



BELLAVISTA

ANLASSANGEBOT  
FRÜHLING & SOMMER

Sie wollen heiraten? Oder den Geburtstag Ihrer Mutter, die Taufe des Jüngsten oder die Konfirmation des Grössten feiern? Für Ihr Team im Geschäft ein Essen planen? Wir haben für all diese Anlässe einiges zu bieten. 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.

Frank Fedier und das Bellavista-Team

**RESTAURANT BELLAVISTA**  
Hönggerbergring 47  
8093 Zürich

+41 44 633 01 91  
info@bellavista-ethz.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

# APÉROKREATIONEN

## KALTE HÄPPLI

Hausgemachter Nussmix	Glas	5.00
Kartoffelchips	Schale	5.00
Guacamole mit Maischips	Schale	10.50
Marinierte Oliven mit Orangen und Fenchelsamen	Schale	5.00
Parmesanmöckli	Schale	5.50
Hausgemachter Hummus mit Sesam, Olivenöl und Pitabrot	Schale	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumöl	Stück	4.00
Rindstatar auf getoastetem Hausbrot mit Kapern und Zwiebeln	Stück	5.00
Lachstatar mit Wasabiespuma und Kräutern	Stück	5.50
Mediterranes Gemüsetatar auf getoastetem Hausbrot mit getrockneten Tomaten und Oliven	Stück	4.50

## GEMISCHTE PLATTEN

VEGETARISCHE MEZZEPLATTE (FÜR FÜNF PERSONEN)	Pro Platte	31.50
Hummus mit Olivenöl, Bulgursalat, eingelegte Artischocken, Oliven-Mix, Baba Ghanoush (gerösteter Auberginen-Dip), Pitabrot		
APÉROPLATTE ITALIA (FÜR FÜNF PERSONEN)	Pro Platte	35.50
Parmaschinken, Mortadella, Salami «Spianata», grillierte Zucchetti, pikante Oliven, Parmesanmöckli, Ciabattabrot		

## SUPPEN-SHOTS (4 CL)

Gazpacho Andaluz mit Croûtons und Olivenöl	5 cl	4.50
Melonenkaltschale mit Minze und Prosecco	5 cl	5.00

## WARME HÄPPLI

Hausgemachtes Knoblibrot (geschnitten auf Schieferplatten)	Portion	12.50
Flammkuchen klassisch (Speck und Zwiebeln)	Stück	14.00
Flammkuchen mit Saisongemüse und Rucola	Stück	13.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	4.00
Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Chili-Dip (Vegi)	Stück	4.00
Arancini mit Zitronenaioli	Stück	4.50
Stockfischbällchen (Bacalao) mit Zitronenaioli	Stück	4.50
Mozzarella-Sticks mit mit Tomatensalsa	Stück	5.00
Falafel mit Tzatziki	Stück	4.00

# APÉROKREATIONEN

Kleiner Rindfleischburger mit Gruyère, Essiggurke und Haussauce	Stück	6.50
Kleiner Vegiburger mit Randen-Soja-Patty, Hummus und Tomate	Stück	6.00
Fischknusperli	Stück	14.50
Grillierte Wiedikerli mit scharfem Senf (zwei Stück geschnitten)	Stück	13.00

## SANDWICHES

Olivenciabatta mit Salami	Stück	5.50
Rusticobrötli mit Schinken	Stück	5.50
Laugenbrötli mit Eimasse	Stück	5.50
Rusticobrötli mit Grillgemüse	Stück	5.50
Nuss-Feigenbrötli mit Brie	Stück	6.50
Rusticobrötli mit Gruyère	Stück	6.50
Olivenciabatta mit Rauchlachs	Stück	6.50
Laugenbrötli mit Limmattaler Rohschinken	Stück	6.50

### VIELSEITIG EINSETZBAR

Unsere Kreationen eignen sich für Apéros und im Flyingservice genauso gut wie als Snack und Zwischenverpflegung.  
Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt 10 Stück.

