



zieglermetzg.ch

# Preisliste Catering

NUR DAS FEINSTE FÜR IHRE GÄSTE

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich

Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch



# Aperitiv

---

HÄPPCHEN ZUM START – WARM UND KALT.

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch

---

# Aperitiv

## Belegte Brötchen | Cocktail-Snacks kalt

pro Stück

Canapés 1/1	4.00
Assortiert: Schinken, Salami, Spargel, Ei, Aufschnitt und Käse	
Canapés luxus 1/1	5.00
Assortiert: Thon, Tatar und Lachs	
Canapés 1/2	2.50
Assortiert: Schinken, Salami, Spargel, Ei, Aufschnitt und Käse	
Canapés luxus 1/2	3.00
Assortiert: Thon, Tatar und Lachs	
Appetit-Häppchen gemischt	2.80
Aus Pariserbrot: Lachs, Tatar, Thon, Käse und Ei, Schinken, Salami	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.50
Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella, Basilikum, mit feinem Dressing mariniert	
Antipasti-Spiessli	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli (saisonal)	3.50
Gemüse Dip	3.50
Gemüse-Stängeli mit Dipsauce im Becher	

## Blätterteig-Gebäck | Cocktail-Snacks warm

pro Stück

Schinkengipfeli gebacken	2.80
Hausgemacht	
Mini-Chüechli	2.80
Käse und Spinat	
Crevetten an Knoblauch Marinade	68.00
knusprig gebraten	
Meat-balls gebraten	2.00
Rindfleisch-Kugeln mit Tartarsauce	
Poulet-Spiessli	3.50
knusprig gebraten	
Würstli im Speckmantel	2.50
knusprig gebraten	
Rindfleisch-Spiessli	3.80
Tandoori Art	

exkl. 2.5% MwSt.

# Aperitiv

<b>Brote gefüllt</b>	pro Stück
Tischsemmeli gefüllt Verschiedene Brot-Sorten gefüllt mit Bauernschinken, Frischkäse, Fleischkäse etc.	3.80
Tischsemmeli gefüllt Luxus Verschiedene Brot-Sorten gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch und Parmaschinken	4.80
Pariserbrot am Meter Fein gefüllt mit Schinken, Käse, Salami	48.00
Pariserbrot am Meter Luxus Fein gefüllt mit Lachs, Tatar, Thon, Käse und Ei, Schinken, Salami	68.00
Laugenbrot am Meter Fein gefüllt mit Fleischkäse, Schinken, etc.	53.00
Laugenbrot am Meter Luxus Fein gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch, Parma etc.	73.00

## Kalte-Platten | Käse-Platten

Vitello-Platte Kalbfleisch mit Thon-Sauce (Saison Artikel), 100g Fleisch, 100g Sauce	pro 200 Gramm	16.00
Aufschnitt-Platte Deli-Fleischkäse und Bauernschinken, Aufschnitt und Salami garniert mit Anti-Pasti	pro 180 Gramm	14.00
Bündner-Platte Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli, Bauernspeck, CH-Salami garniert mit Gürkli	pro 140 Gramm	21.50
Lachs-Platte Rauchlachs geräucht, Forellenfilet geräucht, Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern	pro 150 Gramm	22.00
Parmesan gebrochen In kleine Stücke gebrochen und auf der Platte garniert mit Früchten	pro 100 Gramm	8.50
Käse-Platte Mit Käse nach Wunsch zum Apèro, als Z'mittag oder Dessert garniert mit Früchten	pro 100 Gramm	8.50

exkl. 2.5% MwSt.



# Vorspeisen

A simple, dark, curved line is positioned directly beneath the word "Vorspeisen", serving as a decorative underline.

