

Cateringangebot

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause,
ein kreativer Stehlunch, ein gediege-
ner Apéro oder eine ausgelassene
Feier mit deinen Arbeitskolleg:innen:
Wir freuen uns, dich bei der Planung
und Durchführung deines Anlasses zu
unterstützen. Gerne stellen wir für
dich das passende Angebot
zusammen und setzen auch
aussergewöhnliche Wünsche in die
Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles
ist möglich!

Dein 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: Martin Nagy



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

KAFFEPAUSEN

Stärke dich vor, während oder nach einem Meeting und stelle dir deine 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 Mini-Brötchen

Morgenpauschale «DeLuxe» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit
je 1 Gipfeli und 1 Mini-Brötchen,
Fruchtkorb, 1 Mini-Birchermüesli
im Weckglas

Nachmittagspauschale «Simple» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
1 Fruchtsaft,
1 Stück Fruchtwähe

Nachmittagspauschale «DeLuxe» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft
2 Stück Mini-Süssgebäck,
1 Früchtespiessli und
2 Lindor Kugeln

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,
1 Mini-Fruchtsalat, 60 Gramm
Käse- und Fleischplatte

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.30
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Früchte-, Mais-, Nussbrötchen	Stück	1.80
Brioche / Beerenbrötli	Stück	3.00
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» hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

Aus unserer Patisserie

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüeblli, Tiroler	Stück	3.30
Muffin Schoggi, Blueberry, Apfel	Stück	3.20
Fruchtwähe	Stück	5.00
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
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, Apfelstrudel		

Schöggeli

Mini-Schöggeli	Stück	0.30
Celebrations, Toblerone, Ovi Branchli		
Lindor-Kugel	Stück	0.80
Schokokuss	Stück	2.00
Ragusa	Stück	2.50
Schoggistängeli	Stück	2.50
Mars, Snickers oder Twix	Stück	2.30
Balisto	Stück	2.20

SANDWICHES

Mini-Sandwiches «Simple» Stück 3.50
Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke

Mini-Sandwiches «DeLuxe» Stück 3.90
Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Gemüsetatar, Brie

Sandwich «Simple» Stück 6.50
Auswahl mit Baguette oder Bagel mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke

Sandwich «DeLuxe» Stück 8.00
Auswahl mit Baguette oder Bagel mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Gemüsetatar, Brie

1/2 Wrap gefüllt Stück 7.00
mit Poulet, Antipasti oder Lachs

Sandwich-Stange «Simple» 40 cm 26.00
Laugenzopf (40cm) gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke
(ergibt 6-8 Stück)

Sandwich-Stange «DeLuxe» 40 cm 30.00
Rusticozopf (40cm) gefüllt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon Hummus, Brie
(ergibt 6-8 Stück)

BROWN BAG LUNCH

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für dich die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern deinen Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an deinen Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

Brown Bag «Simple» Stück 13.00
1 Sandwich nach Wahl belegt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET, 50 cl
1 Bertschi-Guetzli

Brown Bag «DeLuxe» Stück 15.00
1 Sandwich nach Wahl belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Gemüsetatar, Brie
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET, 50 cl
1 Bertschi-Guetzli

«Pimp it up»
Frischer Sluups Fruchtsaft 25 cl 3.90
Süssgetränk PET 50 cl 3.50
Cake portioniert Stück 3.30
Früchtebecher Portion 3.70
Schichtjoghurt Portion 3.70
Kokos-Chia-Müesli Portion 5.00
Birchermüesli Portion 3.70
mit Waldbeeren oder nature

Salate und Bowls (Takeaway)
Gemischter Salat klein Stück 5.00
Saladbowl Stück 9.00
Tomaten-Mozzarella, Siedfleisch, Wurst-Käse, Griechisch, Thon
Caesar Salad Stück 13.00
mit Poulet, Grana Padano und Croûtons
Bowl (vegan) Stück 14.00
Planted Chicken, Falafel, Zartweizen
(je nach Saison)



LUNCH- VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem du dich selbst am Buffet bedienen darfst. Wir richten uns ganz nach deinen 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
– plus lauwarmer Kartoffelsalat +5.00

