

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.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 dem
Careum Bistro

Kontakt

Careum Bistro
Gloriastrasse 18
8006 Zürich
careum@zfv.ch
fv.ch/careum

Cafeterialeiterin: Susanna Betschart

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	4
Apéro Vorschläge	5
Apéro Variationen Vegan	6
Alles ist möglich	8
Getränke	9
Weine	9
Deklaration	10
Hinweise	11
AGB	12

Pausen- verpflegung

Kaffeepausen ab 12 Personen

SIMPLE 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Orangensaft, reichhaltiger
Brokorb mit verschiedenen
Gipfeli und Kleinbrotten,
Früchtekorb (3 Sorten)

PLUS 13.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Orangensaft, reichhaltiger
Brokorb mit verschiedenen
Gipfeli und Kleinbrotten,
Früchtekorb (3 Sorten),
Birchermüesli im Shot-Glas
(vegan möglich), Lindorkugel

Nachmittagspause

SIMPLE 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser,
hausgemachter Eistee

PLUS 13.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser,
hausgemachter Eistee, Cake oder
Gebäck oder Brownie-Ecke, oder
Kokos-Schoggiwürfel oder Mini
Muffin (vegan)

Mini-Gebäcke

Birchermüesli im Shot-Glas	200 g	3.50
Birchermüesli im Shot-Glas vegan	200 g	3.50
Diverse Kleinbrote	Stück	2.00
Brioche	Stück	3.00
Schoggigipfel	Stück	3.00
Mandelgipfel	Stück	3.00
Nuss-Zimt-Schnecke	Stück	3.00
Früchtespiessli	Stück	4.50
Gipfeli	Stück	1.40
Gipfeli vegan	Stück	1.80

Apéro

Vorschläge

Ohne Service, die Bestellung kann im Bistro abgeholt werden – Danke.

Simple 10.50

Partybrötli gemischt,
Marinierte Oliven pikant,
Geröstete Nüsse,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Früchtespiessli

Swiss 19.80

Zopfsandwich,
Sbrinz Hobelrollen,
Tete de Moines mit Birnenbrot,
Wurst-Käsesalat,
Radische,
Gemüestängeli mit Dip,
Käse- und Spinatchüechli,
Schinkengipfeli,
Rüeblikuchen

Swiss Tradition 26.50

Reichhaltige Fleisch- und
Käseplatte,
Brotkorb mit verschiedenen
Kleinbroten,
Käse- und Spinatchüechli,
Schinkengipfeli,
Karotten-Apfel-Ingwersalat im
Shotglas,
Radischen,
Gemüestängeli mit Dip,
Früchtespiessli,
Schokoladen-Mousse classic

Mediterran

29.50

Gefülltes Focciabrot mit
Frischkäse, (Scharfe Salami,
Rohschinken oder Grillgemüse),
Parmesan oder Mozzarella,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Antipasti-Gemüse-Spiessli,
Pastasalat (im Shotglas),
Parmesanwürfeli,
Marinierte Oliven,
Geröstete Nüsse,
Cantuccini-Mascarpone-Früchte-
Dessert (im Shotglas)

Apéro Variationen Vegan

Preis wird nach Anzahl Personen kalkuliert.

Mini Brötli Platte (Käse-Alternative, Rauchkarotten,
Hummus-Grillgemüse, Tartar)
Purkorn-Schnitte (proteinreich, weizenfrei) mit
Tartar, Hummus-Gurke, Rauchkarotten)
Zopfsandwich (Käse-Alternative, Hummus-
Grillgemüse, Rauchkarotten)

Couscous Salat mit Kokos-Joghurt-Dip
Karotten-Apfel-Ingwer-Salat
Tomaten-Gurke-Zwiebel-Kräuter-Salat
Randenwürfeli-Nori-Sesam-Salat an Sojasauce
Linsensalat mit Gemüse

Bruschetta mit getrockneten Tomaten
Falafel mit Hummus-Dip
Gemüse-Samosa mit Dip
Mini Frühlingsrolle (Gemüse und Glasnudeln) mit Dip
Oliven gemischt
Geröstete Nüsse
Gemüsetängeli gemischt mit Dip
Radieschen

Mango-Chia-Pudding
Kokosjoghurtcreme mit Beeren
Mini Süssgebäck (Johannisbeer-Muffin, Schoggi-
Nuss-Muffin, Heidelbeer-Mango-Kubo, Feige-
Limette-Kubo)
Früchtespiessli

Spezielles

Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten
offerieren wir gerne ein Angebot nach ihren
Wünschen.

