

CATERING ANGEBOT

Personalrestaurant
Helvetia



ALLES IST MÖGLICH!

Ob eine kleine, feine Kaffeepause,
ein kreativer Stehlunch, ein
gediegener Apéro oder eine
ausgelassene Feier:

Wir freuen uns, Dich bei der Planung
und Durchführung Deines Anlasses
zu unterstützen. Gerne stellen wir
Dir das passende Angebot zusammen
und setzen auch aussergewöhnliche
Wünsche in die Tat um.

Ganz nach dem Motto:
Alles ist möglich!

Dein ZFV-Team vom
Personalrestaurant Helvetia

Kontakt

Personalrestaurant Helvetia
Patric Wangler
Engelgasse 9
4052 Basel
T +41 58 280 14 97
pwangler@zfv.ch | helvetia@zfv.ch
www.zfv.ch/helvetia



INHALTS- VERZEICHNIS

DER PERFEKTE START	1
PAUSENVERPFLEGUNG	1
MEET & EAT	2
APÉRO	2
KALTE HÄPPCHEN	3
WARME HÄPPCHEN	3
DER SANDWICH-LUNCH	4
TAVOLATA	5
EXKLUSIVE BUSINESS LUNCHS	6
GRILLPLAUSCH	7
EXKLUSIV-ANLASS TEAMKOCHEN	7
GETRÄNKE	8
WEINE	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	10
AGB	10

DER PERFEKTE START

Frühaufsteher pro Person 8.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Frischer Orangensaft 33 cl
- 1 Butter-, Laugen-,
Vollkornkipfel
- 1 Frucht saisonal

Kick Start pro Person 9.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Frischer Orangensaft 20 cl
- 1 Cake am Stiel oder Kuchen
- 1 Frucht saisonal

Aktive Zmorge pro Person 13.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Butter-, Laugen-,
Vollkornkipfel
- 1 Birchermüesli im Weckglas
- 1 Morgen-Muffel-Muffin
- 1 Studentenfutter im Weckglas
- 1 Frucht

Neu

+ Eier zur Auswahl pro Gericht 4.50

- 1 Rührei mit Kräutern
- 1 Spiegelei mit knusprigem
Bacon
- 1 Omelette Natur

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Kaffee, Tee, Mineral & Süssgetränke

Mobile Nespresso Kaffeestation	Tasse	2.80
Wasser mit & ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
Smoothie hausgemacht	250 cl	4.50
Ramseier Orangensaft	100 cl	8.00
Ramseier Apfelsaft	100 cl	8.00
Frischer Orangensaft	100 cl	16.00

D'ganz Dag

Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.90
Laugensilser mit Butter	Stück	2.10
Teegebäck hausgemacht	Stück	3.50
Kuchenvariation:	Stück	3.50
Marmor, Zitrone, Schokolade, Rübli, Banane vegan, hausgemacht		
Cailler-Schoggigipfeli	Stück	3.40

Frisch und gesund

Früchtekorb	pro Person	2.20
Hausjoghurt mit Cerealien	Glas 80 g	3.20
Vegane-Kraft	Glas 80 g	3.20
Kokos-Chiasamen, Fruchtsauce		
Birchermüesli vegan, hausgemacht	Glas 80 g	3.20

Für Gluscht

Cake am Stiel oder Kuchen	Stück	3.50
Fruchttörtchen mini	Stück	2.50
New York Cheesecake	Stück	5.50
Buttertoast mit norwegischem	Stück	4.50
Rauchlachs & Honig-Senf-Sauce		
Früchtespiess	Spiess	2.50
Homemade Nussmischung	Glas 60 g	3.60
Wasabi, Erdnüsse, Studentenfutter		

Deine Wünsche erfüllen wir Dir gerne.

Wir machen Deine Pause zum genussvollen, stärkenden Erlebnis und stellen gerne ein persönliches Angebot für Dich zusammen. Die Pausenverpflegung bringen wir zu jeder Tageszeit, wohin Du möchtest – ins Sitzungszimmer, Direktionsrestaurant oder an eine andere Aussenstelle.

