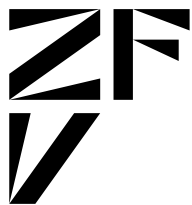


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



Gut tut gut.



Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner: Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses. Gemeinsam stellen wir ein Angebot zusammen, das zu Ihrem Anlass und Ihren Bedürfnissen passt. Vom Coffee Break im kleinen Kreis bis zum Flying Dinner für grössere Gruppen sorgen wir dafür, dass Speisen, Getränke und Service optimal aufeinander abgestimmt sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und gehen auf individuelle Wünsche ein.

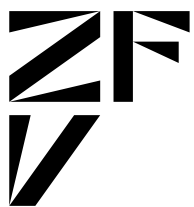
Ihr ZFV-Team vom Restaurant Treff im GIBZ

Kontakt

Restaurant Treff im GIBZ
Baarerstrasse 100
6301 Zug
T +41 79 620 14 69
treff.gibz@zfv.ch
Betriebsleiter: Daniel Metzger

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Apéro-Pauschale	5
Sandwiches	6
Partybrote	6
Kalte Apéro-Kreationen	7
Warme Apéro-Kreationen	7
Mittag- oder Abendessen	8
Alkoholfreie Weine	10
Schaumweine	10
Weissweine & Rosé	10
Rotweine	11
Getränke und Bier	13
Hinweise	14
Deklaration	15
AGB	15



Essen



Pausenverpflegung

Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

Nespresso-Kapsel	Stück	3.50
Teebeutel	Stück	3.00
Kaffee im Krug	2 Liter	35.00

Kalte Getränke

Verrechnung nach Verbrauch

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	3.50 6.50
Ramseier Orangensaft	33 cl 100 cl	4.50 10.00
Ramseier Multivitaminsaft	33 cl	4.50
Freshly made Bio-Eistee Hibiskus	50 cl	4.70
Freshly made Bio-Limonade	50 cl	4.70
Coca-Cola, Rivella	50 cl	3.90
Shorley, Sinalco, Elmer Citro	50 cl	3.80
Focus Vitamin Water	50 cl	4.70

Kioskwaren

Ragusa klein	Stück	2.40
Kinder Bueno	Stück	3.00
Dextro Energen	Stück	2.50
Stimorol	Stück	2.30
Kägi fret	Stück	2.80
Spitzbueb verpackt	Stück	3.50

Powerfood

Knusperjoghurt mit Waldfrucht	220 g	5.50
Birchermüesli hausgemacht	300 g	6.90
Studentenfutter	50 g	3.10

Frucht	Stück	1.50
--------	-------	------

Gipfeli & Brötli

Körnerbrötli	Stück	2.80
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.20
Tomaten-Focaccia	Stück	3.60
Butterzöpfli / Laugenzöpfli	Stück	3.60
Laugenbutterbretzel verpackt	Stück	3.60

Süßgebäck

Cailler Schoko-Gipfel	Stück	4.00
Nussstange	Stück	3.70
Halbe Nussstange	Stück	2.20
Seminargebäck assortiert klein	Stück	3.00
Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.60
Muffin	Stück	4.40

Apéro-Pauschale

«Gemischte Platte»	Platte	130.00
--------------------	--------	--------

für ca. 10 Personen
Sbrinzmöckli im Glas
Oliven im Glas
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Sandwiches mit Käse, Ei,
Fleischkäse, Salami

«Der Vegetarische»	pro Person	19.00
--------------------	------------	-------

ab 20 Personen
Mini Pocket Pie mit Gemüse und Feta
Mini-Frühlingsrollen (vegan) mit Sweet-Chili-Dip
Panierte Champignons mit Sauce
Tartare
Käseküchlein
Empanada mit Spinat und Chimichurri
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Frucht-Spiesschen