Das Essen im Tragtäschli

Breakfast Simple 10.00

Mineralwasser, Süssgetränk,
ZfV Hibiskus-Eistee oder
Emmi Caffè Latte,
Gipfeli,
Banane,
Mini Ragusa

Breakfast Plus 13.50

Mineralwasser, Süssgetränk,
ZfV Hibiskus-Eistee oder
Emmi Caffè Latte,
Kleines Birchermüesli,
Gipfeli,
Banane,
Mini Ragusa

Lunch Simple 12.50

Mineralwasser,
ZfV Hibiskus-Eistee oder
Süssgetränk,
Laugensandwich,
Apfel,
Brownie-Ecke

Lunch Plus 14.50

Mineralwasser,
ZfV Hibiskus-Eistee oder
Süssgetränk,
Sandwich,
Taboulesalat,
Apfel,
Brownie-Ecke

Z'vieri

11.00

Mineralwasser,
ZfV Hibiskus-Eistee oder
Süssgetränk,
Cake oder Teegebäck,
Banane,
Mini Ragusa,
Taboulesalat,
Apfel,
Brownie-Ecke

Alles ist möglich

Durch die hohe Vielseitigkeit der ZFV Unternehmungen, ist es uns möglich, Ihren Anlass so speziell und massgeschneidert wie Sie es sich wünschen, auszurichten.

Ob Stehlunch oder ein bedienter Lunch, Themen- Buffet oder Catering an einem aussergewöhnlichen Veranstaltungsort, Mittag- oder Abendessen – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine massgeschneiderte Offerte zusammen.

Cafeterialeiterin: Susanna Betschart
T +4143 243 66 57
careum@zfv.ch

Getränke

Kaffee und Tee

Filterkaffee	Tasse	2.50
Diverse Teesorten	Tasse	2.50

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	3.50
Süssgetränke (Cola, Rivella, Shorley)	PET 50 cl	3.50
ZFV Hibiskus-Eistee	50 cl	3.50
Red Bull	33 cl	3.50
El Toni Mate	33 cl	3.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	1 l	8.00
Apfelsaft	1 l	8.00

Nespresso Maschine ab 12 Personen

Kaffee Pad	Stück	3.50
Tee	Stück	3.00

Bier

Schweizer Bier Dose	33 cl	3.00
Bier, alkoholfrei Dose	33 cl	3.00

Weine

Schaumwein

Prosecco brut, Conegliano Valdobbiadene	70 cl	33.50
--	-------	-------

Schweizer Rotwein

Merlot, Roncaia, Tessin VDP Schweiz	70 cl	30.00
--	-------	-------

Schweizer Weisswein

Chateau Auvernier, Neuchatel, VDP Schweiz	70 cl	28.00
--	-------	-------

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

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

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz

Wir haben heimischen Zuchtfisch in unserem Sortiment. Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot mit Ihrem Lieblingsfisch.

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 Mitarbeitende der Mensa Rämibühl betreut und durchgeführt, werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Mensa Rämibühl und zurück:

Service und Küche

Mo-Fr	Stunde	50.00
Sa-So	Stunde	65.00

Anlass Leitung

Mo-Fr	Stunde	60.00
Sa-So	Stunde	75.00

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
Stehtische	Stück	25.00
Buffettische	Stück	30.00

Dekoration

Stofftisch Tuch	Stück	10.00
-----------------	-------	-------

Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	4.00
Teller	Stück	20.00
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.

