

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Campus Catering Irchel



SCHLEMMEN ERWÜNSCHT!

Und Schwupps, mit einem Bissen sind sie weg, die leckeren Röllchen, Küchlein, Spiesschen, Bällchen und mehr. Unser Team aus Geschmacksvirtuosinnen und Genusskünstlern gibt vollen Einsatz, um Ihrem Anlass das besondere Etwas zu verleihen.

Ob stärkende Kaffeepausen, genussvolle Stehlunchs, gediegene Apéros oder rauschende Feiern mit Arbeits- oder Studienkolleg*innen, wir sorgen für frische und kreative, kulinarische Akzente. Dabei bleiben wir unseren Werten treu, legen den Fokus auf Nachhaltigkeit und arbeiten mit unseren Lieblingspartner:innen zusammen, die qualitativ hochwertige Produkte aus der Region liefern.

Haben wir Sie gluschtig gemacht? Dann lassen Sie sich von unserer vielseitigen Cateringkarte inspirieren und bestellen Sie direkt im Onlineshop. Gerne beraten wir Sie auch individuell.

Ihre Cateringprofis

Das Team des Campus Catering Irchel

Unser Onlineshop

Besuchen Sie unseren Onlineshop und bestellen Sie 24h am Tag für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie auch individuell.

Onlineshop:

<https://shop.zfv.ch/login.php>

KONTAKT

Campus Catering Irchel
Winterthurerstrasse 190
8057 Zürich
mensa.uzh.ch/de.html

Catering Leiter: Michael Seifert
+41 44 635 06 75
catering.uzhirschel@zfv.ch

Betriebsleiter: Felix Trottmann
T +41 44 635 40 72

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

PAUSENVERPFLEGUNG	4
APÉRO	5
AUF DIE PLATTE, FERTIG, LOS!	6
APÉRO – KALTE HÄPPCHEN	7
APÉRO – EINE HEISSE SACHE	8
SÜSSE VERSUCHUNG	8
BROWN BAGS	9
LUNCH BONS	9
STEHLUNCH	10
BRUNCH	10
SOFTGETRÄNKE	11
WEIN & BIER	11
HINWEISE	12
DEKLARATION	12
ONLINESHOP	12
AGB	12

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Pausen Packages

ab 5 Personen/Portionen erhältlich
für Gruppen von 5 bis 50 Personen

Vormittagspause «Irchel» 7.50

Filterkaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Gipfel (Butter-,
Laugen- und Rusticogipfel)

Nachmittagspause «Irchel» 8.50

Filterkaffee, Tee, Apfelsaft,
Mineralwasser und Kuchenplatte

Pausen Upgrades

Gerne dürfen Sie die obengenannten
Pauschalangebote mit den weiteren
Produkten auf dieser Seite nach
Belieben ergänzen oder sich Ihre
eigene Pausenverpflegung
zusammenstellen.

