

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Gastronomie ZHAW Winterthur



Lecker und unkompliziert – unser Rezept für Ihr Event

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress – mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der
Gastronomie an der ZHAW

Unser Catering E-Shop



www.zfv.ch/zhaw-hochschulbibliothek

KONTAKT

Grüner Saal, SI 03.20
Theaterstrasse 15c
8400 Winterthur
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch


Leiterin Catering und Events: Valentina Vrsajkovic
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch

Betriebsleiter: Dominik Schüz
T +41 77 267 59 81

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|-----------------------|---|
| KAFFEEPAUSEN | 3 |
| SANDWICHES GROSS | 3 |
| MINI-BRÖTCHEN | 4 |
| LUNCH PACKAGE | 4 |
| BUSINESS LUNCH | 5 |
| GANZTAGESPAUSCHALE | 5 |
| APÉRO CLASSIC | 6 |
| APÉRO PACKAGES | 6 |
| GRILLSPEZIALITÄTEN | 7 |
| GETRÄNKE | 8 |
| COCKTAILS & MOCKTAILS | 8 |
| WEINE & BIER | 8 |
| HINWEISE | 9 |
| DEKLARATION | 9 |
| AGB | 9 |

 = vegan

 = vegetarisch

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Vormittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Vormittagskaffee Power Pro Person 11.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Orangensaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen

Nachmittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Nachmittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Nachmittagskaffee Power Pro Person 12.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Apfelsaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Dänisches Süssgebäck
Fruchtspiesschen


Die Kaffeeпаusen sind ab 10 Personen erhältlich exklusiv Auf- und Abbau.


Für das kleine Frühstück
Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel Stück 2.00
Frucht Brötli mit Nüssen Stück 2.60
Nuss- oder Schoggi-Gipfel Stück 3.10
Schokoladen Brownie Stück 3.10
Donuts Stück 3.10

Hausgemachte Backwaren
Waffeln mit Schokolade Stück 3.60

SANDWICHES GROSS

Sandwich vegetarisch & vegan

Delicato  Stück 7.90
mit Gemüsequark und Kräutern

Castel Nuovo  Stück 7.90
mit Tomaten-Mozzarella und Pesto

Vitato  Stück 7.90
mit Brie, Birnen und Rucola


Trio Grande  Stück 7.90
mit Eiersalat und Peperoni

Caruso  Stück 7.90
mit Gruyère AOP und Tomaten

Laugen lang  Stück 7.90
mit Emmentaler AOP

Vegetariana  Stück 7.90
mit Grillgemüse und Mozzarella

Poesia  Stück 7.90
mit pflanzenbasiertem Eiersalat

Pollo Impossible  Stück 7.90
mit würzigem Planted-Kebap

Trio Farm  Stück 7.90
mit Grillgemüse

Bagel vegano  Stück 7.90
mit Gemüseartar

Sandwich Fleisch & Fisch

Il Mare Stück 7.90
mit Thonmousse und Zwiebelringe

Belmonte Stück 7.90
mit Salami

San Martino Stück 7.90
mit Fleischkäse

Firenze Stück 7.90
mit Bauernschinken

Romana Stück 7.90
mit Rohschinken und Essiggurken

Pollo Curry Stück 7.90
mit Pouletschnitzel

Gustoso Stück 7.90
mit Pouletbrust und Ei

Helvetia Stück 7.90
mit Fleischkäse und Gruyère

Marco Polo Stück 7.90
mit Pouletschnitzel

Corsaro Stück 7.90
mit Bauernschinken und Mozzarella

Laugen lang Stück 7.90
mit Mostbröckli

MINI BRÖTCHEN

Zopfstangen 30cm

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| Butterzopf mit Gruyère AOP | Stück | 40.00 |
| Butterzopf mit Brie | Stück | 40.00 |
| Laugenzopf mit Tartar vegan | Stück | 40.00 |
| Rusticozopf mit Rauchkarotte | Stück | 40.00 |
| Laugenzopf mit Peperoni | Stück | 40.00 |
| Laugenzopf mit Rauchlachs | Stück | 40.00 |
| Butterzopf mit Schinken | Stück | 40.00 |
| Rusticozopf mit Trutenbrust CH | Stück | 40.00 |
| Laugenzopf mit Salami | Stück | 40.00 |

