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 von der Zentralschweiz

Kontakt

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
zfv.ch/event-planen

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepause 6

Brunch 6

Frühstück 6

Mittagessen 7

Brown-Bags 7

Sandwiches 7

Platten & Co. 8

Snacks 10

Apéro-Package 10

Apérohäppli 11

Flying Apéro 12

Specials 13

Getränke 16

Aperitif 16

Wein & Bier 16

Hinweise 17

Deklaration 19

AGB 19

Essen



Kaffeepause

Classic

Kaffee oder Tee	pro Person	3.30

Vormittagspauschalen

Kaffeepause easy *Kaffee oder Tee, gemischte Gipfeli und Brötli*	pro Person	4.90
Kaffeepause basic *Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, gemischte Gipfeli und Brötli*	pro Person	6.90
Kaffeepause deluxe *Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, gemischte Gipfeli und Brötli, Schöggeli, Früchtekorb saisonal*	pro Person	8.90

Nachmittagspauschalen

Kaffeepause easy *Kaffee oder Tee, Süssgebäck*	pro Person	4.90
Kaffeepause basic *Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Süssgebäck*	pro Person	6.90
Kaffeepause deluxe *Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Süssgebäck, Schöggeli mini, Früchtekorb saisonal*	pro Person	8.90

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 *Kaffee, Tee und Mineralwasser, gemischte Gipfeli & Brötli, Honig, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, Früchtekorb*	pro Person	16.50
Brunch basic *Kaffee, Tee und Mineralwasser, gemischte Gipfeli & Brötli, Honig, Butter, Konfitüre, Käse- & Fleischplatte, Rührei, Birchermüesli, Fruchtsalat*	pro Person	24.50
Brunch deluxe *Kaffee, Tee und Mineralwasser, gemischte Gipfeli & Brötli, Honig, Butter, Konfitüre, Käse- & Fleischplatte, Rührei, gebratener Speck, Cipollata, Rauchlachsplatte, Birchermüesli, Schichtjoghurt, Fruchtsalat, Gemüsesticks mit Dip*	pro Person	36.50

Brunch Upgrades

Rösti	pro Person	4.50
Bio-Frucht-Smoothies *von Biotta*	100 cl	15.50
Birchermüesli 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, Bürli, 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 vegan / vegi / Fleisch, PET-Getränk 50 cl nach Wahl*	
Studierende	12.00
Mitarbeitende	15.50
Externe Gäste	16.50
Mittagessen basic *Mittagsmenü vegan / vegi / Fleisch / Buffet, PET-Getränk 50 cl nach Wahl*	
Studierende	15.00
Mitarbeitende	17.50
Externe Gäste	18.50
Business Lunch (auf Anfrage) *Tisch eingedeckt, Wasser auf dem Tisch, Vorspeise auf dem Tisch, Mittagessen aus unseren Menülinien, PET-Getränk 50 cl nach Wahl, Kaffee / Espresso*	30.00

Brown-Bags

Brown-Bag easy *Sandwich (vegan, vegi, mit Fleisch), Frucht saisonal, Mineralwasser 50 cl PET, Serviette und Tragetasche*	pro Bag	13.00
Brown-Bag basic *Sandwich (vegan, vegi, mit Fleisch), Frucht saisonal, Mineralwasser 50 cl PET, Brownie, Serviette und Tragetasche*	pro Bag	15.00
Brown-Bag deluxe *Kleiner Salat mit French Dressing, hausgemachter Wrap mit Poulet oder Grillgemüse, Brownie, Frucht, Mineralwasser 50 cl PET, Serviette und Tragetasche*	pro Bag	18.50

Sandwiches

Gemischte Mini-Partybrötli		
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 Sandwiches XL, geschnitten 50 cm

Baguette gefüllt (12 Stück) *Trutenschinken / Salami / Gruyère*	Stück	30.00
Focaccia gefüllt (24 Stück) *Tomaten-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 (100 g pro Person). Ab 3 Platten bieten wir Ihnen einen Rabatt von 5 %.

