

Catering- angebot

SBB Restaurant Oase

Zürich, 17. November 2021



chez SBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

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

Kontakt

SBB Restaurant Oase
Museumstrasse 1
8001 Zürich
T +41 44 430 00 83
oase@zfv.ch
www.zfv.ch/sbboase

Betriebsleiter: René Hauser



Inhalts- verzeichnis

Gut gepflegt durch den Tag	2
Sandwiches und Wraps	3
Platten	4
Apéro	5
Fruchtig und Süß	6
Getränke	7
Weine	7
Hinweise	8
Deklaration	9
AGB	10

Gut gepflegt durch den Tag

Kick Start pro Person 7.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel
- 1 saisonale Frucht

Active Zmorge pro Person 14.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Rusticogipfel
- 1 Birchermüesli im Weckglas
- 1 Muffin
- 1 Frucht

Power Znüni / Zvieri Portion 7.50

- Fleischkäse im Kaisersemmel mit Senf
- 1 Rivella Rot

Zvieri pro Person 8.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Cake
- 1 Frucht

SBB Zvieri pro Person 10.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Cake
- 1 Fruchtspiess mit Pfefferminze

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo pro kg 4.80

Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.

Saisonale Frucht

z.B. Aprikose, Zwetschgen klein 0.30
z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.60

Saisonfrüchte geschnitten 150g 3.90

Smoothies

Nach Wahl:
Waldbeer, Mango, Spinat, Apfel
Smoothie 25 cl 4.50

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rustico Mini 1.10
Gross 1.40
Stück 1.40

Semmel, Weggli, Bürli,
9 Kornbrötli

Spezialbrötchen Stück 1.80

Nuss-, Laugen-, Sojasemmel, Pausenbrötli
Fitnessbrötli Stück 2.80

Brioche Stück 2.30

Butterbrezel Stück 2.00

Mandelgipfel, Nussgipfel und
Schoggigipfel Stück 2.80

Aus dem Glas, 160 ml

Birchermüesli im Weckglas Stück 2.70

auch vegan erhältlich

Fruchtsalat Stück 2.70

Sandwiches und Wraps

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Wählen Sie Ihr Lieblingsbrot

Partybrötchen Stück 2.80

Mini-Buttergipfel, Focaccia, Nuss-, Laugen-, Bürlü

SBB Sandwich Stück 3.50

Sandwich Traditional Stück 4.50

Hausbrot, Knusperli, Rustico

Sandwich Creative Stück 5.50

Hausbrot, Knusperli, Rustico

Sandwich XXL Stück 7.50

Baguette, Laugenstange, Zwiwbelbrot

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung

Traditional

Salami, Chorizo, Fleischkäse, Buureschinken, Thon, geräucherte Trutenbrust

Creative

Roastbeef, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Pastrami, norwegischer Rauchlachs

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyère, Emmentaler, Kräuterfrischkäse, Brie

Vegan

Avocado-Tomate, Humus-Randen, Sprossen-Pilze, Antipasti, Spargeln (saisonal)

Wraps hausgerollt

Portion 6.50

1/2 Portion 3.50

Pouletbrust, Parmesan und Lattich

Roastbeef, Peperoni und Frühlingzwiebel

Lachs, Zwiebeln, Meerrettich, Salat

Avocado, Falafel und Tzatziki

Hausbrote ganz gross

Pain Surprise Stück 89.00

32 Brötchen mit gemischten Füllungen für Vegetarier und Fleischliebhaber Für 10 Personen

Halbmeter-Laugenprügel Stück 28.00

mit verschiedenen Füllungen zum selber Schneiden Für 5 Personen

Meterbrot Traditional Stück 54.00

mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse, Käse, Fleischkäse Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen

Meterbrot Creative Stück 58.00

mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, norwegischer Rauchlachs, Humus-Randen Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen

Platten

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot unserer Hausbäckerei Kleiner, eingelegtes Gemüse, Butter, Senf (wo es passt) und Rohkost.

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, pro Person 9.00
Salami, Schüblig und Bergkäse 100 g

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch, pro Person 11.50
Bündner Rohschinken, Salsiz 100 g
und Bergkäse

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich, pro Person 8.00
halbhart, hart und frisch mit 100 g
Trockenfrüchten und Nüssen

Vegan

Getrocknete Tomaten, pro Person 8.00
Süßkartoffelchips mit 100 g
Avocadodip, Humus, Antipasti,
Oliven und Fladenbrot
ohne Hausbrot, Butter und Senf

Rohkost

Saisonale Gemüsesticks mit pro Person 3.00
verschiedenen Dips, Radieschen, 100 g
Fleur de sel und Früchtespiessen

Glutenfrei? Laktosefrei?

Sorgenfrei!

