



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.

Angela Knobel 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

MINI TATAR IM GLAS

Rindstatar, Kapern, Zwiebeln	Stück	5.00
Frisches Lachstatar, Meerrettich, Dill	Stück	5.00
Gemüsetatar, Sauerrahm, Kräuteröl	Stück	4.50

SNACK-TARTELETTES

Rauchlachstatar, Meerrettich, Dill	Stück	5.50
Kürbismousse, Balsamico, Frühlingzwiebeln	Stück	4.50
Ziegenfrischkäse, Kräuter, Honig	Stück	5.50

ANTIPASTI

Oliven-Mix mit Orangen und Fenchelsamen	Schale	5.00
Erdnüsse	Schale	4.50
Parmesanmöckli	Schale	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikumöl	Stück	4.00
Grilliertes Gemüse	Schale	4.50
Melonen-Schinken-Spiess	Stück	4.50
Hummus, Sesam, Olivenöl und Pitabrot	Schale	5.00
Feta-Sticks mit Chili-Dip	Stück	5.50

SUPPEN-SHOTS (4CL)

Weisse Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons	Stück	4.50
Wassermelonen-Zitronenthymian-Kaltschale	Stück	4.00

GEMISCHTE PLATTEN

VEGETARISCHE MEZZE PLATTE (FÜR FÜNF PERSONEN)

Hummus mit Olivenöl, Bulgursalat, eingelegte Artischocken, Oliven-Mix, Baba Ghanousch (gerösteter Auberginen-Dip), Pitabrot	Pro Platte	31.50
---	------------	-------

APÉRO PLATTE ITALIA (FÜR FÜNF PERSONEN)

Parmaschinken, Mortadella, Salami «Spianata», grillierte Zucchetti, pikante Oliven Parmesanmöckli, Ciabattabrot	Pro Platte	35.50
---	------------	-------

APÉROKREATIONEN

MINI SNACKS

Mini Schinkengipfeli	Stück	4.00
Mini Käseküchlein	Stück	3.50
Mini Frühlingsrollen mit Chili-Dip (Vegi)	Stück	4.00
Mini Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	Stück	4.00

MINI BURGER

Rindfleisch, Gruyère, Essiggurke	Stück	6.50
Quorn, Gruyère, Essiggurke (Vegi)	Stück	5.50

MINI WRAPS

Falafel, Minze, Joghurt	Stück	6.00
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	Stück	6.00

MINI SANDWICHES

Olivenciabatta mit Salami		
Rusticobrötli mit Schinken		
Laugenbrötli mit Eimasse		
Rusticobrötli mit Grillgemüse	Stück	5.50
Nuss-Feigenbrötli mit Brie		
Rusticobrötli mit Gruyere		
Olivenciabatta mit Rauchlachs		
Laugenbrötli mit Limmentaler 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

Vitello Tonnato	Portion	5.50
Geschmorte Kalbsbäggli mit Jus und getrüffeltem Kartoffelstock	Portion	7.50
Maispoularde mit Spinatrisotto und Kräuterjus	Portion	6.50

FISCH

Gebratener Kabeljau auf Erbsencreme	Portion	6.00
Black Tiger Crevette mit Mango-Papaya-Chutney	Portion	6.00
Fischknusperli mit Kartoffelsalat und Tataresauce	Portion	5.00

VEGETARISCH

Spinat-Ricotta-Ravioli und Parmesanschaum	Portion	4.50
Quinoa-Plätzli, Linsenragout, Ananas-Chutney	Portion	5.00
Tomatenrisotto mit Basilikumschaum	Portion	4.50

DESSERT

Limetten-Zitronengras-Panna Cotta	Portion	5.00
Hausgemachter Schokoladenbrownie	Portion	5.00
Caramelköpfler	Portion	4.50
Beeren-Mix im Glas mit Joghurt	Portion	5.00
	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

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

	pro Person
VORSPEISEN KALT	
Sommersalat mit grillierter Wassermelone und Chili-Vinaigrette	8.50
Randencarpaccio, Joghurt, Minze und Limette	9.50
Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Mangosalat	14.00
Rindscarpaccio, Parmesan und Rucola	18.00
	pro Person
SUPPEN	
IM SHOTGLAS SERVIERT	
Erbsencremesuppe mit Minzschaum	4.50
Wassermelonen-Zitronenthymian Kaltschale	4.00
	pro Person
HAUPTGÄNGE	
FLEISCH	
Maispoularde (180 g) mit Marsalajus	24.50
Rindsflanksteak (160 g) mit Kräuterjus	28.00
Kalbsmedaillons (160 g) mit Morchelsauce	36.50
FISCH	
Black Tiger Crevetten (5 Stück) mit Knoblauch-Kräuterbutter	26.00
Gebratenes Forellenfilet (160 g) Luzerner Art mit Limettensauce	24.00
GEMÜSE	
Sommergemüse (Mini Karotten, Radieschen, Kefen und Mini Pâtisson)	6.00
Gemischte Pilze	5.00
Mediterranes Ofengemüse (Aubergine, Peperoni und Zucchetti)	5.00
Bohnen im Speckmantel	4.50
STÄRKEBEILAGEN	
Neue Kartoffeln mit Rosmarin	5.50
Rotweinrisotto	5.50
Tagliatelle	5.50

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.