Hausgemachte Spezialitäten

Teegebäck 2.80

Brownies 2.80

Streuselkuchen saisonal 2.80

Studierendenschnitte 2.80

Cake gemischt auch in vegan 2.60
erhältlich

Mini Spezialitäten

Mini Muffin 2.00

Mini Brownie 2.30

Mini Pâtisserie 3.00

Mini Zimtschnecke 2.50

Mini Apfelstrudel 2.50

Glutenfreies

Schoggikuchen 3.50

Brötchen 2 Stück eingepackt 4.50

Süsses Gebäck

Rüblischnitte Stück 3.80

Quarkini Stück 1.80

Himbeer-Berliner Stück 2.80

Kaffee und Tee

Kaffee und Espresso Nespresso 3.60

Tee Sirocco 3.60

Filterkaffee aus der Kanne 5 Tassen 12.00

Tee aus der Kanne 5 Tassen 12.00

Vitamine und Säfte

Saisonfrucht 1.50

Saisonale Früchtespiesse 2.80

Ingwer Shot 3.50

Granini Säfte 100 cl 8.20

Pink Grapefruit, Fruchtcocktail oder
Ananas

Müesli im Weckglas

Birchermüesli 2.80

auch in vegan erhältlich

Saisonales Müesli 3.50

Chia Müesli 3.50

Green Müesli 3.50

Gipfel und Brötchen

Gipfel 2.20

Butter, Laugen, Vollkorn

Gipfel vegan 2.20

Mini Gipfel 1.50

Brötchen gemischt 2.50

auch vegan erhältlich

Butterbretzel 3.00

Pain au Chocolat 3.00

Pausen Snacks

Brain Food 5.50

Nussmischung mit Cranberry

Schläck-Schüsseli 5.50

kleine Schale mit Süssigkeiten

Schoggi-Schüsseli 5.50



kleine Schale mit kleinen Schokoladen

Stückchen

Proteinriegel 5.50

Grossanlass geplant?

Gerne unterstützen wir Sie auch bei
der Planung der Pausenverpflegung für
grössere Gruppen.

 = vegan
 = vegetarisch

APÉRO

Apéro Simple

ab 10 Personen

Focaccia mit Grillgemüse
Eingelegte Oliven
Nussmischung mit Cranberrys
Fruchtspiessli

pro Person 14.50

Apéro Classic

ab 10 Personen

Laugenzopf
gefüllt mit Salami und Käse
Schinkengipfel
Käseküchlein
Gemüsesticks mit Sauerrahmdip
Apéro Nussmischung

pro Person 16.50

Apéro Mediterran

ab 25 Personen

Gefülltes Focciabrot
mit Rohschinken und Rucola
Gebackene Arancini
gefüllt mit Mozzarella & Tomate
Antipasti Involtni
mit Zitronen Ricotta-Füllung
Melonen-Cherrytomatensalat
mit Traubenkernöl & Basilikum
Pesto-Parmesanküchlein
Marinierte Oliven
Fruchttiramisu
saisonales Fruchttiramisu im Shotglas
Pistazienamaretti
mit Zartbitterschokolade

pro Person 27.00

Apéro Leaf & Bite

ab 25 Personen

Focaccia mit Tomaten-Mozzarella
Mini Pita
gefüllt mit Pilzen, Peperoni
und Rucola
Gerösteter Blumenkohlalat
an Muhamarra Dressing
Erbsenmole auf Purkorn Brot
mit Radieschen-Sprossen
Blätterteig-Spinatschnecke
Salted Caramelcrème
mit Sel des Alpes
Fruchtsalat saisonale Früchte

pro Person 23.00

Apéro Botanical

ab 25 Personen

Fitness Booster
Crostini
mit Gemüsetatar und Apfelkapern
Indischer Eier-Alternativsalat
mit Kalamanak Salz, Gurken und Tofu
Rüebli-Meerrettichmousse
mit Schnittlauch
Gerösteter Blumenkohl mit
Pinienkerne und Granatapfeldressing
Frucht-Cheesecake hausgemacht

pro Person 25.00

Apéro Green Kitchen

ab 25 Personen

Blumenkohl-Currysuppe
mit Kokosmilch und Koriander
Kartoffel-Tortilla
mit Gemüse, Oliven
und Eieralternative Eggfield
KitchenBread
mit Rüebli-Lachs-Soyana
und Meerrettich-Frischkäse
sowie mit Erbsenmole und
Radieschen-Sprossen
Green Power Salat
mit Kefen, Broccoli und Edamame
an Orangen-Childressing
Beerencreme mit Birkenzucker
Brownies hausgemacht

pro Person 27.00

Frühlingsgefühle?

Fragen Sie nach unserem
saisonalen Angebot.

AUF DIE PLATTE, FERTIG, LOS!

