

Catering Angebot

Alles ist möglich!



PIONIER

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.zfv.ch

Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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 Pionier

Kontakt

Restaurant Pionier
AXA Superblock
Pionierstrasse 3
8400 Winterthur
T +41 52 208 90 20
pionier@zfv.ch
www.zfv.ch/pionier

Betriebsleiter: Felix Trottmann



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	4
Frühstück	5
Sackstark	5
Stehlunch	6
Apérokreationen	7
Weine	9
Getränke	10
Hinweise	10
AGB	11

Kaffeepausen

Kaffeewagen

Eine breite Auswahl an Nespressokaffee und Special T. Sorten, Michel Fruchtsäfte 33cl und Mineralwasser 50cl

nach Verbrauch

Morgenpause

«mini Winti Select»

Brotkorb mit Mini-Gipfel und Mini-Brötchen, hausgemachte Mini-Birchermüesli

pro Person 6.50

Z'Vieri-Pause

«mini Winti Vital»

Mini-Donut, Fruchtspiessli und hausgemachter Eistee

pro Person 7.50

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggi-Weggen (Fairtrade)	Stück	1.90
Brioche	Stück	2.30
Butterbrezel	Stück	2.20
Feigen-Nussbrötchen	Stück	1.90
Birchermüesli hausgemacht	Becher	4.80
Hausmüesli Spezial	Becher	4.80
Joghurt in verschiedenen Sorten	180g	2.30
Hausgemachter Cake	Stück	2.50
Muffin diverse Sorten	Stück	2.80
Hausgemachte Fruchtwähe	Stück	3.70

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo

Wir liefern für Ihr ganzes Team frische Saisonfrüchte direkt ins Büro. Soviel und so oft sie wollen. Im ganzen Superblock verrechnen wir zudem keine Lieferkosten.

pro Kilo 5.20

Saisonale Frucht	Stück	1.20
Saisonfrüchte geschnitten	Becher	4.50
Fruchtspiessli	Stück	3.50

Sandwich

Mini-Sandwich	Stück	3.20
gemischt gefüllt		
Mini-Laugengipfel	Stück	3.20
gemischt gefüllt		
Mini-Laugenbrezel	Weckglas	3.20
gemischt gefüllt		
Baguette Sandwich «Simple»	Stück	4.20
Baguette Sandwich «ExQuisit»	Stück	4.90
Haus-Sandwich «Simple»	Stück	5.50
Haus-Sandwich «ExQuisit»	Stück	6.50
Füllungen «Simple»		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Thunfischmousse, Kräuterfrischkäse, Weichkäse, Hartkäse, Ei oder Tomaten-Mozzarella		
Füllungen «ExQuisit»		
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs oder Antipasti		
Wrap	Stück	4.90
mit Roastbeef, gebratener Pouletbrust oder Falafel		

Mini-Kreationen

Mini-Birchermüesli	Weckglas	2.50
Mini-Karottenmüesli	Weckglas	2.50
Mini-Joghurt mit Fruchtsaucen	Weckglas	2.40
Mini-Schichtjoghurt mit Crunch	Weckglas	2.50
Mini-Gipfel	Stück	1.10
Mini-Portion geschnittene Früchte	Weckglas	2.40
Mini-Brownie 20g	Stück	1.60
Mini-Süssgebäck	Stück	3.70
Mini-Donut	Stück	2.20
Mini-Patisserie	Stück	2.60

Getränke

Kaffee, Espresso, Nespresso	Tasse	2.50
Tee, Special T.	Tasse	2.50
Valsler Mineralwasser	75 cl	3.90
Classic oder Silence	PET 50 cl	3.50
	AXA	2.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.80
Fragen Sie nach unserem Angebot	AXA	2.80
Orangensaft	100 cl	7.00
Hauswasser	100 cl	6.00
Saisonal aromatisiert		
Hausgemachter Eistee	100 cl	7.00
Saisonal aromatisiert		

