

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

Mensa 1574

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

[Catering E-Shop](#)



Mensa Arkade

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](#)



Eventlocation buchen
Behalten Sie den Überblick



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSE	2
BRUNCH	2
FRÜHSTÜCK	3
MITTAGESSEN	3
BROWN-BAGS	3
SANDWICHES	3
PLÄTTLI & CO.	4
APÉRO PACKAGE	4
SNACKS	4
APÉROHÄPPLI	5
FLYING APÉRO	6
SPECIALS	7
GETRÄNKE	8
APERITIF	8
WEIN & BIER	8
HINWEISE	9
DEKLARATION / AGB	9

KAFFEEPAUSE

Classic

Kaffee oder Tee pro Person 3.30

Vormittag Pauschalen

Kaffeepause easy

pro Person 4.90
Kaffee oder Tee
Gemischte Gipfeli und Brötli

Kaffeepause basic

pro Person 6.90
Kaffee oder Tee
Orangensaft
Mineralwasser
Gemischte Gipfeli und Brötli

Kaffeepause deluxe

pro Person 8.90
Kaffee oder Tee
Orangensaft
Mineralwasser
Gemischte Gipfeli und Brötli
Schöggeli
Früchtekorb saisonal

Nachmittag Pauschalen

Kaffeepause easy

pro Person 4.90
Kaffee oder Tee
Süssgebäck

Kaffeepause basic

pro Person 6.90
Kaffee oder Tee
Orangensaft
Mineralwasser
Süssgebäck

Kaffeepause deluxe

pro Person 8.90
Kaffee oder Tee
Orangensaft
Mineralwasser
Süssgebäck
Schöggeli mini
Früchtekorb saisonal

Inklusivleistungen pro Person:

Wir servieren Ihnen gerne 2 dl Mineralwasser oder Orangensaft sowie ein Stück Gipfel/Süssgebäck und eine Frucht pro Person.

Für eine genussvolle Kaffeepause ist pro Person eine KaffEEKapsel inklusive. Jede weitere KaffEEKapsel berechnen wir mit CHF 3.30.

BRUNCH

Mindestbestellmenge ab 10 Stück

Brunch easy

pro Person 16.50
Kaffee, Tee und Mineralwasser
Gemischte Gipfeli & Brötli
Honig, Butter, Konfitüre
Birchermüsli, Früchtekorb

Brunch basic

pro Person 24.50
Kaffee, Tee und Mineralwasser
Gemischte Gipfeli & Brötli
Honig, Butter, Konfitüre
Käse- & Fleischplatte, Rührei
Birchermüsli, Fruchtsalat

Brunch deluxe

pro Person 36.50
Kaffee, Tee und Mineralwasser
Gemischte Gipfeli & Brötli,
Honig, Butter, Konfitüre
Käse- & Fleischplatte, Rührei
Gebratener Speck, Cipollata,
Rauchlachsplatte
Birchermüsli, Schichtjoghurt
Fruchtsalat,
Gemüsesticks mit Dip

Brunch Upgrades:

Rösti	pro Person	4.50
Bio Frucht Smoothies von Biotta	100 cl	15.50
Birchermüsli vegan	80 g	2.50
Naturjoghurt mit Fruchtgarnitur	80 g	2.50
Schichtjoghurt	80 g	2.50
Fruchtsalat	80 g	2.50
Overnight Oats	80 g	2.50

FRÜHSTÜCK

Brötli

Mindestbestellmenge ab 2 Stück

Butter-, Laugen- & Rustico-Gipfel	Stück	1.70
Schoggi-Maisbrötchen	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	3.00
Schoggigipfel	Stück	3.00
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, Bürl, Walliser.	Stück	1.80
Nussmix geröstet	80 g	2.50
Studentenfutter	80 g	2.00
Trockenfrüchte gemischt	50 g	1.80
Früchte saisonal	Stück	1.20

MITTAGESSEN

Mittagessen im Restaurant

Mittagessen easy

Mittagsmenü	Studierende	12.00
Vegan/ Vegi/ Fleisch	Mitarbeitende	15.50
PET-Getränk 50 cl nach Wahl	Externe Gäste	16.50

