

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias

Berufsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.zfv.ch

Alles ist möglich!

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 Arbeits- oder Studienkolleg:innen: 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
Mensa Polyfeld

Kontakt

Gastronomie Polyfeld
Kriegackerstrasse 30
4132 Muttenz

M +41 79 284 42 88
sseidler@zfv.ch
www.zfv.ch

Ansprechperson:
Sven Seidler



Inhaltsverzeichnis

Pauschalen Morgen bis zum Lunch	2
Pauschalen Nachmittag bis am Abend	3
Kaffee & Gipfeli à la carte	4
Süßes & Salziges	4
Partybrötchen	5
Apérohäppchen	5
Apéroplatten	6
Sandwiches	7
Stehlunch & Apéro	8
Grill	9
Salate	9
Desserts	10
Mittag- oder Abendessen	11
Glutenfrei	11
Durstlöscher	12
Weine	12
Hinweise	13
Deklaration	14
AGB	14

Pauschalen Morgen bis zum Lunch

Pauschalen für den Vormittag

Starter Kit

pro Person 8.90

1 Kaffee oder Tee,
5 dl Mineralwasser PET,
2 dl Orangensaft,
1 Gipfel und 1 Frucht

Vegane und Glutenfreie
Alternativen auf Anfrage

Pauschalen für den Lunch

Lunchmenü Fleisch «Intern»

pro Person 14.50

1 Menüsalat,
1 Menü aus dem Tagesangebot,
1 Tagesdessert,
1 Mineralwasser 5 dl PET

Lunchmenü Vegi «Intern»

pro Person 14.50

1 Menüsalat,
1 Menü aus dem Tagesangebot,
1 Tagesdessert,
1 Mineralwasser 5 dl PET

Pauschalen Nachmittag bis am Abend

Pauschalen für den Nachmittag

Zvieri pro Person 9.50

1 Kaffee oder Tee,
5 dl Mineralwasser PET,
2 dl Orangensaft,
1 Süßgebäck,
1 Frucht

Vegane und Glutenfreie
Alternative auf Anfrage

Pauschalen für Buffets

Pasta pro Person 15.50

Penne oder Spaghetti
Rindsbolognaise, Carbonara,
Napoli und Pesto-Sauce,
Harissa und Reibkäse,
1 Menüsalat,
1 Tagesdessert,
1 Mineralwasser 5 dl PET

Würziges Curry pro Person 16.50

Mit Poulet
Kichererbsen und Kartoffeln,
knackigem Gemüse,
Basmatireis, Harissa und Naan
Brot,
1 Menüsalat,
1 Tagesdessert,
1 Mineralwasser 5 dl PET

Der Klassiker aus der Region pro Person 26.50

Kalbsbraten am Stück gebraten
oder
Quorn geschnetzeltes nach Erics
Rezeptur
an Champignon-Rahmsauce,
Rösti
1 Menüsalat,
1 Tagesdessert,
1 Mineralwasser 5 dl PET

Kaffee & Gipfeli à la carte

Heissgetränke

Nespresso Kaffeemaschine nach Verfügbarkeit, nach Verbrauch verrechnet (1 Maschine pro 20 Personen)	Tasse	3.10
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Hausgemachte

Frühstücksspezialitäten

Birchermüesli im Weckglas	170 g	3.80
Birchermüesli im Weckglas vegan	170 g	3.80

Gipfel und Brötchen

Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel	Stück	1.60
Fitnessbrötli, Schoggibrötli	Stück	3.20

Süsses & Salziges

Süsses zum Kaffee

Mini-Sweet	Stück	2.50
Ragusarolle	Stück	2.50
Muffin (Blueberry, Schoggi)	Stück	3.20
Brownie	Stück	3.20
Donut	Stück	3.20
Cookie	Stück	2.60
Vogelnestli	Stück	2.80
Spitzbueb Himbeer	Stück	2.80

Snack

Fische saisonale Früchte	Stück	1.30
--------------------------	-------	------

Wähen süss

Wähe nach Wahl: Apfel, Aprikose, Kirsche, Rhabarber, Zwetschge	Stück	4.80
----------------------------------------------------------------------	-------	------

Partybrötchen

Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Roastbeef, Bauernschinken geräuchert, Bündner Rohschinken, Salami, Vorderschinken, Fleischkäse, Geräucherter Wildlachs, Thon	Stück	4.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Käse oder Vegetarische Füllungen

Gruyère, Emmentaler, Brie-Birne, Tomaten-Mozzarella, Kräuterfrischkäse, Ei	Stück	4.00
----------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Vegane Füllungen