...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Tagessuppe gross pro Person 5.50

Innerschwyz Älplermagronen 15.00

– mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und
Apfelmus

– vegetarisch mit Käse, Röstzwiebeln,
Apfelmus

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Pouletstreifen, Gemüse
und Sprossen – vegetarisch mit Tofu

Steinpilzrisotto pro Person 17.00

Lasagne und Salat pro Person 16.00

(auch vegetarisch möglich)

Ghackets und Hörnli Pro Person 12.00

(auch vegetarisch möglich)

APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen dir folgende Bestellmengen:

– bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen

– bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen

– ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

Für auf den Tisch

Blätterteigflûtes hausgemacht Stück 1.00

mit Mohn, Sesam, Paprika

Apéro-Oliven 100 g 8.00

gefüllt mit Mandeln, Knoblauch oder Käse

Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stück) 160 g 8.00

Käse, Lauch, Tomaten. Broccoli-Käse, Speck

Geröstete Hausnussmischung 100 g 6.00

Grano Padano-Würfel 100 g 7.00

mit Balsamicoglace

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 Dörraprikosen (saisonal)

Bruschetta «Simple» Stück 3.50

mit Tomatenwürfeli oder Thonmousse

Bruschetta «DeLuxe» Stück 4.50

mit Rauchlachstatar, Gemüsestatar
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 dir deinen Lunch auch als Flying-
Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder
richten für dich dein Dinner aus.

APÉRO- KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas

Suppe saisonal in der Espressotasse	Stück	2.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Coleslaw Salat	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten und Feta	Stück	5.00

Warme Häppchen

Mini-Samosa vegan mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle vegan mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiessli mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsala	Stück	5.00
Mini-Green Mountain Burger im Sesam Bun mit Cocktailsauce, Tomaten, Eisbergsalat	Stück	5.00

Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Früchtecreme saisonal im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Vermicelles saisonal im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	3.50

Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano Brie, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnitu und Brot	120 g	13.50
Fleisch- und Käseplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbe Garnituren und Brot	120 g	18.50
Purkornschnitten «Classic» 6x mit Liptauer, 6x mit Frischkäse, 6x mit Brie	18 Stück	63.00
Purkornschnitten «Premium» 6x mit Roastbeef, 6x mit Rauchlachs, 6x mit Greyerzer	18 Stück	63.00

MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: Gerne verwöhnen wir dich mit deinem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir dir gerne behilflich. Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft (Preis pro Person)

Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	6.50
Blattsalat mit Croûtons und Hausdressing	6.50
Tomaten-Mozzarellasalat	6.50
März bis September	
Nüsslisalat mit Ei	8.50
September bis März	
Nüsslisalat mit Eierschwämmli	9.50
September bis März	
Caesar Salad	12.00
mit Baby-Lattich, Grana Padano, Poulet	

Suppen

Gemüsecremesuppe saisonal	6.50
Gerstensuppe vegetarisch	8.50
Weissweinsüppchen	8.50
mit Parmesan-Grissini	
Pastinakensuppe mit Balsamicoglace	8.50

Vorspeisen

Dreierlei Tatar mit Toastbrot	18.00
Gemüse-, Lachs- und Rindstatar	
Gemüsetatar auf Purkornbrot	14.00

Hauptgänge Fleisch

Riz Casimir	29.50
Poulet an Currysauce, Reis, Früchte	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	34.50
mit Rösti und Saisongemüse	
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	26.00
mit Nudeln und Saisongemüse	
Perlhuhnbrust an Cognac-Senfsauce	34.00
mit Weisswein-Risotto und Gemüse	
Pouletpiccata an Tomatensauce	29.50
mit Spaghetti und Zucchini	
Roastbeef am Stück an Sauce Bénaise	44.00
dazu Kartoffelgratin und Gemüse	
Kalbssteak an Pilzrahmsauce	46.00
dazu Röstikroketten und Rüebl	

Schweinsfilet im Speckmantel	
an Portosauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	32.00
Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus	36.50
mit Gemüseisotto	
Schweins-Cordon bleu	26.50
mit Pommes Frites und Gemüse	
Rindshuft «Stroganoff»	36.50
mit Pilaw-Reis	

