



Villaggio

CATERING-ANGEBOT

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Liebe Gäste

Ganz nach Ihrem Gusto...

... Organisieren wir Ihr Galadinner, Firmenessen, Bankette, Jubiläen, Hochzeitsfeiern, Feste, Stehlunches, Apéros, Cocktailpartys oder Geburtstagsfeiern bis hin zu Ihrer Kaffeepause.

Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Leckerer für Zwischendurch...

... Ob ofenfrisch duftende Schlemmereien, knusprige Brötchen, reichhaltige Sandwiches oder verführerische Süßigkeiten - wir kreieren gerne alles nach Ihren Wünschen und passend zur Schulung oder Meeting.

Zum Anbeissen...

... Präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüß? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein des vorliegenden Catering-Angebotes, das jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

Haben Sie spezielle Wünsche...

... Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie unser *Villaggio* - Team. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte.

Ihre Kontaktpersonen

Selina Leandra Bräm
Betriebsleitende
Restaurant Villaggio

Restaurant Villaggio
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich

Telefon +41 (0)44 445 15 47
Fax +41 (0)44 445 25 48
Email eurest.technopark.leitung@compass-group.ch
www.villaggio.ch

Thomas Brand
Geschäftsführer Compass Catering
Deutsche Schweiz

Compass Catering
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich

+41 (0)44 445 15 62
+41 (0)44 445 25 48
thomas.brand@compass-group.ch
www.compass-catering.ch

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Inhaltsverzeichnis

Have a break	Seite 4 bis 5
Kaltes Angebot	Seite 6 bis 7
Warmes Angebot	Seite 8
Apéro-Vorschläge	Seite 9
Flying-Dinner	Seite 10
Getränke, Biere & Weine	Seite 11 bis 18
Allgemeine Geschäftsbedingungen Compass Group (Schweiz) AG	Seite 19 bis 21
Allgemeine Geschäftsbedingungen Restaurant Villaggio	Seite 22
Kapazitätenraster	Seite 23

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Have a break - Pausenangebot nach Lust & Laune

Coffee Combo

Kaffee / Tee / Mineralwasser / Orangensaft pro Person 6.00 CHF

Swiss break

Kaffee	pro Tasse	3.50 CHF
Tee	pro Tasse	3.00 CHF
Mineralwasser Valser Classic, 0.75l	pro Flasche	6.00 CHF
Ramseier Apfelsaft, 1.0l	pro Flasche	8.50 CHF
Diverse Gipfel (Laugen, Butter, Vollkorn)	pro Stück	1.50 CHF
Schoggigipfel	pro Stück	2.90 CHF
Laugen-Butterbretzel	pro Stück	2.70 CHF
Grosis Gugelhopf	pro Stück	3.50 CHF
Birchermüesli	pro Portion	4.00 CHF
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	0.80 CHF

French break

Kaffee	pro Tasse	3.50 CHF
Tee	pro Tasse	3.00 CHF
Mineralwasser Valser Classic, 0.75l	pro Flasche	6.00 CHF
Orangensaft, 1.0l	pro Flasche	8.50 CHF
Croissants	pro Stück	1.50 CHF
Brioche / Butterzöpfli	pro Stück	2.00 CHF
Frühstücksbrötli	pro Stück	1.50 CHF
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	0.80 CHF

American break

Kaffee	pro Tasse	3.50 CHF
Tee	pro Tasse	3.00 CHF
Frisch gepresste Energie-Säfte, 1.0l	pro Flasche	19.00 CHF
Diverse Muffins	pro Stück	3.50 CHF
Brownies	pro Stück	3.50 CHF
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	0.80 CHF



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Have a break - Pausenangebot nach Lust & Laune

Auf Ihren Wunsch...

Diverse Joghurts	pro Stück	2.20 CHF
Saisonaler Früchtekorb, ganzer Tag	pro Person	2.00 CHF
Saisonaler Fruchtsalat	pro Portion	4.00 CHF
Früchteteller mit saisonalen, exotischen Früchten	pro Portion	7.00 CHF

In unserem à la carte-Restaurant Evento ab 10 Personen...

Z'Morge-Bruffet / breakfast brunch / le petit déjeuner...

Zusammenstellung nach Ihrem Gusto	Preisangebot je nach Angebot
-----------------------------------	---------------------------------

Gerne stellen wir Ihnen die Getränke in die Schulungsräume...