Rohkostgemüseplatte

Platte für 10 Personen

Gemüsesticks

mit zwei veganen Dipsaucen

pro Person 3.80

Käseplatte von Jumi

ab 10 Personen

La bouse, la sanglée des couardis, Schlossberger, Appenberger Mutschli, crème chèvre und Sommerhimmu, Feigenchutney und Dörrfrüchte

100 g 14.50

Fleischplatte

ab 10 Personen

Znüniwurst, Buurehamme, Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Landrauschschinken, Salsiz, Essiggemüse

100 g 14.50

Fleisch- und Käseplatte

ab 10 Personen

Verschiedene Auswahl an Schweizer Trockenfleisch-, Aufschnitt- und Käsespezialitäten

100 g 14.50

Mezze Platte

ab 25 Personen

Getrocknete Tomaten, Pita-Ecken, marinierte Oliven, Focaccia, hausgemachte Falafel, Grillgemüse, Hummus und verschiedene Dipsaucen

pro Person 16.50

Zu allen Platten servieren wir Ihnen frisches Wurzelbrot.

Focaccia gefüllt 20 Stücke

mit Grillgemüse

60.00

mit Tomaten-Mozzarella und Pesto

60.00


mit Pastrami und Honigsenf

64.00

mit Rohschinken und Rucola

64.00

Partybrötchen 24 Stück

Partybrötchen «plant based» 

86.00

Partybrötchen «classic»

83.00

Partybrötchen «premium»

89.00

5-Korn Baguettescheiben

20 Stück

Baguettescheiben

62.00

«plant based»

Baguettescheiben «classic»

60.00

Baguettescheiben «premium»

64.00

Partybrötchen

mit Wunschfüllung

4.00

ab 10 Stück pro Füllung

Baguettescheiben

mit Wunschfüllung

4.00

ab 10 Stück pro Füllung

Füllung «plant based»

Rauchkarotte, Hummus, veganer Frischkäse und Grillgemüse

Füllung «classic»

Salami, Brie, Schinken und Eiermousse

Füllung «premium»