FEINSTE SALAT- UND SUPPENVARIATIONEN

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, [catering@zieglermetzg.ch](mailto:catering@zieglermetzg.ch), [www.zieglermetzg.ch](http://www.zieglermetzg.ch)

---

# Vorspeisen

## Salate

	pro Kg
Bohnensalat grün	20.00
Rüebli-salat	19.00
Gurkensalat mit Dill	26.00
Kartoffelsalat mit Mayo	21.00
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Peterli	21.00
Maissalat	20.00
Randensalat	20.00
Selleriesalat mit Früchten	22.00
Blattsalat maison	24.00
Hörnli-salat	19.00
Cole Slaw	22.00
Tomaten mit Mozzarella	30.00
Salat-Buffer 300g pro Pers.	10.50

Bis 19 Personen 4 Sorten Salat, ab 20 Personen 6 Sorten Salat nach Wahl

## Hausgemachte Suppen

	3dl pro Person
Ungarische Gulaschsuppe	8.50
Tomatencreme-Suppe	7.50
Karotten-Orangen Rahmsuppe	7.50
Tessiner Minestrone	7.50
Bündner Gerstensuppe	7.50
Rüebli-suppe mit Ingwer	7.50
Lauchcrèmesuppe	7.50
Rüebli-Curry-Suppe	7.50
Bunte Gemüsesuppe	7.50
Curry-Apfelcrèmesuppe (fruchtig-pikant)	7.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	7.50

exkl. 2.5% MwSt.



# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets



SAISONAL ODER INTERNATIONAL – HAUPTSACHE HAUSGEMACHT

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

## Vom Kalb

pro Person

Geschnetzeltes „Züri Art“ Kartoffelgratin, grüne Bohnen	28.50
Kalbsvoressen „Tessiner Art“ Polentaschnitte, glasierte Bohnen	27.50
Kalbsschulterbraten „Michi Style“ Sous vide gegart, Pilzrahmsauce, Nudeln, Broccoli mit Mandeln	27.50
Kalbskotelett am Stück mit Rosmarin Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse	36.50
Kalbssteak an Morchelsauce Nudeln, Broccoli und Rüebl	36.50

## Vom Rind

pro Person

Rindsgulasch «Stroganoff» Spätzli, Spinat	29.50
Geschnetzeltes an Cognac-Sauce Nudeln, Broccoli mit Mandeln	24.50
Rindsvoressen Grossmutter Art Kartoffelstock, Bohnen mit Speck	23.50
Ungarisches Gulasch Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Paprika, Spätzli, Rüebl	23.50
Rindscurry Sri Lanka Style Rahm, Kokosmilch, Zwiebeln, Ziegler-Currygewürz, Basmatireis	24.50
Saftplätzli an Senf-Cognac-Sauce Kartoffelstock, glasierte Rüebl	24.50
Sauerbraten „Ziegler Art“ Rotweinsauce, Polenta, Ratatouille	24.50
Siedfleisch sous vide Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Bohnen mit Speckwürfeli	24.50
Roastbeef rosa gebraten Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Mischgemüse	36.50
Rumpsteak gebraten Mit Kräuterbutter, Offenkartoffeln mit Rosmarin, Ofengemüse	29.50

exkl. 2.5% MwSt.

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

## Vom Schwein

pro Person

Geschnetzeltes „Jäger Art“ Champignonsauce, Butterreis, Marktgemüse	22.50
Voressen „Michi Style“ Rotweinsauce, Schupfnudeln, Erbsli	22.50
Schweinsbraten „Grossmutter Art“ Kartoffelstock, glasierte Pfälzer-Rüebli	22.50
Tessinerbraten Polentaschnitten, Dörrbohnen	22.50
Rosmarinbraten Nudeln, gratinierte Tomaten	24.50

## Geflügel

pro Person

Pouletbrüstli an Cognac Sauce Butterreis, Broccoli	26.50
Pouletbrüstli an Zitronenrahm-Sauce Wildreis, Spinat	26.50
Gebratene Schenkelsteaks (ohne Knochen) Ofenkartoffeln, Marktgemüse	24.50
Pouletcurry „Sri Lanka Style“ Gemüsereis	24.50
Poulet Casimir Mit Früchten, Currysauce, Reis	19.50
Jamaikapfanne Trutenfleisch, Pfeffer-Marinade, Früchte, Safranreis	24.50
Poulet Sweet & Sour Basmatireis	19.50

