



Seminarorganisation Inhouse Catering Kulinarisches Angebot

Angebot für unsere Gäste
Angebot für unsere Mitarbeitenden

Zürcher Höhenklinik Wald – die Adresse für Ihren Event

Zürcher Höhenklinik Wald
Faltigbergstr. 7
8636 Wald

Planen Sie ein Symposium oder einen Kongress?

Die Zürcher Höhenklinik Wald (ZHW) kann Ihnen attraktive Räumlichkeiten – ausgestattet mit moderner Infrastruktur – sowie die passende Verpflegung für Ihren Event anbieten.

Gerne präsentieren wir Ihnen unser Catering-Angebot. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und fragen Sie nach einer unverbindlichen Offerte; wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Karin Jakob
Leitung Servicezentrum

Ihr Ansprechpartner für Raumreservierungen und Anlässe mit Service oder Take-away

Montag bis Freitag, 8.00-17.00 Uhr

Simone Schafknecht, Leitung Hauswirtschaft
Telefon +41 (0)55 256 62 33, intern: Tel. 6233
simone.schafknecht@zhw.ch

Marco Stolz, Leitung Küche
Telefon +41 (0)55 256 63 01, intern: Tel. 6301
marco.stolz@zhw.ch

Preise / Konditionen

Infrastruktur der Seminarräume

Folgende Räumlichkeiten bieten wir Ihnen gerne an.

Sitzungszimmer	Grösse in m ²	Tische	Stühle	Pinnwand	Filpchart	Hellraumprojektor	Beamer	Computer	Diaprojektor	Musikanlage	Leinwand	Multimedia Anlage	Whiteboard	WLAN
Sitzungszimmer A- West	37.40	Blockform	12	X	X	X	X	X						X
Turnhalle A und B	Je 100	Keine	25			X				X	X			
Sitzungszimmer Aquarium	19.00	Blockform	12		X								X	X
Mehrweckraum 1	59.60	Konzert	40	X	X	X	X		X			X		X
Konferenzraum	56.10	U- Form	18	X	X	X	X		X					X
Restaurant Geschoss F	114.00	Blockform	75							X				
Aussichtsterrasse und Liftvorplatz für Apéro	121.00 13.50	Keine	40											
Schulungsraum 1	39.00	Blockform	18	X	X	X	X	X						X
Schulungsraum 2	34.80	Blockform	12	X	X	X	X	X						
Lernwerkstatt	61.70	Blockform	12	X	X	X	X	X						

Beamer, Diaprojektor und Rednerpult können zusätzlich dazu gemietet werden. Laptop muss selber mitgebracht werden.

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Beamer	50.00	25.00
Diaprojektor	50.00	12.00
Rednerpult	20.00	10.00

Preisliste der Seminarräume

Für unsere Mitarbeiter ist die Seminarraummiete gratis. Für die Bereitstellung und den Reinigungsaufwand verrechnen wir pro Reservation CHF 50.00.

Raum	Gästepreis ganzer Tag in CHF	Gästepreis halber Tag in CHF
Sitzungszimmer A- West	130.00	75.00
Turnhalle A und B	200.00	120.00
Turnhalle A oder B	100.00	60.00
Sitzungszimmer Aquarium	50.00	30.00
Mehrzweckraum 1	150.00	90.00
Konferenzraum	130.00	75.00
Restaurant Geschoss F	150.00	90.00
Aussichtsterrasse/ Liftvorplatz*	20.00	20.00
Schulungsraum 1	105.00	65.00
Schulungsraum 2	65.00	40.00
Lernwerkstatt	130.00	75.00

*Bei Seminarraummiete gratis, ohne Raummiete CHF 20.00/Std.

Bei zusätzlichem Konsum von über CHF 100.00, gewähren wir unseren externen Gästen einen Rabatt von 20% auf den Raumpreis.

Service

Bei Veranstaltungen mit Service gelten folgende Stundenansätze: CHF / Std.

Leitung Anlässe	60.00
Servicemitarbeitende, Koch	50.00
Nacht-Zuschlag pro Person (20-24Uhr)	08.00
Wochenend-Zuschlag pro Person (Samstag/Sonntag/Feiertage)	08.00

Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Bei Getränke- und Esswarenbestellungen sind Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten inbegriffen. Geschirr und Servicezubehör ohne Konsumation werden in Rechnung gestellt.