Schlossberger, Trutenschinken, Lachs und Tomaten Mozzarella

APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Kalte Spezialitäten

ab 10 Stück pro Sorte

Antipasti Involtini  2.80

mit Zitronen-Ricottafüllung

Erbsenmole  3.60

auf PurKorn Brot mit Radieschen

Mini Pita  3.20

gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni und Rucola

Tête de moine  3.00

auf Birnenbrot

Swiss Alpin Lachs-Röllchen 4.00

im Sesammantel gefüllt mit Frischkäse

Blätterteig-Spinatschnecke  2.80

Am Spiess

ab 10 Stück pro Sorte

Mediterranes Gemüse  2.80

Käse & Trauben  2.80

Tomaten-Mozzarella  2.80

Käseröllchen & 3.00

Landrauchschen

Im Glas

ab 10 Stück pro Sorte

Confierte Cherrytomaten  3.50

mit Mozzarella, Pesto und

Pinienkernen

Taboulé-Salat  3.50

mit Granatapfelkernen und Minze

Asiatischer Gurkensalat  3.50

mit Chili & Koriander


Gerösteter Blumenkohlsalat  3.50

an Muhammara Dressing

Linsensalat  3.50

mit Gemüse

Zum Knabbern

BrewBee Chips Biertreber Chips  90 g 5.50

Tortilla Chips mit Salsa Dip  375 g 19.50

Apéro Nussmischung 100 g 5.50

Marinierte Oliven 100 g 5.50

Die Saftigen

ab 10 Stück pro Sorte

Green Power 15 cl 4.50

Apfel, Spinat, Fenchel und Zitrone

Tutti Frutti 15 cl 3.90

Kiwi, Banane, Sanddorn, Birne, Apfel und Orange

Karotte Apfel Ingwer 15 cl 4.00

Fitness Booster 15 cl 4.20

Apfel, Fenchel und Zitrone

Vegane Hausspezialitäten

ab 10 Stück pro Sorte

Gegrillte Aubergine  3.50

mit New Roots Weichkäse

Crostini  3.50

mit Okra-Tatar und Apfelkapern

Blätterteiggebäck  3.50

mit Dörrtomatenpesto und geräuchertem Tofu

Rüebli-Meerrettichmousse 3.50

mit Schnittlauch

Indischer Eieralternativsalat  3.50

mit Kalamatak Salz, Gurken und Tofu

Glasnudelsalat  3.50

mit Edamame, frittiertem Tofu

und Asia Gemüse an pikanter

Erdnussauce

Green Power Salat  3.50

mit Kefen, Broccoli und Edamame

an Orangen-Chilidressing

Jumbodatteln  3.50

mit New Roots Frischkäse, Zitronen-

Thymian und Haselnüssen

Immer richtig ausgestattet

Gerne liefern wir bei Apéros Teller, Besteck, Servietten, Flaschenöffner, usw. mit dazu.

APÉRO – EINE HEISSE SACHE

SÜSSE VERSUCHUNG

Evergreens ab 15 Stück pro Sorte

Samosa mit Mango Chutney	3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse mit Sweet Chili Sauce	2.50
Jalapeños gefüllt mit Frischkäse	2.60
Empanada gefüllt mit Spinat und Feta	3.50
Empanada gefüllt mit Rindfleisch	3.50
Käseküchlein	3.20
Nature Spinat oder Broccoli	
Schinkengipfel	3.20
Mini Beef Burger mit Zwiebelconfit	3.80
Mini Cheeseburger mit BBQ Planted	3.80
Chiliwürstchen im Blätterteigmantel	4.00
Poulet Satay mit Erdnussdip	3.00
Kartoffel-Tortilla mit Gemüse, Oliven und Eieralternative (Eggfield)	3.80

Vegane Focaccia belegt

in 10 Stück erhältlich	
Spinat, Knoblauch,	3.50
Kreuzkümmel und Peperoncini	
Sojagehacktes, Tomatensauce und Frühlingszwiebeln	4.00
Rauchsalz und Rosmarin gebacken	3.50

Suppen

ab 10 Stück pro Sorte	
Leicht pikante Harira-Suppe mit Gemüse	6.50
Blumenkohl-Currysuppe mit Kokosmilch und Koriander	6.50
Gelberbsensuppe mit Rauchsalz und Tofucrisp	5.00
Gerstensuppe	5.00
Cremige Suppe mit Gemüse, Rollgerste und Trockenfleisch	
Tomatensuppe mit Basilikum	5.00

Süsse Häppchen

Mini Cheesecake mit Passionsfrucht	2.80
Tobleronemousse im Shotglas	3.80
Salted Caramelcrème Mit Vulkansalz	3.80
Orangen-Tiramisu im Shotglas	3.80
Pistazienamaretti mit Zartbitterschokolade	2.80
Windbeutel mit Vanillecreme	3.80

Süsse vegane Häppchen

Mini Cheesecake mit Passionsfrucht	3.80
Schokoladenmousse im Weckglas	3.80
Beerencreme mit Birkenzucker	3.60
Pano Coco mit Himbeer	3.60

Ein Apéro an der Bar?

In Zusammenarbeit mit unserer IRCHEL BAR am Campus Irchel können Sie Ihren Apéro direkt in oder neben die Bar liefern lassen.

Oder mieten Sie die Bar am Wochenende exklusiv für Ihre Geburtstagsparty – alles ist möglich!

Immer richtig ausgestattet

Gerne liefern wir bei Apéros Teller, Besteck, Servietten, Flaschenöffner, usw. mit dazu.

BROWN BAGS

Vegan Bag 🌱

Kleiner Marktsalat mit Haussauce
Spinat-Wähe
mit Eieralternative Eggfield
Brownie
Saisonfrucht
Mineralwasser 50cl PET

pro Bag 19.50

Lunch Bag

Kleiner Marktsalat mit Haussauce
Baguette-Sandwich
Cake
Saisonfrucht
Mineralwasser 50cl PET

pro Bag 16.50

Regular Bag

Baguette-Sandwich
Saisonfrucht
Mineralwasser 50cl PET

pro Bag 11.00

Wunschbag nicht gefunden?

