

CATERINGANGEBOT

Für einmal Gastgeber:in sein!



FÜR EINMAL GASTGEBER:IN SEIN!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Aperero oder eine ausgelassene Feier mit Flying Aperero bei uns oder einer gewünschten Location.

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen.

In unserer Cateringdokumentation finden Sie verschiedene Pauschalen, die Ihnen bei der Planung weiterhelfen.

Falls Sie Fragen haben, wir sind gerne für Sie da.

Ihr ZFV-Team von der Zentralschweiz

Eventlocation buchen
Behalten Sie den Überblick



Mensa 1574

Mensa Uni / PH Luzern
Frohburgstrasse 3
6005 Luzern
mensa1574@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Mensa Arkade HSLU

Walter-von-Moos-Promenade 2
6005 Luzern
hslu.arkade@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Mensa Hochschule Luzern

Zentralstrasse 9
6002 Luzern
hochschuleluzern@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Foodstoffi Hochschule Luzern

Informatik & Wirtschaft

Suurstoffi 1
6343 Rotkreuz
hsluiw@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Mensa Hochschule Luzern

Technik & Architektur

Technikumstrasse 21
6048 Horw
hsluta@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Restaurant timeout

Alte Steinhauserstrasse 16
6330 Cham
timeout@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Personalrestaurant 1896

Landis+Gyr
Alte Steinhauserstrasse 18
6330 Cham
1896@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Restaurant Riverside

Werthenstein BioPharma GmbH
Industrie Nord 1
6105 Schachen (LU)
riverside@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSE	2
FRÜHSTÜCK	2
MITTAGESSEN	3
SANDWICH	3
SALAT & CO.	4
PLÄTTLI & CO.	4
APEROPACKAGE	4
SNACKS	4
APEROHÄPPLI	5
FLYING APERO	6
SPECIALS	6
SOFTGETRÄNKE	7
BIER	7
SCHAUMWEIN	7
WEIN & SCHAUMWEIN – NON ALCOHOLIC	7
WEIN	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

KAFFEEPAUSE

Pauschale

Kaffee und Tee pro Person 5.00

Vormittag Pauschalen

Kaffeepause easy

Kaffee und Tee pro Person 6.50
Gemischte Gipfeli und Brötli

Kaffeepause basic

Kaffee und Tee pro Person 8.50
Orangensaft
Mineralwasser
Gemischte Gipfeli und Brötli

Kaffeepause deluxe

Kaffee und Tee pro Person 9.50
Orangensaft
Mineralwasser
Gemischte Gipfeli und Brötli
Früchtekorb saisonal

Nachmittag Pauschalen

Kaffeepause easy

Kaffee und Tee pro Person 6.50
Süssgebäck

Kaffeepause basic

Kaffee und Tee pro Person 8.50
Orangensaft
Mineralwasser
Süssgebäck

Kaffeepause deluxe

Kaffee und Tee pro Person 9.50
Orangensaft
Mineralwasser
Süssgebäck
Früchtekorb saisonal

Bei unserer Kaffeepause geniessen Sie feinen Kaffee von Nespresso, als Tee bieten wir die Premium Spitzenqualität von Sirocco Tea an.

FRÜHSTÜCK

Brötli

Mindestbestellmenge ab 10 Stück

Butter-, Laugen- & Rusticogipfel	Stück	1.70
Schoggi-Maisbrötchen	Stück	2.80
Weggli	Stück	1.80
Proteinbrötchen	Stück	1.80
Laugenbrötchen	Stück	2.50
Bagel Sesam oder Sonnenblumenkerne	Stück	2.50
Vollkornbrötchen	Stück	1.80
Auswahl an Partybrötchen 9-Korn, Nuss, Bürli, Walliser, u.v.m.	Stück	1.80

Müsli & Co.