Aus einer Zopfstange ergeben sich 10 Stück

Baguette 30cm

| | | |
|------------------------|-------|-------|
| Mit Tomaten-Mozzarella | Stück | 40.00 |
| Mit Planted Pastrami | Stück | 40.00 |
| Mit Roastbeef | Stück | 40.00 |
| Mit Thon MSC | Stück | 40.00 |

Aus einer Baguette ergeben sich 10 Stück

Party-Brötchen

| | | |
|---------------------|-------|------|
| Mit Hummus | Stück | 4.60 |
| Mit Oliventapenade | | |
| Mit Tartar vegan | | |
| Mit Rauchkarotte | | |
| Mit Brie | | |
| Mit Gruyère | | |
| Mit Ei-Mousse | | |
| Mit Truten Schinken | | |
| Mit Schinken | | |
| Mit Salami | | |
| Mit Roastbeef | | |

Purkornschnitten

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Mit Roastbeef | Stück | 4.90 |
| Mit Rauchlachs | | |
| Mit Liptauer | | |
| Mit Gruyère AOP | | |
| Mit Frischkäse vegan | | |

Mini Canapé

| | | |
|--------------|-------|------|
| Mit Brie | Stück | 4.60 |
| Mit Spargel | | |
| Mit Ei | | |
| Mit Lachs | | |
| Mit Thon MSC | | |
| Mit Salami | | |
| Mit Schinken | | |

Mini-Bagelplatte für 20 Personen

mit Quark, Rauchlachs
oder Rauchkarotte 100.00

LUNCH PACKAGE

Lunch Bag

Pro Person 15.50

Sandwich Fleisch,
vegan oder vegetarisch
Saisonale Frucht
Lindor-Kügelchen
Mineralwasser PET 50cl
Servietten und Tragetasche

Mensa Lunch 3 Gang

Pro Person 23.50

Mensa Lunch 2 Gang

Pro Person 20.00

Vorspeise
Beilagen Salat mit
verschiedenem Gemüse und
zweierlei Dressing

Hauptgang

Tagesmenü Plants & More
oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke

Mineralgetränke 50cl PET

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht.
Für Sie und Ihre Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer Mensa.
Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

BUSINESS LUNCH

PAUSCHALE

3 Gang Menu

Pro Person 39.50

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 🍷

mit zweierlei Dressing

Saisonale Cremesuppe 🌱

Rindstatar oder Gemüsetartar 🌱

mit Brot und Butter

Bündner Rohschinken

mit Melone und Feta

Hauptgänge

Rotes Pouletcurry oder Tofucurry 🍷

mit Jasminreis und Pak Choi

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

oder Geräuchertem Tofu 🍷

mit Rösti Pastetli und glasierten Karotten

Poulet Shawarma oder gebratener Paneer 🌱

mit knusprigen Kartoffeln, Baby Spinat und Sauerrahm

Entrecote oder Erbsenproteinsteak 🍷

mit Chimichurri und Gnocchi mit Saisonalem Gemüse

BBQ pulled Beef oder BBQ Jackfruit 🍷

mit Tagliatelle und Cherrytomatenkonfit dazu Umami

Mezze Teller mit Poulet oder Falafel 🍷

mit Pitabrot, Hummus, Muhammarrah, Baba Ganoush, Kichererbsenragout und grillierter Aubergine, Ei und frischen Kräutern

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse

mit Erdbeeren

Crepe mit Orangen

und Vanilleglace

Cheesecake Crème Catalana

im Weckglas

Fondant-Schokoladenkuchen, glutenfrei

und Vanillerahm

Getränke

Nespresso Kaffee Stück 3.60

oder Sirocco Tee

Softgetränke PET 50cl Stück 3.60

*Exklusiv Getränke, Mitarbeitenden, Dekoration und Tischtücher

Kaffeepause Vormittag Power

Pro Person 45.00

Kaffee / Espresso «Nespresso»