Mineralwasser Valser Classic, 0.5l Glas oder PET	pro Flasche	5.00 CHF
Mineralwasser Valser Naturelle, 0.5l Glas oder PET	pro Flasche	5.00 CHF
Kaffee, Espresso aus der Maschine	pro Tasse	3.50 CHF
Kaffee im Krug (ca. 8 Tassen)	pro Krug	16.50 CHF
Kaffee im Krug (ca. 15 Tassen)	pro Krug	36.00 CHF
Tee im Krug (ca. 8 Tassen)	pro Krug	13.50 CHF
Tee im Krug (ca. 15 Tassen)	pro Krug	30.00 CHF

Oder darfs etwas Süsses sein...

Brownies	pro Stück	3.50 CHF
Muffins	pro Stück	3.50 CHF
Zitronen / Schoggicake	pro Stück	3.50 CHF
Omas Frucht-Blechkuchen	pro Stück	3.50 CHF
Saisonale Fruchttörtli	pro Stück	4.00 CHF
Auswahl an diversen Süssgebäcken	pro Stück	2.70 CHF
Diverse Glaces (Cornet oder Becher)	pro Stück	3.50 CHF
Apfel- oder Nusszöpfli	pro Stück	2.90 CHF
Donuts mit diversen Glasuren	pro Stück	3.50 CHF
Diverse Schoggiriegel	pro Stück	2.20 CHF
Diverse Getreideriegel	pro Stück	2.20 CHF

Dessertbuffet ab 10 Personen	Preisangebot
Zusammenstellung nach Ihrem Gusto	je nach Angebot

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Kaltes Angebot

Gemischte Apéro-Canapé

Mit Babylachs, Meerrettich und Garnitur
Mit Fleischkäse und Garnitur
Mit Partypastete und Garnitur
Mit Coppa und Garnitur
Mit Schinken und Garnitur
Mit Morchelterrinen und Garnitur
Mit Eischeibe und Garnitur
Mit Rahmbrie und Garnitur

pro Stück 3.20 CHF

Verschiedene Parisette-Mutschli

Mit Riesencrevette, Currymousse und Garnitur
Mit Sashimi, Thonmousse und Garnitur
Mit Trutenbraten, Kräutermousse und Garnitur
Mit Salamirösli, Tomatenmousse und Garnitur
Mit Speckinvolttini, Cassismousse und Garnitur
Mit Gemüse, Meerrettichmousse und Garnitur
Mit Tête de Moine, Trüffel-mousse und Garnitur

pro Stück 3.80 CHF

Gefüllte Partybrötli

Weizenbrötli mit Rauchlachs, Meerrettich
Bauernbrötli mit Lyonerwurst
Laugenstern mit Salami
Olivenbrötli mit Coppa
Tomatenbrötli mit Braten
Laugengipfeli mit Schnittlauchquark
Kornbrötli mit Rahmbrie

pro Stück 3.80 CHF

Fein gefüllte Bagels

(Mohn, Sesam oder Nature)

Mit Ei, Schinken, Salami, Käse oder Spargel

pro Stück 3.80 CHF

Fein gefüllte Bagels de Luxe

(Mohn, Sesam oder Nature)

Mit Rauchlachs, Roasbeef, Bündnerfleisch oder Rührei mit Speck

pro Stück 4.50 CHF



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Kaltes Angebot

Salzgebäck pro Person 3.00 CHF
Salzstengeli, Chips, Nüssli

Tortilla-Chips pro Person 4.00 CHF
Mit Guacamole

Blätterteiggebäck assortiert pro Person 5.00 CHF

Fein gefüllte Wrapsröllchen pro Stück 5.50 CHF
Mit Meerrettich, Eisberg, Zwiebeln, frischen Gurken und Rauchlachs
Mit Philadelphia, Rucola, Tomaten, Zucchetti, Radiesli und Rüebli
Mit Sauce Tatar, Eisberg, Zwiebeln, Peperoni und Roastbeef
Mit Philadelphia, Rucola, Tomaten, Ei-Scheiben und Brikäse



Kalte Platten, reichhaltig garniert

Käseplatte	pro 100g	14.50 CHF
Rauchfleischplatte	pro 100g	19.50 CHF
Rauchfischplatte	pro 100g	18.50 CHF

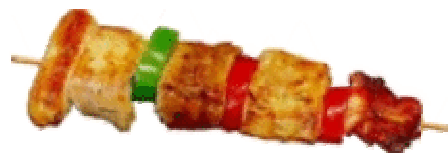
Apéro-Spezialitäten

Riesen-Grissini mit Rohschinken und Mascarpone	pro Stück	3.50 CHF
Sushi-Symphonie mit Wasabi- und Sojasauce	pro Stück	4.00 CHF
Weizenröllchen mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch	pro Stück	3.50 CHF
Lachs-Limetten-Spiessli	pro Stück	4.00 CHF
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	3.50 CHF
Rohkostgemüse (Crudité) mit Dip	pro Person	3.00 CHF
Blätterteig-Pastetli mit Gemüsetartar	pro Stück	3.50 CHF

