

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias

Ein Betrieb der 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 von der
Mensa BFGS

Kontakt

Mensa Berufsfachschule Gesundheit und Soziales
Baslerstrasse 45
5200 Brugg
T +41 56 460 48 60
bfgs@zfv.ch
zfv.ch/bfgs

Betriebsleiter: Martin Schwab

Inhalts- verzeichnis

Pausenverpflegung	4
Brot vom ZFV Kleiner Bäcker	5
Kalte Häppchen	6
Warme Häppchen	6
Kalte und warme Köstlichkeiten	7
Apéro Riche	7
Süsse Köstlichkeiten	8
Getränke	9
Weine	9
Deklaration	10
Hinweise	11
AGB	12

Pausen- verpflegung

Einzelportionen

Buttergipfeli	Stück	1.60
Laugengipfel Jumbo	Stück	2.00
Rustico Gipfel Plant Based	Stück	1.60
Wienerli im Teig gross	Stück	4.00
Tomatenstrudel	Stück	3.20
Diverse Partybrötchen	Stück	1.50

Mini-Gebäcke

Muffins	Stück	3.50
Fruchttörtchen mit saisonalen Früchten	Stück	4.80
Vermicelle saisonal	Stück	2.00
Birchermüesli	Stück	5.50
Brownie	200 g	2.60

Getränke

Kaffee 100 % Fairtrade	Tasse	2.20
Espresso	Tasse	1.90
Schale	Tasse	2.40
Cappucino	Tasse	2.90
Latte Macchiato	Tasse	3.50
Espresso Macchiato	Tasse	2.40
Ovomaltine	Tasse	2.90
Caotina	Tasse	2.90
Diverse Teesorten	Tasse	1.90
Mineralwasser	PET, 150 cl	4.50
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.20
Süssgetränke	PET, 50 cl	2.30
Orangensaft Michel	100 cl	6.00
100 % Fairtrade		
Red Bull mit oder ohne Zucker	250 cl	3.20

Frische Früchte

Frische saisonale Früchte im Korb serviert	Stück	1.60
--	-------	------

Brot vom ZFV

Kleiner Bäcker

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung.

Partybrötchen (ungefüllt) Stück 3.00
Nussbrötchen, Laugenbrötchen
Olivenbrötchen, Sojabrötchen
Walliser Brötchen, Brioche,
Foccacia, Ciabatta,
Vollkornbrötchen

Minibrötli Classic (gefüllt) 24 Stück 72.00
Olivenciabatta mit Salami
(Salzbutter),
Nuss-Feigenbrötli mit Brie
(Salzbutter),
Rusticobrötli mit Schinken
(Senfbutter),
Laugenbrötli mit Eimousse

Minibrötli Premium (gefüllt) 24 Stück 76.00
Olivenciabatta mit Rauchlachs
(Meerrettich),
Nuss-Feigenbrötli mit Brie
(Salzbutter),
Rusticobrötli mit Gruyère AOP
(Senfbutter),
Laugenbrötli mit Limmattaler
Rohschinken (Salzbutter)

Minibrötli Vegan (gefüllt) 24 Stück 72.00
Olivenciabatta mit veganem
Tartar,
Nuss-Feigenbrötli mit
Käse-Alternative,
Rusticobrötli mit Hummus &
Grillgemüse (Senfbutter),
Laugenbrötli mit Rauchkarotte

Minicroissants 18 Stück 72.00
Laugencroissant mit Roastbeef
(Senfbutter),
Buttercroissant mit Gruyère AOP
(Senfbutter),
Rusticocroissant mit Rauchlachs
(Meerrettich)

Zopfsandwiches 30 Stück 60.00
Butterzopf mit Schinken
(Senfbutter),
Rusticozopf mit Gruyère AOP
(Senfbutter),
Laugenzopf mit Salami
(Salzbutter)

Zopfsandwiches Vegan 30 Stück 62.00
Laugenzopf mit Käse-Alternative,
Rusticozopf mit Hummus &
Grillgemüse,
Laugenzopf mit Rauchkarotte

Kalte Häppchen

Crêpes roulées

ab 10 Personen

Gefüllt mit Landrauchschinken,
norwegischem Rauchlachs,
Kräuterfrischkäse

Stück 2.40

Spiesschen

ab 10 Personen

Charantais-Melone mit
Landrauchschinken

Stück 2.50

Käse & Oliven

Stück 2.50

Antipasti

Stück 2.50

Früchte saisonal

Stück 2.50

Gemüwestängeli mit diversen Dips

1 Kg 40.00

Warme Häppchen

Snacks

Frühlingsrolle mit Sojasauce vegetarisch

Stück 2.80

Falafel mit Dip

2 Stück 2.40

Chili-Poppers mit Cream cheese

Stück 3.00

Wienerli im Teig

Stück 2.50

Spiesschen

ab 20 Personen

Satay-Poulet

Stück 2.50

Cipollata

Stück 2.50

Crevetten

Stück 2.50

Grilliertes Gemüse

Stück 2.50

Tofu-Ananas

Stück 2.50

Dips: Sweet Chili, BBQ, Curry

Kalte und warme Köstlichkeiten

Aus dem Shotglas

Couscous-Salat mit Pfefferminz und gebratener Garnele	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho Andaluz	Stück	3.50
Gemüsesticks auf Avocado-creme	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüse- oder Speckwürfel	Stück	3.50

Aus dem Schälchen (kalt)

Spargelsalat mit rassiger Kräutervinaigrette saisonal	Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango und Papaya vegetarisch	Stück	4.50
Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze vegan	Stück	4.50
Klassischer Walddorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