# FLYING

## FLEISCH

Geschmorte Rindsbäggli mit Jus und getrüffeltem Kartoffelstock	Portion	7.50
Maispoularde mit Spinatrisotto, getrockneten Tomaten und Kräuterjus	Portion	6.50
Wurst-Käsesalat «Bellavista» mit Zwiebeln und Essigurken	Portion	5.50
24 Stunden-Sous-vide gegarter Rindshuftdeckel auf grillierten Frühlingszwiebeln mit Chimichurri	Portion	7.50

## FISCH

Black Tiger-Crevetten auf Mango-Chili-Chutney	Portion	6.00
Grillierter Pulpo auf Blumenkohlpüree mit Chimichurri	Portion	7.50
Gebratener Wolfsbarsch auf mediterranem Kartoffelstampf	Portion	6.50
Fischknusperli mit Kartoffelsalat und Tartarsauce	Portion	5.00

## VEGETARISCH

Saisonale Ravioli mit Parmesanschaum und Rucola	Portion	4.50
Quinoa-Plätzli, Linsenragout, Ananas-Chutney	Portion	5.00
Stroganoff-Ensemble, serviert mit Reis und New Roots la Fraîche	Portion	6.00
Rotes Thaicurry mit Tofu, Jasminreis, Thaic Gemüse und Sojasprossen	Portion	5.50
Sommerlicher Kräuterrisotto mit konfierten Tomaten und Basilikumschaum	Portion	4.50

## DESSERT

Limetten-Panna Cotta mit Erdbeersauce	Portion	5.00
Frische marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm	Portion	5.50
Caramelköpfl	Portion	5.00
Hausgemachter Schokoladenbrownie	Portion	5.00
Saison-Streuselkuchen	Portion	5.00
Weisses / dunkles Tobleronemousse mit Amaretticrumble	Portion	5.00
«Pastel de Tres Leches» (Milchkuchen) mit Schlagrahm Und Caramelsauce	Portion	5.50
Crème brûlée	Portion	5.50

### FLYING-STYLE

Perfekt für Ihren Gruppenanlass: Die Köstlichkeiten werden in kleinen Schälchen auf Platten serviert oder auf Wunsch auch als Buffet zur Selbstbedienung angerichtet. Die Mindestbestellmenge pro Gericht ist 10 Stück. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne nach individuellen Wünschen und Vorstellungen.

# TAVOLATA

## TAVOLATA

Essen fast wie zuhause: im Bellavista werden alle Komponenten zum Selberschöpfen serviert. Sie wählen aus, was für Ihre Gruppe auf den Tisch kommt. Angerichtet wird trotzdem schön – einfach in Schüsseln oder auf Platten statt auf Tellern. So kann jede/r nehmen, was und wieviel er/sie mag.

## ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

### VORSPEISEN KALT

	pro Person
Sommersalat mit Erdbeeren, karamellisiertem Ziegenkäse, Himbeervinaigrette	11.00
Randencarpaccio, Joghurt, Minze und Limette	9.50
Hausgebeizter Lachs mit Randenrettich, Radieschen, Lachskaviar, Buttermilch	19.00
Rindscarpaccio, Rucola und Grissini	18.00
Mediterraner Pulposalat mit Kartoffeln, Zwiebeln, Cherrytomaten und Kräuter-Knoblauchmarinade	19.50

### SUPPEN

#### IM SHOTGLAS SERVIERT

	pro Person
Erbsencrèmesuppe mit Minzschaum	4.50
Gazpacho Andaluz mit Croûtons und Olivenöl	4.50
Melonenkaltschale mit Minze und Prosecco	5.00
Avocado-Gurkenkaltschale mit eingelegten pikanten Rettichwürfeln	5.50

### HAUPTGÄNGE

#### FLEISCH

	pro Person
Maispoularde (180 g) mit Marsalajus	24.50
24 Stunden-Sous-vide-gegartes Rindshuftdeckel (150g) mit Chimichurri	32.00
Kalbsrückensteak (150g) mit Morchelrahmsauce	40.00
Geschmorte Rindsbäggli (150g) mit Jus und getrüffeltem Kartoffelstock	36.00