Sandwiches

Baquette-Sandwiches, ca. 8cm pro Stück 5.50 CHF
(Vollkorn und Weiss)
Mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Tomaten-Mozzarella, Antipastigemüse

Baquette-Sandwiches, ca. 8cm De Luxe pro Stück 6.00 CHF
(Vollkorn und Weiss)
Mit Bresaola, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Warmes Angebot

Apéro-Spezialitäten mit Fleisch und Geflügel

Ofenwarmes Schinkengipfeli	pro Stück	2.60 CHF
Chicken Nuggets mit Dips	pro Stück	2.00 CHF
Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili	pro Stück	3.80 CHF
Chili-Würstli im Schlafrock	pro Stück	3.50 CHF
Paniertes Pouletschenkelli	pro Stück	3.60 CHF
Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse	pro Stück	3.20 CHF
Auswahl an marinierten Satay-Spiessli	pro Stück	4.00 CHF
Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw	pro Stück	4.00 CHF

Apéro-Spezialitäten mit Fisch

Crevetten im Gemüse- oder Kartoffelmantel	pro Stück	3.00 CHF
Mini-Muschel Kaisergranathummer provencale	pro Stück	3.00 CHF
Mini-Lachs-Crevetten-Spiessli im Engelshaar	pro Stück	3.20 CHF

Apéro-Spezialitäten vegetarisch

Calzonini vegetariano	pro Stück	3.50 CHF
Mini-Quiches assortiert	pro Stück	3.00 CHF
Frühlingsrollen mit Chili-Dip	pro Stück	2.60 CHF
Bruschettas mit Tomatentartar oder Antipasti	pro Stück	3.50 CHF
Parmiggiano Reggiano-Stücke mit Olivenöl	pro Person	4.00 CHF
Saisonaler Früchte-Spiess (auch mit Käse)	pro Stück	4.00 CHF

Zusätzlich zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen verschiedene Dips.



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Apéro

Apéro-Vorschlag 1

pro Person 23.50 CHF

6 Stücke pro Person

- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili
- 1 Stück Verschieden gefüllte Partybrötli
- 1 Stück Ofenwarmes Schinkengipfeli
- 1 Stück Mini-Quiches assortiert
- 1 Stück Auswahl an marinierten Satay-Spiessli
- 1 Stück Mini-Muschel Kaisergranathummer provencale

Apéro-Vorschlag 2

pro Person 31.00 CHF

8 Stücke pro Person

- 1 Stück Crevetten im Gemüse- oder Kartoffelmantel
- 1 Stück Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse
- 1 Stück verschieden belegte Apéro-Canapés
- 1 Stück Chiliwürstli im Schlafrock
- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili
- 1 Stück Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw
- 1 Stück Bruschettas mit Tomatentartar oder Antipasti
- 1 Stück Frühlingsrollen mit Chili-Dip

Apéro-Vorschlag 3

pro Person 32.00 CHF

8 Stücke pro Person

- 1 Stück Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw
- 1 Stück verschieden gefüllte Parisette-Mutschi
- 1 Stück Riesen-Grissini mit Rohschinken und Mascarpone
- 1 Stück Mini-Lachs-Crevetten-Spiessli im Engelshaar
- 1 Stück ofenwarmes Schinkengipfeli
- 1 Stück paniertes Pouletschenkeli
- 1 Stück Blätterteigpastetli mit Gemüseartar
- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Flying-Dinner

das Aussergewöhnliche möglich machen

Flying-Dinner-Vorschlag 1 pro Person 47.00 CHF

11 Stücke pro Person

- 1 Stück Avocadotartar königliche Art mit gebratenen Jakobsmuscheln
- 1 Stück Crevettencocktail auf Lauchsalat mit Grissini
- 1 Stück Erbsensalat mit Pinienkernen und Parmaschinken-Mousse mit Sösseli
- 1 Stück Spargelsalat mit Rauchlachstartar und Meerrettichschaum
- 1 Stück Steinpilzravioli mit gebratener Entenleber
- 1 Stück Wasabi-Kartoffelstock mit Hacktätschli und Balsamico
- 1 Stück Schottisches Lammrak mit Ratatouilletartar
- 1 Stück Gemüseauflauf mit Morcheln im Pfännli serviert und leicht überbacken
- 1 Stück Kaninchenspiessli mit Dörrobst auf Tabouleh
- 1 Stück Frucht-Tiramisu Melba mit Pfirsichkompott und Himbeermark
- 1 Stück Exotischer Fruchtsalat mit Minze