Antipasti, Humus-Randen, Avocado-Tomate	Stück	4.00
--------------------------------------------	-------	------

Apéro- häppchen

Apérogebäck

Apéro-Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Cocktail Blätterteig Mischung	Stück	2.50
Macarons salzig	Stück	2.50
Canapés der Regionen	Stück	3.00
Mini-Brioche gefüllt	Stück	2.50
Mini-Bagels gefüllt	Stück	3.50
Sunnerädli	100 g	6.70
Hausgemachte Nüsslimischung	100 g	6.70

Beliebte Klassiker

Pflaume im Speckmantel	Stück	2.20
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.80
Flammenkuchen Elsässer Art	Stück	2.80
Salamiwürfel	100 g	5.50
Mini-Pocket-Pie Chicken & Beans	Stück	2.60
Mini-Pocket-Pie Mediterranean	Stück	2.60
Mini-Rindshamburger	Stück	4.50
Kolumbianische Teigtasche	Stück	3.50
Coxinha Cheese & Jalapenos (spicy)	Stück	3.00

Vegetarische Klassiker

Marinierte Oliven	100 g	5.00
Getrocknete Tomaten	100 g	5.00
Gebrochener Parmesan	100 g	5.00
Tête de Moine Rosetten	100 g	5.00
Tomaten-Mozzarella im Glas	Stück	3.00
Antipasti im Glas	Stück	3.00
Taboulésalat mit getrockneten Früchten	Stück	3.50
Windbeutel aus Comté Käse	Stück	1.80
Mini-Pocket-Pie Spicy Mint Vegan	Stück	2.80
Arepa Sweet Potato & Lime	Stück	3.50
Frühlingsrollen Sweet Chili vegetarisch	2 Stück	3.00
Falafel mit Joghurt	2 Stück	3.00
Mini-Spinatküchlein	Stück	3.50
Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Vegiburger	Stück	4.50

Apéroplatten

Apéroplatte Classic Portion 9.50

Kochschinken, Nostrano Salami,
Trutenbrust und eingelegtes
Gemüse dazu Hausbrot
(1 Portion = 100 g pro Person)

Apéroplatte Deluxe Portion 13.50

Rosa Roastbeef, Bündner
Rohschinken, Salsiz, rezent
Bergkäse, hausgemachte
Tomaten- und Kräuterbutter,
eingelegtes Gemüse dazu
Hausbrot
(1 Portion = 100 g pro Person)

Käse-Apéroplatte Portion 9.50

5 Käsesorten von mild bis rezent,
in Häppchen geschnitten, mit
Hausbrot serviert
(1 Portion = 100 g pro Person)

Vegane Platte Portion 9.50

Mousse von getrockneten
Tomaten, Avocado-Dip, Humus,
Antipasti, Mango-Avocado-Salat
und Naan-Brot
1 Portion = 100 g pro Person)

Rohkostplatte Portion 9.50

Diverse Gemüsesticks mit 2
verschiedenen Dips, Radieschen
mit Schnittlauch-Sauerrahm
Mango-Avocado-Salat,
Erfrischendes Gazpacho
(1 Portion = 100 g pro Person)

Sandwiches

Füllungen mit Fleisch oder Fisch Stück 8.50

Parisetetebrötli:
Salami oder Vorderschinken,
Fleischkäse

Laugenecke:
Vorderschinken und Hartkäse,
Rauchlachs & Honig-Senf-
Aufstrich

Laugenzöpfli:
Thon

Zopfsandwich:
Vorderschinken

Triangolo:
Trutenbrust & Guacamole

Pita Ticinese:
Schinken & Mozzarella

Sonnenblumen-Bagel North Pole:
Rauchlachs (NO) asiatischer
Coleslaw

Zwirbelinobrötli:
Pouletbrust und Avocado

Vegetarische Füllungen Stück 8.50

Parisetetebrötli:
Schweizer Hartkäse

Zwirbelinobrötli:
Brie & Aprikose

Laugenzöpfli:
Eiersalat

Zopfsandwich:
Bergkräuterfrischkäse

Triangolo mit Körner:
Antipasti & Mozzarella

Vegane Füllungen Stück 8.50

Zwirbelinobrötli:
Beetroot Humus & Avocado

Fladenbrot Casablanca:
Randen, Humus, Auberginen
Antipasti, getrocknete Aprikosen,
Lattich

Triangolo – Polar:
Avocado & Randen

Wraps Stück 9.00

Pouletbrust Green Curry
Pulled Salmon & Beetroot
Tofu & Randen vegan

Hinweis:
Wraps sind nur in gerader
Stückzahl bestellbar.