Frühstück

Kleines Frühstück

Buttergipfel, Butterportion, Konfitüre pro Person 2.90

Café complet

Reichhaltige Brotauswahl mit Weiss-, Misch- und Vollkornbrot, diverse Gipfel, Butter, Fairtrade Honig und Konfitüre, Aufschnitt- und Käseplatte pro Person 15.50

Kontinentales Frühstück

Reichhaltige Brotauswahl mit Weiss-, Misch- und Vollkornbrot, Brötchen, diverse Gipfel, Mini-Süssgebäck, Butter, Fairtrade Honig und Konfitüre, Birchermüesli, Joghurt und Cornflakes, Aufschnitt- und Käseplatte, Fruchtsäfte pro Person 19.50

American Breakfast

Rührei mit Speck, Pancakes mit Ahornsirup, Cerealien, Toast und Bagels, verschiedene Brotsorten, Butter, Fairtrade Honig und Konfitüre, Früchte und Quark, Fried beans und Fruchtsäfte pro Person 25.50

Flying Mini-Breakfast

Waldbeer- und Rüebl-Dörrfrucht
Birchermüesli, Brezel mit Graved
Lachs und Cantadou, Gipfel
gefüllt mit Bresaola und Brie,
Mango-Lassi, Rührei mit Speck,
Rösti mit Schweinswürstchen,
Fruchtspiessli pro Person 26.50

Sackstark

Unsere Brown-Bag Combos werden mit Süssgetränk oder Mineralwasser (50 cl PET) nach Wahl geliefert.

Fuustbrot z'Mittag

Gefülltes Baguette nach Wahl, Marktsalat und Saisonfrucht
Füllungen:
Salami, Schinken, Brie, Greyerzer, Thunfisch, Tomaten-Mozzarella pro Bag 11.50

Saladbowl Plus

mit Bürli, Saisonfrucht und Ergänzung nach Wahl
- gebackene Falafel und Tzaziki
- geschnittenes Roastbeef
- gebratene Pouletbrust
- marinierte Crevetten pro Bag 17.80

Aus der Hausbäckerei

Snack nach Wahl mit Marktsalat und Saisonfrucht
- Wurstweggen
- Saisonwähe salzig
- Saisonwähe süss pro Bag 15.80

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Französisch, Balsamico, Italienisch, Saisondressing

Stehlunch

Stehlunches und Menüs richten wir ab 10 Personen aus.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis drei Tage vor dem Anlass entgegen.

Suisse pro Person 38.00

Winterthurer Biersuppe im Glas
Rafzer Rüeblisalat mit Sonnenblumenkernen

-

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
mit gebackenem Röstipastetli
und glasierten Karotten

Waldpilze-Stroganoff an Paprikarahmsauce
und Gurken mit gebackenem Röstipastetli
und glasierten Karotten

-

Tirggelmousse
Saisonaler Fruchtsalat

Italianità pro Person 29.00

Bauernsalat mit Pecorino
Pastinakensuppe mit Petersilienpesto

-

Lasagne al forno
mit Rindfleisch und Gemüse
überbacken mit Parmesan

Lasagne alle verdure
mit Garten-Rahmgemüse
überbacken mit Parmesan

-

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce
Amaretti mit Vanillecreme

Around the World pro Person 34.00

Glasnudelsalat mit Crevetten
Kokossuppe mit Limettenblätter

-

Gebratenes Rindsgeschnetzeltes an Panangsauce mit
Erdnüssen, Ingwer, Gewürzreis und Wokgemüse

Sautierter Saitan mit Bambussprossen
an Panangsauce mit Erdnüssen, Ingwer,
Gewürzreis und Wokgemüse

-

Glasierte Ananas mit rosa Pfeffer
Joghurt-Passionsfruchtmousse

Haben Sie einen besonderen Wunsch?

Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen
Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

Apéro- kreationen

Zum Knabbern

Spicy Nussmischung hausgemacht	pro Person	3.50
Bananenchips mit Sauerrahm	Weckglas	5.50
Blätterteiggebäck bestreut mit Käse, Mohn und Sesam	pro Person	3.50
Tortillachips mit Guacamole	pro Person	5.00

Kalte Häppchen

Knackige Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dips	pro Person	4.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Olivenpesto mariniert	Stück	2.50
Pumpenickel mit Gemüsetatar	Stück	2.10
Bruschette mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.80
Crostinis mit Lachs, Tomate, Aubergine und Chili	pro Person	9.80
Melone mit Landrauchschinken	Stück	3.80
Rauchlachsrose auf Blinis	Stück	3.00
Rauchlachs-Lollipop mit Meerrettichmascarpone im Kräutercrepe	Stück	3.60
Rindstatar «Helvetia» im Glas	Stück	3.20

Warme Häppchen

Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.50
Elsässer Flammkuchen	Stück	2.60
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Yakitori-Spiessli mit Erdnussauce	Stück	2.90
Polpetta di manzo (Rindfleisch) Piccante tufo di pomodoro	Stück	3.20
Wintiwurst im Blätterteig	Stück	4.50
Mini-Hot-Dog mit Chili-Griller mit Senf	Stück	3.60
Grilliertes Kalbsspiessli im Pinienkernmantel	Stück	4.50
Gemüsetortilla mit Peperonicouli und Mandelsplittern	Stück	3.60
Luma-Burger im Bun mit Steinenbergkäse und Zwiebelkonfit	Stück	5.20

Genuss im Glas

Taboulé-Salat mit Sultaninen, Pfefferminze und Garnelen	Stück	3.60
Frischkäse-Feigen-Salat mit Rucola und Tösstaler Landrauchschinken	Stück	3.80
Ceasar Salad mit Parmesan und gerösteten Croutons	Stück	3.60
Feta-Wassermelonencocktail mit Rosmarin	Stück	3.20
Alpstein Pouletsalat grüner Apfel, Rosa Pfeffer	Stück	4.20
Confierte Crevetten mit Orangen und Thymian	Stück	3.20
In Gin gebeizter Lachs mit Senfmarinade	Stück	3.60
Gazpacho Andaluz	Stück	3.80
Tom Kha Gai scharfe Kokossuppe mit Poulet und Pilzen	Stück	3.60
Karottensuppe mit Ingwer und Orangen	Stück	3.60
Winti Biersuppe mit Tösstaler Coppa	Stück	3.80
Gebratene Jakobsmuschel auf Puy Linsensalat	Stück	4.50
Gelbflossenthunfisch mit Olivenöl auf geschmorten Peperoni mit Koreander	Stück	4.50
Gebeiztes Barberie- Entenbrüstchen mit Ananas, Ingwer und Peperoncino	Stück	4.50
Rindshuft-Ragout an Barolojus auf Pastinaken-Kartoffelpüree	Stück	4.50
Steinpilz-Weissweinrisotto	Stück	3.90
Falafel auf Tzaziki	Stück	3.80
Vierfarbiges Ratatouille aus dem Ofen	Stück	3.80

Apéro- kreationen

Brötchenplatten (24 Stück)

Mini-Sandwichplatte «classic» Stück 62.50

Gefüllt mit Bresaola, Bauernfleischkäse, Salami, Ofenschinken, Greyerzer Käse, Auberginen mit Mozzarella

Mini-Sandwichplatte «Winti» Stück 65.50

Vollkornbrötchen, Gipfel und Laugenbrezel gefüllt mit Ofenschinken, Salami, Bresaola, Thunfischmousse, Camembert und Eiertatar

Apéro-Canapésplatte «Pionier» Stück 66.50

Baguettescheiben belegt mit Rauchlachs, Rohschinken, Bresaola und Eiertatar

Hausbrote ganz gross

Pain Surprise Stück 59.00

gemischte Füllungen für Vegetarier und Fleischliebhaber, für 10 Personen

Riesen-Laugenbrezel Stück 56.00

Schinken, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Thunfischmousse, Weichkäse, Käse, Fleischkäse, Eiertatar, Tomaten-Mozzarella
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

