

UBS Restaurant Münzhof

Sitzungsverpflegung

Unsere Philosophie:

Für uns stehen Sie und Ihr Wohlergehen im Zentrum.
Im UBS Restaurant Münzhof bietet Ihnen Michaela Studer und Ihr Team einen erstklassigen Service.
Dabei legen wir viel Wert auf saisonale, marktfrische und regionale Produkte.
Ivo Drusche und sein Küchen-Team verwandeln hochwertige Zutaten
von auserwählten Partnern zu einzigartigen Variationen.
Die Gastronomie-Philosophie findet sich in unserer Positionierung wieder,
die ein wertvolles Essen in vier Eigenschaften beschreibt:
«Frisch, gesund, nachhaltig und inspirierend»

Our philosophy:

You and your well-being is our first priority.
Michaela Studer and her team offer first-class service in the UBS Münzhof restaurant.
We attach great importance to seasonal, market-fresh and regional products.
Ivo Drusche and his kitchen team transform high-quality ingredients
from selected partners into unique variations.
The gastronomy philosophy is reflected in our positioning,
which describes a valuable meal in four characteristics:
«Fresh, healthy, sustainable and inspiring»

Michaela Studer

Gastgeberin
T +41 44 234 99 32
michaela.studer@sv-group.ch

Katharina Giehl

Anlasskoordination
T +41 44 234 50 71
elite@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
«Münzhof»
Bahnhofstrasse 45
8001 Zürich
muenzhof.sv-group.ch

Pausen

À la Carte

Einheit Preis

Ofenfrisches

Knuspriges Mini Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges Mini Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Mini Laugengipfeli	Stück	1.60
Mini Schoggigipfeli	Stück	3.00
Mandelstange	Stück	2.80
Kaiserbrioche	Stück	2.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	3.00
Cranberry-Joghurt-Brötli	Stück	3.00
Maisbrötli	Stück	3.00
Nuss-Früchte Brötli	Stück	3.00

Früchte, Müsli und Joghurt

Birchermüesli Münzhof	Glas	3.00
Brainfood Joghurt «OVERNIGHT» Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischen Apfelwürfeln und Chiasamen	Glas	4.00
Brainfood Joghurt «OVERNIGHT» Kirsch - Leinsamen Müsli	Glas	4.00
Honig- Vanillequark mit saisonalen Früchten	Glas	4.00
Häppchenweise Vitamine	Glas	3.50
Saisonale geschnittene Früchte		
Fruchtspiesschen «Spiess aus saisonalen Früchten»	Stück	3.50
Saisonale Früchte (ganz) auf Etagere	Stück	1.50
Saisonale Beeren auf Etagere	100g	6.50

Sandwich

Klein und Fein

Kleine knusprige Brötli verschieden belegt
«zum Mittag kalkulieren wir 3-4 Stk. Pro Person»

Schinken, Salami, Fleischkäse oder Trutenbrust	Stück	3.00
Bündnerfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs	Stück	3.50
Roastbeef mit Tartarsauce	Stück	3.50
Thonmousse oder Gemüsetartar	Stück	3.50
Hartkäse, Weichkäse oder Tomate-Mozzarella	Stück	3.00

Das etwas andere Sandwich

Laugenzopfstange «Classic» 10 Portionen – pro Stange Fenchelsalami Tête de Moin und Pommery Senfbutter Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Rucolasalat mit hauchdünnem Parmesan	Stange	38.00
---	--------	-------

Laugenzopfstange «Premium» 10 Portionen – pro Stange Feine Roastbeefscheiben mit Sauce Tartar Dünne Tranchen vom Rauchlachs mit mildem Zitronen-Meerrettich und frischem Dill Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten	Stange	45.00
---	--------	-------

Hausgemachte Muffins

Gemüse Muffin	Stück	4.50
Poulet Muffin	Stück	5.50
Rauchlachs Muffin	Stück	5.50

Verkaufspreise in CHF
inkl. gesetzlicher MwSt

Liquid Food

Hausgemachte Smoothies - mindest Bestellmenge 4 Stück pro Sorte

«Wake up Punch»

Ingwer/ Limette/ Orange/ Rande



2.5dl 6.00

«Good Morning»

Ingwer/ Limette/ Orange/ Rande/ Banane/ Hafer



2.5dl 6.00

«Green Power»

Ingwer/ Gurke/ Spinat/ Celery/ Hanfprotein/ Ruccola



2.5dl 6.00

«Vegan Protein»

Buchweizenprotein/ Ingwer/ Spinat/ Sellerie/ frisches Weizengras



2.5dl 6.00

Salate

in Bowls serviert

Kleiner gemischter Salat

Portion 6.00

Bunter Griechischer Salat mit marinierten Oliven, Basilikum, Fetakäse und geschmorter Peperoni

Portion 7.50

Salat von grilliertem jungen Lattich mit Roquefortdressing, eingelegten Feigen und Nüssen

Portion 7.50

Marinierter Blattsalat mit Scheiben von Bündner Rohschinken und Ziegenfrischkäse



Portion 8.00

Bunter Quinoasalat mit Roastbeefscheiben, Affilakresse und Sauce Tatar

Portion 9.00

Kichererbsensalat mit Gemüsejulienne, geröstetem Sesam und Gartenkresse



Portion 5.00

Zwischendurch & Co.

