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 Gastronomie an der ZHAW Wädenswil

Kontakt

ZHAW Mensa Grüental & Vista
Grüentalstrasse 16/18
8820 Wädenswil
T +41 58 934 55 45
gruental@zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen 5

Sandwiches 6

Apéro-Packages 6

Wädi-Plättli 7

Apéro-Auswahl kalt 7

Apéro-Auswahl warm 8

Lunch / Dinner 8

Süsses 9

Zum Feiern 9

Getränke 12

Bier & Wein 12

Mocktail-Bowls 12

Hinweise 13

Deklaration 15

AGB 15

Essen



Kaffeepausen

Kennzeichnung: vegan, vegetarisch

Getränkepaket «Klein» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure*	pro Person	6.80
Getränkepaket «Gross» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure* *Orangen- oder Apfelsaft*	pro Person	7.80
Kaffeepause «Welcome» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure* *Brotkorb mit gemischten Gipfeli*	pro Person	8.50
Kaffeepause «Plus» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure* *Orangen- oder Apfelsaft* *Gipfeli gemischt* *Früchtekorb saisonal*	pro Person	10.90
Nachmittagskaffee «Standard» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure* *Apfelsaft* *Früchtekorb saisonal*	pro Person	9.00
Nachmittagskaffee «Plus» *Kaffee / Espresso «Nespresso» oder Tee* *Mineral mit / ohne Kohlensäure* *Apfelsaft* *Bananenbrot* *Früchtekorb saisonal* *vegan*	pro Person	11.90

Backfrisch

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Schokoladengipfel *vegan*	Stück	3.20
Chocana-Gipfel	Stück	3.20
Ufsteller-Schoggibrötli	Stück	2.80
Pain au Chocolat	Stück	2.80
Maisbrötli	Stück	2.40
Vollkornbrötchen	Stück	2.80
Fitnessbrötli *mit Nüssen und Dörrfrüchten*	Stück	2.80
Butterbretzel	Stück	2.90

Direkt aus unserer Küche

Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.90
Birchermüesli im Weckglas *vegan*	Stück	3.90

Süsses aus unserer Bäckerei

Cakes *verschiedene Sorten*	Stück	3.90
Apfelstreuselkuchen	Stück	4.00
Guetzli verpackt	Stück	3.30
Mini-Muffin *Blueberry oder Schokolade*	Stück	3.60
Mini-Cinnamon-Roll	Stück	2.80
Mini-Nussschnecke	Stück	2.50
Mini-Apfelstrudel	Stück	2.50
Mini-Vanilleplunder	Stück	2.50
Mini-Brownie	Stück	2.50
Mini-Pastel de Nata	Stück	2.50
Mini-Cremeschnitte	Stück	3.50
Lindorkugel	Stück	1.10
Schoggistängeli	Stück	2.20

Frisch und fruchtig

Früchte saisonal	Stück	1.50
Fruchtsalat saisonal im Weckglas	Stück	4.00

Kaffee und Tee

Nespresso-Kaffee	Portion	3.60
Sirocco-Tee	Portion	3.00
Kaffee-Krug ab 50 Personen *Hochstrasser Bio, Fairtrade Max Havelaar*	Tasse	3.20

Add-ons für die Heissgetränke

Haferdrink	100 cl	5.00
Haferdrink Portion	2 cl	0.50

Grössere Events ab 50 Personen

Für einen schnellen und reibungslosen Ablauf am Buffet servieren wir Kaffee bei grösseren Events in Krügen (Hochstrasser Kaffee, Bio, Fairtrade Max Havelaar).

Sandwiches

Wir servieren unsere Metersandwiches geschnitten.

Metersandwiches

English Gentleman *ca. 18 Einzelstücke* *Knuspriges Baguette mit Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Eisbergsalat*	Stück	85.00
ZHAW Classic *ca. 18 Einzelstücke* *Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat*	Stück	59.00
Mediterran *ca. 18 Einzelstücke* *Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Hummus* *vegan*	Stück	59.00
Bella Italia *ca. 20 Einzelstücke* *Ofenfrisches Oregano-Focaccia mit Rohschinken, Parmesan, getrockneten Tomaten und Rucola*	Stück	59.00
Veneziana *ca. 20 Einzelstücke* *Ofenfrisches Tomaten-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella und Pesto* *vegetarisch*	Stück	52.00
Verona *ca. 20 Einzelstücke* *Ofenfrisches Tomaten-Focaccia mit Grillgemüse, Pesto und Spinat* *vegan*	Stück	52.00