Flying-Dinner -Vorschlag 2 pro Person 47.00 CHF

11 Stücke pro Person

- 1 Stück Shooter von grünem Spargel mit Vanilleschaum
- 1 Stück Vitello tonnato auf traditionellem Tomatenragout mit türkischem Fladenbrot
- 1 Stück Makkaroni mit Rucola, Kirschtomaten und Weissweinsauce
- 1 Stück Lammfilet mit einem Hauch des Orients und Cous Cous
- 1 Stück Gemüse-Tempura auf Thai-Glasnudeln
- 1 Stück Kalbsrückentranche an Balsamicojus mit Tartuffo-Risotto
- 1 Stück Paprika-Poularden-Spiesschen mit Fenchelsalat und Joghurt-Dip
- 1 Stück Sheperds Pie von der Rindshuft in der Löwentasse mit Blätterteighaube
- 1 Stück Nürnbergerli mit Bratkartoffeln, Salat und Apfelsenf
- 1 Stück Gratinierte Himbeer-Tarte mit Balsamicosauce
- 1 Stück Tobleronemousse mit Orangenfilets

Komplette Menüs:

Für komplette Menüs, Stehlunches oder andere Anlässe stellen wir Ihnen gerne ein individuelles, saisonales, reichhaltiges Angebot zusammen.



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Getränke

Mineralwasser

Mineralwasser Valser Classic/Naturelle, 0.75l GLAS	pro Flasche	6.00 CHF
Mineralwasser Valser Classic/Naturelle, 0.5l GLAS	pro Flasche	5.00 CHF
Mineralwasser Valser Classic/Naturelle, 0.5l PET	pro Flasche	5.00 CHF
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, 0.5l PET	pro Flasche	5.00 CHF
Rivella blau, rot, grün, 0.5l PET	pro Flasche	5.00 CHF
Fanta, Sprite, Ice Tea, Apfelschorle, 0.5l PET	pro Flasche	5.00 CHF
Red Bull, 0.25l Dose	pro Dose	4.80 CHF
Coca Cola, Coca Cola light, 1.5l PET	pro Flasche	8.50 CHF
Fanta, Apfelschorle, 1.5l PET	pro Flasche	8.50 CHF
Diverse Süssgetränke, 0.33l GLAS	pro Flasche	4.00 CHF
Gazosa mit diversen Aromen, 0.35l	pro Flasche	5.00 CHF

Fruchtsäfte

Ramseier Apfelsaft, 1.0l	pro Flasche	8.50 CHF
Orangensaft, 1.0l	pro Flasche	8.50 CHF
Frisch gepresste Energiedrinks, 1.0l Energie, Exotic, Banane-Orange	pro Flasche	19.00 CHF

Kaffee / Tee aus der Maschine

Kaffee, Espresso	pro Tasse	3.50 CHF
Feinste Teevariationen	pro Tasse	3.00 CHF

Kaffee / Tee aus dem Krug

Kaffee im Krug (ca. 8 Tassen)	pro Krug	16.50 CHF
Kaffee im Krug (ca. 15 Tassen)	pro Krug	36.00 CHF
Tee im Krug (ca. 8 Tassen)	pro Krug	13.50 CHF
Tee im Krug (ca. 15 Tassen)	pro Krug	30.00 CHF

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Biere

Bier in der Flasche

Feldschlösschen Hopfenperle, 0.33l	pro Flasche	4.80 CHF
Feldschlösschen alkoholfrei, 0.33l	pro Flasche	4.80 CHF

Bier im Offenausschank

Ittinger Klosterbräu, 0.25l	pro Glas	4.90 CHF
-----------------------------	----------	----------

Schaumweine

Italien

Valdobbiadene

Prosecco Montelliana Valdobbiadene, 0.75l	pro Flasche	46.00 CHF
	pro 10cl	8.50 CHF

Ein herrlicher Prosecco zum Apéritif. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit viel Frucht und Blütenaroma.