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

Apéro

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck	100 g	6.70
<small>bestreut mit Sesam, Paprika und Käse</small>		
Frisch geröstete Nussmischung	100 g	4.70
<small>Cashew und Mandeln</small>		
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips	100 g	3.50
<small>Paprika und Nature</small>		
Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven	Portion	4.70

Kalte Häppchen

Crostini mit Rindstatar	Stück	3.20
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.50
Rauchlachs-Lollipop	Stück	3.50
<small>mit Meerrettichschaum im Kräutercrêpe</small>		
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80

Warme Häppchen

Rindsbällchen mit Focaccia	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	2 Stück	3.50
<small>mit Sweet&Sour-Sauce</small>		
Crevette im Kartoffelmantel	Stück	3.50

Genuss im Wlas, 160 ml

Siedfleischsalat	Stück	3.80
<small>mit Cornichons und Zwiebeln</small>		
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Som Tam mit Crevetten	Stück	4.50
<small>Thailändischer Papayasalat</small>		
Frischkäse-Feigen-Salat	Stück	3.80
<small>mit Rohschinken</small>		
Taboulésalat und Lammspieß	Stück	4.50
<small>mit Pinien, Sultaninen und Minze</small>		
Caesar Salad mit Parmesan	Stück	3.80
<small>mit Poulet</small>		
Tom Kha Gai	Stück	3.80
<small>Kokossuppe mit Poulet und Pilzen</small>		
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Karotten-Ingwer-Suppe	Stück	3.50
Chorizo (Spanische Paprikawurst)	Stück	4.50
<small>mit lauwarmem Kartoffelsalat</small>		
Parmesanrisotto	Stück	4.50
<small>mit Pilzen</small>		

Vegan?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

Fruchtig und Süss

Süßes und Fruchtiges im Glas

Früchte Crumble	Stück	2.80
Caramelisierte Fairtrade Ananas	Stück	2.80
Gebrannte Creme	Stück	2.80
Caramelköpfchen mit Rahm	Stück	2.80
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Stück	2.80
Tobleronemousse mit Krokant	Stück	2.80
Mangomousse	Stück	2.80

Süßes aus dem Ofen

Mini Süßgebäck Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Plunder, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblkuchenwürfel, Donut	Stück	1.80
Cake	Stück	3.00
Cheesecake	Stück	3.20
Cheesecake Fruity	Stück	3.20
Maxi-Cookies	Stück	2.00
Mandelgipfel, Nussgipfel und Schokogipfel	Stück	2.80
Brownie mit Pekannüssen	Stück	2.80
Torta della Nonna	Stück	3.20

Kiosk

Mini Kägifrett, Toblerone, Minor	Stück	0.30
Dubler Schokoschaumkopf	Stück	1.00

Kleiner Glace

Natürlicher Glacegenuss in 14 verschiedenen Sorten
von unserer Glacemanufaktur in Zürich

www.kleiner-baeckerei.ch

Getränke

Heissgetränke

Nespresso	pro Portion	3.20
	SBB	2.20
Verschiedene Teearomen	pro Portion	2.90
nach Verbrauch verrechnet	SBB	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	2.70
mit oder ohne Kohlensäure	SBB	1.70
	100 cl	5.00
	SBB	3.20

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	3.30
Fragen Sie uns nach dem Angebot	SBB	1.90
ZFV Home made Eistee	PET, 50 cl	3.90
	SBB	2.70

Fruchtsäfte und Smoothies

Sluups Fruchtsäfte	PET, 25 cl	4.50
Fragen Sie uns nach dem Angebot		
Michel Fairtrade-Orangensaft	100 cl	8.00
in der Karaffe		

Schweizer Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	4.60
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasch.

Weine

Schaumwein

Stadt Zürich Brut blanc de noir	75 cl	37.00
AOC	SBB	27.00

Pinot noir
Landolt Weine, Stadt Zürich

Weissweine

Mythos weiss VdP Suisse	75 cl	34.00
Kerner, Riesling-Sylvaner	SBB	24.00
Weingut Landolt, Zürich (CH)		

Roero Arneis DOCG

Arneis	75 cl	32.00
Cantina del Nebbiolo, Piemont (IT)	SBB	22.00

Barrique Chardonnay de la Jasse

Pay d0c IGP	75 cl	32.00
SBB		22.00

Chardonnay
Domain de la Jasse, Languedoc (F)

Rotweine

Stadt Zürcher Pinot Noir AOC	75 cl	32.00
SBB		22.00

Pinot noir
Weingut Landolt, Zürich (CH)

Simposio Riserva DOC

Negroamaro, Susumaniello, Malvasia	75 cl	35.00
Cantine Risveglio, Apulien (IT)	SBB	25.00

Ripasso Valpolicella Classico DOC

Corvina Verones, Rondinella	75 cl	35.00
Monte del Frà, Veneto (IT)	SBB	25.00

Valduero Crianza DO

Tempranillo (Tinto Fino)	75 cl	42.00
Bodegas Valduero, Riebra del Duero (E)	SBB	32.00

Châteauneuf du Pape AOC

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	75 cl	56.00
Domain Chante Cigale, Côte du Rhône (F)	SBB	46.00

Vieilles vignes de la Jasse

VdP d0c	75 cl	30.00
SBB		20.00

Cabernet Sauvignon, Merlot
Domain de la Jasse, Languedoc (F)

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre 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 Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeiter

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung 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
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, 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

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 4. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Mai 2018