Partybrötchen

Mindestbestellmenge: 8 Stück pro Sorte

Partybrötchen vegan *mit Antipasti* *mit Hummus* *mit Oliventapenade* *mit veganem Frischkäse*	Stück	3.80
Partybrötchen *mit Brie (vegetarisch)* *mit Tomaten-Mozzarella (vegetarisch)* *mit Schinken* *mit Salami* *mit Mostbröckli* *mit Ei-Mousse (vegetarisch)* *mit Rauchlachs*	Stück	4.50

Crostini

Crostini *mit Antipasti (vegan)* *mit Oliventapenade (vegan)* *mit Auberginen (vegan)*	Stück	4.00

Mini-Bagel

Mini-Bagel *Sonnenblumenkern-Bagel mit Rauchlachs, Rucola und Meerrettich-Dill-Mayo* *Sonnenblumenkern-Bagel mit Pastrami CH, Honigsenf und Kresse* *Sonnenblumenkern-Bagel mit Tête de Moine, Feigensenf und Rucola (vegetarisch)* *Sesam-Bagel mit Grillgemüse, Pesto und Rucola (vegan)*	Stück	5.50

Mini-Canapés

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Mini-Canapé *mit Ei (vegetarisch)* *mit Spargeln (vegetarisch)* *mit Schinken CH* *mit Salami CH* *mit Thon* *mit Rauchlachs*	Stück	3.80

Lieblingssandwich

Sollten keine der Metersandwiches Ihren Vorstellungen entsprechen, bieten wir Ihnen gerne weitere Varianten oder Sandwiches in normaler Grösse an.

Apéro-Packages

Für Sie zusammengestellt, Packages ab 10 Personen

Easy-going *Partybrötchen, 2 Stück assortiert* *Eingelegte Oliven* *Geröstete Cashewnüsse* *Curry-Linsensalat im Weckglas* *vegan*	pro Person	13.50
Simple *Partybrötchen, 2 Stück assortiert* *Eingelegte Oliven* *Geröstete Cashewnüsse* *Tomaten-Mozzarella-Spiessli*	pro Person	13.50

Swiss Style *Bündnerfleischröllchen mit Frischkäse* *Mini-Rösti-Bites mit Quarkdip* *Schinkengipfeli* *Käseküchlein* *Käsewürfel mit Trauben und Essiggurke*	pro Person	23.50
Levante *Kibbe* *Falafel* *Taboulé-Salat: Couscous-Salat mit Gemüse, Granatapfel und Pfefferminze* *Cremiger Hummus mit gerösteten Kichererbsen und knusprigen Pitachips* *Gebackener Blumenkohl mit Tahini und Granatapfel* *vegan*	pro Person	24.50
Bella Italia *Focaccia mit Oliven und Rosmarin* *Antipasti mit Zucchetti, Auberginen, Peperoni* *Panierte Oliven* *Crostini mit Rohschinken* *Rindsbällchen Napoletane auf Tomatensauce* *Pizza Bites* *Tomaten-Mozzarella-Spiessli*	pro Person	26.50

Wädi-Plättli

Die Platten sind ab 5 Personen erhältlich. Alle Platten inkl. Huusbrot.

Fleisch- & Käseplatte *Bündner Rohschinken, Fleischkäse, Bauernschinken, Salami* *Gruyère, Brie, Tête de Moine* *Dörrfrüchte und Nüsse*	pro Person	15.00
Käseplatte *Gruyère, Sbrinz-Rollen, Tête de Moine, Appenzeller, Brie, Hohle Gasse* *Glarner Birnbrot, Feigenchutney und Dörrfrüchte* *vegetarisch*	pro Person	15.00
Antipastiplatte *Zucchetti, Auberginen und Peperoni mit Olivenöl* *Marinierte Oliven und Artischocken* *vegan*	pro Person	14.50

Alles ist möglich

Geniessen Sie unsere köstlichen Kreationen. Gerne setzen wir auch Ihre Spezialwünsche in die Tat um.