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren persönlichen Wunsch Bag zusammen.

LUNCH BONNS

Lunch Bon für Mensa

Lunch Bon Tagesmenü
1 Mittagessen Menü

Lunch Bon Tagesmenü und
Getränk
1 PET Getränk
1 Mittagessen

Kaffee und Dessert

1 Kaffee
1 Dessert

Für das Erstellen Ihres Lunch Bons benötigen wir:

Eine Rechnungsadresse / Kostenstellennummer,
Firmen- oder Anlass-Logo, wenn vorhanden,
Datum der Veranstaltung.

Der Lunch Bon wird nach effektiver Konsumation berechnet. Er dient lediglich als Identifikation an der Kasse.

Lunch ausserhalb der Mensa?

Lassen Sie sich von uns beraten und erfahren Sie, welche Möglichkeiten es für Ihr Mittagessen bei uns gibt.

STEHLUNCH

Stehlunch I vegan Tagessuppe Süsskartoffel-Kichererbsen- Curry mit Basmatireis Tagesdessert	pro Person	22.80
Stehlunch II vegetarisch Gemischter Salat Orecchiette mit mediterranem Gemüse und Feta an Tomatensauce Tagesdessert	pro Person	23.80
Stehlunch III Muhamara-Blumenkohlsalat Indisches Poulet-Curry mit Gemüse und Reis Tagesdessert	pro Person	25.80
Stehlunch IV Blattsalat mit gerösteten Kernen Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Paprikasauce, Spätzli und Sauerrahm Tagesdessert	pro Person	29.80
Stehlunch V Tomaten- Mozzarella-Salat Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti Tagesdessert	pro Person	34.80

Unser Onlineshop

Besuchen Sie unseren Onlineshop und bestellen Sie 24h am Tag für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie auch individuell.



BRUNCH

Exklusiv im Green Kitchen Lab

Breakfast Irchel ab 10 Personen Stollkaffee, Sirocco Tee, ZH20 Züriwasser und Orangensaft	Person	19.50
Butterzopf, verschiedene Brötchen, Butter-, Laugen-, und Rusticogipfeli,		
Butter, Fairtrade-Honig und Konfitüre		
Breakfast Upgrades ab 10 Personen		
Joghurt		1.20
Birchermüesli		2.00
Saisonaler Fruchtsalat		3.50
Schweizer Aufschnitt- und Käseplatte		6.00
Schweizer Rauchlachs mit Meerrettich		12.50
Rösti		4.00
Rührei		3.50
Frühstücksspeck		4.50
Chipolatawürstchen		4.50

Breakfast Upgrades nur in
Kombination mit «Breakfast
Irchel» Package erhältlich.

Breakfast Getränke Upgrades

ab 10 Personen		
Mineralwasser	100 cl	5.60
mit und ohne Kohlensäure		
Früchte-Smoothie	100 cl	14.50
von Sluups		
Prosecco	75cl	32.00

Etwas passend zur Jahreszeit?

Fragen Sie uns nach den aktuellen
saisonalen Angeboten für Lunch und
Breakfast

SOFTGETRÄNKE

Hahnenwasser

ZH20 Züriwasser 100cl 3.00

Mineralwasser

Mineralwasser 100cl 5.60
mit und ohne Kohlensäure 50cl PET 3.60

Süssgetränke

Hibiskus Eistee 100cl 7.50
mit Pfefferminz in Glaskaraffe
Zitronenlimonade 100cl 7.50
mit Pfefferminz in Glaskaraffe
Softdrinks 50cl PET 3.60
Rivella, Coca Cola, Coca Cola zero,
Schorle
Hibiskus Eistee 50cl PET 3.60
Zitronenlimonade 50cl PET 3.60
Hausgemachte Fruchtbowle 100cl 19.00
ohne Alkohol 26.00
mit Alkohol
Mindestbestellmenge 5 Liter