«Der Klassiker» ab 30 Personen Sandwiches mit diversen Broten und Füllungen wie Mostbröckli, Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse Canapé mit Lachs Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Poulet-Yakitori-Spiesschen mit Erdnussdip Empanada Rindfleisch mit Chimichurri Empanada Spinat (vegan) mit Chimichurri Mini-Frühlingsrolle (vegan) mit Sweet-Chili-Dip Eingelegte Oliven Mini-Pâtisserie Fruchtspiesschen	pro Person	25.00
---	---------------	-------

Sandwiches

Vegi- / Vegan-Sandwiches

Kebab vegan	280 g	10.80
Butterbretzel	70 g	3.70
Käse-Mutschli	120 g	7.30
Eiersandwich mit Crustabrötli	120 g	7.30
Käse-Wellnessbrötli mit Aprikosen	140 g	7.30
Tomaten-Mozzarella im Landbaguette	255 g	9.30
Vegi-Laugenbretzel	200 g	9.30

Basic Sandwiches

Salami-Mutschli	110 g	7.30
Schinken-Mutschli	120 g	7.30
Fleischkäse-Mutschli	120 g	7.30
Salami-Laugensandwich	150 g	7.30
Schinken-Laugensandwich	145 g	7.30
Thon-Weggli	160 g	7.90
Pouletschnitzel Landbaguette weiss	280 g	9.30

Poulet gebraten im Butterzöpfli	230 g	9.30
Fleischkäse Landbaguette rustico	225 g	9.30
Schinken Landbaguette rustico	190 g	9.30
Salami Landbaguette weiss	230 g	9.30

Deluxe-Sandwiches

Mostbröckli-Butterzöpfli	180 g	10.80
Poulet-Clubsandwich mit Speck & Ei	230 g	10.80

Partybrote

Dreieck-Sandwich

Sandwiches mit diversen Broten und Füllungen <i>Ei, Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli</i>	Stück	3.10
--	-------	------

Canapés

1/2 Canapés <i>Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs</i>	Stück	4.20
1/4 Canapés <i>Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs, Tatar</i>	Stück	3.50

Kalte Apéro-Kreationen

Wir empfehlen folgende Bestellmengen: bis 15 Personen max. 4 verschiedene Sorten, bis 30 Personen max. 6 verschiedene Sorten, ab 30 Personen max. 10 verschiedene Sorten. Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.

Zum Knabbern

Chips, Nüssli und Grissini	pro Person	2.80
----------------------------	------------	------

Vegetarische und vegane Häppchen

Knackige Gemüsestangen mit Curry-Dip und Cocktailsauce	Portion	2.80
--	---------	------

Knackige Gemüsestangen mit Hummus und Pitabrot	Portion	3.90
--	---------	------

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.80
-------------------------------	-------	------

Mediterranes Spiesschen mit Oliven, Tomate, Mozzarella, Balsamico-Zwiebel, Peperoni	Stück	3.80
---	-------	------

Käsespiessli mit Trauben	Stück	2.80
--------------------------	-------	------

Fruchtspiesschen	Stück	3.00
------------------	-------	------

Crostini mit Olivenpaste	Stück	2.80
--------------------------	-------	------

Crostini mit Frischkäse und Feige	Stück	2.80
-----------------------------------	-------	------

Häppchen mit Fleisch und Fisch

Crostini mit Beefsteak Tatar	Stück	3.90
------------------------------	-------	------

Mini-Wrap mit Rauchlachs	Stück	3.30
--------------------------	-------	------

Mini-Wrap mit Bündnerfleisch	Stück	3.30
------------------------------	-------	------

Melonenspiess mit Rohschinken	Stück	3.30
-------------------------------	-------	------

Kalte Platten

Käseplatte mit Bergkäse vom Napf, Luzerner Rahmkäse und Seelisberger Mutschli sowie Hausbrot und Garnituren	1000 g	138.00
---	--------	--------

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Salametti sowie Hausbrot und Garnituren	1000 g	155.00
---	--------	--------

Gemüseplatte vegan mit mediterranem Gemüse und Oliven sowie Hausbrot und Garnituren	1000 g	108.00
---	--------	--------

Aus dem Glas

Gemüse-Antipasti 100 g	Stück	5.20
------------------------	-------	------

Sbrinzmöckli 100 g	Stück	6.90
--------------------	-------	------

Oliven 100 g	Stück	5.90
--------------	-------	------

Randen-Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze	Stück	5.60
--	-------	------

Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango	Stück	5.50
--------------------------------------	-------	------

Gazpacho Andaluz	Stück	4.80
------------------	-------	------

Warme Apéro-Kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen: bis 15 Personen max. 4 verschiedene Sorten, bis 30 Personen max. 6 verschiedene Sorten, ab 30 Personen max. 10 verschiedene Sorten. Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.