MEET & EAT

IM GÄSTERESTAURANT

Wir bieten Dir NEU im Gästerestaurant unser Meet & Eat Package an. Ausgestattet mit professionellem Tagungsequipment. Alles in einem Raum. Dein Businessmeeting mit einem Lunchbuffet oder einem 3-Gang-Menü. Deine Kaffeepause kann auch auf unsere Sommerterrasse verlegt werden. So hast Du alles an einem zentralen Ort.

Package – Am Ring pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Fairtrade Orangensaft 20 cl
1 Butter-, Laugen-,
Vollkornkipfel
1 Frucht saisonal

Package – Sankt Johann pro Person 9.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
1 Cake am Stiel oder Kuchen
1 Frucht saisonal

Package – Gundeldinger pro Person 13.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
1 Butter-, Laugen-,
Vollkornkipfel
1 Birchermüesli im Weckglas
1 Morgen-Muffel-Muffin
1 Homemade Nussmischung
1 Frucht saisonal

Package – Sankt Alban Flatrate pro Person 22.00 **(d'ganz Dag)**

Kaffee, Tee, Espresso
Mineralwasser mit & ohne
Kohlensäure
Süssgetränke
Frisch gepresster Orangensaft
Butter-, Laugen-, Vollkornkipfel
Homemade Nussmischung
Schinkengipfeli, Käseküchlein
mini
Früchte saisonal

Eat-Lunch pro Person

Tageslinie vom Buffet 18.00
2-Gang-Businessmenü 42.00
3-Gang-Businessmenü 51.00
Lunchbuffet im Gästerestaurant 48.00

APÉRO

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

Apéro Bronze pro Person 12.00

3 Häppchen, 1 Bier, Prosecco
oder Glas Wein, Wasser

Apéro Silber pro Person 15.00

5 Häppchen, 1 Bier, Prosecco
oder Glas Wein, Wasser

Apéro Gold Flatrate pro Person 26.00

Häppchen süss & salzig
Biervariation, Prosecco
Weinvariation, Wasser
Süssgetränke

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta Stück 2.90

Thon, Speck, rote Zwiebeln,
Sour Cream
Crevette, Zitronenquark, Kresse
Tomate-Basilikum, kandierte
Tomate, Frischkäse, Antipasti
Oliven

Im Glas Stück 3.50

Lachstatar, Avocado-
Limettenquark
Thai-Pouletsalat süss-sauer
Glasnudeln, Rindfleisch
Peperonissalat, Gemüsestäbchen
Kräuterquark, Brotsalat, Tomate
dunkler Balsamico, gebrochener
Parmesan, Oliven mariniert

Sandwich mini Stück 3.80

im Brötli, Bagel oder als Wrapspiessli
Lachs, Meerrettich, Gurke
Chorizo, Frischkäse
Poulet, Curryfrischkäse
Rohschinken, Parmesan, Rucola
Bündnerfleisch, Gewürzgurke
Tomate-Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Feige
Greizer, Feigensenf
Avocado, Tomate
Ricotta, Spinat, Tomate

Cornets mini Stück 5.00

3 Stück pro Person
Beefstatar, Kapern
Crevettencreme
Wasabi, Schnittlauch
Käsecreme

WARME HÄPPCHEN

Aus dem Glas pro Glas 3.90

Currysüppchen, Crevettenspiess
Blumenkohl-süppchen
Rohschinkenspiess
Satayspiess, Erdnussauce
Frühlingsröllchen, Chilisauce

Small Finger Food 3.90

Currywurst,
Tomaten-Cola-Currysauce
Schinkengipfeli mini 3 Stück
Röstipraline, Greizer
Preiselbeeren
Käseküchlein mini 3 Stück
Chili-Poppers-Guacamole
Falafelkugel, Hummus 3 Stück
Herzhafte Windbeutel, Frischkäse
Thunfisch Saku, Kefenstroh
Sesam- und Sojasauce

DER SANDWICH- LUNCH

Geniesse einen unkomplizierten Lunch mit unseren Sandwich-Kreationen. Falls Du einen spezielle Wunschfüllung präferierst, frage unser Team. Wir stehen Dir jederzeit gerne zur Seite, wenn es darum geht, den perfekt passenden Lunch für Dich und Deine Gäste zusammenzustellen.

