

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



Adliswil
Generali Restaurant

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

ALLES IST MÖGLICH!

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Planen und dekorieren, fein kochen und servieren, das sind unsere Stärken. Ganz nach unserem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom
Generali Restaurant Adliswil

KONTAKT

Für ein gelungenes Fest
zeichnet sich verantwortlich:

Betriebsleiter

Loris Betto

Generali Restaurant Adliswil

Soodmattenstrasse 2/4/10

8134 Adliswil

T +41 58 472 54 04

T +41 58 472 35 78

generali_adliswil@zfv.ch

www.zfv.ch/generali_adliswil



INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen	1
Quicklunch	2
Apérokreationen	3
Bankett	4
VIP Lunch	4
Stehlunch	4
Buffetplausch	5
Weine	7
Getränke	9
Hinweise	10
AGB	10

KAFFEEPAUSEN

Frühstück «Al Leone» pro Person 28.50

Kaffee, Tee, Fruchtsaft,
Mineralwasser,
Brotkorb mit verschiedenen
Gipfel,
Zopf, Ruchbrot und Urdinkelbrot
Butter und Konfitüre,
Aufschnitt- und Käseplatte
(50 g Fleisch, 40 g Käse)
Birchermüesli und Fruchtsalat

Dieses Frühstück führen wir ab
10 Personen durch.

Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.60
Tee assortiert	Tasse	2.60
Mineralwasser	100 cl	7.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.80
Orangensaft	100 cl	8.00
Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Saisonfrucht	Stück	1.00
Büürli	Stück	1.50
Semmeli	Stück	1.30
Früchtebrötchen	Stück	2.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggigipfel	Stück	2.60
Joghurt in verschiedenen Sorten	Stück	1.60
Fruchtspiess, 60 g saisonal	Stück	4.50
Butter	Stück	0.50
Konfitüre	Stück	0.50
Fruchtsalat im Glas	Stück	4.50
Birchermüesli im Glas	Stück	2.00

Brain Food

Dörrfrüchte mit Nüssen, 200 g	Portion	6.50
-------------------------------	---------	------

Süsse Versuchung

Lindorkugel	Stück	0.90
Mini Toblerone	Stück	0.90
Brownies 6x6 cm	Stück	4.00
Muffin	Stück	3.50
Bananen-Schokolade, Blaubeere-Mandel, Apfel, Cheesecake-Johannisbeere, Aprikosen-Milchreis, Zitronen-Kokos, Vanille-Krokant		
Schokolade		
Berliner oder Plunder	Stück	2.80
Nuss- oder Mandelgipfel	Stück	2.80
Fruchtwähe	Stück	4.20

QUICKLUNCH

Anlässe müssen 2 Tage im Voraus bis 10.00 Uhr bestätigt sein. Montagveranstaltungen müssen Donnerstags der Vorwoche, bis 10.00 Uhr bestätigt sein.

Basic Mini Sandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Salami	Stück	4.00
mit Schinken	Stück	4.00
mit Pouletbrustschinken geräuchert	Stück	4.00
mit Fleischkäse	Stück	4.00
mit Eierfüllung	Stück	4.00
mit Brie	Stück	4.00
mit Emmentaler	Stück	4.00

Basic Mini Laugensandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Mostbröckli	Stück	4.70
mit Rohschinken	Stück	4.70
mit Lachs	Stück	4.70

Classic Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Lago	Stück	6.80
Laugenzöpfli mit Wildlachs, Petersilie, Kapern		
Tre Colori	Stück	6.50
Baguette dunkel mit Salami, Emmentaler, Salat, Salatgurke		
Vitato	Stück	6.00
Nussbrötli mit Brie, Birne, Rucola, Joghurtsauce		
Trentino	Stück	5.80
Hausbrot mit Bauernschinken, Cornichons, Tomate, Joghurtsauce		

Deluxe Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Torino	Stück	7.50
Rustico-Parisetto mit Pastrami, Eiersalat, Senf, Petersilie		
Marco Polo	Stück	7.50
Baguette dunkel mit Pouletschnitzel, Salat, Salatgurke, Tomate, Joghurtsauce		
Estate	Stück	6.80
Olivenbrottasche mit Bündner Rohschinken, Rucola, Cornichons		

Canapés ganz belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Stück 4.70

mit Bündnerfleisch, Lachs

oder Thon

mit Ei, Salami oder Brie

Stück 4.50

Canapés Mini belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs oder Thon	Stück	3.80
mit Schinken, Salami, Brie, Ei, Cantadou	Stück	3.50

Wraps hausgemacht

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Lachs	Stück	3.60
mit Thunfisch	Stück	3.60
mit Humus	Stück	3.60
mit Randenhumus mit Poulet	Stück	4.50

Salziger Muffin

Dinkel, Bauernschinken, 100gr

Stück 2.80

Apéroplatte Rustico

mit Bündnerfleisch, Salami, Bauernschinken, Gruyère, Emmentaler

reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken

1 kg 149.00

Metzger Platte

mit Spezialitäten von unserem

Metzger: Speck, Fleischkäse,

Bauernschinken, Salami,

reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken

1 kg 139.00

Bündner Platte

mit Spezialitäten von unserem

Metzger: Bündnerfleisch,

Rohschinken, Salsiz, Rohspeck,

reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken

1 kg 184.00

Käse Platte

mit Gruyère, Emmentaler,

Weichkäse, Parmesanmöckli,

reich garniert mit Tomaten, Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen

1 kg 140.00

Mengenberechnung für Fleisch-Käseplatte:

80 gr pro Person = Apéro

150 gr pro Person = Lunch

Zu allen Apéroplatten servieren wir pro Person 2 Mini Brötli und 1 Butter.

Generali Restaurant Adliswil
Cateringangebot 2

APÉRO- KREATIONEN

Kleine Häppchen eignen sich nicht nur perfekt für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, als Snack oder Zwischenverpflegung.

Apérohäppchen kalt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiess	Stück	2.50
mit Rucolapesto mariniert		
Honig-Melonenspiess saisonal	Stück	4.00
mit Coppa		
Trauben-Käsespiess saisonal	Stück	3.50
mit Tête de Moin		
Antipastispiess	Stück	3.50
mit grillierter Zucchini, Aubergine, Peperoni		

Apérohäppchen warm

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Pizzaschnecke 110gr	Stück	3.00
vegetarisch, mit Tomatensugo		
Poulet-Satayspiess	Stück	5.50
mit Erdnussmarinade		
Knusper-Tofuspiess	Stück	4.50
mit Sesam und Panko paniert		

Snacks

Chips Nature / Paprika	55 gr	4.00
Gesalzene Erdnüsse	240 gr	4.00
Marinierte Oliven	100 gr	4.50
Parmesanstücke	100 gr	4.50
Blätterteiggebäck assortiert	100 gr	4.50

Warme Häppchen

rund um die Welt

Riescrevetten Butterfly	40 gr	4.50
Jalapenos Red Hot	40 gr	4.50
Gefüllte Oliven	50 gr	4.50
Arancini Vegi	60 gr	4.50
Quesadillas (Käse)	60 gr	4.50
Panierte Mozzarella Bufala	60 gr	4.00

Warme Häppchen

rund um die Welt

Frühlingsrolle, 50 g	Stück	1.90
vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce		
Gemüsesamosa, 50 g	Stück	1.90
vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce		
Falafel	3 Stück	5.50
mit Hummus		
Tortilla Flammkuchen	Stück	1.80
Gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Kräutern		
Mini Cheeseburger, 45 g	Stück	3.50

Die Klassiker

Schinkengipfel, 30g	Stück	3.00
Käseküchlein, 50g	Stück	3.00
Spinatküchlein, 50g	Stück	3.00

Süsse Versuchungen

Fruchtspiess, 60g saisonal	Stück	4.50
Frische Beeren mit Sauerrahm	Stück	3.50
im Glas		
Panna cotta mit Früchten	Stück	3.50
im Glas		
Schokoladencreme	Stück	3.00
im Glas		
Cremeschnitte	Stück	3.90
Schokoladencake	Stück	3.50
Rüeblicake	Stück	3.80
Muffins	Stück	3.50
Brownies, 6x6cm	Stück	4.00

BANKETT

Ab zehn Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 54.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

- Tagessuppe oder bunter Blattsalat
- Kartoffelgnocchi an Tomatensalsa mit Gorgonzola überbacken
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
- Rucolasalat an Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspäne
- Knackig bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen und gebratenen Speckstreifen
- Schottisches Rauchlachstatar mit Frischkäse und Zucchetti

Fleischgerichte

- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
- Wiener Schnitzel mit Zitronenschnitz
- Saltimbocca vom Schwein mit Bündner Rohschinken
- Geschnetzeltes von Schweinsfiletspitzen «Zürcher Art»
- Pouletbrust an Thai Currysauce
- Trutenpiccata auf geschmolzenen Tomaten

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce
- Lachssteak mit Limettenbutter
- Doradenfilet mit Oliven, Kapern, Zitronen, Zwiebeln, Kirschtomaten

Vegetarische Gerichte

- Linsen Dal
- Waldpilzstroganoff mit Apfel und Spätzli
- Zucchettipiccata mit Tomatenfettucine
- Gelbes Thai-Curry mit Tofu

Beilagen

- Teigwaren, Butterspätzli, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Jasminreis, Tessiner Polenta

Gemüse

- Saisonales Gemüse, Wokgemüse, Ofengemüse

Desserts

- Panna cotta mit Saisonfrüchten
- Hausgemachte Brownies mit Banane
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Tartelettes mit frischen Saisonfrüchten
- Trifles der Saison

VIP LUNCH

Im Raum «Zürich» im Al Fiume.

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere saisonalen VIP Menüs.

VIP Lunches ab zwei Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 58.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 68.00

STEHLUNCH

Wünschen Sie im Anschluss eines Meetings oder einer Schulung eine unkomplizierte Verpflegung?

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ab 10 Personen zusammen.

BUFFETPLAUSCH

Der Buffetplausch kann ab 10 Personen gebucht werden.

Geniessen Sie mit Ihrem Team einen geselligen Anlass.

Pastaplausch

**Pro Person
CHF 27.50**

Geniessen Sie unseren feinen Pastaplausch mit den Hartweizenteigwaren von **De Cecco**. Dazu servieren wir Ihnen diverse Saucen, geriebenen Parmesan, einen bunten Blattsalat und Tiramisu.

Thai Buffet

**Pro Person
CHF 61.00**

Mangosalat, Papaya-Glasnudelsalat, Crevetten-Karottensalat
Red Thai Curry mit Rindfleisch
Pak Choigemüse
Green Thai Curry mit Tofu
Wokgemüse
Jasminreis

Exotischer Fruchtsalat im Glas

Grillplausch

**Pro Person
CHF 58.00**

Kalbsbratwurst, Pouletspiess, Rindshohrücken, Gemüsespiess
Saisonales Salatbuffet bestehend aus fünf Salaten, Saucen: Senf, Ketchup, Mayonnaise, dazu servieren wir Hausbrot.

Mini Muffin mit Früchten



WEINE

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 31.90
Fruchtig, blumig, fein, frisch
Prosecco, Stahltankausbau
Valdobbiadene, Italien

Weissweine

Mythos weiss, Weingut Landolt 75 cl 32.00
Kerner, Riesling-Sylvaner
Feines hellgelb mit grünlichen Reflexen,
süssliches Fruchtaroma, lebendig, frisch
Schweiz

Barrique Chardonnay 75 cl 34.10
de la Jasse Pays d'Oc
Chardonnay, Barriqueausbau
Gehaltvoll, delikat, frisch
Languedoc, Frankreich

Sauvignon 75 cl 34.50
Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet
Sauvignon blanc
Florale Fruchtigkeit, gut ausgewogen,
frischer Abgang
Languedoc, Frankreich

Impero Pinot Grigio Venezia IGT 75 cl 34.50
Pinot Grigio, Stahltankausbau
Fruchtig, fein, ausgewogen
Italien

Biancolo Toscana IGT Gaglio 75 cl 34.50
Trebiano, Chardonnay
Frisch in der Nase, Gewürznote, langer
nachhaltiger Abgang
Italien, Toscana

Roero Arneis DOCG 75 cl 34.10
Cantina del Nebbiolo
Arneis
Blumig, fruchtig, dezenter
Bittermandelgeschmack
Italien, Piemont

Castelo de Medina Verdejo D0 Rueda 75 cl 31.10
Verdejo
Fruchtiges Aroma, frisch, ausgewogen
Rueda, Spanien

75 cl 33.00

Grüner Veltliner, Löss DAC
Weingut Jurtschitsch
Feiner Mirabellenhauch, zarter Honig,
zitronige Nuancen
Österreich, Kamptal

Rotweine

Stadt Zürich Pinot Noir Barrique AOC 75 cl 34.50
Blauburgunder, Stahltankausbau
Schwarzbeerig, weich, kraftvoll
Zürich, Schweiz

Cabernet Sauvignon Vin de Pay 75cl 35.50
D'Oc Luc Pirlet
Cabernet Sauvignon
Dichtes, dunkles und leuchtendes Rot, in der
Nase Veilchen, kleine Beerenfrüchte und
Gewürzen
Languedoc, Frankreich

Amarone della Valpolicella DOC 75 cl 74.00
Classico
Corvina, Rondinella, Barriqueausbau
Schwarze Früchte, reif
Italien

Montepulciano del Tarantino IGT
Montepulciano, teilweise Barriqueausbau 75 cl 35.50
Beerig, weich, angenehm
Abruzzo, Italien

IL Primitivo del Tarantino IGT Sette 75 cl 34.50
Torri
Primitivo, Ausbau im grossen Holzfass
Fruchtig, kompakt, kraftvoll
Italien

Merlot del Ticino Il Cavaliere 75 cl 38.50
Kraftvoll, elegant
Merlot Traube, barriqueausbau
Tessin

Quinta de Sant'Ana Tinto 75 cl 36.20
Reiffruchtig, pfeffrig, strukturiert, saftig
Touriga Nacional, Aragonez, Merlot,
Barriqueausbau
Portugal

Zweigelt Heideboden, Bio Wein 75 cl 33.00
Weingut Pittnauer
Zweigelt
Leuchtendes Kirschrot, würzige Aromen in
der Nase nach Kirsche und Zwetschge
Burgenland, Österreich



GETRÄNKE

Erfrischende Getränke

Fruchtbowle hausgemacht mit Alkohol	100 cl	24.00
Fruchtbowle hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	19.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	2.80
Diverse Süssgetränke	PET 50 cl	2.80

Bier

Appenzeller Quöllfrisch In der Bügelflasche	33 cl	5.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33 cl	5.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	6.00
Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Warme Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.60
Tee assortiert	Tasse	2.60

HINWEISE

Bestellung

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

Personalzuschlag

Die für die Betreuung eines Anlasses engagierten Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00
Security extern	Stunde	75.00

Ab 22.00 Uhr gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	70.00
Service	Stunde	60.00
Küche	Stunde	60.00

Material

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

Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Gläsermiete	Stück	1.00
Serviette Stoff	Stück	1.70
Tischtuch Stoff	Stück	8.90
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Inhaltsstoffe und Allergene

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

AGB

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