Mindestbestellmenge ab 10 Stück

Birchermüesli vegan	80g	2.50
Naturjoghurt mit Fruchtgarnitur	80g	2.50
Schichtjoghurt	80g	2.50
Fruchtsalat	80g	2.50
Overnight Oats	80g	2.50
Nussmix geröstet	80g	2.50
Studentenfutter	80g	2.00
Trockenfrüchte gemischt	50g	1.80
Früchte saisonal	Stk.	1.20

Süßes Frühstück

Mindestbestellmenge ab 10 Stück

Mandelgipfel	Stück	3.00
Schoggigipfel	Stück	3.00
Vanille-Apfelstange	Stück	3.50
Cupcake gemischt	Stück	4.90
Berliner	Stück	3.00
Schoggidonut mit Vanillecreme	Stück	3.00
Apfelmuffin	Stück	3.50
Blaubeermuffin	Stück	3.50
Donut	Stück	3.00
Mini-Muffins gemischt	Stück	2.20
Cake gemischt	Stück	2.80
Apfel-Blechkuchen 2,2 kg	Blech	65.00
Zwetschgen-Blechkuchen 2,2 kg	Blech	65.00

MITTAGESSEN

SANDWICH

Mittagessen im Restaurant

Mittagessen easy

Mittagessen	Studierende	15.00
aus unseren Menülinien	Mitarbeitende	17.50
PET-Getränk 50cl nach Wahl	Externe Gäste	18.50

Mittagessen basic

Mittagessen aus unseren Menülinien	Studierende	17.00
PET-Getränk 50cl nach Wahl	Mitarbeitende	20.50
Kaffee/Espresso	Externe Gäste	21.50

Mittagessen deluxe auf Anfrage

Tisch eingedeckt	30.00
Wasser auf dem Tisch	
Vorspeise auf dem Tisch	
Mittagessen aus unseren Menülinien	
PET-Getränk 50cl nach Wahl	
Kaffee/ Espresso	

Lunchpäckli

Lunchpäckli easy

Sandwich (vegan, vegi, mit Fleisch)	pro Päckli	13.00
Frucht saisonal		
Mineralwasser 50cl PET		
Serviette und Tragetasche		

Lunchpäckli basic

Sandwich (vegan, vegi, mit Fleisch)	pro Päckli	15.00
Frucht saisonal		
Mineralwasser 50cl PET		
Schoggistängeli		
Serviette und Tragetasche		

Aperosandwiches

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Tomatenfocaccia vegan Randenhumus, Spinat	Stück	5.00
Tomatenfocaccia Rohschinken, Rucola	Stück	5.00
Bircher-Party vegan Antipasti, Rucola, Reismayonnaise	Stück	5.00
Ciabatta-Party Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto	Stück	5.00
Laugenbrötli-Party Lachs, Kapern, Dill	Stück	5.00
Schlumbi-Party Fleischkäse, Ei, Gurke, Tartarsauce	Stück	5.00
Laugenbrötli-Party Mostbröckli, Essiggürkli, Butter	Stück	5.00
Walliser Semmel-Party Schinken, Salat, Ei	Stück	5.00

Sandwich klein

Mindestbestellmenge 2 Stück pro Sorte

Laugenkaiser Brie / Eiersalat / Thon	Stück	5.50
Semmel Alpenkäse	Stück	5.50
Weggli Fleischkäse / Salami	Stück	5.50

Sandwich gross

Mindestbestellmenge 2 Stück pro Sorte

Grosse Auswahl – Weitere Sorten auf Anfrage		
Firenze mit Bauernschinken	Stück	8.50
Pollo impossibile mit planted Kebab, vegan	Stück	8.00
Castel Nuovo Tomaten, Mozzarella & Rucola	Stück	7.50
Belmonte mit Salami	Stück	8.50
Romana mit Rohschinken	Stück	8.50
Gustoso mit Pouletbrust & Ei	Stück	9.50
Basilicata mit Tête de moine & Feigenchutney	Stück	8.50
Wrap mit Poulet und Frischkäse	Stück	9.50

Sandwich XXL 50cm

50cm Laugenzopf ca. 12 Stück Brie / Fleischkäse / Schinken / Salami	Stück	75.00
50 cm Focaccia ca. 20 Stück Antipasti & Pesto	Stück	70.00
50 cm Parisette ca. 10 Stückli Pouletbrust / Schinken & Gruyère	Stück	50.00

SALAT & CO.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Dressing nach Wahl: französisch oder italienisch