Frankreich

Reims

Champagne brut Deutz classic, 0.75l	pro Flasche	78.00 CHF
	Pro 10cl	11.50 CHF

Zurückhaltend-mineralisch, Noten von Grapefruit; von umwerfender Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikat, frisch und cremig und beeindruckend lang: für einen besonders frohen Moment.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Weissweine

Schweiz

Sion

Saint-Léonard, Maître de Chais AOC, 0.75l	pro Flasche	45.00 CHF
Hauswein, 2009, Provins Valais	pro 10cl	6.80 CHF

Ein fruchtiger, kraftvoller und prickelnder Wein.

La Cotte

Féchy „Mon Pichet“ AOC, 0.75l	pro Flasche	45.00 CHF
J. Pélichet 2009	pro 10cl	6.80 CHF

In der Nase zeigt sich ein komplexes Bouquet. Mineralische, blumige Noten mit etwas Zitrus. Tolle Bestätigung im Gaumen. Weicher fülliger Körper mit ausgewogener Säure und erfrischendem Abgang.

Frankreich

Burgund

Chardonnay Ardèche VdP, 0.75l	pro Flasche	42.50 CHF
Louis Latour, 2007	pro 10cl	6.50 CHF

Das Burgunderhaus Louis Latour hat auf der Suche nach kostengünstigen Alternativen zum Burgunder Chardonnay die Ardèche entdeckt. Zarte Aromen von Apfel, Birne und Blüten. Ein schönes Apéro-Wein, passt aber auch zu leichten Fisch- und Gemüsegerichten.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Weissweine

Italien

Venetien

Pinot Grigio Veneto IGT, 0.75l	pro Flasche	38.50 CHF
Azienda Agricola Astoria 2009	pro 10cl	6.50 CHF

Die Weissweinmutation der Pinot Noir-Traube began ihren Siegeszug in Norditalien. Die schöne Fruchtaromatik und die moderate Säure ergeben einen Wein, der nicht nur zum Apéritif bestens passt, sondern auch zu Fisch- und Geflügelgerichten. Dieser Pinot Grigio bereitet kühl serviert und jung getrunken am meisten Freude.

Venetien

Chardonnay del Piave IGT, 0.75	pro Flasche	38.50 CHF
Azienda Agricola Astoria 2009	pro 10cl	6.50 CHF

Die beliebteste Rebsorte Chardonnay, die ursprünglich aus dem Burgund stammt, ergibt im Veneto fruchtbetonte, süffige Weine. Das Bouquet dieses Weissweins erinnert an gelbe Früchte, Honig- und Vanillenoten. Ein idealer Begleiter zu Antipastibuffets, Fisch, Geflügel oder einfach so zum Apéritif.

Spanien

Rueda

Verdejo José Pariente, 0.75l	pro Flasche	48.00 CHF
Rueda DO 2009	pro 10cl	7.50 CHF

Der aus 100 Prozent Verdejo gekelterte José Pariente zeigt ein explosives, komplexes und frisches Bouquet., in dem sich würzige, blumige und Noten von Zitrus und tropischen Früchten vereinigen. Kräftige Aromatik und angenehme, erfrischende Säure im Gaumen, in einer feinbitteren Note endend.

Rueda

Terra Buena, 0.75l	pro Flasche	42.00 CHF
Gruppo Yllera 2009	pro 10cl	7.00 CHF

Dieser fruchtige Weisswein wird aus den fruchtbetonten Traubensorten Verdejo, Viura und Sauvignon blanc gekeltert. Eine kühle und kurze Maischezeit begünstigt die Feinduftigkeit dieses Tropfens, welcher in der Nase nach Grapefruit, Stachelbeeren, Pfirsich und Zitrusfrüchten duftet. Im Gaumen bereitet sich die frische Säure aus und macht Lust auf den nächsten Schluck oder den nächsten Bissen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Rotweine

Schweiz

Wallis

Dôle des Chevaliers, 0.75l	pro Flasche	48.00 CHF
Vins de Chevalier 2009	pro 10cl	7.50 CHF

Damit ein Wein die Bezeichnung „Dôle“ tragen darf, muss das Traubengut aus dem Wallis und zumindest 51 Prozent von Pinot Noir-Reben stammen. Es dürfen auch 100 Prozent Pinot Noir sein. Der Verschnitt mit der duftig-fruchtigen Gamaytraube bekommt dem Blauburgunder aber sehr gut. Obwohl perfekter Allrounder bei Tisch, eignet sich der „Dôle“ auch einfach so, zum reinen Trinkgenuss.

