

Catering- angebot

Alles ist möglich!



restaurant

im zentrum für weiterbildung

forum

Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Studienkollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom Restaurant Forum

Kontakt

Restaurant Forum
im Zentrum für Weiterbildung der Universität Zürich
Schaffhauserstrasse 228
8057 Zürich
T +41 44 635 22 90 / 91
forum@zfv.ch
www.mensa.uzh.ch

Betriebsleiter: Mark Voser



Inhaltsverzeichnis

Seminarverpflegung 2

Apérokreationen 3

Stehbuffet 3

Weine 5

Getränke 5

Hinweise 6

AGB 7

Seminar Verpflegung im Raum

Vormittag Simple pro Person 10.50

Kaffee, Tee, Gipfel, Lindorkugel,
Früchtekorb

Vormittag Standard pro Person 11.50

Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfel,
Lindorkugel, Früchtekorb

Nachmittag Simple pro Person 10.50

Kaffee, Tee, Läderachgebäck,
«Schöggeli», Früchtekorb

Nachmittag Standard pro Person 11.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Läderachgebäck, «Schöggeli»,
Früchtekorb

Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure 40 cl 3.60
nach
Verbrauch

Einzelportion

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.80

Diverse Brötchen Stück 2.20

Schokogipfel Stück 2.40

Früchtekorb n.V. 1.50

Nespresso Pad 3.80

Tee Twinings Stück 3.80

Essensgutschein pro Person 23.00

Gemüse und Beilagen nach Wahl

Fisch oder Fleisch

Tagessuppe oder Tagessalat

1 Softgetränk (50 cl)

1 Kaffee oder Tee

Das Mittagsangebot an unseren Buffets steht von
11.45 bis 13.00 Uhr zur Verfügung. Alle
Konsumationen im Restaurant können an unseren
Kassen mit Bargeld, Kreditkarte oder Bons bezahlt
werden.

Sie können die Verpflegung im
Raum auch als Einzelportionen,
nach Verbrauch verrechnet,
bestellen.

Apéro- kreationen

Leicht

Party-Brötchen gefüllt pro Person 13.50
Gemüsetabchen mit dreierlei Dip
Eingelegte Oliven

Klassisch

Party-Brötchen gefüllt pro Person 16.50
Spinat- und Käseküchlein
Tomaten-Mozzarellaspiesschen
Mini Cheese Burger
Fruchtsalat im Glas

Rustikal

Reichhaltige Fleisch- und pro Person 19.50
Käseplatte mit Brot
Schinkengipfel
Tomaten Tatar
Gebrannte Creme

Chef's Choice

Black Tiger Crevetten mit pro Person 24.50
Limette und Chili
Kokos Curry Suppe
Frühlingsrollen
mit Sweet Chili Sauce
Meatballs mit Barbecue Sauce
Schokoladen Mousse mit Frucht

Schweizerisch

Mostbröckli und pro Person 10.50
Hobelkäse garniert
Rustico Zwirbelbrot

Suppen Kasper

Pro Person 13.50
Kokos Curry Suppe mit Crevette
Tomaten Suppe mit Gin
Kalte Erbsen Suppe mit Minze
Hausgemachtes Brot

Stehbuffet

Kalte Häppchen

Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.50
Tomaten Mozzarella Spiesschen	Stück	2.80
Crepesröllchen gefüllt	Stück	3.00
Tomatenbruschetta	Stück	3.00
Tête de Moine auf Birnenbrot	Stück	3.00
Mostbröckli-Rollen gefüllt mit Frischkäse	Stück	3.00
Partybrötchen gefüllt	Stück	3.80
Gemüsetabchen mit verschiedenen Dips	100 g	4.00
Oliven mariniert	100 g	4.50
Hausgeröstete Salzmandeln	100 g	5.00

Warme Häppchen

Black Tiger Crevetten mit Limetten und Chili	Stück	4.00
Küchlein Käse oder Spinat	Stück	2.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Frühlingsrolle	Stück	2.80
Ofengemüse im Glas	Stück	3.00
Rindsmeat Balls mit Barbecue Sauce	Stück	3.00
Mini-Cheeseburger	Stück	3.20
Michiii's Mini Hot Dog's	Stück	3.80

Warme Gerichte

Älplermagronen	pro Person	15.50
Penne mit 2 Saucen	pro Person	16.50
Spätzlipfanne mit Pilzen, Gemüse und Schweinefleisch	pro Person	17.50
Red Thai Curry mit Pouletwürfel und Reis	pro Person	18.50
Mah Meh Indonesisches Nudelgericht mit Pouletstreifen und Asiagemüse	pro Person	18.50

Süßes im Glas

Fruchtsalat im Glas	Stück	3.20
Gebrannte Creme	Stück	3.20
Panna Cotta	Stück	3.20
Caramel Köpflli	Stück	3.20

Konfekt

Läderach Konfekt	Stück	1.80
------------------	-------	------

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen
Gespräch und stellen mit Ihnen ein individuelles
Angebot zusammen.

Weine

Schaumweine

Prosecco Superiore D.O.C.G. F.S.G., Veneto, Italien	75 cl	38.50
Helveticus brut Landolt Weine, Schweiz	75cl	42.00

Weissweine

Ursus Assemblage 2012 Sauvignon blanc Zweifel Weine, Zürich A.O.C.	75 cl	44.50
--	-------	-------

Bianco di Merlot Merlot, 2012 Chiodi, Ascona	75 cl	38.50
--	-------	-------

Pinot Grigio D.O.C. F.S.G., Veneto	75cl	28.00
---------------------------------------	------	-------

Rotweine

Stadt Zürich Zweigelt A.O.C. Landolt Weine, Zürich	75 cl	52.00
---	-------	-------

Valduero Crianza Ribera del Duero Landolt Weine, Spanien	75cl	44.00
--	------	-------

Perseus Pinot Noir, 2012 Schmidheiny, Rheintal A.O.C.	75 cl	58.50
---	-------	-------

Getränke

Mineralwasser

Arkina ohne Kohlensäure	40 cl	3.60
Rhazünser mit Kohlensäure	40 cl	3.60
Mineral & Softgetränke PET	50 cl	3.80

Fruchtsäfte

True Fruit Smoothies	33 cl	4.50
----------------------	-------	------

Warme Getränke

Nespresso	Tasse	3.80
Caotina	Tasse	3.80
Tee Twinings	Tasse	3.80

Bier

Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	4.50
Patschiifig Bräu „Brugger Stadt Bier“	33cl	5.00

Hinweise

Bestellung

Die Bestellung muss für die Sitzungszimmerverpflegung bis spätestens um 15.00 Uhr am Vortag des Anlasses, für alle anderen Caterings mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde wird jeweils pro Weg eine Viertelstunde à CHF 11.25 verrechnet. Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag. (Dieser Zuschlag gilt nicht für die Standard-Verpflegung in den Sitzungszimmern.)

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischsets	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Wild und 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

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

November 2018