## Die Klassiker

pro Person

Hausgemachte Lasagne	14.90
Nasi Goreng	14.90
Mah Meh	14.90
Chilli con Carne	14.90
Gehacktes & Hörnli mit Apfelmus und Reibkäse	14.50
Äplermaccaroni mit Apfelmus	14.90
Spaghetti-Plausch Ab 20 Personen mit 4 verschiedenen Saucen	14.90
Bauernschinken im Teig	pro Kg 43.00
200g Schinken im Teig	
Deli-Fleischkäse heiss	pro Kg 30.00

exkl. 2.5% MwSt.

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

<b>Vegetarisch</b>	pro Person
Gemüse Lasagne	14.50
Parmigiana	14.50
Gnocchi mit Gorgonzolasauce	14.50
Kartoffel-Lauchgratin	14.50
Gemüsestrudel	14.50
Äplermaccaroni mit Apfelmus	14.50
Spinat-Käsegratin	14.50
Gemüsegratin	14.50
Spinat-Lasagne	14.50

<b>Beilagen</b>	pro Person
Kartoffelstock	5.50
Kartoffelgratin	5.50
Ofenkartoffeln mit Rosmarin	5.50
Bratkartoffeln	5.50
Butternudeln	5.00
Spätzli hausgemacht	5.50
Schupfnudeln	5.50
Polenta-Schnitte	5.50
Basmatireis	5.50
Butterreis	5.50
Safranreis	7.50
Gemüsereis	5.50

<b>Gemüse</b>	pro Person
Marktgemüse (saisonal)	5.20
Rüebli	5.20
Broccoli mit Mandeln	5.20
Bohnen mit Speck	5.20
Ratatouille	5.20
Spinat	5.20
Mischgemüse	5.20

exkl. 2.5% MwSt.

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

## Grill-Plausch roh

Das Fleisch wird jeweils in kleine Steaks geschnitten. Zum Grill-Plausch gehören verschiedene Fleischsorten, die jeden Geschmack treffen.

Grillplatte Selection 1	pro Person	22.50
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, diverse Zieglers-Spezial-Würste, Kräuterbutter und Grillsaucen, 200g Fleisch, 100g Würste		
Grillplatte Selection 2	pro Person	25.50
Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Crevettenspiess, Kräuterbutter und Grillsaucen, 300g Fleisch		
Grillplatte Selection 3	pro Person	34.50
Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Crevettenspiess, Kräuterbutter und Grillsaucen, 400g Fleisch		

## Grill-Burger roh

Beef Burger 150g	pro Kg	34.00
100% Rind, Gewürzmischung		
Chilli Burger 150g	pro Kg	36.00
100% Rind, Gewürzmischung		
Vodka Lemon Burger	pro Kg	43.00
100% Kalb, Limettensaft, Vodka, Salbei, Marinade		
Gym Burger	pro Kg	41.00
100% Kalbfleisch, Ei, Spinat, Rübli, Röstzwiebeln, Bratspeck		
Lammburger 140g	pro Kg	31.00
Lamm, Rind, Gewürzmischung		
Bierbauchburger	pro Kg	35.00
Schwein, Bier, Röstzwiebeln, Bratspeck, geräuchte Marinade		
Kalbfleischschnitte 150g	pro Kg	41.00
100% Kalb, Gewürzmischung		

## Grill-Spiesse roh

Jumbo-Spiess, ca. 180g	pro Kg	58.00
100% Rind, mariniert		
Zigeuner-Spiess, ca. 140g	pro Kg	58.00
Rindfleisch, Bratspeck, mariniert		
Pouletschenkel-Spiess, ca. 160g	pro Kg	38.00
Pouletschenkel ohne Kochen & Haut, mariniert		
Crevetten-Spiess, ca. 100g	pro Kg	60.00

exkl. 2.5% MwSt.