Salad Bowls

Garden Bowl Verschiedene Salate	Bowl	7.50
Mezze Bowl vegan Mit Falafel & Bulgur	Bowl	8.50
Caprese Bowl Tomate, Mozzarella & Pesto	Bowl	8.50
Salad Bowl Mit Feta, Kürbis & Cranberries	Bowl	8.50
Rainbow Bowl vegan Mit Süsskartoffeln, Linsen & Hummus	Bowl	8.50
Happy Bowl (Schweinefleisch) Mit Nüsslisalat, Ei & Speck	Bowl	8.50
Caesar Bowl (Pouletfleisch) Mit Pouletbrust & Parmesan	Bowl	11.50

PLÄTTLI & CO.

Mindestbestellmenge ab 10 Personen

Mezze Plättli vegan	p.P. 100g	12.00
Falafel, hausgemachter Dip, Antipasti-Spiess, Olivenmix, Hummus, Datteln, Pitabrot		

Chäsplättli	p.P. 100g	13.00
Regionale Käsesorten Trockenfrüchte, Nüsse, Trauben Feigensenf, Birnenwegge, frisches Ruchbrot		

Fleischplättli	p.P. 100g	13.00
Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Rauchwürstli, Trutenbrust Essiggemüse, frisches Ruchbrot		

Canapé

Mindestbestellmenge 2 pro Sorte

Auf Wunsch halbiert

Canapé Ei / Brie	Stück	5.00
Canapé Schinken / Salami	Stück	5.50
Canapé Thon / Lachs	Stück	6.00

APERRO-PACKAGE

Mindestbestellmenge ab 20 Personen

Apero snacky	pro Person	10.50
---------------------	------------	-------

Tortillachips mit Tomatensalsa
marinierte Oliven
Käsewürfel
Blätterteigflûtes

Apero easy	pro Person	19.00
-------------------	------------	-------

Tortillachips mit Tomatensalsa
gesalzene Nüssli
gemischte Party-Sandwiches
(vegan, vegi, mit Fleisch) Tomaten-
Mozzarellaspiess
Gemüsefrühlingsrolle
Schinkengipfeli

Apero basic	pro Person	29.00
--------------------	------------	-------

Pikanter Nussmix
marinierte Oliven
Tomatenfocaccia Humus/Spinat
Crostini mit Gemüse-
tatar
Saisonsüppi
Chäschröckli
Pouletspiessli mit Dip
Mini-Pâtisserie

SNACKS

Mindestbestellmenge ab 20 Personen

Snacks

Erdnüsse gesalzen vegan	30g	2.20
Pikanter Nussmix	30g	2.50
Wasabinüsse	30g	2.50
Chips Nature, Paprika vegan	30g	2.50
Tortilla Chips mit Tomatensalsa vegan	30g	3.50
Marinierte Oliven vegan	30g	3.50
Sbrinzwürfel	30g	3.00
Blätterteigflûtes	30g	2.00
Knoblauchbrot	Stück	2.50

APEROHÄPPLI

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

Salate

Asiatischer Glasnudelsalat vegan Chili, Koriander	Portion	3.50
Caponata vegan Auberginen, Tomaten, Pinienkerne	Portion	4.00
Taboulé-Salat vegan Falafel	Portion	3.50
Tomaten-Mozzarellasalat Pesto, Olivenöl extra vergine	Portion	4.00
Hörnlisalat Tomate, Gurkli, Mais	Portion	3.50
Griechischer Salat Feta, Oliven	Portion	4.50
Spargel-Erdbeersalat (saisonal) Rosa Pfeffer	Portion	4.50
Wurst-Käsesalat (Schwein) Essiggürkli, Schweinefleisch	Portion	4.50
Poulet-Currysalat Früchte, Poulet	Portion	4.50
Siedfleischsalat Gemüsewürfeli, Vinaigrette, Rindfleisch	Portion	5.50
Crevettencocktail Ananas, Lattich	Portion	5.50
Frutti di Mare-Salat Zitronenvinaigrette, Petersilie	Portion	5.50