Kleinhüningen pro Person 15.00

4 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Salami, Bauernschinken, geräucherte
Trutenbrust, Fleischkäse,
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Tagesdessert im Glas

Dreispeise pro Person 25.00

4 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Bündnerfleisch, Salami, Hinterschinken,
geräucherte Trutenbrust, Pastrami,
Pulled Pork, norwegischer Rauchlachs,
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Fruchtspeise,
Saisonsalat,
Tagesdessert im Weckglas

Beilagen im Weckglas Stück 3.90

Coleslaw
Caesar Salad, Parmesan, Poulet
Kartoffelsalat, Speck
Japanischer Gurkensalat
Scharfer Rindfleischsalat
Taboulé-Salat, Minze
Frischkäse-Feigensalat,
Rohschinken
Poulet-Salat, Apfel, rosa Pfeffer
Tomatensuppe, Basilikum
Kartoffel-Lauchsuppe

Sandwich mini im Brötli, Bagel oder als Wrapspiessli

Stück 3.80

Lachs, Meerrettich, Gurke
Chorizo, Frischkäse
Poulet, Curryfrischkäse
Rohschinken, Parmesan, Rucola
Bündnerfleisch, Gewürzgurke
Tomate-Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Feige
Greizer, Feigensenf
Avocado, Tomate
Ricotta, Spinat, Tomate

Cornets mini 3 Stück pro Person

Stück 5.00

Beefsteak, Kapern
Crevettencreme
Wasabi, Schnittlauch
Käsecreme

Desserts

Stück 3.50

Gebrannte Creme
Panna Cotta mit Früchsauc
Toblerone-Mousse mit Krokant
Cheesecake mit Himbeeren
Caramelköpfchen mit Rahm

TAVOLATA

GOURMET AUF PLATTEN

Unsere Partyplatten eignen sich perfekt für einen feierlichen Apéro, eine ausgelassene Feier oder als Vorspeise.

Rohkost-Platte

Saisonale Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Radieschen, Fleur

pro Person

8.00

Vegane Antipasti-Platte

Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocado-Dip, Hummus, Antipasti, Oliven

9.00

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Schüblig und Bergkäse

10.00

Käse-Platte

Regionale Käsesorten, weich, halbhart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen, Feigensenf

10.00

Deluxe-Platte

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse

16.00

Tavolata-Variations-Platte

Zusammenstellung aller Platten Auserlesen, liebevoll angerichtet und für jeden etwas dabei

16.50

Dazu servieren wir hausgemachtes Fladenbrot, Hausbrot, Butter und Senf

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Frage uns danach.

EXKLUSIVE BUSINESS LUNCHS

Unsere 3-Gänge-Menüs bieten wir Dir von einer Vorlaufzeit von 24 Stunden an. Selbstverständlich kann man individuelle Wünsche in der Menügestaltung vornehmen und einbauen. Wir freuen uns auf Dich.

Menübeispiel Frühling

Lachscarpaccio mit Mango-Vinaigrette

Schweizer Ribelmais-Poulardenbrust gefüllt mit Tomaten-Gremolata, Basilikum-Tagliatelle und grillierte Bio-Auberginen

oder

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven und Peterli

Aprikosengratin mit hausgemachter Sauerrahmglace

Menübeispiel Sommer

Artischockensalat mit Büffelmozzarella und kandierter Zitrone

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spinat-Taglierini mit grilliertem Fenchel

oder

Gemischtes Sommergemüse mit lila Basilikum im Blätterteigkissen, Kirschtomaten, Rucola und Kräuter-Crème fraîche

Brombeer-Quark-Trifle mit eingelegten Brombeeren

Alternativ auch als 2-Gang-Menü erhältlich,
Preis auf Anfrage.

Menübeispiel Herbst

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube mit Griessklösschen

Geschmorte Kalbsbäggli mit Nussbutter
Kartoffelmousseline Rotweinschalotten und Karottenduet

oder

Safran-Ricottagnocchi mit Rotkohl
gratiniert mit Spinatbéchamel

Joghurt-Crème brûlée mit Mandarinsorbet

Menübeispiel Winter

Kalbstatar mit Meerrettich und Apfel

Kleines Salatbouquet und Sellerie-Knusperli

Seeteufelfilet mit Randenschaum-Sauce,
Safrannudeln und glasierte Schwarzwurzeln

oder

Getrüffelte Polenta mit glasierten Schwarzwurzeln
und Belper Knolle

Duo von der dunklen Schokolade mit Mousse und
kleinem Küchlein

GRILLPLAUSCH

Sommerterrasse

Das Grillbuffet führen wir ab 15 Personen durch. Geniesse mit Deinem Team einen geselligen Abend bei einem feinen Grillbuffet auf unserer Sommerterrasse.