Halbmeter-Laugenprügel Stück 28.00

mit verschiedenen Füllungen zum selber schneiden, für 5 Personen

Meterbrot Stück 54.00

Mit Schinken, Salami, Thunfischmousse, Weichkäse, Käse, Fleischkäse, Eiertatar
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

Meterbrot Stück 58.00

Rohschinken, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

Z'Vieri-Platte ab 5 Personen

Käseplatte pro Person 11.50
(100gr)

mit Käse aus der Region, frischem Nussbrot und reichhaltiger Garnitur

Tösstaler-Fleischplatte pro Person 12.50
(100gr)

Spezialitäten aus der Räucherei Lötterle, mit Hausbrot und Garnituren

Buure-Platte pro Person 10.00
(100gr)

mit Buure-Schüblig, Salsiz, Hobelkäse, Hausbrot und Garnituren

Für Sie zusammengestellt

Ab 10 Personen

Swiss Pur pro Person 9.50

Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze mit geröstetem Nussbrot

Mediterran pro Person 17.50

Wassermelone mit Feta und schwarzen Oliven, Parmesan und Salsiz mit Balsamico, Crostini mit Rindfleisch und Tomaten, Auberginenröllchen mit Mozzarella, Coppa mit Mascarpone, Honig und Rosmarin

Fusión de España y Suiza pro Person 19.50

Zander und Chorizo auf lauwarmem Linsensalat, Peperoni-Suppe mit Sternberger Brie, «Cholera» mit Rauchpaprika, Kichererbsen und Speck, mariniertes Manchego mit Bündnerfleisch und Thymian, Crema Catalana mit Greyerzer Doppelrahm und Walliser Aprikosen

Smile of Asia pro Person 22.50

Sashimi von Rindschmaltz mariniert mit Sesam und Wasabi, gebeiztes Lachsfilet mit Ingwer, Szechuanpfeffer und Reiswein, Schwarztee-Wachtelei mit Senf und Chili, Norirollen mit Poulet und Jasminreis, fritierter Tofu auf Glasnudel-Gemüsesalat

Süsse Versuchungen

Mini-Trockengebäck Stück 1.80

Dubler Mohrenkopf Stück 1.20

Mini-Donut Stück 2.20

Panna Cotta Stück 3.20

mit saisonaler Fruchtsauce im Glas

Schokoladenmousse Stück 3.20

mit Krokant im Glas

Caramelisierte Ananas Stück 3.20

mit rosa Pfeffer

Orangen-Mascarponecreme Stück 3.20

mit Löffelbiskuit im Glas

Schokoladenküchlein Stück 3.50

mit flüssigem Herz und Sauerrahm

Tiramisu Stück 3.50

mit Kaffee, Mascarpone und Orangen

«Tirggelmousse» Stück 3.50

luftiges Mousse mit Honiggebäck

Weine

Weisswein

Winterthur Goldenberg Riesling-Silvaner AOC Zürich	75 cl	28.00
Volg Weinkellerei, Winterthur, Schweiz		
Sauvignon Blanc, Nadine Saxer	75 cl	34.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Nobler Weisser, Nadine Saxer	75 cl	32.00
Riesling x Sylvaner		
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Hedinger Pinot Gris, AOC	75 cl	32.00
Hedinger Weingut und Kellerei, Wilchingen, Schweiz		
Lansilo Bianco di Merlot DOC	75 cl	32.00
Cantina il Cavaliere, Tessin, Schweiz		
Chardonnay Salento IGT	75 cl	28.00
Az. Vini. Cantele, Lecce, Italien		
Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc	75cl	24.00
Luc Pirllet, Frankreich Côtes du Rhône		
Chablis 1er Cru Beauroy Domaine	75 cl	46.00
Hamelin AOC France		
Chardonnay		
Domaine Hamelin, Frankreich Burgund		

