

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias
Hochschulen

Ein Betrieb der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg/innen: 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. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom Restaurant AKAD
Jungholz

Kontakt

AKAD Restaurant Jungholz
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich
T +41 43 300 90 03
restaurant-jungholz@zfv.ch
www.zfv.ch/restaurant-jungholz

INHALTSVERZEICHNIS

Around Coffee	1
Apéro	2
Sandwiches	3
Weine	4
Getränke	5
Hinweise	6
Deklaration	6
AGB	6

AROUND COFFEE

Frühstücksangebot

Frucht saisonal	Stück	1.20
Banane, Fair Trade	Stück	1.50
Gipfel vegan	Stück	2.20
Spezialbrötchen	Stück	2.00
Semmel, Büürli	Stück	1.50
Buttergipfel	Stück	1.90
Laugengipfel	Stück	1.90
Butterbretzel	Stück	3.00
Power-Müesli	Stück	5.50
Birchermüesli	Stück	5.50
Schokoladenriegel gemischt	Stück	1.90
Spitzbueb, Nussschnecke, Brownie	Stück	3.00
Muffin	Stück	3.80
Cookie	Stück	3.00
Donut	Stück	3.00

Warme Getränke

Espresso, Kaffee «Nespresso»	Tasse	3.50
Twinings Tee	Tasse	3.50

Kalte Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
	100 cl	6.50

Süssgetränke

Coca-Cola		3.50
Coca-Cola Zero		
Rivella rot / blau		
Apfelsaft, Shorley		
Eistee home made		

Emmi Caffé Latte diverse Sorten	Stück	3.00
---------------------------------	-------	------

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	6.50
-------------	--------	------

APERRO

Zum Knabbern

Zweifel Chips Nature, Paprika	280 g	11.00
Gesalzene Nüsse	500 g	12.00
Salzstangen	250 g	9.00
Parmesan Stücke	pro Schale	7.00
Oliven gemischt	pro Schale	5.00

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Baba Ghanoush auf Crostini, vegan	Stück	4.20
Rüebli- Meerrettich- Mousse auf Dinkel- Laugen Brötli, vegan	Stück	4.20
Getrüffeltes Frischkäsemousse auf Crostini, vegi	Stück	4.20
Rindstatar classic mit Cognac	Stück	4.20
Melone und Rohschinken (Mai- Sep)	Stück	4.20
Kräuter- Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.20

Sushi

Mindestbestellmenge 25 Stück

Sushi je nach Tagesangebot	Stück	4.20
Ingwer, Wasabi, Sojasauce, Stäbli inklusive		

Im Glas oder Tasse

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Couscous- Salat mit Peperoni und Zwiebeln vegan	Stück	4.20
Gazpacho Andaluz saisonal, vegan	Stück	4.20
Tomaten- Mozzarellasalat vegi	Stück	4.20
Griechischer Salat vegi	Stück	4.20
Suppe saisonal	Stück	4.20
Monatssalat monatlich Neu	Stück	4.20
Asiatischer Nudelsalat mit Chili, Pfefferminze und Limette	Stück	4.20
Wassermelone und Feta mit Aceto und Minze (Jun- Sep)	Stück	4.20

Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Randen- Falafelbällchen mit hausgemachtem Soja- Minz- Dip, vegan	Stück	4.20
Gemüsesamosa mit Harissa- Mandel- Dip, vegan	Stück	4.20
Mini- Empanada mit mediterraner Gemüsefüllung, vegi	Stück	4.20
Spanische Tortilla Aioli, vegi	Stück	4.20
Spanische Tortilla Aioli, pikante Chiliwurst	Stück	4.20
Mini- Empanada mit würziger Rindshackfüllung	Stück	4.20
Meatball mit feuriger Sauce	Stück	4.20
Lachs an Teriyaki- Sauce mit Papayasalat	Stück	4.20
Riesencrevette n Kokosknuspermantel tronenmayonnaise	Stück	4.20

Süsse Verführungen hausgemacht

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	Stück	4.20
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto	Stück	4.20
Blechkuchenwürfel saisonal	Stück	4.20
Schokoladenmousse	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
American Cheesecake im Weckglas	Stück	4.20

SANDWICHES

Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Käse vegi	Stück	6.50
Truthahn	Stück	6.50
Salami	Stück	6.50
Schinken	Stück	6.50

Partybrötchen

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Olivenciabatta mit Antipasti vegan	Stück	4.50
Ciabatta mit Tomaten- Mozzarella vegi	Stück	4.50
Früchtebrötchen mit Brie und Birne vegi	Stück	4.50
Bürli mit Schinken	Stück	4.50
Rusticobrötchen mit Schinken	Stück	4.50
Laugenbrötchen mit Lachs	Stück	4.50

Alle Sandwiches sind auch glutenfrei erhältlich.

SALATE

Salate divers	Stück	11.50
Italiene und French Dressing mit Hausbrot		

WEINE

Prosecco

Le Contesse Prosecco Extra Dry 75 cl 35.00

DOC Prosecco, Le Contesse

Der Prosecco wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Weisswein

Pinot Grigio 75 cl 34.00

Delle Venezie

Klare, helle Farbe. In der Nase feine, würzige Aromen von gelben Früchten, etwas Minze, frisch geschnittenem Gras und Mirabellen, begleitet von einer fein abgestimmten Säure und ausgewogener Balance. Am Gaumen feine Rasse mit lang nachklingender Säure des Weines harmoniert.

Rotwein

12 Uvas Da La Suerte, Crianza 75 cl 45.00

DO Utiel-Requena, Casa Lo Alto

Aus dem hügeligen Hochland von Valencia, aus der Bobal-Traube, die mit spannenden Würznoten und dunklen Beerenaromen punkten kann. Während 9 Monaten im Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkle Beeren, mit schokoladiger Note erfreuen den Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Espresso, Nespresso Kaffee	Tasse	3.50
Twinnings Tee	Tasse	3.50

Kalte Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
	100 cl	6.50

Süssgetränke

Coca-Cola	50 cl	3.50
Coca-Cola Zero		
Rivella rot / blau, Apfelsaft, Shorley, Eistee hausgemacht		

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	6.50
-------------	--------	------

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Sonnwendlig alkoholfrei		

HINWEISE

Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 3 Arbeitstage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Montag bis Freitag

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00

Samstag

Leitung	Stunde	75.00
Service	Stunde	65.00
Küche	Stunde	65.00

Personal- und Lieferkosten werden nach Aufwand verrechnet.

Ab 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 15.00 pro Mitarbeiter:in und Stunde verrechnet

Lieferungen

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben. Dieser richtet sich nach Distanz und Grösse des Auftrags resp. des Aufwandes.

Kleine Lieferung	Pauschal	30.00
Grosse Lieferung	Pauschal	60.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Besteckset	Stück	1.00
Gläser	Stück	1.00
Teller	Stück	1.50
Tischtuch gross	Stück	5.50
Tischtuch klein	Stück	3.50
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereit gestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Österreich, Deutschland
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](https://www.zfv.ch/agb)