Tessin

Nostrano (Merlot & Bondola), 0.75l	pro Flasche	42.00 CHF
Vini Zamberlani, Piotta	pro 10cl	7.00 CHF

Gehaltvoll, vollmundig, zugänglich. Über die Zusammensetzung schweigen sich die Schöpfer dieses Weins aus. Nur soviel: Die Cuvée aus Merlot und Bondola basiert nicht auf einer mathematischen Formel, sondern «auf Gefühl und Jahrgang». Das Gefühl scheint zu stimmen, die Handschrift des Önologen Fredi De Martin ist unverkennbar.

Frankreich

Corbières

Château Cascadais, 0.75l	pro Flasche	48.00 CHF
2005	pro 10cl	7.50 CHF

Der Wein wird in Barriques ausgebaut. Er zeigt schönes Purpurrot in der Farbe. Sein kräftiges, pfeffriges Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren und einer feinen Holznote ist sehr typisch für die Appellation. Fleischiger Gaumen mit fein geschliffenem Tannin und einem saftigen, langen Abgang. Harmonie und Eleganz.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Rotweine

Italien

Veneto

Amarone della Valpolicella DOC, 0.75l	pro Flasche	59.00 CHF
La Coeta	pro 10cl	8.50 CHF

Im Glas funkelt der Wein in dichtem Kirschrot und hinterlässt an den Glaswänden kräftige Schlieren. In der Nase Aromen von Dörrfrüchten, Beerenkompott, Kirschen, Walnüssen und feiner Würze. Ein Amarone zum festlichen Schmorgericht oder zu würzigen Käseplatten.

Veneto

Cabernet Sauvignon Piave DOC, 0.75l	pro Flasche	42.00 CHF
Azienda Agricola Astoria 2009	pro 10cl	7.00 CHF

Dieser sortenreine Cabernet Sauvignon zeigt in der Nase Aromen von Brombeeren, Cassis und eine leichte Pfeffrigkeit. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und geradlinig. Ein unkomplizierter Tischwein für Grilladen und andere Feste.

Apulien

Primitivo del Salento „Rubente“, 0.75l	pro Flasche	41.00 CHF
Masseria Celentano 2008	pro 10cl	6.80 CHF

Ein günstiger Primitivo für jeden Tag: Intensive rote Farbe mit violetten Tönen. Sortentypische Aromen (Waldbeeren, würzige, pfeffrige Untertöne), gute Struktur, weiche Tannine. Passt zu Grilladen, schmackhaften Eintopfgerichten oder Pasta.

Sizilien

Nero d' Avola, 0.75l	pro Flasche	39.50 CHF
Sizilien IGT, Rocca, 2009	pro 10cl	6.50 CHF

Die Rebsorte Nero d'Avola wird fast ausschliesslich auf der Insel Sizilien kultiviert, wo sie rund 14 000 Hektaren Rebfläche belegt. Sie ist nach der gleichnamigen Stadt Avola in der Provinz Siracusa benannt. Im Glas schönes Rubinrot. Die Nase wird umschmeichelt von Kirschen, Pflaumen und einem Rosinentouch. Im Abgang würzig und sanft.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Rotweine

Spanien

Ribera del Guadiana

Valdegracia tinto, 0.75l	pro Flasche	41.00 CHF
Valdegracia tinto 2007	pro 10cl	6.80 CHF

Dieser Rotwein aus der Ribera del Guadiana (Extremadura) ist von klar glänzendem Rubinrot. In der Nase steigen Aromen von reifen roten Beeren, Brombeeren und Schwarzkirschen. Daneben ein Hauch Vanille und eine feine Tabaknote. Im Gaumen frischer, fruchtiger Körper mit mildem Tannin. Schöner Abgang.

Ribera del Duero

Carmelo Rodero Roble Barrica DO, 0.75l	pro Flasche	49.00 CHF
Ribera del Duero, 2008	pro 10cl	7.50 CHF

Carmelo Rodero gilt als einer der neuen Starwinzer im Ribera del Duero. Für den Roble, unlängst zum besten Jungwein Spaniens erkürt, werden die unzerquetschten Trauben bei 27 Grad vergoren. Dadurch bleibt dem Wein eine herrliche Frucht erhalten. Ungewöhnlich für einen Jungwein ist kurze Ausbau in Barriques: Dieser verleiht ihm mehr Tiefe.

Portugal

Douro

Fabelhaft, 0.75l	pro Flasche	49.00 CHF
Dirk van der Niepoort, 2008	pro 10cl	7.50 CHF

In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt er durch seine Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass machen soll – was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Weine des Monats

Lieber Gast

Auf unserer Weinkarte finden Sie bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menü. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Wir sind stets bemüht, eine optimale Selektion an Monatsweinen zu suchen und Ihre Bedürfnisse abdecken. Sollten Sie dennoch hier Ihren Lieblingswein nicht finden, teilen Sie uns Ihrer Wünsche mit. Wir werden versuchen auf Ihr Wunsch einzugehen.