#### FISCH

Black Tiger-Crevetten (5 Stück) mit Knoblauch-Kräuterbutter	25.50
Gebrautes Forellenfilet (160 g) mit Limetten-Safransauce	24.00
Gebrautes Loup de Mer-Filet (160g) mit Chimichurri	25.00

#### GEMÜSE

Sommerliche Gemüsevariation	5.00
Mediterranes Ofengemüse (Aubergine, Peperoni und Zucchini, rote Zwiebeln)	5.00
Pikanter Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln	5.00
Broccoli mit Pinienkernbutter	5.00
Bohnen mit Speck	5.00
Sautierte Pilze mit Knoblauch und Kräutern	6.00

#### STÄRKEBEILAGEN

Gebraute neue Kartoffeln mit Rosmarin	5.50
Mediterraner Kartoffelstampf	5.50
Tomatenrisotto	5.50
Tagliatelle	5.50
Basmatireis oder Pilawreis	5.00
Süßkartoffelfries oder Pommes Frites	6.00

# TELLERSERVICE

## MENÜ-VORSCHLÄGE

<b>MENÜ 1</b> Ochsenherztomaten, Beeren, Straciatella die Burrata, Balsamicocrème und Olivenöl – Veganes Stroganoff-Ensemble mit Champignons, Peperoni und Essiggurken, serviert mit Reis, Spinat und New Roots La Fraîche – Beeren-Tiramisù	pro Person	64.00
<b>MENÜ 2</b> Hausgebeizter Lachs mit eingelegtem Randenrettich, Radieschen, Lachskaviar und Buttermilch – Gebratenes Rindsfilet (170 g) mit Rotweinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Broccoli an Pinienkernbutter – Schokoladenbrownie mit Sauerrahmglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	pro Person	75.00
<b>MENÜ 3</b> Weisse Tomatencrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons und Basilikumöl – Gebratenes Loup de mer-Filet (150 g) mit Safran- Limettensauce, serviert mit Süsskartoffelpüree und wildem Broccoli – Crème brûlée mit Beeren	pro Person	65.00
<b>MENÜ 4</b> Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeeren und schwarzen Baumnüssen, serviert mit Mesclun-Babyspinatsalat an Himbeerevinaigrette – Gebratenes Kalbssteak (170 g) mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgnocchi und grünen Spargeln – Dunkles Tobleronemousse mit Amaretticrumble, mit Früchten garniert	pro Person	73.00

### NACHSERVICE

Bei uns muss kein Gast hungrig nach Hause. Für CHF 10.00 schöpfen wir gerne einen Nachservice, der alle Komponenten des Hauptgangs beinhaltet.

# GETRÄNKE



# WEIN OFFEN

## SCHAUM

Prosecco Spumante	10 cl	8.00
Le Contesse, Treviso DOC	75 cl	53.00

Frische Zitrusaromen und elegante, starke Mousse

## WEISS

Quintett Weisse Assemblage	10 cl	8.00
Zweifel Weine, Zürich & Aargau, 2015	75 cl	53.00

Kräftiges, süss-würziges Aroma von Stachelbeeren und Mango

Sauvignon Blanc Lattenberg	10 cl	9.20
Zweifel Weine, AOC Zürich	75 cl	60.00

Fruchtig, leicht süss und erfrischend

## ROSÉ

Rosé im Steinkrug	10 cl	8.00
Zweifel Weine, VdP Suisse	75 cl	53.00

Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze

## ROT

Ocioto	10 cl	8.50
Zweifel Weine, AOC Zürich	75 cl	56.00

Süssbeerig, Rosinen, Pflaumen, dicht, voll, weich

# CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

<b>Palmer Réserve Brut</b> Champagne Palmer & Co., AOC Champagne Zitrus, Birne, Aprikose und subtile Anklänge von Haselnuss	75 cl	78.00
<b>Palmer Rosé Solera</b> Champagne Palmer & Co., AOC Champagne Intensiv, fruchtige Eleganz, frisch und lebhaft	75 cl	84.00
<b>Züri Perle</b> Juchhof, Grünstadt Zürich Apfel, Birne, Hefe, Mandeln	75 cl	66.00
<b>Prosecco Spumante</b> Le Contesse, DOC Veneto Apfel, Birne, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten	75 cl	53.00