Swiss Classics

35.00

Cervelat, Kalbsbratwurst,
Pouletspiess, Gemüsespiess
Saisonales Salatbuffet
bestehend aus fünf Salaten
Saucen: Senf, Ketchup,
Haussauce
Dazu servieren wir: Hausbrot,
frischer Fruchtsalat im Glas

American BBQ

49.00

Marinierte Spareribs,
Gemüsespiess, Hackfleisch-
Spiess, Rindshohrücken,
hausgemachte US-Rindsburger
Saisonales Salatbuffet
bestehend aus fünf Salaten
Saucen: Sour Cream, Senf,
Ketchup, Barbecue
Beilagen: Maiskolben und Baked
Potatoes
Dazu servieren wir Sesam Buns
und Maisbrot,
frischer Fruchtsalat im Glas

EXKLUSIV- ANLASS TEAMKOCHEN

Fördere den Zusammenhalt des Teams in Deiner Abteilung. Kochen bringt Menschen zusammen, ins Gespräch, macht den Kopf frei und es fördert das Miteinander. So kannst Du bei uns in der «Helvetia» Küche einen speziellen Abend auf der anderen Seite der Menüausgabe erleben. Die Umsetzung des Menüs, welches Du wählst, liegt in Deinen Händen. Die Rezepturen, Zutaten und alle anderen Gebrauchsgegenstände findest Du in der Küche vor.

Nein, Nein, Du bist nicht allein! Unser Küchenchef Viktor Heizmann unterstützt Euch und zeigt Dir zahlreiche Kniffs und Tricks an diesem Abend für die gelungene Zubereitung Deiner eigenen Gerichte.

Wähle Dein Event

pro Person 85.00

Italiano Passionata
American Beef
Viva España
Trendige Thai Küche

GETRÄNKE

Heissgetränke	Tasse	2.80
Kaffee		
Verschiedene Teearomen		
wird nach Verbrauch verrechnet		
Mineralwasser	100 cl	5.50
mit & ohne Kohlensäure		
Süssgetränke		
Süssgetränke divers	50 cl	3.00
Ramseier Orangensaft	100 cl	5.00
Ramseier Apfelsprudel	100 cl	5.00
Smoothie	250 ml	4.50
Fruchtsaft frisch gepresst	100 cl	16.00
Schweizer Bier		
Ueli Bier Blond	33 cl	5.70
Ueli Bier Sorglos		
Ueli Bier Amber		
Ueli Bier Weizen	33 cl	5.90
Brauerei Ueli Bier, Basel		
ZFV Homemade		
ZFV Homemade Eistee	50 cl	3.50
ZFV Homemade Fruchtcocktail	50 cl	4.50

WEINE

Schaumweine		
Villa Sandi Prosecco	75 cl	39.80
Il Fresco, Brut		
Treviso, Italien		
Colle Bereto B Rose Prosecco	75 cl	55.00
Metodo Classico Brut		
Treviso, Italien		
Champagne	75 cl	67.00
Château de Boursault		
Champagne, France		
Weissweine		
Colle Bereto	75 cl	46.90
Albo Bianco Chianti		
Toscana, Italien		
Muga	75 cl	39.90
Calificada Rioja		
Haro, Spanien		
Albali I Low Alcohol 0.5%	75 cl	36.90
Sauvignon Blanc		
Valdepenas, Spanien		
Rotweine		
Ceccante	75 cl	44.50
Cabernet Sauvignon		
Toscana, Italien		
Yvorne Grand Cru	75 cl	49.90
Château Maison Blanche		
Waadt, Schweiz		
Gran Masetto	75 cl	98.90
Endrizzi, Teroldego		
Trentino, Italien		
Albali I Low Alcohol 0.5%	75 cl	36.90
Cabernet, Tempranillo		
Valdepenas, Spanien		

HINWEISE

Bestellung

Bitte stelle Deine Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Personal

Wünschst Du dir zusätzlich einen Servicemitarbeitenden, verrechnen wir die Leistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Recycling-Geschirr	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

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.

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, 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.



AGB

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