Riegel «Nakd»



Stück 3.20

Riegel «Trek»



Stück 3.20

Riegel «Go Naturales»

Stück 3.20

Balisto «assortiert»

Stück 1.80

Lindt «Lindor» Kugeln, für jeden Geschmack
Milch, Noir, Haselnuss und Weiss

Stück 1.00

«Läderach» Praliné

3 Stk. 5.50

Bankerfood – hausgemachte Nussmischung mit getrockneten Beeren

Glas 3.50

Gemüsesticks mit Kräuterdip

Glas 3.50

«PREMIUM» Dörrfrüchte

Glas 4.00

Frisch geröstete Nüsse ungesalzen

Glas 3.50

Süsses

«Sfogliatella napoletana»
feines italienisches Blätterteiggebäck

Stück 1.50

Mini Amaretti «assortiert»

Stück 0.60

Zitronen-, Schoggi- oder Mamor-Cake

Stück 3.50

Aprikosen Fruchtträumli

Stück 3.50

Mini Russenzöpfli «geschnitten»

Stück 3.00

Tagesdessert im Glas

Stück 3.90

Hausgemachter Blechkuchen

Stück 3.50

Saisonaler Muffin

Stück 3.50

Mini Muffin

Stück 1.00

Salziges

Hausgemachte Blattspinat-Quiche

Stück 2.50

Hausgemachte Ratatouille-Quiche

Stück 2.50

Randenbrownie

Stück 3.50

Portion Süsskartoffel- und Gemüse Chips mit «Fleur de Sel»

Portion 6.00

Hausgeröstete Kräuter- Salzmandeln

Portion 5.00

Getränke

Heiss- und Kaltgetränke

Einheit Preis

Heisses

Duftender Nespresso Kaffee Lungo, Espresso, Ristretto & Decaffinato	Kapsel	3.50
Lipton Tee diverse Sorten	Beutel	3.50

Kaltes

Mineralwasser Henniez m. Kohlensäure	5dl	3.50
Mineralwasser Henniez o. Kohlensäure	5dl	3.50
Gemischte Softdrinks Coca Cola, Süssmost, Rivella	5dl	3.50
Gemischte Lifestyle Drinks n. Angebot NAO Awake, NAO Recharge, ChariTEA Green	Flasche	4.50
Frischer Fruchtsaft ZAMBA diverse Sorten	2.5dl	4.50

Allgemeine Hinweise

Ab 22:00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten nach effektivem Aufwand verrechnet.
Bei einer Bestellung von Food & Beverage sind Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten inklusive.

Zusatzkosten

Kader «Anlassleitung»	Stunde	55.00
Kader «Küchenchef»	Stunde	55.00
Mitarbeiter «Service, Office»	Stunde	45.00
Mitarbeiter «Koch»	Stunde	45.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Equipment, Geräte und zusätzliches Table Top	nach Aufwand	

Transport und zusätzliche Bedingungen

Transport je nach Aufwand und Transportdauer	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferungen ohne Fahrzeug Ausserhalb vom Hauptgebäude - je nach Gebäudestandort	Pauschal pro Weg	10.00
Personalkosten bei Auf- und Abbau und Wartezeit «ab 16.00 Uhr»	15 Min.	11.50
Aufwand- und Expresszuschlag bei Bestellungen für den gleichen Tag	pro Lieferung	18.00
Mindestbestellwert Sitzungsverpflegung Nespresso-Maschine	Mindestwert	40.00
Allgemein	Mindestwert	35.00
Mindestbestellwert für alle anderen Caterings	Mindestwert	150.00

Bitte beachten Sie, dass gemäss der UBS Policy das Servieren in den Meetingräumen von warmen und stark riechenden Speisen untersagt ist.

DEKLARATION

Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami	Schweiz
Truten	Ungarn
Riesencrevetten, MSC - Thon	Vietnam
Rauchlachs	Norwegen
Cocktailcrevetten	Dänemark
Bresaola, Parmaschinken	Italien
Entenbrust	Frankreich
Glutenfrei	
Vegan	
Laktosefrei	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Dienstleistung des Caterers

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vertragsabschluss

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht **bis 3 Tagen vor Anlassdatum**, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „**Vertrag**“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («**AGB**») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 Änderung der Personenzahl

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Die gemeldete Teilnehmerzahl muss bis **24 Stunden (1 Arbeitstage) vor Anlassdatum** mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

4 Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Vorauszahlungen

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

6 Stornierungen

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichts-kosten.

- **1 Tag vor dem Anlass** 50% der vereinbarten Leistungen
- **Am Veranstaltungstag:** 75% der vereinbarten Leistungen

Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

7 Infrastruktur, Reinigung & Entsorgung

Ohne anderslautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

8 Verlust und Beschädigung von Equipment des Caterers

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 Warenkauf & Logistik

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungs-modalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 Mitarbeitende des Caterers

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte. Mitarbeiterstunden werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

11 Versicherungen

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 Rechnungsstellung & Barzahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichtein-haltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen. Mögliche Zahlungssysteme sind: E-Invoicing, LSV «Lastschrift» oder Einzahlungsschein. Die Kundin verpflichtet sich, die Zahlungsart oder Zahlungsdetails **bis 3 Tage vor Anlassdatum schriftlich** mitzuteilen.

13 Teilgültigkeit

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung wider-spricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestim-mungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Der Vertrag untersteht schweizerischem Recht.
Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirks-gericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.