW	Tagespauschale ab	100.00
----------------	----------------------	--------

Transporter 3.5t, mit Hebebühne	Tagespauschale ab	500.00
------------------------------------	----------------------	--------

## Infrastruktur und besondere Technik

Besondere Technik für Vorträge oder Bühnen, Rednerpulte und Mikrofone können wir gerne organisieren durch einen externen Partner. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

## Auskunft zu Inhaltsstoffen und Allergenen

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

# 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
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa,
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang 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.

# AGB

---

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb)

