

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 der
Schule für Gestaltung Zürich

Kontakt

Schule für Gestaltung Zürich
Ausstellungsstrasse 104
8005 Zürich
limmatplatz@zfv.ch
zfv.ch/limmatplatz

Betriebsleiterin: Irene Lindinger

Inhaltsverzeichnis

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
Alles ist möglich	8
Getränke	9
Weine	9
Deklaration	10
Hinweise	11
AGB	12

Pausen- verpflegung

Einzelportionen

Diverse Partybrötchen	Stück	1.50
Hausgemachter Cake	Stück	3.00

Mini-Gebäcke

Muffins	Stück	2.50
Plundergebäck	Stück	2.50
Fruchttörtchen saisonal	Stück	4.80
Vermicelles saisonal	Stück	2.50
Birchermüesli	200 g	5.00
Hausgemachter Brownie glutenfrei	Stück	2.50
Mini Cheesecake mit Himbeeren	Stück	3.00
Mini Duo Cremeschnitte	2 Stück	5.00

Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00
Mineralwasser	Glas 100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 150 cl	7.50
	PET 50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	7.50
Möhl Apfelsaft	Glas 100 cl	7.50

Frische Früchte

Im Korb serviert saisonal	Stück	1.60
---------------------------	-------	------

Bei uns gibt es das Wunschkonzert.

Gerne offerieren wir Ihnen ein individuelles,
massgeschneidertes Frühstücksangebot.

Brot vom ZFV

Kleiner Bäcker

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

Partybrötchen

Nussbrötchen, Laugenbrötchen,
Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser
Brötchen, Brioche, Focaccia, Ciabatta,
Vollkornbrötchen

Rondinos

runde Grahambrotscheiben

Alle Brötchen können mit den nachfolgenden Füllungen belegt oder gefüllt werden, ganz nach Ihrem Gusto.

Füllungen mit Fleisch 3.00

Bündnerfleisch, Salami,
Roastbeef, Vorderschinken,
Fleischkäse, Bündner
Rohschinken,

Vegetarische Füllungen 3.00

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,
Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter,
Camembert, Kräuterfrischkäse,
Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

Vegane Füllungen 3.00

Antipasti, Hummus-Sprossen,
gegrillte Pilze, Frischkäse-Gouda

Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne
glutenfreie Alternativen.

Riesenbretzel
Geeignet ab 20 Portionen

Füllungen mit Fleisch 92.00

Bündnerfleisch, Salami,
Roastbeef, Vorderschinken,
Fleischkäse, Bündner
Rohschinken,

Vegetarische Füllungen 92.00

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,
Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter,
Camembert, Kräuterfrischkäse,
Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

Kalte Häppchen

Tortillas ab 10 Personen Stück 2.80

Gefüllt mit

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Kräutermousse
- Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

Spiesschen ab 10 Personen Stück 2.80

Charantais-Melone mit Rohschinken

Käse und Oliven Stück 2.80

Antipasti Stück 2.80

Früchte der Saison Stück 2.80

Potpourri

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 9.00

Parmesan, Bündner Bergkäse, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 11.00

Parmesan, Bündnerfleisch, Rohschinken, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 12.50

Gemüse Snacks

Carbonatta mit Oliven Portion 3.00

Gemügestängel auf Erbsen Portion 3.00

Guacamole

Gemügestängel mit diversen Dips Portion 3.00

Warme Häppchen

Snacks

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sojasauce vegetarisch Stück 3.50

Falafel mit Randenhummus 2 Stück 3.50

Arancini mit Olivendip Stück 3.50

Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse Stück 3.00

Empanadas spicy Beef- oder Gemüse Füllung Stück 3.50

Wienerli im Blätterteig Stück 3.50

Mini Cheese Burger mit Cole Slaw Stück 5.50

Chäschüechli Stück 3.50

Spiesschen ab 10 Personen

Satay-Poulet mit Erdnussdip Stück 2.50

Cipollata mit BBQ Dip Stück 2.50

Grilliertes Gemüse mit Sweet-Chili-Dip Stück 2.50

Tofu-Ananas mit Curry Dip Stück 2.50

Kalte und warme Köstlichkeiten

Aus dem Weckglas (kalt)

