

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.uzhirchel@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»

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

7.50

Nachmittagspause «Irchel»

Filterkaffee, Tee, Apfelsaft,
Mineralwasser und Kuchenplatte

8.50

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

Brownies 

2.80

Streuselkuchen saisonal

2.80

Studierendenschnitte

2.80

Cake gemischt auch in vegan 

2.60

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

Filterkaffe aus der Kanne

5 Tassen 12.00

Tee aus der Kanne

5 Tassen 12.00

Vitamine und Säfte

Saisonfrucht

1.50

Saisonale Früchtepiesse

2.80

Ingwer Shot

3.50

Granini Säfte

100 cl 8.20

Pink Grapefruit, Fruchtcocktail oder
Ananas

Müesli im Weckglas

Bircher Müesli 

2.80

ausch 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

ausch in vegan erhältlich

Butterbretzel

3.00

Pain au Chocolat

3.00

Pausen Snacks

Brain Food 

5.50

Nussmischung mit Cranberry

5.50

Schläck-Schüsseli

5.50

kleine Schale mit Süßigkeiten

5.50

Schogg-Schüsseli

5.50

kleine Schale mit kleinen Schokoladen

5.50

Stückchen

5.50

Proteinriegel

5.50

Grossanlass geplant?

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

 = vegan
 = vegetarisch

APÉRO

Apéro Simple

vegan 
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 Focacciabrot
mit Rohschinken und Rucola
Gebackene Arancini
gefüllt mit Mozzarella & Tomate
Antipasti Involtini
mit Zitronen Ricottafüllung
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 Blumenkohlsalat
an Muhamarra Dressing
Erbsenmole auf Pürkorn Brot
mit Radieschen-Sprossen
Blätterteig-Spinatschnecke
Salted Caramelcrème
mit Sel des Alpes
Fruchtsalat saisonale Früchte

pro Person 23.00

Apéro Botanical

vegan 
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
Pinenkerne und Granatapfeldressing
Frucht-Cheesecake hausgemacht

pro Person 25.00

Apéro Green Kitchen

vegan 
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-Chilidressing
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, Landrauchschinken,
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	60.00
Pesto	
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»

60.00

Baguettescheiben «classic»

64.00

Baguettescheiben «premium»

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 & Landrauchschinken	3.00

Im Glas

ab 10 Stück pro Sorte	
Confierte Cherrytomaten 	3.50
mit Mozzarellaperlen, Pesto und Pinienkernen	
Taboulé-Salat 	3.50
mit Granatapfelkernen und Minze	
Asiatischer Gurkensalat 	3.50
mit Chili & Koriander	
Gerösteter Blumenkohlsalat 	3.50
an Muhamarra Dressing	
Linsensalat 	3.50
mit Gemüse	

Zum Knabbern

BrewBee Chips Bierteber 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 mit Schnittlauch	3.50
Indischer Eieralternativsalat 	3.50
mit Kalamanak 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

Evergreens ab 15 Stück pro Sorte

Samosa mit Mango Chutney	2 Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle mit		2.50
Gemüse mit Sweet Chili Sauce		
Jalapeños gefüllt mit Frischkäse		2.60
Empanada gefüllt mit Spinat und Feta		3.50
Empanada gefüllt mit Rindfleisch		3.50
Käseküchllein		3.20
Nature Spinat oder Broccoli		
Schinkengipfel		3.20
Mini Beef Burger		3.80
mit Zwiebelconfit		
Mini Cheeseburger		3.80
mit BBQ Planted		
Chiliwürstchen		4.00
im Blätterteigmantel		
Poulet Satay mit Erdnussdip		3.00
Kartoffel-Tortilla		3.80
mit Gemüse, Oliven und Eieralternative (Eggfield)		

Vegane Focaccia belegt

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

Suppen

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

Immer richtig ausgestattet

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

SÜSSE VERSUCHUNG

Süsse Häppchen

Mini Cheesecake mit Passionsfrucht	2.80
Tobleronemousse im Shotglas	3.80
Salted Caramelcrème	3.80
Mit Vulkansalz	
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!

BROWN BAGS

Vegan Bag

Kleiner Marktsalat mit Haussauce
Spinat-Währe
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 BONS

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

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	Person	19.50
ab 10 Personen Stollkaffee, Sirocco Tee, ZH20 Züriwasser und Orangensaft		
Butterzopf, verschiedene Brötchen, Butter-, Laugen-, und Rusticogipfeli,		
Butter, Fairtrade-Honig und Konfitüre		
Breakfast Upgrades		
ab 10 Personen		
Joghurt		1.20
Bircher Müesli		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 mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.60
Früchte-Smoothie von Sluups	100 cl	14.50
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 mit und ohne Kohlensäure	100cl 50cl PET	5.60 3.60	
Süssgetränke			
Hibiskus Eistee mit Pfefferminz in Glaskaraffe	100cl	7.50	
Zitronenlimonade mit Pfefferminz in Glaskaraffe	100cl	7.50	
Softdrinks	50cl PET	3.60	
Rivella, Coca Cola, Coca Cola zero, Schorle			
Hibiskus Eistee	50cl PET	3.60	
Zitronenlimonade	50cl PET	3.60	
Hausgemachte Fruchtbowl ohne Alkohol	100cl	19.00	
mit Alkohol		26.00	
Mindestbestellmenge 5 Liter			
Fruchtsäfte			
Orangensaft	100cl	8.60	
Apfelsaft	100cl	7.60	
Apfelschorle	100cl	6.60	
Granini Säfte Pink Grapefruit, Fruchtcocktail oder Ananas	100cl	8.20	
Frischgepresste Fruchtsäfte von Sluups	25cl	5.20	

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 Dritteln 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 DOC Extra Dry	75cl	34.00	
Cantina Montelliana e dei Colli Asolani Crémant de Limoux Blanc	75cl	48.00	
Frankreich/Languedoc, Luc Pirlet			
Weissweine			
Riesling-Silvaner AOC Zürich Zweifel 1898	75cl	35.00	
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth	75cl	32.00	
Pinot Grigio Luna DOC Cecilia Beretta Venezia	75cl	31.00	
Canallas Blanco D.O. Valencia Spanien/Valencia, Bodegas Arráez 1950	75cl	32.00	
Rotweine			
Canallas Tinto D.O. Valencia Spanien/Valencia, Bodegas Arráez 1950	75cl	32.00	
Casa Sant'Orsola Chianti Weingut Fratelli Martini	75cl	32.00	
Züribieter Cuvée rot AOC 2023 Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	35.00	
Crianza Rioja DOCa 2021 Spanien/Rioja, Paco Garcia	75cl	39.00	
Primitivo del Tarantino IGT Landolt Weine, Apulien, Italien	75cl	32.00	

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
Stofftischtuch für Stehtisch	6.50
Stofftischtuch für Buffettisch	6.50
Stehtisch inkl. Tischtuch	15.00
Buffettisch inkl. Tischtuch	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.