Spiesse

Falafel & Trauben vegan	Stück	3.00
Käse & Trauben	Stück	3.00
Antipasti & Tofu vegan	Stück	3.00
Tomaten & Mozzarella mit Pesto	Stück	3.50
Melone & Rohschinken	Stück	4.20
Poulet Satay mit Dip	Stück	4.20

Crostini, Partybrötchen & Focaccia

Crostini mit Gemüsetatar vegan	Stück	4.50
Crostini mit Oliventapenade vegan	Stück	3.50
Crostini mit Rindfleischatar	Stück	5.00
Crostini mit Forellencremeschnitte	Stück	4.50
Partybrötchen vegan, vegi, mit Fleisch	Stück	5.00
Tomatenfocaccia vegan od. Fleisch Spinat, Randenhumus / Rohschinken, Rucola	Stück	5.00

Mit Gemüse...

Gemüsesticks mit Dip, vegan	Portion	4.00
Zucchini-Involtini Frischkäse	Stück	2.80

Suppen

Rüebli – Ingwer vegan	1dl	3.50
Tomaten-Basilikumsuppe vegan	1dl	3.50
Saisonale Suppe Kürbis / Marroni / Gemüse / Kaltschalen	1dl	3.50
Melonenkaltschale mit Minze vegan, Sommer	1dl	3.50
Getrübte Kartoffelsuppe Herbst/Winter	1dl	4.00

Aus dem Ofen

Arancini Tomate-Mozzarella	Stück	3.50
Gemüsequiche mini	Stück	3.50
Chäschüechli mini	Stück	3.50
Spinatquiche mini	Stück	3.50
Pizza Margherita mini	Stück	2.50
Schinkengipfel mini	Stück	3.00
Hamburger mini, Rindfleisch / vegi	Stück	4.20
Cheeseburger mini, Rindfleisch	Stück	4.20
Samosa mit Dip	Stück	3.50
Falafel mit Dip vegan	Stück	3.50
Gemüsefrühlingsrolle mit Dip, vegan	Stück	3.50
Crevette im Knuspermantel	Stück	2.50
Rindsmeatball mit Dip	Stück	4.20
Dattel im Speckmantel	Stück	2.50
Poulet Satay Spieß mit Dip	Stück	4.20

Desserts

Schokoladenmousse mit Deko	Portion	4.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Portion	4.00
Tiramisu	Portion	4.00
Caramelköpfl	Portion	4.50
Fruchtmousse saisonal, mit Deko	Portion	4.50
Apple Crumble im Gläsli	Portion	4.50
Zuger Kirschtorte	Stück	6.00
Brownie (auch halbiert möglich)	Stück	3.50
Früchtespiess saisonal, vegan	Spieß	3.50
Dänisch Gebäck assortiert	Stück	2.80
Cake Zitrone / Schoggi / Marmor	Stück	3.00
Früchtetörtli mini	Stück	3.50
Cremeschnitte mini	Stück	3.50
Profiterole Vanille mini	Stück	3.50
Muffins mini	Stück	2.50
Donuts assortiert mini	Stück	2.50
Nusschnecke mini	Stück	1.80
Party Kirsch- oder Vanilleplunder	Stück	1.80
Party Apfelstrudel	Stück	1.80

FLYING APERO

SPECIALS

Mindestbestellmenge Vorspeisen / Hauptspeisen: 50 Portionen

Vorspeisen

Poké Bowl mini, vegan Sushireis, Sprossen, Edamame, Sojasauce	Portion	5.00
Ricotta mit Zitrone & Thymian Brotchip	Portion	4.50
Chässchnitte mini	Portion	4.50
Caramelisierter Ziegenkäse Radicchiosalat	Portion	4.50
Ceviche mit Jakobsmuschel Fenchel	Portion	6.50
Ochsenherztomaten-Carpaccio Burrata, Basilikum	Portion	5.50
Rauchlachs-Tatar Dill, Kapern, Toast	Portion	6.00
Vitello Tonnato mini Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern	Portion	6.50
Carpaccio mini Rindfleisch, Rucola, Zitrone	Portion	6.50