Apéro-Auswahl kalt

Zum selber Zusammenstellen

Kalte Köstlichkeiten im Weckglas

Taboulé-Salat *mit Granatapfelkernen und Pfefferminze – vegan*	Portion	3.50
Gerösteter Kichererbsensalat *an Limetten-Soja-Dressing – vegan*	Portion	3.50
Curry-Linsensalat *vegan*	Portion	3.50
Schwedischer Randensalat *mit Apfel, Liebstöckel und Sauerrahm – vegetarisch*	Portion	3.50
Knackige Gemüsestangen *auf Kräuterquark – vegan*	Portion	3.50
Randenhummus *mit Sprossen, Nüssen und Pita – vegan*	Portion	3.50

Aus der kalten Küche

Chicken-Wrap *mit süsser Chili-Marinade, Eisbergsalat und Koriander*	Stück	3.50
Lachs-Wrap *mit Kapern, Eisbergsalat und Meerrettich*	Stück	3.50
Kebab-Wrap *mit Tzatziki, Rotkohl und Eisbergsalat – vegan*	Stück	4.00
Gluten-Free-Wrap *mit Grillgemüse, Frischkäse und Rucola – vegetarisch*	Stück	4.00
Mini-Tartelette mit Ei-Mousse *vegetarisch*	Stück	3.50
Mini-Tartelette mit Rauchlachstatar	Stück	3.50
Mini-Tartelette mit Zitronenfrischkäse *vegan*	Stück	3.50

Für auf die Stehtische

Zweifel Chips Nature oder Paprika	pro Person	2.50
Gesalzene Erdnüsse	pro Person	2.50
Tortilla Chips *mit Tomatensalsa oder Guacamole*	pro Person	3.50
Blätterteigstangen	pro Person	2.50
Marinierte Oliven	im Weckglas	5.00

Am Spiesschen

Tomaten-Mozzarella *vegetarisch*	Stück	2.80
Trauben-Käse *vegetarisch*	Stück	2.80
Melone-Rohschinken (saisonal)	Stück	2.80

Apéro-Auswahl warm

Wädis Evergreens

Mini-Beefburger *im Colorbun mit BBQ-Sauce*	Stück	5.50
Mini-Falafelburger *im Colorbun mit Hummus – vegan*	Stück	5.50
Empanada verduras	Stück	5.00
Mini-Küchlein *mit Käse, Spinat, Broccoli oder Gemüse*	Stück	3.50
Falafel-Variation *mit Tzatziki – vegan*	Stück	4.00
Mini-Samosa *mit Mango-Chutney – vegan*	Stück	4.00
Mini-Frühlingsrolle *mit Sweet-Chili-Sauce – vegan*	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Mini-Chorizoschnecke	Stück	3.50
Margherita Pizza Bites *vegetarisch*	Stück	3.50
Pflaume im Speckmantel gebraten	Stück	3.50
Pouletspiesschen *mit Soja-Erdnussmarinade*	Stück	6.50

Warme Köstlichkeiten im Weckglas

Caponata Siciliana *mit Feta-Crumble – vegetarisch*	Portion	4.50
Karamellisiertes Gemüse *mit Birne – vegan*	Portion	4.50
Rindfleischbällchen Napoletane *auf Tomatensugo und Petersilie*	Portion	4.50
Momo mit Poulet *House of Momos, mit Soja-Chilisauce*	Portion	4.50
Momo mit Gemüse *House of Momos, mit Soja-Chilisauce – vegan*	Portion	4.50

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwer *vegan*	Portion	4.00
Kokos-Limetten *vegan*	Portion	4.00
Kürbis (saisonal)	Portion	4.00
Kalte Tomatensuppe (saisonal) *mit Stangensellerie und Wodka – vegan*	Portion	5.00
Bündner Gerstensuppe	Portion	5.00

Lunch / Dinner

Vorspeisen

Menüsalat *vegetarisch*	pro Person	4.50
Gemischter Salat *vegetarisch*	pro Person	6.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (nur Saison) *vegetarisch*	pro Person	8.50

Hauptspeisen

Spaghetti-Plausch *mit Tomaten-Basilikum-Sauce (vegan)* *mit Basilikum-Pesto (vegan)* *mit Rinds-Bolognese*	pro Person	17.50
Nepal-Linsen *Jasminreis – vegan*	pro Person	16.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus		
– mit Sojagehacktem *vegan*	pro Person	18.60