& Sirocco Tee à discrétion

Orangensaft 100cl

Henniez mit oder ohne

Kohlensäure 100cl

Brotkorb mit verschiedenen

Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffer

Vorspeise

Beilagensalat mit

verschiedenem Gemüse und

zweierlei Dressings

Hauptgang

Tagesmenü Plants & more

oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke für den Lunch

Henniez mit oder ohne

Kohlensäure 50cl PET

Kaffeepause Nachmittag Power

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee à discrétion

Apfelsaft 100cl

Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Dänisches Süßgebäck

Fruchtspiesschen

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht
exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Tischtücher

APÉRO CLASSIC

Evergreens für die Stehtische

| | | |
|-----------------------------|--------|------|
| Erdnüsse gesalzen | Schale | 2.00 |
| Chips Nature oder Paprika | Schale | 2.80 |
| Gemischte Nüsse | Schale | 3.80 |
| Vaya Roots Salt & Balsamico | Schale | 4.10 |
| Getrocknete Tomaten | Schale | 5.50 |
| Käsewürfel mit Salami | Schale | 5.50 |
| Olive und Grana Padano | Schale | 6.50 |
| Blätterteig Flutes | Schale | 7.60 |

*Eine Schale ist für 5 Personen gerechnet

Kalte Apéro Speisen Platten

| | | |
|---|-------------|--------|
| 30cm Zopf-Platte vegan mit Peperoni, Karotte und Hummus | 30 Stück | 75.00 |
| 30cm Zopf-Platte Premium mit Lachs, Gruyère und Burehammä | 30 Stück | 85.00 |
| Purkornschnitten Premium mit Lachs, Gruyère und Roastbeef | 18 Stück | 85.00 |
| 30cm Baguettes Premium mit Thon, Roastbeef, Pastrami und Tomaten-Mozzarella | 30 Stück | 95.00 |
| Minibrötli-Platte Classic mit Salami, Schinken, Gruyère und Ei | 24 Stück | 95.00 |
| Minibrötli-Platte Premium mit Lachs, Roastbeef, Trutenbrust und Brie | 24 Stück | 105.00 |
| Käse- und Fleischplatte Mit Garnituren und Brot | 10 Personen | 100.00 |

Warme Apéro Speisen

| | | |
|---|-------|------|
| Spinatkuchen | Stück | 3.10 |
| Käsekuchen | Stück | 3.10 |
| Schinkenrolle | Stück | 3.10 |
| Kebabgipfeli | Stück | 3.10 |
| Chorizoschnecke | Stück | 3.10 |
| Saisonale Suppe 1dl | Stück | 3.50 |
| Mini-Älplermakaroni | Stück | 4.50 |
| Mini-Ghackets-Hörnli mit Rind oder vegan | Stück | 4.50 |
| Saisonale Suppe 2dl | Stück | 4.50 |

APÉRO PACKAGE

Kalte Speisen

| | |
|--|--|
| Pita mit Muhammara mit Baumnüssen, Kräutern und Olivenöl | |
| Tomaten Mozzarella Spiess | |
| Bündner Schale mit Hobelfleisch und Bergkäse | |
| Gemüsetartar glutenfrei mit Leinsamenbrot und Kapern | |
| Kleine Hummus Bowl Mit grillierten Zucchini und Tomaten | |
| Randensalat mit Honig mit Feta und Feigen | |
| Rauch-Lachs oder Karotte mit Linsensalat und Kräuter | |

Warme Speisen

| | |
|---|--|
| Süßkartoffelgnocchi mit eingelegter Cherrytomaten, Peterli und Feta | |
| Saisonale Ravioli mit Kräuter Rahmsauce | |
| Jalapenos mit Frischkäse gefüllt mit Salsa | |
| Brokkoli im Teigmantel mit Sweet-Chilisauce | |
| Orientalisches Ratatouille mit Couscous und Gemüse Kibbe | |
| Mini Pulled Beef-Burger mit BBQ-Sauce | |
| Poulet- oder Tofucurry mit Gemüse, Jasminreis und Sesam | |
| Poulet- oder Gemüse Momos mit Sojasauce im Dampfkorb | |

Süsse Speisen

Dunkles Schokolademousse
mit Erdbeeren

Limettenmousse
mit Himbeeren

Aprikosen-Streuselschnitte
mit Vanillesauce

Apfel-Streuselschnitte
mit Vanillesauce











Pastel de Nata mit Zimtzucker

Lemon Cheesecake

Brownie

| | | |
|------------|------------|-------|
| 3 Häppchen | Pro Person | 13.50 |
| 5 Häppchen | Pro Person | 21.50 |
| 7 Häppchen | Pro Person | 31.50 |
| 9 Häppchen | Pro Person | 37.50 |