Vegetarische und vegane Häppchen

Mini-Frühlingsrolle (vegan) mit Sweet-Chili-Dip	Stück	2.50
---	-------	------

Mini Pocket Pie mit Gemüse und Feta	Stück	2.00
-------------------------------------	-------	------

Mini-Käseküchlein Le Gruyère	Stück	2.50
------------------------------	-------	------

Mini-Pizza	Stück	2.50
------------	-------	------

Chili-Poppers mit Frischkäse	Stück	2.50
------------------------------	-------	------

Falafel mit Tahini-Sauce (vegan)	50 g	2.90
----------------------------------	------	------

Zwiebelringe im Bierteig (vegan) mit veganer Tartarsauce	50 g	2.90
--	------	------

Panierte Champignons mit Tartarsauce	50 g	2.90
Mini-Vegi-Cheeseburger	Stück	3.50
Empanadas mit Spinat und Chimichurri	Stück	3.50
Gyoza mit Edamame, Miso, Karotten & Szechuan mit Sojasauce	Stück	3.80

Häppchen mit Fleisch

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini Pocket Pie Mexican Beef	Stück	2.00
Midi-Cheeseburger Ø 6.5 cm	Stück	5.80
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnussdip	Stück	3.50
Empanadas mit Rindfleisch mit Chimichurri	Stück	3.50
Gyoza Chicken & Shiitake mit Sojasauce	Stück	3.80

Für Sie angerichtet

Diese Gerichte werden durch Mitarbeitende vor dem Gast angerichtet. Preise exkl. Personalkosten. Erhältlich ab 20 Portionen pro Sorte, Portion à ca. 120 g.

Gemüsesamosa (vegan) <i>auf indischem Linsendal</i>	Portion	8.50
Penne Arrabbiata (vegi) <i>mit Parmesan und Rucola</i>	Portion	8.00
Äplermagronen <i>vegi oder mit Speck</i>	Portion	8.50
Rindfleischbällchen <i>auf Kartoffelstock mit Balsamicojus</i>	Portion	8.50
Eglifilet im Backteig <i>mit Tartarsauce</i>	Portion	8.50
Ghackets und Hörnli <i>mit Reibkäse</i>	Portion	8.50

Suppe

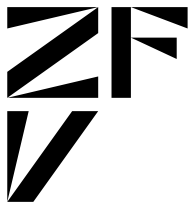
Gemüsecrèmesuppe (vegi)	2 dl	2.50
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	2 dl	3.00

Curry-Kokossuppe (vegan)	2 dl	3.50
Vegetarische Gerstensuppe	2 dl	4.30
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	2 dl	6.80

Mittag- oder Abendessen

Gerne reservieren wir für Sie während der regulären Öffnungszeiten einen Tisch. Das Tagesangebot können Sie dem aktuellen Menüplan entnehmen. Für ein Essen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles und saisonal abgestimmtes Angebot. Sie erreichen uns unter treff.gibz@zfv.ch.

Gemäss unseren Cateringrichtlinien werden bei Anlässen sämtliche Personalkosten separat ausgewiesen. Sie profitieren dabei bei grösseren Gruppen von günstigeren Preisen und haben die Wahl zwischen Buffet und Tischservice.



Getränke



Alkoholfreie Weine

Schaumwein alkoholfrei

Bottega Spumante Zero White	75 cl	28.00
-----------------------------	-------	-------

Bottega Spumante Zero Rosé	75 cl	29.00
----------------------------	-------	-------

Bottega Spumante Zero ist ein alkoholfreies Getränk aus Traubenmost. Frische, Lebendigkeit und Charme kommen dank der geschickten Dosierung von CO2 voll zum Vorschein.

