

# CATERING OFFERTE

---



# «Für Sie angerichtet!»

---

Lieber Bruno, Lieber Reto

Wir bedanken uns herzlich für Deine Cateringanfrage und unterbreiten Dir gerne einen entsprechenden Vorschlag. Wir haben Dir verschiedene Vorschläge von Stehlunches zusammengestellt, welche eine Auswahl und die nötige Abwechslung bietet.

Wir würden uns freuen, Dich und Deine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Für Fragen stehen wir Dir jederzeit gerne zur Verfügung.

Dein ZFV-Team vom der UZH Irchel

## Eckdaten

---

Anlass	Weihnachtsfeier Physik
Anlassdatum	Freitag, 6. Dezember 2024
Anlassort	Lichthof
Programm	15:00 Uhr: Aufbau 18:00 Uhr: Apero vor dem grossen Hörsaal 18:45 Uhr: Gäste nehmen Platz 19:00 Uhr: Vorspeise wird serviert 20:00 Uhr: Hauptgang wird serviert 20:50 Uhr: Rahmenprogramm / Show Act 21:20 Uhr: Dessertbuffet
Anzahl Gäste	200
Kontakt Caterer	Felix Trottmann, catering.uzhirschel@zfv.ch, +41 44 635 06 75
Kontakt Veranstalter	Bruno Lussi, bruno.lussi@physik.uzh.ch, Telefon folgt Reto Maier, maier@physik.uzh.ch, +41 44 635 57 35
Rechnungsadresse	Universität Zürich Zentraler Rechnungseingang Pfungstweidstrasse 60b 8005 Zürich
Kostenstelle	<a href="mailto:reto.maier@uzh.ch">reto.maier@uzh.ch</a> - 7230000
Austelldatum	04.11.2024
Besonderes	

---

# Unser Angebot

---

<b>Apéro</b>	Anzahl	à CHF	Total in CHF
Roter Glühwein (100cl) serviert in der Irchel-Tasse	30	21.50	645.00
Apfelpunsch (100cl) serviert in der Irchel-Tasse	15	15.50	232.50
Hibiskus Eistee (100cl) mit Pfefferminz	10	7.60	76.00
Flammkuchen frisch gebacken (ganz gebacken in Stücke geschnitten) Klassisch mit Speck und Zwiebeln, Vegetarisch mit Brie und Birnen und roten Zwiebeln Würzig mit Rauchlachs und Rucola	50	12.50	625.00
Brew Bee Chips (Schale à 90gr) Biertreberchips aus Appenzell	20	5.00	100.00

<b>Dinner</b>	Anzahl	à CHF	Total in CHF
Süsskartoffeln und Randen-Hummus mit Feigen-BBQ Sauce, Erdnüsse, Sprossenmix			
«Duett vom Kalb» Rosa gebratener Hohrücken mit zartem Bäckli an Senfsauce mit Zitronen-Bramata und glasierten Karotten  oder  «Plant based Filet» an Senfsauce mit Zitronen-Bramata und glasierten Karotten  «Dessertbuffet» Vanilleglace, Meringues, Vermicelles, Schwarzwälder Schnitte, Schoggi Mousse, Tiramisu, Passionsfrucht Mousse, Schokoladenmousse, Kokos Pudding, Gebrannte Creme, Exotischer Fruchtsalat, Apfel-Quarkcreme mit Baumuss-Crunch			
Lebkuchenherz dekoriert Schriftzug noch nicht definiert	1	45.00	45.00
Dinner Pauschale Für die kleinen Gäste, servieren wir mit der Vorspeise	180	59.00	10'620.00
«Orecchiette mit Tomatensauce» Erbs & Rüeblli und Parmesan	20	18.50	370.00

<b>Getränke</b>	Anzahl	à CHF	Total in CHF
Kaffee, Espresso, Tee Nespresso und Sirocco	120	3.20	384.00
Getränkewanne mit Crushed ice für selbstmitgebrachte Getränke	1	0.00	0.00

<b>Mitarbeiter*</b>	Anzahl	à CHF	Total in CHF
Anlassleitung	7	60.00	420.00
1 Mitarbeiter à 7 Stunden			
Eventmitarbeiter	40	50.00	2'000.00
8 Personen à 5 Stunden			
Küchenchef	5	60.00	300.00
1 Peron à 5 Stunden			
Köche/Köchinnen	16	50.00	800.00
4 Personen à 4 Stunden			
Auf- und Abbau, Eindecken der Tische	8	50.00	400.00
4 Mitarbeiter à 2 Stunden			
<b>Material*</b>			
	Anzahl	à CHF	Total in CHF
Dekoration	25	16.50	412.50
Weihnachtssterne, Elektrische Lichter, Weihnachtliche Dekoration			
Gläserpauschale für selbst mitgebrachte Getränke	200	2.50	500.00
Weisswein und Wassergläser			
Tischtuch	60	6.50	390.00
Für Tische und Buffet			
Stehtische	10	15.00	150.00
mit Tischtuch			
<b>Zwischentotal in CHF (inkl. MwSt.)</b>			<b>18'470.00</b>
<b>Uni-Rabatt 10%</b>			<b>-1'847.00</b>
<b>Total in CHF (inkl. MwSt.)</b>			<b>16'623.00</b>
<b>Kosten pro Person</b>			<b>83.12</b>

Die Offerte ist 30 Tage ab Ausstelldatum gültig. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen im Cateringangebot:  
\* Getränke werden nach Verbrauch, Mitarbeiterstunden und Infrastruktur nach effektivem Aufwand verrechnet.

[Zu den AGB](#)