BBQ-Beilagen-Komponenten

| | | |
|--|-------|-------|
| Baked Potato  | Stück | 3.50 |
| Baked Sweet Potato  | Stück | 3.50 |
| Kartoffelsalat  | 1 kg | 21.00 |
| Bratkartoffel  | 1 kg | 21.00 |
| mit Rosmarin | | |
| Gebratener Reis  | 1 kg | 15.00 |
| Maiskolben  | Stück | 3.50 |
| Gemüsespiess  | Stück | 6.00 |
| Tofu Spiess  | Stück | 6.50 |
| Planted Spiess  | Stück | 5.50 |
| Grillkäse  | Stück | 5.00 |

BBQ-Spezial-Saucen

| | | |
|---|--------|-------|
| Sauerrahm  | 100 cl | 14.00 |
| Harissa  | 100 cl | 18.50 |
| Chimichurri  | 100 cl | 30.00 |

Ab 20 Personen bestellbar

Stellen Sie sich Ihr Package individuell
nach Ihren Wünschen und Bedürfnisse
zusammen

Material und Grill-Miete

Grill, Material wie
Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas
Pauschal 500.00 CHF

GRILL- SPEZIALITÄTEN

Standard-Komponenten

| | | |
|--|------------|-------|
| Wurst mit Brot | Pro Person | 12.50 |
| Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf | | |
| Salat Buffet | Pro Person | 7.50 |
| 250g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing | | |

BBQ-Fleisch-Komponenten

| | | |
|--------------------------------|-----------|------|
| Mariniertes Poulet | 100g-140g | 4.00 |
| Pouletspiess | 100g-140g | 5.00 |
| Kalbsbratwurst oder Zuffikerli | 100g-140g | 4.00 |
| 2 Stück | | |
| Hamburger | 100g-140g | 4.00 |

GETRÄNKE

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure | 100cl | 5.60 |
|--------------------------------------|-------|------|

| | | |
|--------------------------------------|----------|------|
| Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure | PET 50cl | 2.30 |
|--------------------------------------|----------|------|

Süssgetränke

| | | |
|-----------------------|----------|------|
| Eistee, hausgemacht | PET 50cl | 3.60 |
| Limonade, hausgemacht | PET 50cl | 3.60 |
| Apfel Schorle | PET 50cl | 3.60 |
| Rivella | PET 50cl | 3.60 |
| Coca-Cola | PET 50cl | 3.60 |
| Coca-Cola Zero | PET 50cl | 3.60 |

Fruchtsäfte

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Ramseier Orangensaft | 100cl | 7.60 |
| Ramseier Apfelsaft | 100cl | 7.60 |

Heissgetränke

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Sirocco-Tee | Beutel | 3.60 |
| Kaffee, Espresso ab Maschine | Tasse | 3.60 |

Milch

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails

| | |
|---------------|-------|
| Aperol Spritz | 14.00 |
| Gin Tonic | 14.00 |
| Negroni | 16.00 |

Mocktails

| | |
|--------------------|-------|
| Berry Fizz | 12.00 |
| Mocktail, saisonal | 12.00 |

WEIN & BIER

Schaumweine

| | | |
|--|------|-------|
| Prosecco Brut DOC Treviso Italien / Valdobbiadene, Il Colle Prosecco | 75cl | 36.00 |
|--|------|-------|

| | | |
|---|------|-------|
| Cremant de Limoux Blanc DOC Frankreich / Languedoc, Luc Pirlet | 75cl | 39.00 |
|---|------|-------|

| | | |
|---|------|-------|
| Mythos Pétillant VdP Suisse Schweiz / Mythos Landolt Weine | 75cl | 39.00 |
|---|------|-------|

| | | |
|--|------|-------|
| Rimuss Bianco Dry, alkoholfrei Rimuss & Strada Wein, AG | 75cl | 36.00 |
|--|------|-------|