Aus dem Schälchen (warm)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Riesencrevetten	Stück	5.00
Rindfleischbällchen mit Barbeque-Dip	2 Stück	4.50
Chicken Wings BBQ Style	2 Stück	5.50

Apéro Riche

Pakete ab 50 Personen, individuell kombinierbar

Top of Switzerland

pro Person 35.00

Würziges Rindstartar mit gerösteter Brotscheibe, Chäschüechli mit Schalottenconfit,

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln, Rindsragout mit Polenta, Toblerone Mousse, Fruchtsalat

Weltweit zu Hause

pro Person 48.00

Gazpacho nach Andalusischer Art, Walddorfsalat mit geräucherter Entenbrust, Pizza-Bagels vegetarisch, Flammkuchen nach Elsässer Art, Pouletcurry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis, Panna Cotta mit Waldbeeren

Natürlich & Nachhaltig

pro Person 45.00

Falafel mit Minzjoghurt und Hummus, Polentasticks mit Kräuterdip, Toskanischer Brotsalat – Panzanella, Pizza Bagels, Frittata mit Kartoffeln, Peperoni & Frühlingszwiebeln, Caponata mit Kartoffelgnocchi, Fruchtsalat, Schokoladenmousse im Glas

Spezielles

Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten offerieren wir gerne ein Angebot nach ihren Wünschen. Ganz nach dem Motto «Alles ist möglich!».

Süsse Köstlichkeiten

Süsse Versuchungen

Saisonaler Fruchtsalat ohne Zuckerzusatz, hausgemacht	100 g	4.10
Fruchttörtchen Mini mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	3.00
Mini-Vermicelle saisonal	Stück	2.00

Sie haben die Qual der Wahl:

Ob mit Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Mandarinen, Tarocco Orangen oder Vermicelle – wir erfüllen jeden Wunsch nach saisonaler Möglichkeit.

Süsse Versuchungen aus dem Shotglas

Schokoladenmousse im Glas	Stück	3.00
Stracciatellamousse im Glas	Stück	3.00

Mini-Gebäck Apfelstrudel, Haselnusschnecke, Vanilleplunder, Mandelstange oder Brownie	Stück	2.50
---	-------	------

Süsse Mini Gebäck-Platte Vegan	24 Stück	72.00
--------------------------------	----------	-------

Getränke

Kaffee und Tee

Kaffee 100% Fairtrade	Tasse	2.50
Espresso	Tasse	1.90
Schale	Tasse	2.40
Cappuccino	Tasse	2.90
Latte Macchiato	Tasse	3.50
Espresso Macchiato	Tasse	2.40
Ovomaltine	Tasse	2.90
Caotina	Tasse	2.90
Diverse Teesorten	Tasse	1.90

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	150 cl	8.00
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	2.50

Diverse Süssgetränke auf Anfrage.

Fruchtsaft

Orangensaft	100 cl	6.00
-------------	--------	------

Bier

Auf Anfrage

Weine

Schaumweine

Il Colle Prosecco Extra Dry di Valdobbiadene DOCG Italien	75 cl	31.50
Helveticus, Blanc de blanc vin mousseux brut Landolt, Schweiz	75 cl	35.50

Weissweine

Féchy Azuré La Côte AOC, Sélection Landolt, Schweiz	75 cl	31.50
Roero Arneis DFOCG, Cantina del Nebbiolo Italien	75 cl	39.00
Yvorne Solitaire Chablais AOC Sélection Landolt, Schweiz	75 cl	45.00
GrüVe Grüner Veltliner, 2021 Jurtschitsch Weingut, Österreich	75 cl	31.50

Rotweine

Selezione d'Ottobre, Merlot del Ticino, DOC, Matasci Schweiz	75 cl	33.00
Ripasso Valpolicella Classico DOC, 2019 Monte del Frà, Italien	75 cl	43.00
Seis Rioja DOC, 2020 Paco Garcia, Spanien	75 cl	34.50
Zweigelt Heideboden Bio, 2019 Pittnauer, Österreich	75 cl	35.50

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.

Von hier kommt unser Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland**, Australien**
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
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.

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Lieferzuschlag

Für Lieferungen ohne Service im Haus verrechnen wir CHF 15.00.

Personalzuschlag

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden betreut und durchgeführt werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Mensa BFGS und zurück:

Service & Küche

Mo–Fr	Stunde	45.00
Sa–So	Stunde	55.00

Anlass Leitung

Mo–Fr	Stunde	55.00
Sa–So	Stunde	65.00

Auszubildende

Mo–Fr	Stunde	25.00
Sa–So	Stunde	35.00

Transport

Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge verrechnet. Gerne stellen wir für Sie eine entsprechende Offerte zusammen. – Preis auf Anfrage.

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Des Weiteren gelten folgende Konditionen zur Miete:

Gläser	Stück	0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00

Dekoration

Tischtuch ab Rolle Duni	Meter	5.00
Tischtuch gross Duni (160 cm x 125 cm)	Stück	5.50
Tischtuch klein Duni (125 cm x 125 cm)	Stück	4.00
Tischtuch Napperon Duni	Stück	4.00
Stoff Tischtuch – Preis auf Anfrage		

Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	4.00
Teller	Stück	10.00
Besteck	Stück	8.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche verrechnet.

AGB

Unsere AGB's sind unter zfv.ch/agb zu finden.

Wo immer möglich arbeiten wir mit Glas- und Porzellan Geschirren.

Eines unserer ökologischen Ziele ist es, unser Zero Waste Konzept schrittweise einzuführen und das Einweg Verpackungsmaterial vollständig abzuschaffen.