Miete von Geschirr

Pro Gedeck (Teller, Besteck)/Person:	CHF 3.00
Pro Glas (Wasser- und Weingläser)/Person:	CHF 1.00

Für sofortige Rückgabe nach dem Anlass sind wir Ihnen dankbar. Defektes oder fehlendes Material wird Ihnen zum Einstandspreis in Rechnung gestellt.

Externer Caterer

Sofern ein Catering durch einen externen Caterer erfolgt, wird Ihnen der Raumpreis verrechnet.

Personenzahl

Bei Veranstaltungen bis 100 Personen gilt die einen Werktag vor dem Anlass gemeldete Personenzahl als Verrechnungsgrundlage. Bei Veranstaltungen ab 100 Personen gilt die zwei Werktage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl als Verrechnungsgrundlage.

Bestellfristen für Anlässe mit Service und Take-away

Anlässe bis ca. 20 Personen: 5 Arbeitstage im Voraus
Anlässe bis ca. 50 Personen: 10 Arbeitstage im Voraus
Anlässe über 50 Personen: 20 Arbeitstage im Voraus

Abholen und Rückgabe von Take-away und Bestellungen von Geschirr

Montag bis Freitag 7-30 – 11.30 / 13.00 - 16.00 Uhr
Samstag 8.30 – 11.30 / 13.00 – 16.00 Uhr

Annullierungen und Änderungen von Bestellungen

- Mehr als 30 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum: CHF 0.00
- 30 – 10 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum: die, für die ZHW entstandenen Aufwendungen
- 9 – 0 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum: 100 Prozent der vereinbarten Leistungen

Übernachtung

Die Klinik bietet eine kleine Anzahl Gästezimmer an. Bitte wenden Sie sich für Raumreservierungen an unsere Rezeption.

Telefon +41 (0)55 256 61 11

Kulinarisches Angebot

Apéro-Platten



Gemüse-Dip-Platten

Cherrytomaten, Karotten, Kohlrabi, Peperoni, Blumenkohl, Fenchel, Stangensellerie und drei feine Dipp Saucen

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 600g für 4 Personen	28.00	21.00
Platte à 900g für 6 Personen	41.00	31.00

Apéro-Dip-Platten

Mozzarellini, Sbrienz gehobelt, Parmigiano, Oliven, Cherrytomaten, verschiedene saisonale Gemüsesorten und eine feine Dip Sauce

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 800g für 4 Personen	40.00	30.00
Platte à 1200g für 6 Personen	60.00	45.00



Früchte Platte

Ananas, Orangen, Kiwi, Grapefruit, zwei saisonale Früchtesorten und Dörräpfel

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 900g für 4 Personen	27.00	20.00
Platte à 1300g für 6 Personen	40.00	30.00



Fleisch-/Käseplatte

Bündner Fleisch, Rohschinken, Salami, Bauernschinken, Greyerzer, Sbrinz und reichhaltige saisonale Garnitur

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 600g für 4 Personen	48.00	36.00
Platte à 900g für 6 Personen	72.00	54.00

Gewicht, exkl. Garnitur

Bündner-Platte

Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, Bündner Trockenfleisch, Salami, Trockenspeck und reichhaltige saisonale Garnitur

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 500g für 4 Personen	50.00	38.00
Platte à 700g für 6 Personen	70.00	53.00

Gewicht, exkl. Garnitur



Dessert Käseplatte

Chaumes, St. Albray, Sprienz, Tête de Moine, Tomme vaudoise und reichhaltige saisonale Garnitur

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 550g für 4 Personen	46.00	35.00
Platte à 800g für 6 Personen	68.00	51.00

Gewicht, exkl. Garnitur

Apèro Käseplatte

Greyerzer, Tilsiter, SbrinzS, Tête de Moine, Emmentaler, Parmigiano und reichhaltige saisonale Garnitur

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 550g für 4 Personen	46.00	35.00
Platte à 800g für 6 Personen	68.00	51.00

Gewicht, exkl. Garnitur



Rauchfisch-Platte

Rauchlache, Forellenfilet geräuchert, Meerrettich-Dip und Garnitur

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Platte à 600g für 4 Personen	62.00	47.00
Platte à 900g für 6 Personen	93.00	70.00

Gewicht, exkl. Garnitur



Mini-Canapés

Poulet Curry, Thon, Ei, Caprese, Salami, Frischkäse, etc.