Weisswein alkoholfrei

Noughty Blanc	75 cl	45.00
---------------	-------	-------

Rotwein alkoholfrei

Noughty Rouge	75 cl	45.00
---------------	-------	-------

Schaumweine

Italien

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry	75 cl	38.00
---------------------------------	-------	-------

Passt zu: Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Il Colle Prosecco Millesimato Brut	75 cl	43.00
------------------------------------	-------	-------

*Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., Rebsorte: Glera
Passt zu: Lachstatar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif.*

Frankreich

Champagne Brut Prestige	75 cl	68.00
-------------------------	-------	-------

*Prestige des Sacres
Passt zu: Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.*

Weissweine & Rosé

Schweiz

Akkurat Weiss	75 cl	43.00
---------------	-------	-------

*Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich
Passt zu: Fondue oder Raclette.
Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.*

Aphrodine Petite Arvine	75 cl	49.00
-------------------------	-------	-------

*Albert Mathier et Fils, Valais AOC
Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten oder Milken oder einfach zum Aperitif.*

Les Déserts	75 cl	49.50
-------------	-------	-------

*St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue
Passt zu: Fondue oder Raclette.
Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.*

Johannisberg	75 cl	48.00
--------------	-------	-------

*Valais AOC, Cave Ardévaç
Passt zu: Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.*

Lumano	75 cl	47.00
--------	-------	-------

*Bianco Ticino DOC, Tamborini
Passt zu: Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.*

Italien

Roero Arneis D.O.C.G.	75 cl	48.00
-----------------------	-------	-------

*Le Madri, Michele Chiarlo
Passt zu: Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten.
Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.*

Impero Pinot Grigio delle Venezie DOC Passt zu: Ideal als Aperitif. Zu leichten Vorspeisen, aromatischen Pasteten, diversen Geflügelgerichten und mildem Käse.	75 cl	39.00
---	-------	-------

Spanien

Verdejo DO Rueda 2024 Rueda, Spanien, Dominio de La Granadilla Passt zu: Dieser frische Weisswein eignet sich besonders gut zu den klassischen Tapas.	75 cl	41.00
--	-------	-------

Frankreich

Viognier Hautes Collines Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Bio) Passt zu: Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.	75 cl	45.00
--	-------	-------

Chablis 1er Cru Montmains AOC Burgund, Domaine des Malandes Passt zu: Fisch gebraten, gebacken.	75 cl	62.00
---	-------	-------

Österreich

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023 Steiermark, Weingut Wohlmuth Passt zu: Spargel mit gebeiztem Lachs, Schal- und Krustentiere, Terrine, pikante Vorspeisen.	75 cl	43.00
---	-------	-------

Big John White Burgenland, Erich Scheiblhofer Passt zu: Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüsecarpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.	75 cl	49.00
--	-------	-------

Jahrgang

Wir führen Weine nicht an Lager.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft
über den aktuell erhältlichen
Jahrgang.

Rotweine

Schweiz

EO Noir Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich Passt zu: Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.	75 cl	56.00
--	-------	-------

Compleo Cuvée Noire Édition Couleur, Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich Passt zu: Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzelt, Filet Wellington und Tatar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.	75 cl	49.00
---	-------	-------

Passo di Tambo Merlot Ticino DOC, Tamborini Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.	75 cl	51.00
---	-------	-------

Italien

Amarone Valpolicella DOCG La Groletta, Corte Giara by Allegrini Passt zu: Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.	75 cl	63.00
---	-------	-------

Le Volte Toscana IGT, Ornellaia	75 cl	52.00
------------------------------------	-------	-------