Mittagessen basic

Mittagsmenü	Studierende	15.00
Vegan/ Vegi/ Fleisch/ Buffet	Mitarbeitende	17.50
PET-Getränk 50 cl nach Wahl	Externe Gäste	18.50

Business Lunch auf Anfrage

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

BROWN-BAGS

Brown-Bag easy pro Bag 13.00

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

Brown-Bag basic pro Bag 15.00

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

Brown-Bag deluxe pro Bag 18.50

Kleiner Salat mit French Dressing
Hausgemachter Wrap mit Poulet oder Grillgemüse
Brownie, Frucht,
Mineralwasser 50cl PET
Serviette und Tragetasche

SANDWICHES

Gemischte mini Party-Brötli

Fleisch, Fisch (Lachs), Vegi, Vegan		
1 bis 24	Stück	5.00
ab 25	Stück	4.60
ab 50	Stück	4.40
ab 100	Stück	4.20

Hausgemachte Sandwich XL geschnitten 50cm

Baguette gefüllt (12 Stück) Truten Schinken / Salami / Gruyère	Stück	30.00
---	-------	-------

Focaccia gefüllt (24 Stück) Tomate – Mozzarella / Grillgemüse / Randen – Hummus & Spinat, Falafel	Stück	35.00
---	-------	-------

Laugenzopf gefüllt (12 Stück) Rohschinken / Lachs / Pastrami	Stück	40.00
---	-------	-------

PLATTEN & CO.

Empfohlen für ca. 10 Personen (100g pro Person)
Ab 3 Platten bieten wir Ihnen ein Rabatt von 5%

Mezze Platte vegan	Pro Platte	120.00
Falafel, hausgemachter Dip, Antipasti-Spiess, Olivenmix, Hummus, Datteln, Pitabrot		
Chäsplatte	pro Platte	130.00
Regionale Käsesorten Trockenfrüchte, Nüsse, Trauben Feigensenf, Birnenweggen, frisches Ruchbrot		
Fleischplatte	pro Platte	130.00
Ofenfleischkäse, Bauernschinken, Salami, Rauchwurst, Trutenbrust, Essiggemüse, frisches Ruchbrot		
Gemischte Platte	pro Platte	130.00
Bauernschinken, Landjäger, Truten Brust, Napf Bergkäse, Appenzeller Käse, Trauben, Feigensenf, Essiggemüse, frisches Ruchbrot		

SNACKS

Erdnüsse gesalzen vegan	30 g	2.20
Pikanter Nussmix	30 g	2.50
Wasabi-Nüsse	30 g	2.50
Chips Nature, Paprika vegan	30 g	2.50
Tortilla Chips mit Tomatensalsa vegan	30 g	3.50
Marinierte Oliven vegan	30 g	3.50
Sbrinz Würfel	30 g	3.00
Blätterteigflûtes	30 g	2.00
Gemüsesticks mit Dip p. P. 100 g	Portion	4.00
Knoblauchbrot	Stück	2.50
Mini Tarelettes Oliven mit Randen-Hummus vegan Rote Beete Paprika mit Frischkäse	Stück	3.50
Tomaten-Focaccia vegan mit Randen-Hummus und Spinat	Stück	5.00
Tomaten-Focaccia Rohschinken und Rucola	Stück	5.00

APÉRO-PACKAGE

Mindestbestellmenge ab 10 Personen

Apéro snacky	pro Person	10.50
Tortilla Chips mit Tomatensalsa marinierte Oliven Sbrinzwürfeli Blätterteigflûtes		
Apéro easy	pro Person	19.00
Pikanter Nussmix Gemischte mini Partybrötli (vegan, vegi, mit Fleisch) Tomaten-Mozzarella-Spiess Gemüse-Frühlingsrolle Rösti Krokette mit Dip Empanadas mit Rindfleisch / Gemüsefüllung		
Apéro basic	pro Person	29.00
Blätterteigflûtes marinierte Oliven, Pitabrot mit Hummus Gemüsetatar mit Brotchips Rindfleischtatar mit Brotchips Gebackene Jalapeños mit Frischkäse Pouletspiessli mit Dip Mini-Dessert		
Apéro deluxe	pro Person	32.00
Melone & Rohschinken Spiess Saisonaler Salat im Glas Saisonale Suppe Mini-Tarelettes mit Rote Beete, Paprika mit Frischkäse Gemüsesticks mit Dip Mozzarella-Sticks mit Dip Mini Burger mit Rindfleisch-Patty Zweierlei Dessert		

Geschmäcker sind verschieden – und das ist auch gut so!