– mit Rindfleisch	pro Person	18.60
Hackbällchen mit Rahmsauce *Kartoffelstock, grüne Bohnen, Preiselbeer-Gelée*		
– mit Soja-Balls *vegan*	pro Person	18.60
– mit Rindfleisch-Balls	pro Person	18.60
Geschnetzeltes Stroganoff *Spätzli, Peperoni, Champignons, Broccoli*		
– mit Soja-Geschnetzeltem *vegan*	pro Person	22.50
– mit Poulet CH	pro Person	22.50
Mehrkorn-Risotto *mit geröstetem Gemüse, Zitrus-Vinaigrette, Hanfnüssen und Rucola – vegan*	pro Person	18.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art» *Rösti, Mischgemüse*		
– mit Soja-Geschnetzeltem *vegan*	pro Person	29.50
– mit Schweinsgeschnetzeltem	pro Person	29.50
Panang-Thaicurry *Jasminreis und Thaibasilikum*		
– mit Tofu	pro Person	18.60
– mit Poulet CH	pro Person	18.60

Wunschmenü nicht dabei?

Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs zusammen.

Süsses

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta mit Beeren im Weckglas	Stück	4.50
Panna Coco mit Mango im Weckglas *vegan*	Stück	4.50
Orangen-Dattelsalat (saisonal) im Weckglas *vegan*	Stück	3.70
Tiramisu	Stück	4.50
Schokoladenmousse mit Rahm im Weckglas	Stück	4.50
Caramelköpfli	Stück	4.50
Früchtetörtchen	Stück	4.50
Cremeschnitte	Stück	4.50
Frischer Fruchtsalat im Weckglas	Stück	4.50

Zum Feiern

Sommer, Sonne, Seesicht: Ob ein entspanntes Grillfest oder eine gesellige Tavolata – unsere kulinarischen Erlebnisse machen Ihren Teamevent oder Kundenanlass zu etwas Besonderem.

Grillplausch (saisonal im Sommer)* *Vom Grill: Bratwurst, Cervelat und Bratkäse* *Salatbuffet: Blattsalat, 4 angemachte Salate nach Wahl* *Haus- und Italian-Dressing* *mit Hausbrot, Senf und Ketchup*	pro Person	23.00

Pimp your Grillplausch

Grillgemüse *Maiskolben, Aubergine und Zucchetti – vegan*	pro Portion	4.50
Gemüsepäckli *Aubergine, Peperoni, Zucchetti, Kräuter und Feta in der Folie*	Stück	5.50
Baked Potato *mit Crème fraîche*	Stück	4.50
Schweinshalssteak 180 g *mit Kräuterbutter*	Stück	10.50
Rinds-Hohrückensteak 160 g *mit Kräuterbutter*	Stück	16.00
Spare Ribs 200 g *mariniert mit BBQ-Sauce und Ahornsirup*	Stück	12.50

BBQ-Spezialsaucen

Chimichurri *vegan*	50 cl	15.50
Smokey BBQ	50 cl	9.50
Honig-Senf	50 cl	12.50
Knoblauch-Aioli *vegan*	50 cl	10.50
Chili-Mayonnaise *vegan*	50 cl	10.50
Curry-Mango *vegan*	50 cl	12.50

Tavolata Italiana*

saisonal im Sommer auf der Terrasse der Mensa Grüental

Mit Apéro	pro Person	48.50
Ohne Apéro	pro Person	42.50

Apéro
Prosecco 1 dl
Grissini

Vorspeise
Crostini mit frischen Tomaten und Basilikum
Antipasto Italiano: Parmaschinken, Salami, Parmesan, Antipastigemüse
Vitello tonnato: Kalbfleisch an Thonsauce mit Zwiebeln und Kapern
Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin und Kirschtomaten

Hauptgang
Tagliata di Manzo: Rindfleisch CH auf Rucola mit Pinienkernen, Parmesan, Balsamico und Fleur de Sel
Pinsa romana mit Büffelmozzarella und Tomatensauce
Spaghetti alla trapanese mit Mandeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum
Cima di rapa mit Rosinen, Haselnüssen und Peperoncini

Dessert
Mini-Tiramisu-Schnitte
Torta Limone
inkl. Kaffee / Espresso

Unsere Weinempfehlung

Roero Arneis DOCG *Cantina del Nebbiolo*	75 cl	36.00
Primitivo del Tarantino IGT *Sette Torri, Apulien, Italien*	75 cl	30.00

**Nur im Sommer auf der Terrasse der Mensa Grüental. Preise exkl. Personalaufwand. Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.*

Getränke



Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl PET, 50 cl	5.00 3.10

Süssgetränke

ZFV Bio-Eistee / Limonade	PET, 50 cl	3.40
Bio-Schorle Apfel / Rhabarber	PET, 50 cl	3.80
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	PET, 50 cl	3.40
Rivella	PET, 50 cl	3.60
Sinalco / Pepita	PET, 50 cl	3.40
Vivi Cola / Vivi Cola Zero	PET, 50 cl	3.60
El Tony Mate	33 cl	3.80
Puerto Mate	50 cl	4.20
Powerwasser	100 cl	8.50