Fruchtsäfte

Orangensaft 100cl 8.60
Apfelsaft 100cl 7.60
Apfelschorle 100cl 6.60
Granini Säfte Pink Grapefruit, 100cl 8.20
Fruchtcocktail oder Ananas
Frischgepresste Fruchtsäfte 25cl 5.20
von Sluups

Hahnenwasser mit Engagement

Drink & Donate setzt sich dafür ein, Menschen weltweit den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen. Um dies zu unterstützen, spenden wir einen Drittel der Einnahmen von «ZH20 Züriwasser» an den gemeinnützigen Verein. Bereits mit 50 Rappen pro verkauftem Liter Leitungswasser aus der Region erhält eine Person einen Monat lang Zugang zu sauberem Trinkwasser.

WEIN & BIER

Schaumweine

Montelliana Prosecco Treviso 75cl 34.00
DOC Extra Dry
Cantina Montelliana e dei Colli Asolani
Crémant de Limoux Blanc 75cl 48.00
Frankreich/Languedoc, Luc Pirlet

Weissweine

Riesling-Silvaner AOC Zürich 75cl 35.00
Zweifel1898
Sauvignon Blanc 75cl 32.00
Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth
Pinot Grigio Luna DOC 75cl 31.00
Cecilia Beretta Venezia
Canallas Blanco D.O. Valencia 75cl 32.00
Spanien/Valencia, Bodegas Arráez
1950

Rotweine

Canallas Tinto D.O. Valencia 75cl 32.00
Spanien/Valencia, Bodegas Arráez
1950
Casa Sant'Orsola Chianti 75cl 32.00
Weingut Fratelli Martini
Züribieter Cuvée rot AOC 2023 75cl 35.00
Schweiz/Kanton Zürich, Weingut
Landolt
Crianza Rioja DOCa 2021 75cl 39.00
Spanien/Rioja, Paco García
Primitivo del Tarantino IGT 75cl 32.00
Landolt Weine, Apulien, Italien

Alkoholfreier Wein auf Anfrage
möglich

Bier

Bier Mix «Irchel» 5.00
Mix aus Lager, Saison und
alkoholfreiem Bier
Appenzeller Quöllfrisch 33cl 5.00
Brauerei Locher
Chopfab Amber 33cl 5.00
Chopfab-Boxer Winterthur
Chopfab Freibier alkoholfrei 33cl 5.00
Chopfab-Boxer Winterthur

Lieblingswein

Sind Sie nicht fündig geworden?
Gerne organisieren wir den passenden
Wein zu Ihrem Anlass – auch alkoholfrei!

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung 3 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 50.00 pro Stunde verrechnet.

Transport

Innerhalb des Campus Irchel können zusätzliche Transportkosten anfallen und werden auf der Offerte ausgewiesen. (Z.B. Lieferung mit Kleintransporter.)

Für Ausserhaus-Caterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 pro Anfahrt erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Personalzuschlag

Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Eventmitarbeitende	pro Stunde	50.00
Koch	pro Stunde	50.00
Leitung	pro Stunde	60.00

Am Wochenende und an Feiertagen, werden zusätzlich bis zu CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa UZH Irchel ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise in CHF:

Gläserkorb 36 Gläser	20.00
Besteck Messer, Gabel, Löffel	0.70
Teller	0.70
Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Suppe	
Kaffeetasse inkl. Unterteller	1.40
Stofftisch Tuch für Stehtisch	6.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	6.50
Stehtisch inkl. Tisch Tuch	15.00
Buffettisch inkl. Tisch Tuch	10.00
Chafing Dish	25.00
Kühlschrank	50.00
Grill zertifiziert, inkl. Gas, Grillzange, Reinigung, Feuerlöscher	250.00
Bar mobil	150.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Blumen

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl der richtigen Blumendekoration.

DEKLARATION

Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz
Fisch- und Fischerzeugnisse	Schweiz
Brot und Gebäck	Schweiz

ONLINESHOP

Sie können das ganze Angebot auch online bestellen:



AGB

Unsere AGB's findest du unter zfv.ch/agb.