à votre santé



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Allgemeine Geschäftsbedingungen Compass Group (Schweiz) AG

1. Leistung

Die Compass Group (Schweiz) AG bzw. die Restorama AG („Caterer“) (es gilt jene Firma, die den Auftrag entgegengenommen hat) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2. Vereinbarung

Der Caterer unterbreitet dem Kunden, gestützt auf dessen Angaben, ein unverbindliches, detailliertes Angebot für den betreffenden Anlass bzw. Lieferung. Nach einer allfälligen Bereinigung des Angebotes bestätigt der Caterer dem Kunden den Auftrag, in detaillierter Form, anhand einer schriftlichen Auftragsbestätigung. Die Auftragsbestätigung mit allen Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet im Original an den Caterer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3. Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist dem Caterer spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bzw. der Lieferung schriftlich mitzuteilen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Veränderungen können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben. Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

4. Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

5. Akontozahlung

Mit Annahme der Auftragsbestätigung gemäss Ziffer 2 Absatz 2 erhebt der Caterer, alsbald die Leistungen den Wert von CHF 500.00 übersteigen, eine Akontozahlung in der Höhe von 70 % der kalkulierten Auftragssumme. Die Akontozahlung muss spätestens 30 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein. Die Anzahlung kann auch in bar oder mittels Kreditkarte erfolgen.

6. Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt. Sind die effektiv angefallenen Kosten (inkl. Annullationskosten von Lieferanten des Caterers) höher, so werden diese in Rechnung gestellt.

- bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten, sofern sämtliche Vorreservierungen kostenlos annulliert werden können

- bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: 30 % der vereinbarten Auftragssumme

- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % der vereinbarten Auftragssumme

- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Leistungen

- Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden 100 % der vereinbarten Auftragssumme verrechnet.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Compass Group (Schweiz) AG

7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Bei einer Lieferung ohne zusätzliche Leistungen gilt dieser Punkt nicht.

7.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer ist, ohne anders lautende Vereinbarung, verantwortlich für die Bereitstellung der normalerweise sich in einem Gastrobetrieb vorhandenen Infrastruktur sowie deren Reinigung.
Für die Verlängerung der Polizeistunde verrechnet der Caterer dem Kunden für das Einholen der Bewilligung CHF 150.—sowie die Kosten der Bewilligung

7.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde stellt, ohne anders lautende Vereinbarung, dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand und den gesetzlichen Bedingungen (vor allem Hygiene, Sicherheit, Bewilligungen, Gebühren) entsprechend zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räumlichkeiten
- Heizung, Wasser und Strom
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.)

Die Reinigung des Gastroinventars und des Materials gemäss Ziffer 8 wird vom Caterer übernommen.
Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen der Kunde verantwortlich für die Reinigung und Abfallentsorgung.

8. Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Bei zur Verfügungsstellung von Material seitens des Caterers, welches nach Beendigung des Anlasses an diesen zu retournieren ist (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.), ist der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden, gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Neupreis für die Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt.

9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist der Caterer zuständig. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Dieser übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Compass Group (Schweiz) AG

10. Versicherungen und Haftung

10.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer haftet nicht für Diebstahl von Gegenständen bzw. Schäden an Gegenständen, die der Kunde bzw. seine Gäste mitgebraucht haben.

Werden dem Kunden Räumlichkeiten zur Nutzung (z.B. für eine Veranstaltung) überlassen, so haftet der Kunde für jegliche Schäden auch solcher seiner Gäste. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen. Auch haftet der Kunde für jegliche Verstösse gegen geltende Gesetze.

10.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde ist für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden sowie Diebstahl verantwortlich. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen.

Der Caterer schliesst jegliche direkte und indirekte Haftung für sich und seine Hilfspersonen für jegliche direkte und indirekte

Schäden (Verlust, Diebstahl, Teilschaden etc.) von durch den Kunden bereitgestellte bzw. zur Verfügung gestellte Materialien, Einrichtungen, Räume und Lebensmittel aus.

10.3. Der Caterer garantiert für einwandfreie Produkte und Mahlzeiten bis zur Übergabe an den Kunden (Anlieferung resp. Abholung). Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden oder verursacht nach der Übergabe der Bestellung an den Kunden, lehnt der Caterer für sich und seine MitarbeiterInnen und Beauftragten jede Haftung ab.