Stehlunch & Apéro

Pasta

Ravioli nach Wahl:	Portion	4.00
al Salmone an Lachssauce	Portion	4.00
al Limone an Zitronensauce	Portion	4.00
al Brasato an Tomatensauce	Portion	4.00
all'arrabbiata: Aglio, olio e peperoncino	Portion	4.00
mit Alpenkräuter an Nussauce	Portion	4.00
Steinpilz an Pilzrahmsauce	Portion	4.00
Mit Spargel an Bärlauchsauce (erhältlich von März bis Mai)	Portion	4.00
Mit Bärlauch und Butter (erhältlich von März bis Mai)	Portion	4.00
Mit karamellisierten Kürbiswürfeln (erhältlich von Sep. bis Nov.)	Portion	4.00
an einer Wild-Tomatensauce (erhältlich von Sep. bis Nov.)	Portion	4.00

Fleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Portion	7.50
Wienerschnitzelchen und Kartoffelsalat	Portion	7.50
Capuns	Portion	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf sizilianischer Caponata	Portion	6.50
Mit Rosmarin und Honig marinierter Pouletspiess auf Antipastisalat	Portion	6.50

Fisch

Marinierter Lachswürfel auf Lauchbeet	Portion	6.50
Chili-Vanille-Jakobsmuschel mit Safranschaum	Portion	7.50
Thunfisch Teriyaki auf Kartoffel-Wasabi-Stock	Portion	6.50
Avocado-Mangosalat mit paniierter Crevette	Portion	5.00
Spinat-Crêpe-Roulade mit geräuchertem Lachs	Portion	5.00
Linsensalat mit geräucherter Forelle	Portion	4.50

Vegetarisch / Vegan

Marinierter Tofuwürfel auf Glasnudelsalat	Portion	5.50
Pakora mit Mango Chutney	Stück	5.50
Halloumi auf Tomaten Walnuss Salat	Stück	5.50
In mediterranen Kräuteröl marinierter Ziegenkäse	Stück	5.50
Gemüsetempura mit Sauercreme	Stück	5.50

Spicy Mini-Burger

Beefburger	Stück	4.50
Veganer Burger	Stück	4.50

Grill

Fleisch

Cervelat	Stück	5.00
Bratwurst	Stück	6.00

Rindshuftsteak	Stück	7.50
Lammnierstück	Stück	7.50
Schweinehalssteak	Stück	6.50
Spareribs	Stück	6.50
Marinierte Pouletschenkel	Stück	6.50

Lammsteak	Stück	6.50
-----------	-------	------

Vegetarisches

Marinierter Gemüsespiess	Stück	5.50
Maiskolben	Stück	3.00
Baked Potato	Stück	3.80
mit Kräutercreme fraîche		
Gegrillter Halloumi	Stück	4.50
Hot-Sandwiches mit Grillgemüse	Stück	6.50
Piädina mit Taleggio und Rucola	Stück	6.50

Hausbrot geschnitten	Stück	0.50
Bürli zum Grill	Stück	1.10
Brezel	Stück	1.80

Salate

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto	Portion	4.00
Taboulésalat mit Minze	Portion	4.00
Toskanischer Brotsalat «Panzanella»	Portion	4.00
Griechischer Hirtensalat	Portion	4.00
Rucola mit Parmesan und getrockneten Tomaten	Portion	4.00
Antipastisalat	Portion	4.00
Maissalat	Portion	4.00
Fenchelsalat mit Curry	Portion	4.00
Karottensalat mit Orangensaft	Portion	4.00
Weisskabissalat mit Speck	Portion	4.00
Randensalat mit Äpfeln	Portion	4.00
Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln und Speck	Portion	4.00
Wurst-Käsesalat	Portion	4.00
Teigwarensalat	Portion	4.00
Reissalat	Portion	4.00
Asiatischer Glasnudelsalat	Portion	5.50
Pikanter Papayasalat	Portion	5.50
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette (Saisonal)	Portion	5.50
Falafelkugel auf orientalischem Salat	Portion	5.50
Samosa auf Mangosalat vegetarisch	Portion	5.50

Desserts

Süsses

Mini-Pâtisserie	Stück	1.80
Mini-Sweets	Stück	3.00
Gebrannte Creme	Stück	3.50
Süssmostcreme	Stück	3.50
Caramelköpfchen	Stück	3.50
Panna Cotta	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Schokoladenmousse	Stück	3.50
Mangomousse	Stück	3.50
Bunte Cupcakes	Stück	3.00
Frühtecrumble im Glas <small>saisonal</small>	Stück	3.50
Frischer Fruchtsalat mit Minze im Glas	Stück	3.50
FrISChe saisonale Frucht	Stück	1.30
Lindorkugel	Stück	1.10
Branchli	Stück	1.60
Weihnachtsguetzli	65g	2.70
Spanische Nüssli	100g	1.10