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

## Grill-Würste roh

Kalbsbratwurst 140g	pro Stück	3.20
Cervelat 120g	pro Stück	2.10
Füürtüfel 140g	pro Stück	3.80
Schweinsbratwurst roh 130g	pro Stück	3.40
80..erli mit Kräutern	pro Stück	2.60
81..erli mit Chilli	pro Stück	2.60
82..erli mit Fenchel	pro Stück	2.60

## Diverse Brote

Tischsemmeli gemischt	pro Stück	1.30
Semmel hell	pro Stück	1.60
Goldbürli	pro Stück	1.60
Zwirbelbrot hell & dunkel	pro Stück	4.70
Bierbrezel 100g	pro Stück	3.50
Wirtschaftsbrot	pro Stück	6.80
Baguette	pro Stück	4.90
Gipfeli gemischt	pro Stück	1.90

exkl. 2.5% MwSt

# Hauptspeisen, Beilagen, Buffets

## Saisonales

Fondue Chinoise	pro Person	29.50
250g Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Poulet), 4 Saucen, Sauergemüse, Bouillon		
Fondue Bourguignonne	pro Person	31.50
250g Rindfleisch, 4 Saucen, Sauergemüse, Oel		
Chinoise- / Bourguignonne- Geschirr	pro 6 Personen	50.00
Brenner, Pfanne, 6 Fondue-Gabeln, Messer und Gabel, 6 Teller, 6 Saucenschalen, 6 Löffeli		
Käse-Fondue	pro Person	19.90
200g Käse Hausmischung, Knoblauch, Weisswein, Maizena, Kirsch		
Käse-Fondue-Geschirr	pro 6 Personen	50.00
Brenner, Caquelon, 6 Teller, 6 Fondue-Gabeln		
Raclette	pro Person	23.50
300g Käse, Gschwellti, Sauergemüse		
Raclette-Öfen		
8er Raclette-Ofen	pro Stück	50.00
Raclette-Ofen zum Abstreichen	pro Stück	60.00

exkl. 2.5% MwSt.



# Desserts



SÜSSE UND VERFÜHRERISCHE KÖSTLICHKEITEN

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch

---

# Desserts

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanille Sauce	pro Portion	6.50
Mini-Fruchtwähen	pro Stück	4.50
Schoggimousse	pro Portion	6.50
Crème Caramel	pro Portion	6.50
Tiramisu	pro Portion	6.50
Torten	pro Stück	6.80
Mini-Pâtisserie	pro Stück	2.50
Crèmeschnitte	pro Stück	5.90
Blechkuchen mit Früchten	pro Blech	39.00
Zieglers Schoggi-Blechkuchen	pro Blech	59.00
Frischer Fruchtsalat saisonale Früchte mundgerecht, 200g Portion	pro Portion	7.50
Frucht-Spiessli saisonale Früchte mundgerecht geschnitten am Spiess	pro Stück	3.50

## Buffet ab 10 Personen

pro Person

**15.00**

Diverse Desserts

exkl. 2.5% MwSt.



# Getränke



BESTENS ABGESTIMMT

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch

---

# Getränke

## Mineral- und Süssgetränke

pro Flasche

Züri Wasser 1.5 l Pet	5.00
Mit und ohne Kohlensäure	
Coca Cola 1.5 l Pet	5.00
Coca Cola Zero 1.5 l Pet	5.00
Fanta 1.5 l Pet	5.00
Rhazünser Citro 1.5 l Pet	5.00
Apfelschorle Ramseier 1.5 l Pet	5.00
Rivella 1.5 l Pet	5.00
Orangensaft Andros 1 l	8.80
Ice Tea 1,5 l Pet	5.00

## Bier

pro Flasche

Ziegler Zrugglähinä 33 cl	3.20
Feldschlösschen 33 cl	3.00
Alkoholfrei	

## Kaffee

pro Portion

Nespresso Kaffee inkl. Rahm, Zucker, exkl. Kaffeemaschine	2.80
---	------

## Schaumweine

pro Flasche

Stadt Zürich Brut Blanc de Noir 75 cl	32.00
Pinot Noir / Weingut Landolt / Stadt Zürich	
Bauget-Jouette 37.5 cl	27.00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir / Bauget-Jouette / Champagne, Frankreich	
Bauget-Jouette 75 cl	47.00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir / Bauget-Jouette / Champagne, Frankreich	
Astoria 75 cl	18.90
Glera / Astoria / Veneto Italien	

exkl. 2,5% MwSt.