TELLERSERVICE

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ 1

Randencarpaccio, Joghurt, Minze und Limette

–

Kartoffel-Gnocchi mit Pesto Rosso und Rucola

–

Waldbeer-Tiramisù

Preis pro Person

50.50

MENÜ 2

Hausgebeizter Lachs mit Blattsalat an Himbeer-Wasabi Vinaigrette

–

Gebratenes Rindsfilet (170 g) mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Ratatouille

–

Hausgemachter Brownie mit Sauerrahm Glace

Preis pro Person

62.50

MENÜ 3

Weisse Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons

–

Gebratenes Doradenfilet Royal (150 g) mit Kapernsauce, Olivenrisotto und Tomatengemüse

–

Limetten-Zitronengras Creme Brulée

Preis pro Person

58.00

MENÜ 4

Frischer Blattspinatsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse, schwarzen Baumnüsse an einer Himbeer-Vinaigrette

–

Gebratenes Kalbssteak (170 g) mit grüner Pfeffersauce, Tagliatelle und Mini Gemüse

–

Helles und dunkles Tobleronemousse garniert mit Früchten

Preis pro Person

65.00

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

CHAMPAGNER

Jean Pernet Tradition Brut 75 cl 85.00
Jean Pernet, Le Mesnil-sur-Oger

SCHAUMWEIN

Züri Perle 75 cl 60.00
Juchhof, Grünstadt Zürich

Prosecco Spumante 75 cl 53.00
Le Contesse, Treviso DOC

FLASCHENWEINE WEISS

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

Riesling-Sylvaner, Chilesteig Höngg 75 cl 50.00
Zweifel Weine, Höngg AOC

Sauvignon Blanc 75 cl 59.00
Zweifel Weine, Kanton Zürich

Chardonnay Carisma 75 cl 58.00
Gialdi SA, Ticino DOC

Singing Grüner Veltliner 75 cl 50.00
Laurenz Five Fine Wine

Vermentino Poggio Al Lupo 75 cl 53.00
Tenuta Sette Ponti, Toscana IGT

Arneis Langhe Montebertotto 75 cl 61.00
Castello di Neive, Piemont DOC

Pinot Grigio Promessa 75 cl 48.00
Castello di Gabbiano, Delle Venezie IGT

Sancerre Les Baronnes 75 cl 68.00
Henri Bourgeois, Chavignol AOC

Verdejo Rueda 75 cl 49.50
Bodegas Javier Sanz, Rueda DO

FLASCHENWEINE ROT

Ocioto <i>Zweifel Weine, Regensberg</i>	75 cl	53.00
Malbec Centenaire <i>Zweifel Weine, Limmattal Zürich AOC</i>	75 cl	63.00
Binôme <i>Varone Vins & Zweifel Weine</i>	75 cl	66.00
Barbera d`Alba <i>Az.Agr. Schiavenza, Monforte d`Alba DOC</i>	75 cl	53.00
Serre Salento Rosso <i>Tenute San Marco, Due Palme</i>	75 cl	51.00
Soraie <i>Cecilia Beretta, Veronese IGT</i>	75 cl	49.50
Chianti <i>Castello di Gabbiano, Chianti DOCG</i>	75 cl	45.00
Astralabe <i>Chêne Bleu, Vaucluse (Ventoux AOC), Provence</i>	75 cl	62.00
Abad Dom Bueno Roble <i>Bodega del Abad, Bierzo DO, Spanien</i>	75 cl	53.00

BIER

BIER

Turbinenbräu Goldsprint <i>Flasche</i>	33 cl	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei <i>Flasche</i>	33 cl	5.00

SPIRITUOSEN

GRAPPE

Grappa Berta Tre Soli Tre Nebbiolo da Barolo <i>Italien</i>	45 % vol	70 cl	155.00
		2 cl	16.00
Grappa di Tignanello Antinori <i>Italien</i>	42 % vol	70 cl	102.00
		2 cl	12.00
Grappa Berta Giulia Affinata Grappa Chardonnay <i>Italien</i>	40 % vol	70 cl	102.00
		2 cl	12.00

LONGDRINKS

Gin Tonic <i>4cl Xellent Swiss Edelweiss Gin, Schweppes Tonic</i>	40 % vol		13.00
Vodka Lemon <i>4 cl Xellent Swiss Vodka, Schweppes Bitter Lemon</i>	40 % vol		13.00
Rum Ginger Ale <i>4cl Havana Club Añejo Reserva, Schweppes Ginger Ale</i>	40 % vol		12.50
Whisky Cola <i>4 cl Blended Scotch Red Label, Coca Cola</i>	40 % vol		12.00

COCKTAILS

Negroni <i>2cl Gin, 2cl Campari, 2 cl Martini Rosso</i>			14.00
--	--	--	-------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
	75 cl	5.50
	50 cl	4.50
Coca Cola <i>Original / Zero</i>	33 cl	4.50
Rivella <i>Rot</i>	33 cl	4.50
Schweppes <i>Tonic</i>	20 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.50
Orangensaft <i>Fairtrade</i>	20 cl	4.50

HOMEMADE

Homemade-Eistee	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
	100 cl	9.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème		4.00
Espresso		4.00
Schale		5.50
Doppio		5.00
Cappuccino		5.00
Tee Sirocco, <i>diverse Sorten</i>		5.00
Warme Schoggi / Ovomaltine		5.00
Kalte Schoggi / Ovomaltine		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
---	------------------------------

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche verrechnet.
Für Spirituosen verrechnen wir CHF 45.00 pro Flasche.

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