10.4. Ist der Kunde mit den Leistungen nicht zufrieden bzw. wurden Leistungen nicht gemäss Vereinbarung erbracht, so hat der Kunde dies innerhalb 36 Stunden nach Leistungserbringung dem Caterer schriftlich mitzuteilen (Brief, E-Mail).

11. Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine detaillierte Rechnung. Auf Wunsch des Kunden zusätzlich erbrachte Leistungen wie auch zusätzliche, in Abweichung zum Auftrag angefallene Arbeitsstunden werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine bereits geleistete Anzahlung wird in der Schlussrechnung berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zu begleichen. Es gilt immer die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültige Mehrwertsteuergesetzgebung. Bei einer MWST Änderung wird der offerierte Verkaufspreis entsprechend verändert. Für Rechnungen ins Ausland wird ein Zuschlag von CHF 30.— erhoben. Die Mahngebühren beträgt pro Mahnung CHF 20.--.

12. Vertragsauflösung

Kann der Auftrag aus Gründen höherer Gewalt oder aus Gründen, die der Caterer nicht beeinflussen kann, vollumfänglich oder nur teilweise nicht erfüllt werden, so ist der Caterer von jeglicher Haftung entlastet. Der Caterer behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt vom Vertrag zurückzutreten, sofern der Kunde seinen sich aus dem Auftrag ergebenden Verpflichtungen und Aufgaben nicht nachkommt. Der Caterer behält sich das Recht vor, Schadenersatzansprüche geltend zu machen.

13. Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung der Vereinbarung einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht **schweizerischem Recht**. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Bülach.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Restaurant Villaggio

Angebot / Beratung

Unser Catering-Angebot, **gültig ab 10 Personen**, soll Ihnen als Anregung und Vorschlag dienen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Ihren Wünschen und Ihrem Anlass entsprechendes Angebot zusammen.

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns bis **spätestens zwei Wochen vor dem Anlass** Ihre Cateringbestellung bekanntgeben.

Definitive Personenzahl

Die bis 5 Tage vor dem Anlass angegebene Personenzahl ist für uns massgebend für die Rechnungsstellung. Ist die Personenzahl höher, wird der effektive Aufwand verrechnet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menü anbieten können.

Menükarten bei Banketten

Ihr Menü (Bedientes Essen, Stehlunch ab 80 Personen) drucken wir kostenlos auf unsere Menükarten. Spezielle Menükartenwünsche berücksichtigen wir gerne und verrechnen diese zum Selbstkostenpreis.

Personalkosten

Die Personalkosten sind **wochentags bis 19.00 Uhr in unseren Preisen inbegriffen**. Für Anlässe an Wochenende (**Samstag und Sonntag**) oder wochentags (**Montag bis Freitag**) ab **19.00 Uhr** verrechnen wir **pro Stunde und Mitarbeiter/Mitarbeiterin 45.00 CHF**.

Tischdekoration

Ein kleiner Blumenschmuck oder spezielle Gestecke besorgen wir gerne für Sie. Auch für spezielle Dekoration unterstützen wir Sie gerne, Preis nach Aufwand.

Preise / Zahlungskonditionen

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tage netto. Bitte beachten Sie, dass Bestellungen unter 50.00 CHF, sowie Bestellungen für Firmen im Ausland oder Privatpersonen **nicht** in Rechnung gestellt werden dürfen. Diese Bestellungen können bei uns im Restaurant mit Kreditkarte bezahlt werden.

Spezielles

Bringen Sie Ihren Wein selber mit, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld **von 15.00 CHF pro Flasche**.

Vereinbaren Sie ein Termin – gerne beraten wir Sie bei der Menü – und Getränkewahl!

Selina Bräm freut sich auf Ihren Anruf. Sie ist wochentags erreichbar von 08.00 bis 16.00 Uhr, unter Telefon: +41 (0)44 445 15 47 / Email: eurest.technopark.leitung@compass-group.ch oder das Sekretariat unter: eurest@technopark.ch.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio

Kapazitätenraster

Foyer / Auditorium	500 Stehlunches 320 Kaffeepause 200 Bankett
Transfer ganz	500 Stehlunches 500 Bankett
Transfer mitte	500 Stehlunches Buffetaufbau 3200 Bankette bedient
Transfer ETH	Buffet 90 Bankett Buffetaufbau Ausstellung 150 Stehtische
Transfer Fenster	Buffet 90 Bankett Ausstellung
Etage	30-40 Stehlunches
Evento	à la carte 30 Bankett
Rondo	à la carte 12 Bankett
Modula / Simula	30-60 Stehlunches

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Villaggio