Hauptspeisen vegi / vegan

Älpler Magronen Bergkäse, Apfelmus	Portion	9.50
Fried Rice Ei, Wokgemüse, Sojasauce	Portion	9.50
Gemüsebällchen Weisswein-Mascarponerisotto	Portion	9.50
Chässpätzli Rezenter Käse, Röstzwiebeln	Portion	9.50
Kichererbsen-Süsskartoffelcurry Chili, Koriander, vegan	Portion	9.50
Asiatisches Gemüsecurry vegan Basmatireis, Wokgemüse	Portion	9.50
Ghackets und Hörnli vegan Brew Bee, Apfelmus	Portion	9.50

Hauptspeisen Fisch/ Fleisch

Crevetten-Ananasspiess Bratkartoffeln, Preiselbeeren	Portion	12.50
Pasta mit Lachsstreifen Dill, Reibkäse	Portion	12.50
Asiatisches Pouletcurry Basmatireis, Wokgemüse	Portion	10.50
Rindfleischbällchen Pilzrahmsauce, Pasta, Zucchini	Portion	10.50
Pouletstreifen, Portweinjus Kartoffelpüree, Honigrüebli	Portion	11.50
Ghackets und Hörnli Rindfleisch, Apfelmus	Portion	11.50
Schnitzel mini, Schwein / Poulet Bratkartoffeln, Preiselbeeren	Portion	10.50
Mini-Currywurst Schwein Currypulver, Süsskartoffelwedges	Portion	9.50

Planen Sie einen besonderen Anlass und hätten gerne ein besonderes Angebot dazu? Wir beraten Sie gerne über Möglichkeiten am Standort.

Grill and Chill auf Anfrage

BBQ mit diversen Würsten,
Spiessen, Saucen, Salatbuffet
und Beilagen

Street Food auf Anfrage

Street Food-Festival

Fondueplausch auf Anfrage

Würstlitopf auf Anfrage

Päärli Wienerli
(wahlweise mit Geflügel)
Bürli, Senf

Päärli Weisswürste
Bretzel, süsser Senf

Weihnachtsanlass auf Anfrage

z.Bsp. mit Glühwein, Punch,
Marroni oder Guetzli

Christmas

Grittibänz aus unserer
Hausbäckerei Stück ab 5.50

Weihnachtsteller basic

Mandarinen, Nüssli,
Mini-Schoggichlaus, Guetzli pro Person 6.50

Weihnachtsteller deluxe

Mandarinen, Nüssli, Mandarinen,
Mini-Schoggichlaus, Guetzli,
Grittibänz pro Person 9.90

XXL-Dessertschnitte 50cm und Blechkuchen zum Selberschneiden

1/2 Meter Schwedenschnitte 50cm 80.00
ergibt ca. 12 Stück

1/2 Meter Schwarzwälderschnitte 50cm 80.00
ergibt ca. 12 Stück

1/2 Meter Früchteschnitte 50cm 80.00
ergibt ca. 12 Stück

Apfel-Blechkuchen 2,2 Kilo Blech 65.00

Zwetschgen-Blechkuchen 2,2 Kilo Blech 65.00

SOFTGETRÄNKE

Softgetränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
	PET, 50 cl	3.00
Süssgetränke wechselnde Auswahl	PET, 50 cl	3.50
ZFV-Eistee Hibiskus	100 cl	7.50
ZFV-Eistee Limonade	100 cl	7.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
Bio-Apfelsaft	100 cl	8.50
Michel Orangensaft	33 cl	4.00
Michel Multivitaminsaft	33 cl	4.00

BIER

Luzerner Bier Original	33 cl	5.00
Baarer Hopfemandli 1862 Original	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Hell / Amber / ohne Alkohol	33 cl	5.00

Regional – Bickgut Aargau

Florian und Michael Wanner führen das Bickgut bei Würenlos in der dritten Generation. Aus einem sonnenverwöhnten Südhang mit mineralreichen Böden keltern sie wunderbare Weine.

