



BELLA VISTA



MENÜVORSCHLÄGE  
FÜR IHRE HOCHZEIT  
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

### WÄHLEN SIE BROTSORTE UND FÜLLUNG AUS:

Trutenschinken, Salami, Fleischkäse, Brie, Thon, Ei	Stück	5.50
Gruyère, Lachs, Bündlerfleisch, Roastbeef	Stück	6.50

Brötchen-Auswahl: Laugen, Semmel, Körner, Nuss-Feigen,  
Nuss, Olivenciabatta

### 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
<b>VORSPEISEN KALT</b>	
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
<b>SUPPEN</b>	
IM SHOTGLAS SERVIERT	
Erbsencremesuppe mit Minzschaum	4.50
Wassermelonen-Zitronenthymian Kaltschale	4.00
<b>HAUPTGÄNGE</b>	
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 Zucchini)	5.00
Bohnen im Speckmantel	4.50
STÄRKEBEILAGEN	
Neue Kartoffeln mit Rosmarin	5.50
Rotweinisotto	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 &amp; Zweifel Weine</i>	75 cl	66.00
Amarone della Valpolicella <i>Casa Vitivinicola Tinazzi, San Pietro Cariano DOC</i>	75 cl	73.00
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 / Blau</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.

# FRAGEN & ANTWORTEN

## **WIE SIND DIE VERFÜGBARKEITEN DER LOCATION?**

Für das à la Carte-Geschäft haben wir von Montag bis Freitag über Mittag von 11 bis 14 Uhr geöffnet. Nachmittags, Abends und an Wochenenden können wir flexibel aufmachen. Fragen Sie einfach Ihr Wunschdatum an.

## **FÜR WIE VIELE GÄSTE IST DAS BELLAVISTA GEEIGNET**

Stehend haben in unserem Lokal 200 Personen Platz. Sitzend gibt es folgende Möglichkeiten: mit tiefen Restauranttischen schaffen wir Platz für 84 Personen. Nehmen wir die Hochtische noch dazu, was Diversität in die Runde bringt, können 140 Personen sitzen.

## **KÖNNEN WIR TANZEN?**

So lange Sie wollen! Nach einem kleinen Umbau im Restaurantsaal hat es genug Platz, auch für diejenigen, die nicht tanzen wollen. DJ oder Bands können natürlich von Ihnen mitgebracht werden. Wer sich das Geld sparen will, schliesst das iPhone an unsere Musikanlage an und sorgt selber für Sound.

## **BIS WANN KANN GEFEIERT WERDEN?**

Es gibt keine offizielle zeitliche Beschränkung Ihrer Feier. Natürlich sprechen wir uns vorher mit Ihnen ab, wir sind aber auch offen für spontane Verlängerungen.

## **DÜRFEN WIR DEN WEIN, KUCHEN ODER APÉRO SELBST MITBRINGEN?**

Ja. Uns ist es einfach wichtig, dass Sie die Anlieferung und die Rücknahme nach dem Anlass organisieren. Pro externe Flasche Wein oder Prosecco verrechnen wir CHF 20.-, pro Schnapsflasche 45.-.

## **ORGANISIEREN SIE AUCH DIE DEKO?**

Auf Ihren Wunsch bestellen wir frische Blumendekorationen bei unserem Blumenhändler Blumen Krämer AG in Oerlikon. Weitere Dekorationen nach Absprache mit Ihnen.

## **WIE SIEHT ES MIT DEN KOSTEN AUS?**

Nach einem persönlichen Gespräch erhalten Sie von uns eine Offerte. Wir sorgen dafür, dass Ihre Budgetvorgabe am Fest eingehalten wird.

## **BRAUCHEN SIE EINE ANZAHLUNG?**

Nein! Wir senden Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung.

## **KANN MAN AUCH DRAUSSEN FEIERN?**

Unsere Terrasse ist kleiner als der Gastraum, weshalb sie sich bei einer grösseren Gruppe am besten für den Apéro und als Pausenzone eignet.

# FRAGEN & ANTWORTEN

## SSSSSKÖNNEN WIR FOTOS ZEIGEN?

Ja, wir haben einen Beamer und eine Leinwand. Vorgängig wird mit den Verantwortlichen Personen ein Technik-Check durchgeführt.

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	

## WIE ERREICHT MAN EUCH?

Am besten mit der ÖV Bus Nr. 69 oder Nr. 80. Am Abend fahren die Busse alle 15 Minuten, der letzte fährt um 1 Uhr nachts. Das Parkhaus P1 ist angeschrieben mit Bellavista-Parkplätzen und 2 Gehminuten vom Restaurant entfernt. Gratis-Ausfahrtstickets gibt's von uns.

## WIE FUNKTIONIERT DER ABLAUF VOR ORT?

Sie müssen nur heiraten und feiern. Wenn wir einen ungefähren Ablaufplan vorneweg erhalten, dann reicht uns das. Jede Gruppe hat ihre eigene Dynamik – und wir passen uns diesen flexibel an!

## WAS FÜR ALTERNATIVEN GIBT ES ZUM BANKETT?

Flying Dinner, Buffet, Tavolata oder auch nur einen Apéro, z.B. nach dem Standesamt.

## WIE VERRECHNEN SIE DIE MITARBEITER?

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

## SIND FEUERWERKE, FEUERSCHALEN ODER ZEREMONIEN ETC. ERLAUBT VOR DEM RESTAURANT?

Alle Anlässe müssen über die ETH bewilligt werden. Eine Kerze anzuzünden ist kein Problem, Feuerwerke sind allerdings streng untersagt. Eine Zeremonie draussen zu veranstalten, braucht ebenfalls eine Bewilligung, um die wir uns jedoch gerne selbst kümmern.

# AGB

## 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