Mittag- oder Abendessen

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

Glutenfrei

Partybrötchen belegt nach Wahl glutenfrei	Stück	4.00
Gurkensockel mit Rosmarinhaube	Stück	3.00
Artischockenboden mit Lachstatar	Stück	4.50
Provolone-Tomaten- Olivenspiesschen	Stück	4.50
Crevettencocktail	Stück	4.50
Gemüsespiesschen	Stück	4.50
Fruchtspiesschen	Stück	4.50

Durstlöscher

Mineralwasser

Henniez Mineralwasser mit	1 l	4.50
Henniez Mineralwasser ohne	1 l	4.50
Henniez Mineralwasser mit	PET, 5 dl	3.00
Henniez Mineralwasser ohne	PET, 5 dl	3.00

Süssgetränke

Home Made Eistee, Limonade	PET, 5 dl	3.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	PET, 0.45 dl	3.00
Rivella Rot	PET, 5 dl	3.00

El Tony Mate	3,3 dl	3.70
--------------	--------	------

Fruchtsäfte

Smoothie	PET, 2,5 dl	4.20
Vitamin Bombe	PET, 2,5 dl	4.20
Ramseier Orangensaft	1 l	6.50

Bier

Ueli Spezial	3,3 dl	4.50
Ueli Reverenz	3,3 dl	4.50
Ueli Sorglos alkoholfrei	3,3 dl	4.50
Appenzeller Panaché	3,3 dl	4.50

Miete Offenausschankanlage (Durchlaufkühler)	nach Aufwand
-------------------------------------------------	--------------

Weine

Schaumweine | Prosecco

Millesimato Denominazione di Origine Controllata	7,5 dl	36.00
-----------------------------------------------------	--------	-------

Weissweine

Riesling Silvaner, MuttENZ Urs Jauslin	7,5 dl	36.00
-------------------------------------------	--------	-------

Rosé

Pinot Noir, MuttENZ Urs Jauslin	7,5 dl	36.00
---------------------------------	--------	-------

Rotweine

Pinot Noir, MuttENZ Urs Jauslin	7,5 dl	36.00
---------------------------------	--------	-------

Hinweise

Preise

Die genannten Preise gelten für interne Gäste.
Für externe Gäste wird ein Aufpreis von 12 % verrechnet.

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung haben bis spätestens 09.00 Uhr am Vortag des Anlasses, für alle anderen Caterings mindestens 3 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung oder der cateringverantwortlichen Person möglich. Bitte melden Sie sich unter 079 284 42 88.

Benötigte Angaben für Bestellungen:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Lieferadresse
- Anzahl Teilnehmer:innen
- Personalien der Kontaktperson und vollständige Rechnungsadresse

Bereitstellung

Für die Bereitstellung einer Selbstabholung im Haus ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 15.00.

Lieferung

Für die Lieferung und den Rücktransport ohne Aufbau im Haus und ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 15.00.

Für die Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport im Haus ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 30.00.

Betreuung und Service

Wird ein Anlass durch Mitarbeitende der Gastronomie an der Universität Basel betreut und durchgeführt, werden Personalstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Personal

Montag bis Freitag	CHF / h	55.00
Samstag und Sonntag	CHF / h	65.00

Chef de Service /

Küchenverantwortung

Montag bis Freitag	CHF / h	65.00
Samstag und Sonntag	CHF / h	75.00

Eis und Miete

Crushed Eis	kg	6.00
-------------	----	------

Stehtische Auf- und Abbau	Stück	7.50
---------------------------	-------	------

Weingläser	Stück	0.30
Gläser müssen mit der Öffnung nach unten in die Körbe zurück.		

Vorspeiseteller	Stück	1.00
Menüteller	Stück	1.00
Dessertteller	Stück	1.00
Kaffeetassen	Stück	1.00
Besteck	Stück	0.50

Dekoration

Tischtuch 190x190 oder 140x230	Stück	5.50
Servietten 50x50	Stück	1.80
Blumen nach individueller Offerte		

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 7,5 dl-Flasche verrechnet.

Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Offerte.

Bruch / Verlust

Gläser	Stück	6.00
Teller	Stück	10.00
Besteck	Stück	8.00

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
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Inhaltsstoffe und Allergenen

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

Telefon: 079 284 42 88

E-Mail: sseidler@zfv.ch

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](https://www.zfv.ch/agb)