Riesling Sylvaner	75 cl	39.00
Sauvignon Blanc	75 cl	62.00
Rosé Rosamunde	75 cl	39.00
Pinot Noir	75 cl	55.00
Pinot Noir Réserve du Patron	75 cl	88.00
Carbarnet Dorsa	75 cl	69.00



SCHAUMWEIN

Prosecco Anima Rosé	20 cl	11.00
	75 cl	34.00
	150 cl	72.00
Prosecco Anima Millesimato	75 cl	29.00
	150 cl	60.00

Anima – Der Jahrgangs-Prosecco in der Anima Linie gefällt einem breiten Publikum. Anima wird frisch abgefüllt und gewährleistet damit ist die hochwertige Qualität.

Nachhaltige Schaumweine

Franciacorta Cuvée Prestige ED 47 Extra Brut, Ca'del Boso	75 cl	81.00
---	-------	-------

Ca'del Boso – Schaumweine von Weltklasse und Prestige. Die Produktion ist biologisch – wird jedoch auf der Flasche nicht mit dem Bio-Label ausgewiesen.

Champagne Brut Icône Tradition, Champagne AOC, Cattier	75 cl	92.00
Champagne Brut Premier Cru, Champagne AOC, Cattier	75 cl	95.00

Cattier – Die Geschichte der Familie Cattier beginnt 1625 in Chigny-les-Roses. Heute keltern sie in 13. Generation. Die Keller sind über 150 Jahre alt und bieten ideale Bedingungen für die Flaschen-reifung. Cattier produziert nach den höchsten nachhaltigen Richtlinien in der Champagne.

Wein & Schaumwein non alcoholic

Schaumwein – non alcoholic

Bottega Spumante zero White, non alcoholic	75 cl	27.00
Bottega Spumante zero Rosé, non alcoholic	75 cl	29.00

Bottega – Sparkling Zero White Bottega ist ein alkoholfreies Getränk, das aus Traubenmost hergestellt wird. Frische, Lebendigkeit und Charme kommen dank der geschickten Dosierung von Co2 voll zum Vorschein.

Noughty Sparkling Chardonnay, non alcoholic	75 cl	45.00
Noughty Sparkling Rose, non alcoholic	75 cl	45.00

Weisswein – non alcoholic

Noughty Blanc, non alcoholic	75 cl	49.00
------------------------------	-------	-------

Rotwein – non alcoholic

Noughty Rouge, non alcoholic	75 cl	49.00
------------------------------	-------	-------

WEIN

Weissweine

Schweiz

Chasselas, Compagnon, Waadt	75 cl	34.00
Tra Noi Merlot Bianco, Gialdi, Mendrisio	75 cl	46.00
Mythos weiss, VdP Suisse, Landolt	75 cl	32.00

Italien

Roero Arneis, Marco Porello, Piemonte	75 cl	39.00
Chardonnay, Massolino, Piemonte	75 cl	48.00
Pinot Grigio Grivo, Volpe Pasini, Friaul	75 cl	39.00
Sauvignon Blanc, Schiopetto, Friaul	57 cl	58.00
Lugana, Olivini, Lombardia	75 cl	39.00
Vermentino Giunco, Mesa, Sardegna	75 cl	36.00
Pecorino, Pietramore, Abruzzo (Bio, Demeter, vegan)	75 cl	41.00

Spanien

Verdejo Joven, Bellori, Rueda	75 cl	38.00
-------------------------------	-------	-------

Österreich

Grüner Veltliner, Alexs, Burgenland	75 cl	36.00
-------------------------------------	-------	-------

Roseweine

Italien

Rosato Vetere, San Salvatore, Lazio	75 cl	52.00
	150 cl	104.00
	300 cl	195.00
Rosato Cremisi, Il Colombaio, Toscana (Bio)	75 cl	52.00
	150 cl	104.00
	300 cl	195.00

Rotweine

Schweiz

Tra Noi Merlot Rosso, Gialdi, Mendrisio	75 cl	46.00
Cabernet Franc Clémence, Genève AOC	75 cl	56.00
Mythos rot, VdP Suisse, Landolt	75 cl	32.00