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

Häppchen



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
Sbrinzwürfeli	30 g	3.00
Blätterteigflûtes	30 g	2.00
Gemüsesticks mit Dip *p. P. 100 g*	Portion	4.00
Knoblauchbrot	Stück	2.50
Mini-Tartelettes *Oliven mit Randen-Hummus (vegan) / Rote Bete, 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 *Tortilla-Chips mit Tomatensalsa, marinierte Oliven, Sbrinzwürfeli, Blätterteigflûtes*	pro Person	10.50
Apéro easy *Pikanter Nussmix, gemischte Mini-Partybrötli (vegan, vegi, mit Fleisch), Tomaten-Mozzarella-Spiess, Gemüse-Frühlingsrolle, Rösti-Krokette mit Dip, Empanadas mit Rindfleisch / Gemüsefüllung*	pro Person	19.00
Apéro basic *Blätterteigflûtes, marinierte Oliven, Pitabrot mit Hummus, Gemüsetatar mit Brotchips, Rindfleischtatar mit Brotchips, gebackene Jalapeños mit Frischkäse, Pouletspiessli mit Dip, Mini-Dessert*	pro Person	29.00
Apéro deluxe *Melonen-Rohschinken-Spiess, saisonaler Salat im Glas, saisonale Suppe, Mini-Tartelettes mit Roter Bete, Paprika mit Frischkäse, Gemüsesticks mit Dip, Mozzarella-Sticks mit Dip, Mini-Burger mit Rindfleisch-Patty, zweierlei Dessert*	pro Person	32.00

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. 100 g	4.00
Taboulé-Salat vegan *Falafel*	p. P. 100 g	3.50
Tomaten-Mozzarella-Salat *Pesto, Olivenöl extra vergine*	p. P. 100 g	4.00
Hörnli-Salat *Tomate, Gürkchen, Mais*	p. P. 100 g	3.50
Griechischer Salat *Feta, Oliven*	p. P. 100 g	4.50
Saisonaler Salat *Feta-Kürbis / Wassermelonen-Feta / Spargel-Erdbeere*	p. P. 100 g	4.50
Orientalischer Kichererbsensalat	p. P. 100 g	5.50
Crevettencocktail *Ananas, Lattich*	p. P. 100 g	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. 50 g	4.50
Rindfleischtatar	p. P. 50 g	5.00
Rauchlachstatar	p. P. 50 g	6.00

Suppen

Rüebli-Ingwer-Suppe vegan	1 dl	3.50
Tomaten-Basilikum-Suppe 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 Tomaten-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. 100 g	3.50

Desserts

Schokoladen-Mousse / Toblerone-Mousse mit Deko	p. P. 100 g	4.00

Panna Cotta mit Fruchtsauce	p. P. 100 g	4.00
Tiramisu	p. P. 100 g	4.00
Frucht-Mousse saisonal, mit Deko	p. P. 100 g	4.50
Apple Crumble im Glas	p. P. 100 g	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
Früchtetörtli 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-Früchtetörtli, Mini-Cremeschnitte, Zitronensorbet, garniert mit saisonalen Früchten oder Beeren*	pro Person	14.50

Flying Apéro

Mindestbestellmenge Vorspeisen / Hauptspeisen: 20 Portionen

Vorspeisen (p. P. 120 g)

Poké Bowl mini, vegan *Sushi-Reis, Sprossen, Edamame, Sojasauce*	Portion	5.00
Ricotta mit Zitrone & Thymian *Brotchips*	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. 180 g)