Platte à 24 Stück

Gästepreis in CHF
64.00

Mitarbeiterpreis in CHF
48.00



Mini Sandwiches

Gästepreis in CHF

Mitarbeiterpreis in CHF

Mixed Variante 1:

Schinken, Salami, Eier, Thon

Platte à 28 Stück

56.00

42.00

Mixed Variante 2:

Rauchlachs, Salami, Frischkäse, Trockenfleisch

Platte à 28 Stück

60.00

45.00

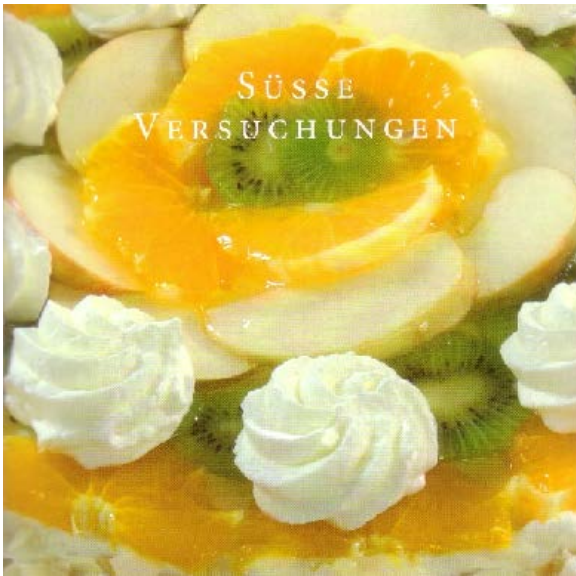
Deluxe Variante :

Rauchlachs, Rohschinken, Frischkäse, Trockenfleisch

Platte à 28 Stück

64.00

48.00



Unsere Torten und Desserts



		Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
1)	Schwarzwäldertorte für 10 Pers.	37.00	28.00
2)	Fruchttorte für 10 Pers.	37.00	28.00
3)	Nougattorte für 10 Pers.	37.00	28.00
4)	Schwedentorte für 10 Pers.	37.00	28.00
5)	Millefeuille Torte für 10 Pers.	37.00	28.00
6)	Kirschtorte für 10 Pers.	37.00	28.00
	Rüebli torte für 10 Pers.	29.00	22.00
	Nusstorte für 10 Pers.	29.00	22.00
	Linzertorte für 10 Pers.	29.00	22.00
	Streusel torte für 10 Pers.	29.00	22.00
	Cakes für 10 Pers.	20.00	15.00

Unsere grosse Tortenauswahl ergänzen wir mit saisonalen Variationen wie Erdbeeren, Vermicelles usw. Die Torten sind nicht portioniert. Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot.



Party-Torten ganz

Fruchttorte	für 25-30 Pers.
Schwarzwälder Torte	für 25-30 Pers.
Metercremeschnitte	für 20-25 Pers.

Gästepreis in CHF	99.00
	99.00
	66.00

Mitarbeiterpreis in CHF	75.00
	75.00
	50.00



Mini-Patisserie-Platte

Mini-Cremeschnitte, Mini-Cornets,
Mini-Fruchtkuchen und saisonale
Platte à 40 Stück