Italien

Ripasso La Casetta, Domini Veneti Veneto	75 cl	46.00
	150 cl	94.00
	300 cl	180.00
Anima Toscana IGT, L'Anima di Vergani, Toscana	75 cl	88.00
	150 cl	170.00
	300 cl	330.00
Libertà, Collazzi, Toscana	75 cl	44.00
	150 cl	89.00
	300 cl	170.00
Chianti Classico Maggiolo, Lamole, Toscana (Bio)	75 cl	48.00
Sophie, Tenuta Fontino, Toscana (Bio, Demeter)	75 cl	44.00
	150 cl	85.00
Unio, Primitivo/Nero di Troia, Podere29, Puglia (Bio)	75 cl	36.00
Nero d'Avola, Luna Gaia, Sicilia (Bio, Demeter)	75 cl	35.00

Spanien

Viva Norte Infante, Lynus, Ribera del Duero (Bio)	75 cl	44.00
Flor de Licinia, Licinia, Madrid	75 cl	48.00

Österreich

Zweigelt Reid Pahlen, Alexs, Burgenland	75 cl	44.00
---	-------	-------



Dienstleistungen und Hinweise

Änderungen der Teilnehmeranzahl

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20% müssen dem ZFV spätestens bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die spätere Meldung von Abweichungen kann Preisänderungen und Kostenfolgen gemäss den Stornierungsbedingungen zur Folge haben. Abweichungen bis maximal 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden und sind verbindlich. Ist die effektive Personenzahl am Anlasstag kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Die durch die zusätzlichen Teilnehmenden entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

Stornierungsbedingungen

Stornierungen werden nur via E-Mail oder Reservationssystem akzeptiert. Der ZFV behält sich das Recht vor, die Stornierungsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Buchungs-/Auftragsbestätigung zu integrieren.

Sollten keine separaten Stornierungsbedingungen vorliegen, gelten folgende Regeln:

Stornierung bis 30 Tage vor dem Anlass: kostenfrei

Stornierung 29 bis 14 Tage vor Anlass: Verrechnung deren entstanden administrativen Kosten gemäss Stundenansatz Leitung Catering

Stornierung 13 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% des zu erwarteten Gesamtumsatzes

Stornierung 6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 75% des zu erwarteten Gesamtumsatzes

Stornierung 2 Tage vor dem Anlass: 100% des zu erwarteten Gesamtumsatzes

Mitarbeitenden Zuschlag

Mitarbeiter werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Leitung Service (ab 60 Personen)	Stunde	65.00
----------------------------------	--------	-------

Service	Stunde	55.00
---------	--------	-------

Küchenchef/in	Stunde	65.00
---------------	--------	-------

Koch / Köchin	Stunde	55.00
---------------	--------	-------

Externe Mitarbeitende	Stunde	80.00
-----------------------	--------	-------

Am Wochenende werden zusätzlich CHF 10.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Materialzuschlag

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
----------------------	-------	------

Teller, Kaffeegeschirr (Set)	Stück	1.00
------------------------------	-------	------

Dekoration	nach Aufwand	
------------	--------------	--

Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	
------------------------	--------------	--

Tischtuch für Stehtische	Stück	6.00
--------------------------	-------	------

Tischtuch für Buffet	Stück	8.00
----------------------	-------	------

Stoffserviette	Stück	3.00
----------------	-------	------

Ausleihe Weingläser, 25 Stk.	je Korb	30.00
------------------------------	---------	-------

Lieferpauschale	je Weg	10.00
-----------------	--------	-------

Nachzuschlag ab 22.00 Uhr	je Stunde	150.00
---------------------------	-----------	--------

Mindestbetrag für Rechnungen		50.00
------------------------------	--	-------

Grillmiete	Grill	80.00
------------	-------	-------

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Für Bier verrechnen wir CHF 3.00 pro 33 cl.

[Weitere Informationen zum Zapfengeld](#)

Kaffeeepauschalen Vormittag / Nachmittag

Leistung pro Person:

2 Kaffee kapseln (jede weitere Kaffee kapsel wird mit CHF 3.30 berechnet), Mineral / Orangensaft 2 dl pro Person, Süssgebäck / Früchte je 1 Stück pro Person.

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
Kalb fleisch	Schweiz
Schweine fleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lamm fleisch	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 AGB's finden sie unter:

www.zfv.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen