

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



platform
Restaurant

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 Arbeitskollegen: 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 platform

Kontakt

Restaurant platform
Ernst & Young AG
Maagplatz 1
8005 Zürich
T +41 44 273 59 22
ey@zfv.ch
zfv.ch/platform

Betriebsleiter: Markus Weinmann
D +41 44 273 59 22
mweinmann@zfv.ch

Küchenchef: Adrian Keller
D +41 44 273 59 22

Betriebsleiterstellvertreterin: Tsering Ott
D +41 44 273 59 22

EVERYTHING IS POSSIBLE!

According to the motto «Everything is possible!», we will be catering to your wishes and needs. We look forward to assisting you in the planning and execution of your event – with a wide range of services, competent advice, and a high degree of flexibility. Be it a small, fine coffee break, be it a tasteful aperitif: we will gladly put together the right thing for you.

With kind regards
Restaurant platform

Contact

Restaurant platform
Ernst & Young AG
Maagplatz 1
8005 Zürich
T +41 44 273 59 22
ey@zfv.ch
zfv.ch/platform

Restaurant Manager: Markus Weinmann
D +41 44 273 59 22
mweinmann@zfv.ch

Kitchen manager: Adrian Keller
D +41 44 273 59 22

Manager cover: Tsering Ott
D +41 44 273 59 22



INHALTS- VERZEICHNIS

Znüni	1
Lunches	2
Apéro	4
Süsses	5
Knabbereien	5
Weine	6
Getränke	6
Hinweise	7
Deklaration	7
AGB	8

ZNÜNI

Gipfeli	Stück	1.50
Verschiedene Brötchen	Stück	2.50
Schokoladengipfel	Stück	3.20
Butterbrezel	Stück	2.90
Dänische Plunder	Stück	2.70

Birchermüesli	Stück	5.50
Birchermüesli vegan	Stück	5.50
Frische Ananas im Weckglas		3.40
Fruchtsalat im Weckglas		3.40

Fruchtkorb	2 kg	11.90
------------	------	-------

Cailler Schokolade	Stück	2.20
Dubler Schokokuss		1.60
Ragusa		1.60
Clif Energy Bar		3.50
Peak Punk Energie Riegel		3.50

Getränke

Kaffee*	Tasse	3.30
Tee*	Tasse	3.30
Mineralwasser*	100 cl	6.50
mit und ohne Kohlensäure		
Orangensaft	100 cl	8.50
Cranberry Saft		
Sluups	25 cl	4.50

* Der Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern im 1.Stock ist kostenlos.

COFFEE BREAK

Croissant	Piece	1.50
Assorted bread rolls	Piece	2.00
Chocolate croissant	Piece	3.20
Pretzel with butter	Piece	2.90
Danish Plunder	Piece	2.70

Classic muesli	Bowl	5.50
Birchermuesli vegan	Piece	5.50
Fresh pineapple in a jar		3.40
Fresh fruit salad in a jar		3.40

Fruits basket	2 kg	11.90
---------------	------	-------

Cailler Chocolate	Piece	2.20
Dubler Schokokiss		1.60
Ragusa		1.60
Clif Energy Bar		3.50
Peak Punk Energie Riegel		3.50

Drinks

Coffee*	Cup	3.30
Tea*	Cup	3.30
Mineral water*	100 cl	6.50
Sparkling or still		
Orange juice	100 cl	8.5
Cranberry juice	100cl	
Sluups	25 cl	4.50

*The coffee, tea and mineral water service in the first-floor meeting rooms is free of charge

LUNCHES

Tages Sandwiches pro Stück 10.50
Tagessandwiches Fleisch,
vegetarisch, vegan

Minibrötli deLux 24 Stück 89.00
Olivenciabatta mit Rauchlachs
Nussfeigenbrötli mit Brie
Rusticobrötli mit Gruyere
Laugenbrötli mit Rohschinken

Minibrötli vegan 24 Stück 92.00
Nussfeigenbrötli mit veganem
Käse
Laugenbrötli mit Rauchkarotte
Vollkornbrötchen mit Hummus &
Gemüse
Olivenciabatta mit veganem
Tartar

Zopfstangenplatte Pro Platte 89.00
Butterzopf mit Schinken
Rusticozopf mit Gruyere
Laugenzopf mit Salami

Zopfstangeplatte deLux Pro Platte 92.00
Rusticozopf mit Truthahn
Butterzopf mit Brie
Laugenzopf mit Rauchlachs

Salate
Gemischter Salat Portion 6.50
Randensalat Portion 6.50
Karottensalat Portion 6.50
Griechischer Salat Portion 6.50
Tomaten-Mozzarellasalat Portion 6.50

LUNCHES

Daily sandwiches Per piece 10.50
Daily sandwiches meat,
vegetarian, vegan

Small bread 24 pieces 89.00
Olivenciabatta with smoked salmon
Nuts figs bread with brie
Rusticobread with Gruyere cheese
Small bread with curred ham

Small bread vegan 24 pieces 92.00
Nuts figs bread with vegan
cheese
Small bread with smoked carrots
Cereal bread with hummus &
vegetables
Oliveciabatta with vegan
tartar

Zopf collection platter Per plate 89.00
Butterzopf with ham
Rusticozopf with gruyere
Pretzelzopf with salami

Zopfstange collection deLux Per plate 92.00
Rusticozopf with turkey
Butterzopf with brie
Pretzelzopf with smoked salmon

Salads
Mixed salad Portion 6.50
Beetroot salad Portion 6.50
Carrots salad Portion 6.50
Greek salad Portion 6.50
Tomatoes mozzarella salad Portion 6.50

PLATTEN

Minibrötli vegan 24 Stück 92.00
Nussfeigenbrötli mit Käseersatz
Olivenciabatta mit veganem Tartar
Rusticobrötli mit Hummus
Laugenbrötli mit geräucherten
Karotten

Minibrötli Classic 24 Stück 89.00
Olivenciabatta mit Salami
Nussfeigenbrötli mit Brie
Rusticobrötli mit Schinken
Laugenbrötli mit Eimousse

Minibrötli deLux 24 Stück 92.00
Olivenciabatta mit Rauchlachs
Nussfeigenbrötli mit Brie
Rusticobrötli mit Gruyere
Laugenbrötli mit Rohschinken

Mini-Croissant 18 Stück 72.00
Laugencroissant mit Roastbeef
Buttercroissant mit Gruyere
Rusticocroissant mit Rauchlachs

Zopfstange Collection 9-12 Personen 89.00
Butterzopf mit Schinken
Rusticozopf mit Gruyere
Laugenzopf mit Salami

Zopfstange Collection deLux 9-12 Personen 92.00
Rusticozopf mit Trutenbrust
Butterzopf mit Brie
Laugenzopf mit Rauchlachs

Italienische Platte: Ab 5 Person 12.50
Rohschinken, Parmesankäse,
Garnitur, Dörrtomaten, Oliven, 2 Stk
Brötchen

PLATTER

Minibrötli vegan 24 pieces 92.00
Nuts figs bread with vegan cheese
Oliveciabatta with vegan tartar
Rusticobread with hummus
Pretzelbread with smoked carrots

Minibrötli Classic 24 pieces 89.00
Oliveciabatta with salami
Nuts figs bread with brie
Rusticobread with ham
Pretzelbread with eggmousse

Minibrötli deLux 24 pieces 92.00
Oliveciabatta with smoked salmon
Nutsfigs bread with brie
Rusticobread with gruyere
Pretzelbread with curred ham

Mini-Croissant 18 pieces 72.00
Pretzelcroissant with roastbeef
Buttercroissant with gruyere
Rusticocroissant with smoked
salmon

Zopfstange Collection 9-12 persons 89.00
Butterzopf with ham
Rusticozopf with gruyere
Pretzelzopf with salami

Zopfstange Collection deLux 9-12 persons 92.00
Rusticozopf with turkey
Butterzopf with brie
Pretzelzopf with smoked salmon

Speciality from italy From 5 persons 12.50
Curred ham, parmacheese,
garnish, dried tomatoes, olives
2 pieces bread

APÉRO

Specials

Spargelsuppe	Portion	4.50
Spargelsuppe mit Pouletspiesschen	Portion	5.20
Gazpacho	Portion	4.50
Melonen- Avocado im Glas		4.50
Melonen mit Rohschinken		4.50
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce	Portion	3.60
Gurken mit Frischkäse mit Lachs		3.90
Gurken mit Frischkäse und Peperoni		3.90
Crevetten paniert		3.20
Hummus-Crêpes-Roulade		3.90
Rindtartar		4.50
Brie-Dörrtomate-Olivenspiess		4.20
Falafel auf Gemüsebeet mit		4.90
Sojajoghurt		4.90
Bruschetta mit Gemüse		4.20
Karottenmousse auf Pumpernickel		4.20
Purkornschnitten Platte vegan		69.00

Zum Dippen & teilen

Tortilla Chips mit scharfer Sauce		9.50
Guacamole mit Tortilla Chips		9.50
Parmesan Gran Padano	150 g	8.50
Marinierte Oliven	150 g	5.50
Zweifel Chips	300 g	9.50
Cashew nuts mit Curry	100 g	5.20
Erdnüsse gesalzen	250 g	4.80

Klassisch

Flammkuchen mit Speck		3.40
Käseküchlein		3.40
Schinkengipfel		3.20
Samosa Gemüsetasche		3.40
Mini-Pizza vegetarisch		3.40
Jalapenos		2.90
gefüllte Peperoni mit Käse		

APERITIF

Specials

Asparagus soup	Portion	4.50
Asparagus soup with chicken skewers	Portion	5.20
Gazpacho	Portion	4.20
Melon avocado in glas		4.50
Melon with curred ham		4.50
Chickenwings with BBQ-sauce	Piece	3.60
Cucumber, cream cheese with salmon		3.90
Cucumber with cream cheese and peperoni		3.50
Shrimps pané		3.20
Crepes roulade with hummus		3.90
Beef tartar		4.50
Brie- dried tomato- olive skewers		4.30
Falafel in vegetables and soy yoghurt		4.90
Bruchetta with vegetables		4.20
Carrots mousse on pumpernickel		4.20
Purkorn slices vegan		69.00

To dip and share

Tortillachips with spicy salsa		9.50
Guacamole with tortilla chips		9.50
Parmesan Gran Padano	150 g	8.50
Marinades Olives	150 g	5.50
Zweifel Chips	300 g	9.50
Cashew nuts with curry	100 g	5.20
Peanuts salted	250 g	4.80

Classics

Tarte Flambee with bacon		3.40
Cheese tarte		3.40
Ham croissant		3.20
Samosa filled with vegetables		3.40
Mini-Pizza vegetarian		3.40
Jalapenos		2.90
filled with cream cheese		

SÜSSES

Mini-Dänisch Plunder	Stück	2.70
Mini-Muffins	Stück	2.70
Cookies	Stück	2.70
Schokoladenmousse	Stück	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		
Gebrannte Creme	Stück	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		
Tiramisu	Portion	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		
Joghurt-Beerenmousse	Glas	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		

SWEETS

Mini-Danish plunder	Piece	2.70
Mini-Muffins	Piece	2.70
Cookies	Piece	2.70
Chocolate mousse	Piece	4.50
Orderable from 10 pieces		
Creme brulée	Piece	4.50
Orderable from 10 pieces		
Tiramisu	Portion	4.50
Orderable from 10 pieces		
Yoghurt berry mousse	Glas	4.50
Orderable from 10 pieces		

WEINE

WINE

Weisswein / White wine

Italien / Italy

Pinot Grigio Luna, DOC Venezia 75 cl 41.00

Rotwein / Red wine

Italien / Italy

Primitivo di Mandarina Sueda 75 cl 41.00
Croce, Barrique

Schaumwein / Sparkling wine

Prosecco Brut DOC Treviso Colle 75 cl 41.00

GETRÄNKE

DRINKS

Softgetränke / Softdrinks

Mineralwasser 100 cl 6.50

mit und ohne Kohlensäure

Mineralwasser Henniez PET, 50 cl 4.00

mit und ohne Kohlensäure

Rivella rot, blau PET, 50 cl 4.00

Coca Cola, Coca Cola zero PET, 50 cl 4.00

Sinalco PET, 50 cl 4.00

Apfelshorley PET, 50 cl 4.00

Chaya, Alpentee, Classic PET, 50 cl 4.50

ZFV Hibiskus Tee, Lemon Minze PET, 50 cl 4.50

Saft / Juices

Michel Orangensaft 100 cl 8.50

Schlör Cranberrysaft 100 cl 8.50

Ginger Shot 60 ml 3.20

Bier / Beer

Appenzellerbier, Quöllfrisch 33 cl 4.80

Appenzellerbier, Leermond 33 cl 4.80

Kaffee und Tee / Coffee and Tea

Kaffee Tasse 3.30

Espresso Tasse 3.30

Tee, Sirocco Tasse 3.30

HINWEISE

Bestellungen

Die Bestellung für die Sitzungszimmerverpflegung muss bis spätestens 15.00 Uhr am Vortag des Anlasses, für alle anderen Caterings mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde werden CHF 13.00 pro Weg in Rechnung gestellt (ausserhalb Kundenzone). Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag. Dieser Zuschlag gilt nicht für den Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern.

Mitarbeitendenzuschlag

Wird ein Anlass von einem Mitarbeitenden des Restaurants platform der Ernst & Young AG betreut, gelten je nach Aufwand folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	58.00
Aufbau, Vorbereitung	Stunde	48.00
Service	Stunde	48.00
Koch / Köchin	Stunde	48.00
Abwasch	Stunde	45.00

Bei Anlässen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten, das heisst ab 16.00 Uhr, werden Mitarbeitendenstunden nach Aufwand berechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Restaurants platform der Ernst & Young AG ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 pro Flasche verrechnet.

Annullationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 % der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus werden 80 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

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 unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland*, Australien*
Wild, 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 zu Inhaltsstoffen und Allergenen

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.