Wenn bei unseren fixen Vorschlägen noch nicht das Richtige dabei war, stellst du dir deinen Traum-Apéro jetzt einfach selbst zusammen.

Für den kleinen Hunger (Small Taste):

wähle 2 Snacks, 2 Apérohäppli und 1 Dessert
für nur CHF 16.- pro Person.

Für den grossen Genuss (Big Taste):

wähle 2 Snacks, 4 Apérohäppli und 2 Desserts
für nur CHF 26.- pro Person.

Kreiere jetzt deinen persönlichen Genussmoment!

APÉROHÄPPLI

Mindestbestellmenge 5 Stück, pro Sorte

Salate

Caponata vegan Auberginen, Tomaten	p. P. 100g	4.00
Taboulé-Salat vegan Falafel	p. P. 100g	3.50
Tomaten-Mozzarella-Salat Pesto, Olivenöl extra vergine	p. P. 100g	4.00
Hörnli – Salat Tomate, Gurken, Mais	p. P. 100g	3.50
Griechischer Salat Feta, Oliven	p. P. 100g	4.50
Saisonaler Salat Feta-Kürbis / Wassermelone-Feta / Spargel- Erdbeere	p. P. 100g	4.50
Orientalischer Kichererbsen Salat	p. P. 100g	5.50
Crevetten Cocktail Ananas, Lattich	p. P. 100g	5.50

Spiesse

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

Tatar im Glas (mit Brotchip)

Gemüsetatar vegan	p. P. 50g	4.50
Rindfleischtatar	p. P. 50g	5.00
Rauchlachstatar	p. P. 50g	6.00

Suppen

Rüebli – Ingwer Suppe vegan	1 dl	3.50
Tomaten – Basilikumsuppe vegan	1 dl	3.50
Saisonale Suppe Kürbis / Marroni / Gemüse / Kartoffel	1 dl	3.50
Kaltschale Melone/ Gurke / Tomate vegan, Sommer	1 dl	3.50

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
Gemüse-Frühlingsrolle mit Dip, vegan	Stück	3.50
Crevette im Knuspermantel	Stück	2.50
Rindsmeatball mit Dip	Stück	4.20
Dattel im Speckmantel	Stück	2.50
Rösti Krokette mit Dip	Stück	3.50
Gebackene Jalapeños mit Frischkäse	Stück	3.50
Empanadas mit Rindfleisch / Gemüsefüllung	Stück	3.50
Mozzarella – Sticks mit Dip	Stück	3.00
Hummus mit Pitabrot	p. P. 100g	3.50

Desserts

Schokoladen – Mousse/ Toblerone – Mousse mit Deko	p. P. 100g	4.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	p. P. 100g	4.00
Tiramisu	p. P. 100g	4.00
Frucht – Mousse saisonal, mit Deko	p. P. 100g	4.50
Apple Crumble im Glas	p. P. 100g	4.50
Früchtespiess saisonal, vegan	Spiess	3.50
Berliner	Stück	3.00
Brownie (auch halbiert möglich)	Stück	3.50
Vanille- Apfelstange	Stück	3.50
Plundergebäck assortiert	Stück	2.80
Cake gemischt	Stück	3.00
Früchte Törtli mini	Stück	3.50
Cremeschnitte mini	Stück	3.50
Profiteroles Vanille mini	Stück	3.50
Muffins mini	Stück	2.50
Donuts assortiert mini	Stück	2.50
Nussschnecke mini	Stück	1.80
Party-Apfelstrudel	Stück	1.80

Dessert Package

Toblerone-Mousse, mini Früchte Törtli, mini Cremeschnitte, Zitronensorbet, garniert mit saisonalen Früchten oder Beeren	Pro Person	14.50
--	------------	-------