Hauptgänge Fisch

Lachssteak an Zitronensauce	26.50
mit Wildreis und Spinat	

Hauptgänge Vegetarisch

Waldpilzstroganoff	29.00
mit Nudeln und Saisongemüse	
Quorngeschnetzeltes «Zürcher Art»	24.50
mit Rösti und Gemüse	
Grünes Thai-Curry mit Tofu	28.00
dazu Asia Gemüse und gebratener Reis	
Auberginenpiccata an Tomatensauce	22.50
mit Spaghetti und Zucchini	
Gerstenbratling mit Kräuter-Quarkdip	22.50
dazu Reis und Gemüse	

Fitnesssteller

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	6.50
Crème Caramel garniert mit Früchten	6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	6.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	6.50

Saisonale Desserts

Lauwarmes Erdbeer-Rhabarberragout	9.00
mit Vanilleglace (März bis Juli)	
Basilikumparfait	9.00
mit Vanillerahm und marinierten Aprikosen	
(Juli bis September)	
Marronimousse auf Meringue	9.00
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, Rübelsalat,
Maissalat,
Kabissalat, Randensalat,
Tomaten-Mozzarella Salat,
verschiedene Garnituren,
2 verschiedene Dressings
+ Pasta- oder Kartoffelsalat

+1.00

Vorspeisenbuffet	pro Person	20.00
-------------------------	---------------	-------

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

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
Rösti, gebratener Reis,
Marktgemüse, Asia Gemüse

Hauptgangbuffet «DeLuxe»	pro Person	42.00
---------------------------------	---------------	-------

Im Ofen gebratenes Roastbeef
an Portweinsauce
Lachssteak an Zitronensauce
Auberginenpiccata an
Tomatensauce
Kartoffelgratin, Wildreis,
Spaghetti, Marktgemüse,
Ratatouille

Dessertbuffet	pro Person	14.50
----------------------	---------------	-------

Fruchtsalat, zweifarbiges
Schokoladenmousse im Weckglas,
Crème Caramel im Weckglas,
Mini-Pâtisserie gemischt,
Panna Cotta im Weckglas

Fondue

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	32.50
-------------------------	---------------	-------

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	75 cl	55.00
Rebgut der Stadt Zürich		

Weisswein

Cuvée Weiss	75 cl	24.00
Kanton Zürich		
Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl	30.00
Mythos Weiss VdP Schweiz	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		
Chardonnay Carisma DOC	75 cl	35.00
Gialdi 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'Auz		
Verdejo DO Rueda	75 cl	30.00
Dominio de la Granadilla		

Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC	75 cl	28.00
Kanton Zürich, Landolt Weine AG		
Mythos Rosé VdP Schweiz	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		

Rotwein

Cuvée Rot	75 cl	25.00
Kanton Zürich		
Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl	31.00
Mythos rot VdP Schweiz	75 cl	30.00
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 Paco Garcia	75 cl	32.00
Bodega Familiares de 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
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 150 cl	9.00
Hausgemachter Eistee oder	50 cl	5.50
Zitronen-Minze-Limonade	100 cl	11.00

Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Sluups-Fruchtsaft	25 cl	3.90
	100 cl	15.00

Hausgemachte Bowle

Saisonale Fruchtbowle	100 cl	14.00
ohne Alkohol		
Saisonale Fruchtbowle	100 cl	22.00
mit Alkohol		

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager hell	33 cl	5.00
Chopf ab hell	33 cl	5.50
Appenzeller Zitronenpanaché	33 cl	5.00
Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	5.00
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.00

Apérogetränke

Aperol Spritz	20 cl	9.00
Gin Tonic	20 cl	9.00
Hugo	20 cl	9.00

WUNSCHKONZERT

Hast du einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir deinen Lieblingswein oder dein Lieblingsgetränk.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stelle uns deine Bestellung mindestens 2 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nimm persönlich mit uns Kontakt auf.

Bei Bestellungen weniger als 24 h 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 55.00 pro Stunde verrechnet.

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

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

Nach 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 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

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 kannst du dich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs findest du [hier](#).