Schaumwein

Prosecco Contarini Extra Dry DDCG	75 cl	31.00
Glera Contarini, Valdobbiadene, Italien		
VOLGAZ Schaumwein	75cl	31.00
Riesling-Silvaner		
Volg Weinkellerei, Winterthur, Schweiz		
Champagner Moët & Chandon brut Impérial	75 cl	98.00
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Moët & Chandon, Champagne, Frankreich		

Rotwein

Winterthurer Goldenberg Pinot Noir AOC Zürich	75 cl	30.00
Volg Weinkellerei, Winterthur, Schweiz		
Stadtwein Winterthur	75 cl	30.00
Blauburgunder AOC Zürich		
Volg Weinkellerei, Winterthur, Schweiz		
Nobler Blauer, Nadine Saxer	75 cl	35.00
Pinot Noir verschiedener Reblagen		
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Tête de Cuvée Barrique, Nadine Saxer	75 cl	48.00
Pinot Noir verschiedener Reblagen		
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz		
Primitivo Salento IGT	75 cl	29.00
Primitivo		
Figli Pichierri Gaetano, Italien		
Buccianera Rosso Salento IGP	75 cl	36.00
Risveglio		
Negroamaro, Susumaniello, Malvasia		
Cantine Risveglio, Apulien, Italien		
Caberne Sauvignon, Vin de Pays d'Oc	75cl	25.00
Luc Pirllet, Frankreich Côtes du Rhône		
Rioja DOCa, Lagunilla Crianza	75 cl	34.00
Tempranillo, Garnacha		
Casa del Comendador, Spanien		
Passo Doble	75 cl	33.00
Malbec, Corvina		
Masi Tupungato, Mendoza		

Getränke

Erfrischende Trends

Hugo	100 cl	28.00
<small>Prosecco, Holunderblüten und Pfefferminz</small>		
Aperol Spritz	100 cl	28.00
<small>Aperol, Prosecco, Sodawasser und Orange</small>		
Hausgemachte Fruchtbowle	100 cl	26.00
<small>mit frischen Saisonfrüchten mit Alkohol und ohne Alkohol</small>		

Bier

Chopfab	33cl	3.90
<small>Hell, Amber, Trüb, Draft Doppelleu Brauwerkstatt, Winterthur</small>		
Stadtguet Blond	33cl	4.40
<small>Brauerei Stadtguet, Winterthur</small>		
Quöllfrisch Bügel	33 cl	3.90
<small>Brauerei Locher, Appenzell</small>		
Sonnwendling alkoholfrei	33 cl	3.90
<small>Brauerei Locher, Appenzell</small>		

Mineralwasser und Süssgetränke

Valsler Mineralwasser	75 cl	3.90
<small>Classic oder Silence</small>		
	PET 50 cl	3.50
	AXA	2.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.80
<small>Fragen Sie nach unserem Angebot</small>		
	AXA	2.80

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.00
Multivitaminsaft	100 cl	7.50
Gemüsesaft	100 cl	9.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Nespresso	Tasse	2.50
Tee, Special T.	Tasse	2.50

Hinweise

Bestellung

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

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der Restaurant-Öffnungszeiten statt, werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt.

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitende verrechnet.

Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Stehtische rund	Stück	7.00
<small>mit weissen Hussen</small>		
Buffettisch	Stück	7.00
<small>mit weissem Tischtuch</small>		
Tischtuch weiss	Stück	7.00
Gläser	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.80
Teller	Stück	0.80
Klarsichtbecher	Stück	0.20
<small>(20 cl, 30 cl)</small>		
Kaffeebecher	Stück	0.20
<small>(20 cl, 30 cl)</small>		
Plastikgeschirr	Stück	0.20

Zapfengeld

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

Lieferkosten

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind für Sitzungsbestellungen kostenlos. Für Caterings gelten spezielle Lieferkonditionen. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

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.

Oktober 2014