FLYING APÉRO

Mindestbestellmenge Vorspeisen / Hauptspeisen: 20 Portionen

Vorspeisen (p. P. 120g)

Poké Bowl mini, vegan Sushi-Reis, Sprossen, Edamame, Sojasauce	Portion	5.00
Ricotta mit Zitrone & Thymian Brothips	Portion	4.50
Karamellisierter Ziegenkäse Radicchiosalat	Portion	4.50
Tomaten-Carpaccio Burrata, Basilikum	Portion	5.50
Vitello Tonnato mini Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern	Portion	6.50
Carpaccio mini Rindfleisch, Rucola, Zitrone	Portion	6.50

Hauptspeisen vegi / vegan (p. P. 180g)

Bao Buns Luya, gepickeltes Gemüse, Sirachia- Mayo	Stück	5.50
Älplermagronen Bergkäse, Apfelchutney	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 (p P.180g)

Burger mit Rindspatty (30g)	Stück	5.50
Crevetten-Ananas-Spiess 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, Süsskartoffel Wedges	Portion	9.50

Unsere liebevoll zusammengestellten Häppchen sorgen für genussvolle Momente in lockerer Atmosphäre. Falls nicht das Passende dabei ist, kreieren wir gerne gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Anlass.

Stellen Sie sich Ihr Flying Dinner ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Wählen Sie:
2 Vorspeisen
2 Hauptgänge
1 Dessert

aus unserem Angebot und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem abwechslungsreichen Genussmoment in entspannter Atmosphäre – für nur CHF 35.– pro Person.

SPECIALS

Aus dem Topf (p. P. 300g)

Chili-Topf sin carne / con carne mit Basmatireis	pro Person	9.50
Gulasch-Topf mit Rindsfleisch und Kartoffeln	pro Person	9.50
Protaneo mit Gemüse und Kartoffeln (vegan)	pro Person	8.50

Grill and Chill – Packages

ab 20 Personen

Grill and Chill easy Bratwurst, Grillgemüse, Baked Potato, Tagessalat, Brötli, Senf, Sauerrahm	pro Person	22.00
Grill and Chill basic Bratwurst, Pouletspiess, Grillgemüse, Baked Potato, Salatbuffet (3 Sorten), Brötli, Senf, Sauerrahm, Kräuterbutter	pro Person	32.00
Grill and Chill deluxe Rinds-Entrecôte, Pouletspiess, Schweinshalssteak, Würstchen, Halloumi, Grillgemüse, Baked Potato, Salatbuffet (3 Sorten), Tomaten-Mozzarella, Feta- Melonensalat, Brötli, BBQ-, Cocktailsauce, Kräuterbutter	pro Person	42.00

Alle Grill and Chill – Packages
sind inklusive Grill, Gas und
Reinigung

Pasta Plausch ab 10 Personen 2 verschiedene Pastasorten mit 3 verschiedenen Saucen, Reibkäse inkl. Tagessalat, Dressing, Tagesdessert	pro Person	18.50
---	------------	-------

Fondue Plausch

ab 20 Personen, p. P 400g

Fondue Innerschweizer Käsefondue, Brot, Kartoffeln, Essiggemüse	pro Person	25.00
Fondueset inkl. Caquelon, Rechaud, Pastenbrenner mit Paste, Gabeln und Reinigung		

Raclette geniessen ob vom gemütlichen Zweierset bis hin zum Turbo Ofen

Ab 20 Personen, p. P. 250g

Raclette Innerschweizer Raclettekäse, Kartoffeln & Essiggemüse	pro Person	25.00
Raclette-Set inkl. Gerät mit Brennpaste, Elektroofen und Reinigung		

Winterzauber

Grittibänz	Stück	5.50
Marroni	p. P 150g	5.00
Glühwein	pro Liter	21.50
Punsch	pro Liter	19.50

Weihnacht`s – Packages

ab 10 Personen

Weihnachten easy Marroni, Punsch / Glühwein	pro Person	9.00
Weihnachten basic Mandarinen, Nüssli, Mini-Weihnachtsmann, Marroni, Guetzli, Glühwein / Punsch	pro Person	15.50
Weihnachten deluxe Mandarinen, Nüssli, Mini-Weihnachtsmann, Guetzli, Marroni, Grittibänz, Glühwein / Punsch	pro Person	19.50

Darf es für Ihr Team etwas Individuelles sein?