Couscous-Salat mit Pfefferminze	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho Andaluz	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocadocreme	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüse- oder Speckwürfel	Stück	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango und Papaya vegetarisch	Stück	4.50
Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze vegan	Stück	4.50
Quinoa Salat mit Granatapfel und Feta Käse	Stück	4.50

Aus dem Weckglas (warm)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit hausgemachten Frühlingsrollen	Stück	5.00
Rindfleischbällchen mit Rodeo Barbecue-Dip	2 Stück	4.50

Tartar

Klassisches Rindstartar mit gehobelmtem Parmesan	Stück	4.80
Veganes Tartar mit Brotchips	Stück	3.50
Zuchtlachs Tartar aus dem Bündnerland mit Dill und Zitrone	Stück	5.20

Apéro riche

Package ab 20 Personen, individuell kombinierbar!

Swiss Star – 32.00 p.P.

Rindstartar mit Crostini
Chäschüechli mit Schalottenkonfi
Älpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Gezupftes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Kartoffelspänne
Mini Cremeschnitte
Tobleronemousse

Gobal – 48.00 p.P.

Empanadas mit spicy Beef – oder Gemüse Füllung
Teufel Salat mit «Pulled Beef», Peperoni und Essiggurken
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Pizzaschnecken mit oder ohne Schinken
Brickteigtasche mit Funa Füllung
Meatballs in rassiger Tomatensalsa
Hausgemachte Brownies
Gebrannte Creme mit Apfel

Hipp und Trendy – fleischlos – 45.00 p.P.

Veganes Tartar mit Brotchips
Arancini mit Olivendip
Falafel mit Minzjoghurt und Hummus
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
Shepards Pie mit Quorn Gehacktem – vegan
Gemüseküchlein mit Chili-Rosinen-Dip
Pizzaschnecken mit Mozzarella
Veganes Schokoladenmousse
Mandel Panna Cotta mit Himbeersauce

Spezielles

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

Süsse Köstlichkeiten

Süsse Versuchungen aus dem Shotglas

Tobleronemousse	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Früchte-Tiramisu saisonal	Stück	3.50
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.50

Frozen Yoghurt auf Anfrage ab 30 Personen

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

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.

Betriebsleiterin: Irene Lindinger

T +41 44 446 97 81

limmatplatz@zfv.ch

Getränke

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.50
	PET 150 cl	7.50
Hausgemachte Fruchtlimo in der Ballonflasche ohne Alkohol	100 cl	7.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
Möhl Apfelsaft	100 cl	7.50

Bier

Quöllfrisch	33 cl	4.50
Appenzeller Leermond	33 cl	4.50

Ausschankanlagen und Bier vom
Fass auf Anfrage

Weine

Schaumweine

Le Contesse Extra Dry, DOC Prosecco	75 cl	33.50
--	-------	-------

Rotweine

Cuvée 2018, Pinot Noir, verschiedene Trauben, VDP Schweiz	75 cl	33.50
Primitivo Salento 2020, IGP Salento, Italien	75 cl	31.50
Merlot Terre Alte Rosso 2019, DOC Ticino	75 cl	39.50
Tenute del Pojo Imperium, DOP Montepulciano d'Abruzzo, Italien	75 cl	35.50
Flor do Cume Tinto 2017, DOP Douro, Portugal	75 cl	33.50

Weissweine

Cuvée 2020, Riesling, Silvaner, Viadal Blanc, VDP Schweiz	75 cl	33.50
Terre Alte Bianco di Merlot 2020, DOC Ticino, Schweiz	75 cl	39.50
Epesses Les Abels 2020, AOC Lavaux, Schweiz	75 cl	35.50
Pinot Grigio Luna 2020, DOC Venezia, Italien	75 cl	31.50
Nescio Nomen Bianco 2021, IGP Terre di Chieti, Italien	75 cl	33.50
Flor do Cume Branco 2019, DOP Douro, Portugal	75 cl	33.50

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