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100 cl	7.00
Ramseier Apfelsaft Hochstämmer	100 cl	7.00

Heissgetränke

Nespresso-Kaffee	Tasse	3.60
Kaffee-Krug ab 50 Personen *Hochstrasser Bio, Fairtrade Max Havelaar*	Tasse	3.20
Sirocco-Tee	Tasse	3.00
Glühwein mit Alkohol	100 cl	24.60
Glühmost ohne Alkohol	100 cl	19.50
Punsch ohne Alkohol *Mindestbestellmenge 5 Liter*	100 cl	17.60

Bier & Wein

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33 cl	4.60
Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33 cl	4.60
Möhl Easy Apple Cider alkoholfrei	33 cl	5.00

Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso *Azienda Vitivinicola Il Colle*	75 cl	37.00
Rimuss Bianco Dry alkoholfrei *Rimuss & Strada Wein AG*	75 cl	32.00

Weisswein

ZHAW-Wein Halbinsel Au *Sauvignon Blanc, Zürich, Schweiz*	75 cl	37.00
MYTHOS Weiss *Cuvée, Thurgau, Schweiz*	75 cl	29.00
Impero Pinot Grigio Venezia IGT *Friaul, Italien*	75 cl	30.00
Roero Arneis DOCG *Cantina del Nebbiolo, Italien*	75 cl	36.00

Rotwein

ZHAW-Wein Halbinsel Au *Pinot Noir Auslese Barrique, Zürich, Schweiz*	75 cl	39.00
MYTHOS Rot *Cuvée, Thurgau, Schweiz*	75 cl	29.00
Primitivo del Tarantino IGT *Sette Torri, Apulien, Italien*	75 cl	30.00

Lieblingswein

Sind Sie nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir den passenden Wein zu Ihrem Anlass – auch alkoholfrei!

Mocktail-Bowls

Mojito *Ginger Beer, Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Minzblätter und Crushed Ice*	100 cl	29.50
Hibiskus-Fizz *Hibiskus, alkoholfreier Sekt, Orangensaft, Ahornsirup, getrocknete Hibiskusblüten und Crushed Ice*	100 cl	29.50
Apfel-Holunder-Spritz *Naturtrüber Apfelsaft, Holunderblütensirup, Tonic Water, Soda, Minze und Crushed Ice*	100 cl	29.50
Italian Spritz *Orange Spritz Monin, alkoholfreier Sekt, Sodawasser und Crushed Ice*	100 cl	29.50

Hinweise

Cateringzonen
Die allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW-Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

Öffentliche Flächen Gastronomie
Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

Bestellung
Bitte bestellen Sie mindestens 7 Tage im Voraus. Wir versuchen jedoch, auch kurzfristige Bestellungen zu ermöglichen. Kontaktieren Sie uns hierfür persönlich. Nutzen Sie das Colab-System der ZHAW Wädenswil oder kontaktieren Sie uns direkt per Telefon oder E-Mail (gruental@zfv.ch).

Personenzahl
Die vom Auftraggeber drei Arbeitstage im Voraus gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Zapfengeld
Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Rückschub
Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Tischwäsche

Tischtuch weiss 130 x 130 cm	Stück	7.50

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

Glas	Stück	1.10
Besteck Gabel & Messer	Stück	1.10
Teller	Stück	1.10
Kaffeegeschirr (Set)	Stück	1.10

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Servicedienstleistungen
Abholung: Bereitstellung durch den Caterer an unserem Standort im Gebäude, Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber.

Lieferung *Lieferung und Rücktransport durch den Caterer gemäss Auftragsbestätigung (ohne Aufbau)*	pauschal	15.00

Lieferung mit Aufbau: Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer werden nach effektivem Aufwand gemäss Auftragsbestätigung verrechnet.

Anlass mit Bedienung

Mitarbeitende Montag bis Freitag	Stunde	55.00
Mitarbeitende Samstag, Sonntag	Stunde	70.00
Anlassleitung Montag bis Freitag	Stunde	85.00
Anlassleitung Samstag, Sonntag	Stunde	105.00

Bei Lieferungen ausserhalb des ZHAW-Areals beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 55.00. Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

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.

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie hier.