Ob Team-Anlass, gemeinsamer
Austausch oder besonderer Moment
im Arbeitsalltag – wir kreieren für Sie
ein massgeschneidertes Angebot, das
zu Ihrem Anlass, Ihrem Team und
Ihren Gästen passt. Für gemeinsame
Genussmomente, die verbinden und
in Erinnerung bleiben.

GETRÄNKE

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	50 cl	3.50
ZFV-Eistee Minze	50 cl	3.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
Bio-Äpfelsaft	100 cl	8.50
Fruchtsäfte Orange / Multivitamin / Passion	33cl	4.00

APERITIF

Sanbittèr	1 dl	3.50
Spritz alkoholfrei (mit Alkohol möglich)	pro Glas	9.50
Aperol, Hugo, Passion, Basil	pro Liter	34.50
Frühling oder Sommerbowl ohne oder mit Alkohol	pro Liter	31.00
Mocktails / Cocktails	Auf Anfrage	

WEIN & BIER

Wein / Schaumwein – alkoholfrei

Prickelnd Cuvée Blanc No1 alkoholfreier Schaumwein Berlin Kolonne Null	75 cl	39.00
Prickelnd Rosé alkoholfreier Schaumwein Edition Julius Wasem2021 Berlin Kolonne Null	75cl	39.00
Pinot Grigio "Studio Italiano" alkoholfreier Wein	75 cl	29.00

Schaumwein

Impero Prosecco brut, DOC Treviso, Impero by I.W.G	75 cl	29.00
Anima Prosecco Rosé Brut Prosecco DOC L'Anima di Vergan	75 cl	29.00

Weisswein

Schweiz

Müller-Thurgau VdP Suisse Brunner Weinmanufaktur	75cl	49.00
--	------	-------

Italien

Roero Arneis DOCG Cantina Del Nebbiolo	75cl	39.00
--	------	-------

Spanien

Verdejo Do Rueda Dominio De La Granadilla	75cl	39.00
---	------	-------

Frankreich

Chardonnay Vin de France Doudet-Naudin, Vin de France, Doudet-Naudin, 2023	75 cl	29.00
--	-------	-------

Österreich

Sauvignons Blanc Südsteiermark DAC Weingut Wolmuth 75	75 cl	39.00
---	-------	-------

Rotwein

Schweiz

Ticinello Merlot Ticino DOC Vinattieri Ticino	75 cl	44.00
Pinot Noir VdP Suisse Brunner, Weinmanufaktur	75 cl	49.00

Italien

Barbera d'alba Superiore DOC	75 cl	46.00
Unio, Primitivo/Nero di Troia, Podere29, Puglia (Bio)	75 cl	47.00

Spanien

Crianza Rioja DOCa Bodegas Paco Garcia	75cl	44.00
--	------	-------

Bier

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

HINWEISE

Änderungen der Teilnehmeranzahl

Abweichungen der Teilnehmeranzahl 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 Teilnehmeranzahl 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 entstandenen administrativen Kosten gemäss Stundenansatz Leitung Catering
Stornierung 13 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
Stornierung 6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
Stornierung 2 Tage vor dem Anlass: 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes

Mitarbeiter Service und Dienstleistungen

Mitarbeiter werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Leitung Service (ab 60 Personen)	Stunde	65.00
Leitung Service	30 min	32.50
Service	Stunde	55.00
Küchenchef/in	Stunde	65.00
Koch / Köchin	Stunde	55.00
Auf – und Abbau	Stunde	55.00
Catering Mitarbeiter	30 min	27.50

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

Materialmiete und Lieferpauschalen

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 diverser Gläser	je Korb	30.00
Lieferpauschale In Haus / ausser Haus (400m)	je Weg	10.00
Lieferpauschale bis 15 Fahrminuten, mit dem Auto	pauschal	60.00
Weitere Lieferdistanzen auf Anfrage		
Nachtzuschlag 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.

DEKLARATION

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant: innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.



Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während den Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGB finden Sie unter: zfv.ch/agb