Bao Buns *Luya, gepickeltes Gemüse, Sriracha-Mayo*	Stück	5.50
Älplermagronen *Bergkäse, Apfelchutney*	Portion	9.50
Fried Rice *Ei, Wokgemüse, Sojasauce*	Portion	9.50
Gemüsebällchen *Weisswein-Mascarpone-Risotto*	Portion	9.50
Chässpätzli *Rezenter Käse, Röstzwiebeln*	Portion	9.50
Kichererbsen-Süsskartoffel-Curry *Chili, Koriander, vegan*	Portion	9.50
Asiatisches Gemüsecurry vegan *Basmatireis, Wokgemüse*	Portion	9.50
Ghackets und Hörnli vegan *Brew Bee, Apfelmus*	Portion	9.50

Ihr Flying Dinner

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

Wählen Sie:
2 Vorspeisen
2 Hauptgänge und
1 Dessert

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

Hauptspeisen Fisch / Fleisch (p. P. 180 g)

Burger mit Rindspatty (30 g)	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.

Specials

Aus dem Topf (p. P. 300 g)

Chili-Topf *sin carne / con carne, mit Basmatireis*	pro Person	9.50
Gulasch-Topf *mit Rindfleisch 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- und Cocktailsauce, Kräuterbutter*	pro Person	42.00

Alle Grill-and-Chill-Packages sind inklusive Grill, Gas und Reinigung.

Pastaplausch

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. 400 g

Fondue *Innerschweizer Käsefondue, Brot, Kartoffeln, Essiggemüse*	pro Person	25.00

Fondueset inkl. Caquelon, Rechaud, Pastenbrenner mit Paste, Gabeln und Reinigung

Raclette geniessen

Vom gemütlichen Zweierset bis hin zum Turbo-Ofen. Ab 20 Personen, p. P. 250 g

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. 150 g	5.00
Glühwein	pro Liter	21.50
Punsch	pro Liter	19.50

Weihnachts-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



Getränke

Softgetränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl PET 50 cl	5.50 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-Apfelsaft	100 cl	8.50
Fruchtsäfte *Orange / Multivitamin / Passion*	33 cl	4.00

Aperitif

Sanbittèr	1 dl	3.50
Spritz alkoholfrei *Aperol, Hugo, Passion, Basil (mit Alkohol möglich)*	pro Glas pro Liter	9.50 34.50
Frühlings- oder Sommerbowle *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 Wasem 2021, Berlin Kolonne Null*	75 cl	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 Vergani*	75 cl	29.00

Weisswein

Müller-Thurgau VdP Suisse *Brunner Weinmanufaktur, Schweiz*	75 cl	49.00
Roero Arneis DOCG *Cantina del Nebbiolo, Italien*	75 cl	39.00
Verdejo DO Rueda *Dominio de la Granadilla, Spanien*	75 cl	39.00
Chardonnay Vin de France *Doudet-Naudin, 2023, Frankreich*	75 cl	29.00
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC *Weingut Wohlmuth, Österreich*	75 cl	39.00

Rotwein

Ticinello Merlot Ticino DOC *Vinattieri Ticino, Schweiz*	75 cl	44.00
Pinot Noir VdP Suisse *Brunner Weinmanufaktur, Schweiz*	75 cl	49.00
Barbera d'Alba Superiore DOC *Italien*	75 cl	46.00
Unio, Primitivo / Nero di Troia *Podere29, Puglia (Bio), Italien*	75 cl	47.00
Crianza Rioja DOCa *Bodegas Paco García, Spanien*	75 cl	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 dem Anlass	Verrechnung der entstandenen administrativen Kosten gemäss Stundenansatz Leitung Catering	
Stornierung 13 bis 7 Tage vor dem Anlass	des zu erwartenden Gesamtumsatzes	50 %
Stornierung 6 bis 3 Tage vor dem Anlass	des zu erwartenden Gesamtumsatzes	75 %
Stornierung 2 Tage vor dem Anlass	des zu erwartenden Gesamtumsatzes	100 %

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 im Haus / ausser Haus (400 m)	je Weg	10.00
Lieferpauschale bis 15 Fahrminuten, mit dem Auto *Weitere Lieferdistanzen auf Anfrage*	pauschal	60.00
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 der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGB finden Sie hier.