Gästepreis in CHF

64.00

Mitarbeiterpreis in CHF

48.00

Gebäckplatte

Nussgipfel, Cakes, Nussecken,
Studentenschnitten, Blechkuchen
Platte à 30 Stück

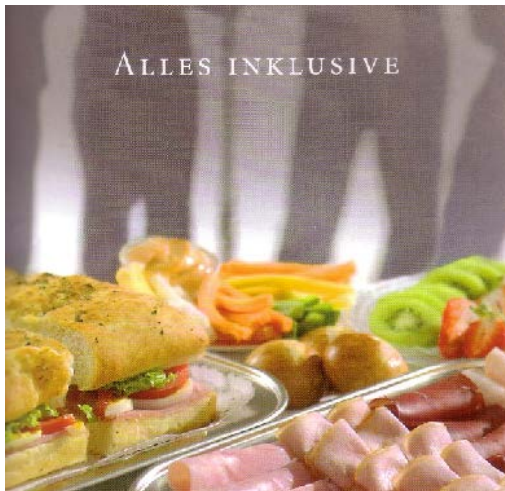
Gästepreis in CHF

40.00

Mitarbeiterpreis in CHF

30.00

Unsere Kaffeepausen, Stehlunches und Apéros



Kaffeepausen

Gästepreis in CHF

Mitarbeiterpreis in CHF

Salzige Variante

15 Gipfeli, 21 Mini-Sandwiches
20 saisonale Früchte (3 Sorten)
für 10 Pers.

95.00

72.00

Süsse Variante

15x Gebäck süss
(Mandelgipfel, Nussgipfel)
40 Mini-Pâtisserie
10 saisonale Früchte (3 Sorten)
für 10 Pers.

116.00

87.00

Steh-Lunches

Gästepreis in CHF

Mitarbeiterpreis in CHF

Snack Variante

1 Apéro Dip-platte
32 Mini Sandwiches
20 saisonale Früchte (3 Sorten)
40 Mini Pâtisserie
für 10 Personen

210.00

158.00

Lunch Variante

1 Fleischplatte
1 Käsplatte
1 kg. Partybrot (3 Sorten)
1 Gemüse Dip-platte
1 Früchteplatte
für 10 Pers.

210.00

158.00

	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Früchtekorb Diverse Früchte nach Saison Pro Person	3.00	2.00
Brötli / Gipfeli Gipfeli pro Stück Brötli pro Stück	1.70 1.70	1.20 1.20
Apéros	Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Canapés mini Thon, Ei, Caprese, Bündnerfleisch Salami, Käse usw. Preis pro Stück	2.60	2.00
Canapés gross Thon, Ei, Caprese, Bündnerfleisch Salami, Käse usw. Preis pro Stück	4.00	3.00
Canapés Deluxe mini Rauchlachs, Tatar, Roastbeef Preis pro Stück	2.60	2.00
Canapés Deluxe gross Rauchlachs, Tatar, Roastbeef Preis pro Stück	4.00	3.00
Snacks warm Chicken-Nuggets, Chili Jalapenos Crevetten, Butterfly, Dip Saucen Preis pro 100g	5.30	4.00
Schinkengipfeli, Mini-Käsküchlein Mini-Pizetten, Mini-Frühlingsrollen Preis pro Stück	1.60	1.20

Getränke



		Gästepreis in CHF	Mitarbeiterpreis in CHF
Weisswein			
Müller Thurgau Höcklistein AOC	7.5 dl	32.00	32.00
Epresses Lucine AOC	3.75 dl	10.60	10.60
Roséwein			
Oil de Perdix Neuchatel AOC	7.5 dl	32.00	32.00
Rotwein			
Blauburgunder Höcklistein AOC	7.5 dl	32.00	32.00
Pinot Noir Höcklistein AOC	7.5 dl	42.00	42.00
Amarone della Valpolicella DOC	5.0 dl	25.50	25.50
Cabernet Sauvignon South Africa	5.0 dl	15.00	15.00
Kalte Getränke			
Prosecco	7.5 dl	27.00	27.00
Bier Feldschlösschen	3.3dl	3.90	3.90
Bier Clausthaler	3.3dl	3.90	3.90
Möll Saft Naturrüeb mit Alkohol	5.0dl	4.50	4.50
Möll Saft Naturrüeb ohne Alkohol	5.0dl	4.50	4.50
Mineralwasser (PET)	1.5 lt	6.00	4.00
Orangensaft	1.0 lt	6.00	4.00
Warme Getränke			
Kaffee		3.70	1.60
Tee		3.70	1.60
Kaffeemaschine (inkl. Reinigung)	Miete	50.00	37.00
Milchpulver / Beutel	500gr.	13.00	10.00
Kaffeepulver / Beutel	500gr.	37.00	28.00