Weissweine

Schweiz

| | | |
|---|------|-------|
| Zürbieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt | 75cl | 44.00 |
|---|------|-------|

| | | |
|--|------|-------|
| Nobler Weissler Weingut Nadine Saxer Neftenbach | 75cl | 52.00 |
|--|------|-------|

Italien

| | | |
|--|------|-------|
| Pinot Grigio DOC Südtirol, Kellerei Kurtatsch | 75cl | 42.00 |
|--|------|-------|

Spanien

| | | |
|--|------|-------|
| Verdejo Do Rueda Rueda Dominio de La Granadilla | 75cl | 36.00 |
|--|------|-------|

Rotweine

Schweiz

| | | |
|---|------|-------|
| Zürbieter rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt | 75cl | 44.00 |
|---|------|-------|

| | | |
|---|------|-------|
| Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Saxer, Neftenbach | 75cl | 52.00 |
|---|------|-------|

Italien

| | | |
|---|------|-------|
| Barbera d'Alba DOC Superiore Piemont, Borgogno Serio | 75cl | 50.00 |
|---|------|-------|

Spanien

| | | |
|--|------|-------|
| Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Italien/Veneto | 75cl | 50.00 |
|--|------|-------|

Bier

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Appenzeller Bier Quöllfrisch hell | 33cl | 5.00 |
|--------------------------------------|------|------|

| | | |
|---|------|------|
| Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei | 33cl | 5.00 |
|---|------|------|

Warme alkoholische Getränke

| | | |
|----------|-------|-------|
| Glühwein | 100cl | 22.00 |
| Punch | 100cl | 14.00 |

Mindestbestellmenge 5 Liter

HINWEISE

Bestellungen

Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, bitten wir Sie, Bestellungen für Events ab 20 Personen mit Betreuung und Servicemitarbeitenden mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen. Für grössere oder komplexere Events ab 80 Personen benötigen wir mindestens 30 Tage Vorlaufzeit.

Auch bei kurzfristigen Anfragen (weniger als 14 Tage vor dem Anlass) versuchen wir, Ihren Anlass möglich zu machen. Je nach Auslastung kann das Angebot jedoch eingeschränkt sein.

Teilnehmendenzahl

Ihre schriftliche Bestätigung sowie die definitive Gästezahl erwarten wir spätestens 7 Tage vor dem Anlass – ebenso allfällige Änderungen von mehr als 20 %. Kleinere Anpassungen nach der Bestätigung sind – je nach Kapazität – weiterhin möglich; dabei können zusätzliche Kosten entstehen. Wir versuchen jedoch stets, eine passende und faire Lösung zu finden. Verrechnet wird grundsätzlich die bestätigte Personenanzahl. Bei Mehrgästen wird die effektive Anzahl berücksichtigt. Abweichungen von $\pm 10\%$ zur bestätigten Personenanzahl sind ohne Zusatzkosten möglich.

Leistungen & Flexibilität

Wir setzen die vereinbarten Leistungen gemäss Offerte sorgfältig um. Sollte ein Produkt kurzfristig nicht verfügbar sein, bieten wir Ihnen selbstverständlich eine gleichwertige Alternative an.

Lieferzuschlag

Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitendenkosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

Auf- und Abbauzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und der Abbau des Raumes werden Mitarbeitendenaufwand à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Stornierungen

Eine Absage ist bis 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei möglich. Bei späteren Änderungen gelten die Bestimmungen unserer AGB

Externe Standorte

Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeiteraufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet.

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitenden Zuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

| | | |
|----------------------|------------|-------|
| Servicemitarbeitende | Pro Stunde | 55.00 |
| Küchenmitarbeitende | Pro Stunde | 65.00 |
| Eventleitung | Pro Stunde | 85.00 |

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende der ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 für Weinflaschen und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

Anlass ohne Betreuung

Die Veranstaltenden haftet für Getränke, die frei zugänglich sind.

Materialmiete

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

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| Gläser à 25 Stück | Korb | 15.00 |
| Besteckset | Stück | 1.20 |
| Teller | Stück | 0.60 |
| Kaffeetasche | Stück | 1.00 |
| Stofftischuch für Stehtisch | Stück | 8.50 |
| Stofftischuch für Buffettisch | Stück | 8.50 |

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Transport Stehtische

Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).