# Getränke

## Weissweine

	pro Flasche
Stadt Zürich Räuschling AOC 75 cl Räuschling / Weingut Landolt / Stadt Zürich	23.00
Nobler Weisser 75 cl Riesling, Sylvaner / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	22.90
Heida du Valais AOC 75 cl Heida / Albert & Söhne / Wallis, Schweiz	26.50
Chasselas Cuvée Spéciale 75 cl Chasselas / Les Frères Dutruy / La Côte, Schweiz	22.50
Chardonnay 75 cl Chardonnay / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	24.50
De la Jasse 75 cl Chardonnay / Domaine de la Jasse / Languedoc, Frankreich	21.50
Roero Arneis 75 cl Roero Arneis / Cantina del Nebbiolo / Italien	22.50
Pinot Grigio 75 cl Pinot Grigio / Südtirol Kurtatsch / Italien	20.50
Jurtschitsch 75 cl Grüner Veltliner / Weingut Jurtschitsch / Österreich	20.50

## Roséweine

	pro Flasche
Stadt Zürich Rosé 75 cl Pinot Noir / Weingut Landolt / Stadt Zürich	21.00
Nobler Rosé 75 cl Pinot Noir / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	17.90
Rosé Pinot Noir 75 cl Pinot Noir / Les Frères Dutruy / Waadt, La Côte, Schweiz	22.50

exkl. 2.5% MwSt.

# Getränke

## Rotweine

pro Flasche

1834 Merlot 75 cl	36.00
Merlot Zweigelt / Weingut Landolt / Stadt Zürich, Schweiz	
Nobler Blauer 75 cl	19.80
Pinot Noir / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	
Der Besondere 75 cl	19.80
Gamaret, Pinot Noir / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	
Cabernet-Pinot 75 cl	26.90
Cabernet Dorsa, Pinot Noir / Nadine Saxer / Neftenbach Zürich, Schweiz	
Gamay 75 cl	22.50
Gamay / Les Frères Dutruy / Waadt, La Côte	
Jäger Wii 75 cl	30.50
St. Laurent / Albert Mathier & Söhne / Wallis, Schweiz	
Tre Corti Merlot 75 cl	25.50
Merlot / Corti Nicola / Tessin, Schweiz	
De la Jasse 75 cl	19.50
Cabernet Sauvignon, Merlot / Domaine de la Jasse / Languedoc, Frankreich	
Adèò 75 cl	35.00
Cabernet Sauvignon, Merlot / Campo alla Sughera / Toscana, Italien	
Il Primitivo 75 cl	17.80
Primitivo / Italien, Sélection Landolt Weine / Apilien, Italien	
Paco Garcia 75 cl	23.50
Tempranillo, Garnacha/ Paco Garcia / Rioja, Spanien	
Valduero Reserva 75 cl	43.00
Tempranillo, / Valduero / Ribera del Duero, Spanien	
Zweigelt Ried 75 cl	32.90
Zweigelt / Weingut Markus IRO / Burgenland, Österreich	
St. Laurent Ried 75 cl	37.00
St. Laurent Ried / Weingut Markus IRO / Burgenland, Österreich	

exkl. 2.5% MwSt.