# WEISSWEIN

<b>Quintett Weisse Assemblage</b> Zweifel Weine, Zürich & Aargau Kräftiges, süss-würziges Aroma von Stachelbeeren und Mango	75 cl	53.00
<b>Riesling-Sylvaner</b> Zweifel Weine, AOC Zürich Anis, Zimt, Muskat, süffig, würzig	75 cl	53.00
<b>Sauvignon Blanc Lattenberg</b> Zweifel Weine, AOC Zürich Fruchtig, leicht süss und erfrischend	75 cl	60.00
<b>Ursus Weiss Assemblage</b> Zweifel Weine, Kanton Zürich, 2015 Steinobst, würzig, Stachelbeeren, Litschi	75 cl	55.00
<b>Petite Arvine du Valais</b> Philippe Varone Vins, Sion Héritage AOC Zitrus, Grapefruit, exotische Früchte, Rhabarberkompott, salzig	75 cl	62.00
<b>Terre Alte, Bianco Merlot</b> Gialdi SA, Ticino DOC Holunder, Williamsbirne, weisser Pfirsich, florale Noten	75 cl	54.00
<b>Merlot Bianco Rovere</b> Guido Brivio, Ticino DOC Aromen von exotischen Früchten und Zitrus, mit fein eingebunden Rösttönen wie Vanille	75 cl	66.00
<b>Chardonnay Carisma</b> Gialdi SA, Ticino DOC Grüne Äpfel, Mandelblüten und Zitronengras	75 cl	57.00
<b>Grüner Veltliner, Die Fesche</b> Weingut Eder, Wachau Frischer Duft, saftige Struktur, feine Hefenote	75 cl	52.00
<b>La Pera White</b> Hacienda El Ternero, DOCa Rioja Tropische Früchte, Pfirsich und Blutorange. Angenehme Säure, leicht süsslich	75 cl	49.00
<b>Pinot Grigio Luna</b> Cecilia Beretta, DOC Venezia Intensiv, fruchtig, mit Nuancen von Birnen, Aprikosen und Akazien	75 cl	47.00

# WEISSWEIN

<b>Sauvignon Blanc Le Bouquet</b> Domaine Laporte, IGP Val de Loire Exotische Früchte, Zitrus, Stachelbeeren, Lindenblüten, Himbeeren	75 cl	52.00
<b>Viognier Symphonie</b> Domaine de Sainte-Cécile, IGP Pays d'Oc Fruchtige Nase mit Mandarinzeste, frischen Aprikosen und kandierten Orangen	75 cl	48.00

# ROSÉ

<b>Rosé im Steinkrug</b> Zweifel Weine, VdP Suisse Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze	75 cl	53.00
<b>Rosé Chêne Bleu Bio</b> Domaine de la Verrière, VdP de Vaucluse Hellrosa, duftige Nase, weisser Pfeffer, mineralisch, Himbeeren, Trübeli, kräftig, frisch, breiter Körper mit eleganter Säure	75 cl	59.00