Il Seggio <i>Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro</i> <i>Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.</i>	75 cl	58.50
Barolo DOCG Tortoniano <i>Michele Chiarlo</i> <i>Passt zu: Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.</i>	75 cl	83.00
Tenuta Perano <i>Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi</i> <i>Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.</i>	75 cl	55.00
Dimonios <i>Cannonau di Sardegna DOC</i> <i>Riserva, Sella & Mosca</i> <i>Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.</i>	75 cl	52.00
Spanien		
Valduero Cosecha 2 Maderas <i>Ribera del Duero, Valduero</i> <i>Passt zu: Ideal zu rotem Fleisch jeglicher Zubereitungsart (gegrillt, geschmort, gebraten), zu grilliertem Meeresfisch, Paella, Risotto oder Käse.</i>	75 cl	58.00
Pesquera Reserva <i>Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera</i> <i>Passt zu: Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.</i>	75 cl	52.00

Portugal		
Reserva Tinto Douro DOC <i>Douro, Quinta da Sequeira</i> <i>Passt zu: Kräftigen Fleischgerichten wie Wild oder Grilladen oder zu reifem Käse. Ein Wein für die festliche Tafel.</i>	75 cl	52.00
Fita da Fitapreta <i>VR Alentejo, Fitapreta Vinhos</i> <i>Passt zu: Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.</i>	75 cl	43.00
Südafrika		
Cabernet / Shiraz <i>WO Stellenbosch, Simonsig</i> <i>Passt zu: Ideal zu Wild und Wildgeflügel. Perfekt auch zu Lamm nach griechischer Art, Grilladen oder zu einem Rindsbraten. Passt gut zu mittelschweren Mahlzeiten.</i>	75 cl	39.00
Pinotage Pick of the Bunch <i>WO Stellenbosch, Simonsig</i> <i>Passt zu: Der perfekte Begleiter zu Wildpfeffer, zu Stroganoff und allen würzig-kräftigen Fleischgerichten wie gebratene Ente mit Kastanien.</i>	75 cl	46.00
Redhill Pinotage <i>WO Stellenbosch, Simonsig</i> <i>Passt zu: Ente, Fasan oder Straussenfilet. Er eignet sich auch zu Huhn an einer sauer-süssen Sauce oder zu einem Gemüsegratin. Als Käse eignet sich Halbhartkäse.</i>	75 cl	58.00

Lieblingswein?
Weitere Weine auf Anfrage.

Getränke

Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

Nespresso-Kapsel	Stück	3.50
Teebeutel	Stück	3.00
Kaffee im Krug	2 Liter	35.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Freshly made Bio-Eistee Hibiskus	50 cl	4.70
Freshly made Bio-Limonade	50 cl	4.70
Cola, Rivella	50 cl	3.90
Shorley, Sinalco, Elmer Citro	50 cl	3.80
Focus Vitamin Water	50 cl	4.70

Fruchtsäfte

Ramseier Multivitamin	33 cl	4.50
Ramseier Orangensaft	100 cl	10.00
Apfelsaft	100 cl	12.00

Punsch ohne Alkohol

Apfelpunsch	100 cl	15.00
Orangepunsch	100 cl	15.00
Rumpunsch	100 cl	15.00
Hexenpunsch	100 cl	15.00

Bier

Baarer Bier Braumandli	33 cl	5.50
Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33 cl	5.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33 cl	5.00
Appenzeller Bier Bschorle alkoholfrei	33 cl	5.00

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Arbeitstage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Für Lieferungen, Bereitstellungen, Aufbau, Rückbau und Reinigungsarbeiten sowie Planung, Service, Leitung und Durchführung durch Mitarbeitende des Restaurants Treff werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten pro angebrochene Stunde folgende Stundenansätze:

Service und Küche Mo–Fr	Stunde	57.00
Service und Küche Sa–So	Stunde	77.00
Anlassleitung Mo–Fr	Stunde	68.00
Anlassleitung Sa–So	Stunde	88.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00
Gläser	Stück	0.50
Tischtuchrolle	Meter	5.00
Tischtuch	Stück	12.00
Napperon	Stück	5.00
Dekoration	nach Aufwand	

Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	4.00
Teller	Stück	20.00
Besteck	Stück	8.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche verrechnet.

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.

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe Künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).