# Zubehör



WIR SORGEN DAFÜR, DASS ALLES GELINGT

**Ziegler delikat essen AG**, Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch

---

# Zubehör

<b>Porzellan inklusive Reinigung</b> *Ersatz bei Verlust pro Stück		pro Stück
Teller flach, 25 cm	12.-*	1.00
Teller flach, 21 cm	10.-*	1.00
Apéro-Teller mit Glashalter für Steh-Apéro	6.-*	1.50
Messer	8.-*	1.00
Gabel	8.-*	1.00
Suppenset (Tasse, Untertasse, Löffel)	9.-*	2.00
Kaffeaset (Tasse, Untertasse, Löffel)	9.-*	2.00
Universalgläser	3.-*	1.50
Gläser, Bier	3.-*	1.00

## Einweg

Teller	50 Stück	25.00
Messer	100 Stück	23.00
Gabeln	100 Stück	23.00
Kaffeetassen	50 Stück	13.00
Kaffeelöffel	100 Stück	7.00
Trinkbecher	25 Stück	13.00

## Zubehör

Chafing Disch mit Brenner	300.-*	40.00
Bankgarnitur 2 Bänke, 1 Tisch für 8 Personen	100.-*	35.00
Stehtische	100.-*	25.00
Buffettisch	100.-*	15.00
Tischtuch, diverse Farben stehen zur Auswahl	100.-*	95.00
Wird nach Verbrauch verrechnet (1 Rolle)		
Ziegler-Servietten	1 Pack	10.50
<b>Blumen</b>		
Werden gemäss Ihrem Wunsch von uns organisiert. Preis nach Aufwand.		
<b>Mobiliar</b>		
Tische, Stühle, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill, Wärmeapparate etc. können ebenfalls bei uns gemietet werden		
Gasgrill inkl. Reinigung	1 Stück	150.00
Gasflasche	pro Flasche	50.00
Angebrochene Flaschen werden voll verrechnet		
Grill-Zelt	pro Zelt	150.00
Kühlschrank	pro Stück	60.00

exkl. 2.5% MwSt.

# Zubehör

---

## Geschirr, Besteck, Wäsche

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch unser feines Porzellan, Bestecke, Gläser und Tischwäsche, gemäss unserer Preisliste.

---

## Getränke

Bei der Auswahl von Getränken beraten wir Sie gerne. Erstklassige Weine aus unserem Keller, Fruchtsäfte, Bier sowie Mineralwasser und Spirituosen liefern wir Ihnen in Konsignation (ausgenommen Bier vom Fass).

Rücknahme: Bier kann nur in ganzen, nicht beschädigten Original-Gebinden retour genommen werden. Weinflaschen nehmen wir gerne zurück. Voraussetzung ist, dass die Weinflasche komplett unversehrt ist (keine Beschädigungen an Etiketten und Flaschenhalsabdeckung).

---

## Blumen

Werden nach Ihren Wünschen von uns organisiert. Preis nach Aufwand.

---

## Mobiliar

Tische, Stühle, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill, Wärmeapparate etc. können ebenfalls bei uns gemietet werden.

---

## Personal

Fachpersonal	pro Stunde, werktags	90.00
Fachpersonal	pro Stunde, sonntags	120.00

Die An- und Rückfahrt von unserem Personal verrechnen wir als Arbeitszeit.

---

## Kalkulation für Lieferungen

Lieferungen während den Ladenöffnungszeiten:	Mitarbeiter pro Minute	1.20
	Kühlfahrzeug pro Kilometer	1.70
Lieferungen ausserhalb den Ladenöffnungszeiten:	Mitarbeiter pro Minute	1.40
	Kühlfahrzeug pro Kilometer	1.70

Als Grundlage zur Berechnung der Kilometeranzahl dient uns Google Maps. Weiter erfolgen alle Lieferungen ab unserem Standort in Oerlikon. Separate Anfahrten für Retouren werden mit der gleichen Berechnungsmethode nachfolgend verrechnet.

Lieferungen, welche sonntags erfolgen werden separat gehandhabt.

---

## Zahlungskonditionen

Bei Kleinaufträgen sind wir für das Selbstabholen und Barzahlen dankbar.

Für grössere Aufträge sind wir auf eine Akontozahlung angewiesen.

Rechnungen zahlbar innert 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Ab dem 31. Tag verrechnen wir 5% Verzugszins.

Alle Preise exkl. 2.5% MwSt., Personal 7.7% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.