# ROTWEIN

<b>Malbec Centenaire</b> Zweifel Weine, Limmattal Zürich AOC Schwarze Beeren, Kaffee, würzig, dicht und lang	75 cl	65.00
<b>Chillesteig Höngg Prior</b> Rebgut der Stadt Zürich, AOC Zürich Brombeeren, Holunder und Cassis mit einer blumig-würzigen Note	75 cl	54.00
<b>Merlot di Biasca Premium</b> Gialdi SA, Biasca DOC Ticino Waldbeeren, leichte Röstaromen, Pfeffer, elegant, weich	75 cl	58.00
<b>Merlot Sassi Grossi</b> Gialdi SA, DOC Ticino Rubin, schönes Holz, Kaffee würzig, saftige wunderbare Tannine	75 cl	73.00
<b>Inici</b> Merum Priorat, DOQ Priorat Rote Beeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Anis, schwarze Schoggi, mit reifen Tanninen, angenehmem Holz und einem Hauch Vanille	75 cl	58.00
<b>Parajes de Callejo</b> Felix Callejo, DO Ribera del Duero Waldbeeren mit würzigen Barrique-Noten. Vollmundig und lang mit erstklassigem Tannin	75 cl	59.00
<b>Barbera d'Alba</b> Castello di Neive, DOC Barbera d'Alba Rote Früchte, würzig	75 cl	53.00
<b>Chianti Cavaliere d'Oro</b> Castello di Gabbiano, DOCG Chianti Rote Früchte, würzig	75 cl	48.00
<b>Château Carignan</b> Château carignan, AOC Côtes de Bordeaux Rote Johannisbeeren, Kokos	75 cl	57.00
<b>Château Phélan Ségur</b> Château Phélan Ségur, AOC Saint-Estèphe Eichenholz, Tabak, Cassis, Brombeere, Leder	75 cl	91.00
<b>Malbec Barrel Selection</b> Bodegas Salenstein, Mendoza Farbe Rubin, duftet nach frischen roten Beeren und Lakritze. Kräftiger Körper mit gut eingebundenem Holz und schöner Tanninstruktur	75 cl	53.00

# ROTWEIN

## SÜSS

Vidal Strohwein  
Zweifel Weine, Zürich AOC

37.5 cl

60.00

# SPRITZES

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

11.00

## Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronescheibe

11.00

## Giselle Spritz

Giselle, Tonic, Orangenscheibe, Pfefferminze

11.00

## Lillet Wild Berry

Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, Waldbeeren

11.50

## Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Soda, Pfefferminze

10.50

## Hugo (alkoholfrei)

Holunderblütensirup, Gingerale, Limette, Soda, Pfefferminze

9.00

## Giselle Spritz (alkoholfrei)

Giselle 0.0%, Tonic, Orangenscheibe, Pfefferminze

10.50

# SPIRITUOSEN

## LONGDRINKS

Gin Tonic	40 % vol	13.00
Vodka Lemon	40 % vol	13.00
Vodka Mate	40 % vol	14.00
Rum Cola	40 % vol	13.00
Whisky Cola	40 % vol	13.00

## COCKTAILS

Negroni		13.00
Amaretto Sour		14.00
Caipirinha		14.00
Mojito		14.00
Espresso Martini		14.00
Cosmopolitan		14.00

Bitte fragen Sie für Ihren Lieblingscocktail bei uns nach.

# BIER

Turbinenbräu Goldsprint Flasche	33 cl	5.00
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) Flasche	33 cl	5.00

# MINERAL UND SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	7.00
Coca-Cola Original / Zero	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.50
Orangensaft Michel Fairtrade	100 cl	9.00
<b>HOMEMADE</b> Hausgemachter Eistee Holunderblüten- & Passionsfruchtsirup, Hagebutten, Hibiskus, Zitrone	100 cl	9.00

# WARMER GETRÄNKE

Café Crème		4.00
Espresso		4.00
Doppio		5.50
Cappuccino		5.00
Sirocco Tee diverse Sorten		5.00
Warme Schoggi / Ovi		5.00
Kalte Schoggi / Ovi	30 cl	5.00



# DEKLARATION

## VON HIER KOMMT UNSER FLEISCH

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Wild: Schweiz / Deutschland / Österreich

Fleisch- und Wurstwaren: Schweiz

## VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

## ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

### UNSER CREDO

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

# HINWEISE

## UNSER VORLAUF

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus mit. Besten Dank.

## PERSONALZUSCHLAG

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter:in, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Ab 23.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzusatz von CHF 15.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter:in.

## MATERIAL

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Bellavista sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration	auf Anfrage

## TECHNIK

Vorhandene technische Hilfsmittel im Bellavista die wir Ihnen gerne zur Benutzung vorbereiten:

Flip Chart	Miete pauschal	15.00
Beamer und Leinwand, (3.5 x 3.5m)	Miete pauschal	35.00
Mikrofon	Miete pauschal	20.00

Externe, angemietete technische Hilfsmittel	Weiterverrechnung der Kosten
---	------------------------------

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## 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 Auftrags erledigung.

## 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 20 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.

September 2017