

# APÉRO- VORSCHLÄGE

Alles ist möglich!

# ALLES IST MÖGLICH!

---

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
SRF Restaurant Fernsehstrasse

---

## KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse  
Fernsehstrasse 1-4  
8052 Zürich  
T +41 58 134 64 80  
fernsehstrasse@zfv.ch  
[www.zfv.ch/fernsehstrasse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse)

Betriebsleiter: Alexander Menda

---

# APÉRO- PACKAGES

Für Kurzentschlossene gibt es unsere praktischen Apéropackages, da ist garantiert für jeden etwas dabei. Kurz und knackig für Sie zusammengefasst.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Package

## Apéro «Simple» pro Person 13.50

3dl Mineralwasser,  
2dl Orangensaft,  
1 Glas Hauswein weiss,  
1x Blätterteigstange,  
1x Oliven-Dörrtomaten-Mix

## Apéro «DeLuxe» pro Person 18.50

3dl Mineralwasser,  
2dl Orangensaft,  
1 Glas Prosecco, 2 Bruschetta  
mit Tomatenwürfeli, Grana  
Padanowürfel mit Balsamicoglace,  
1 saisonales Rohschinkenspiessli

## Spiessli-Party pro Person 17.00

1 Tomaten-Mozzarellaspiessli,  
1 Käse-Traubenspiessli,  
1 Antipasti-Gemüsespiessli,  
1 Hackbällchenspiessli,  
1 Früchtespiessli,  
1 Partybrötli «Simple» gefüllt

## Der «Klassiker» pro Person 13.50

Käse- und Fleischplatte (120gr.)  
garniert mit Greyerzer,  
Emmentaler, Parmesan, Brie,  
Salami, Fleischkäse und Schinken  
dazu Brotauswahl  
serviert auf grossem Holzbrett

# APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snack und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:

- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

## Für auf den Tisch

Hausgemachte Blätterteigflûtes mit Mohn, Sesam, Paprika	Stück 1.00
Blätterteigschnecken Tomaten, Pesto, Rohschinken	100 g 7.90
Geröstete Hausnussmischung	100 g 6.00
Grano Padanowürfel mit Balsamicoglace	100 g 7.00
Tacco-Chips mit Guacamole & feurigem Dip	200 g 8.00

## Kalte Häppchen

Appenzellerkäse-Traubenspiessli	Stück 3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück 3.50
Antipasti-Gemüsespiessli	Stück 3.50
Rohschinken-Spiessli mit Melone oder getrockneten Aprikosen, je nach Saison	Stück 4.00
Bruschetta «Simple» mit Tomatenwürfelchen, Oliventapenade oder Thonmousse	Stück 3.50
Bruschetta «DeLuxe» mit Rauchlachstartar, Gemüsetartar oder Avocadotatar	Stück 4.50
Mini-Gipfeli gefüllt mit Rohschinken und Mascarpone mit Hüttenkäse und Rucola mit Thonmousse und Kresse	Stück 4.00

# APÉRO- KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Stück	2.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Crevettencocktail	Stück	6.00
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	5.00

## Warme Häppchen

Mini-Samosa «vegan» mit Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle «vegan» mit Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Butterfly-Crevette im Knuspermantel mit Dip	Stück	4.00
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip im Bambusschiffli	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiesschen mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00
Mini-Greenmountain Burger im Sesam-Bun mit Quarkdip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

## Süsse Versuchungen

Mini Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeer oder Passionsfrucht im Glas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Glas	Stück	3.50
Tiramisu im Glas	Stück	3.50
Crème Caramel im Glas	Stück	3.50
Saisonale Früchtecrème im Glas	Stück	3.50
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	4.00
Mini-Vermicelles (saisonal) im Glas	Stück	4.50
Saisonales Früchtespiessli	Stück	3.50

## Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyezer, Emmentaler, Parmesan und Brie, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot	120g	18.50

# WEINE

---

## Schaumwein

Prosecco DOC 75 cl 26.00

Prosecco DOC, Le Contesse, Rosé 75 cl 26.00

Züri Perle Brut AOC Zürichsee 75 cl 55.00

Rebgut der Stadt Zürich

## Weisswein

Cuvée Weiss 75 cl 24.00

Kanton Zürich, Schweiz

Riesling-Silvaner Zürich AOC 75 cl 30.00

Chardonnay AOC Genève 75 cl 29.50

.ch-Linie, Landolt Weine AG

Chardonnay Carisma DOC 75 cl 35.00

Gialdi SA, Ticino

Pinot Grigio Luna DOC 75 cl 24.00

Cecilia Beretta, Venezia

Auzan blanc AOP 75 cl 28.00

Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auzan

Basa Blanco DO Rueda 75 cl 28.00

Bodegas Telmo Rodriguez

## Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC 75 cl 28.00

Kanton Zürich, Landolt Weine AG

## Rotwein

Cuvée Rot 75 cl 25.00

Kanton Zürich, Schweiz

Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC 75 cl 31.00

Pinot Noir AOC Valais 75 cl 30.00

.ch-Linie, Landolt Weine AG

Selezione d'Ottobre Merlot AOC 75 cl 36.00

Fratelli Matasci, Ticino

Primitivo Salento IGP 75 cl 24.00

Feudo Croce, Salento

Malbec Seigneur de Grezette AOC 75 cl 28.00

Château Lagrezette Cahors

Rioja Crianza Tinto Navajas DOCa 75 cl 30.00

Antonio Navajas Rioja

# GETRÄNKE

---

Kaffee, Tee serviert Tasse 4.50

Mineralwasser 100 cl 5.00

mit und ohne Kohlensäure PET, 50 cl 3.50

PET, 150 cl 6.00

Süssgetränk PET, 150 cl 9.00

Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee PET, 50 cl 3.50

Hausgemachter Eistee 50 cl 5.50

100 cl 11.00

## Frucht und Gemüse

Orangensaft 100 cl 7.50

Frischer Sluups Fruchtsaft 100 cl 15.00

25 cl 3.90

Frischer Sluups Gemüsesaft 25 cl 4.20

## Hausgemachte Bowle

Saisonale Fruchtbowle 100 cl 14.00

ohne Alkohol

Saisonale Fruchtbowle 100 cl 22.00

mit Alkohol

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl 5.00

Schützengarten Lager hell 33 cl 5.00

Chopf ab hell 33 cl 5.40

Sonnwendlig Alkoholfrei 33 cl 5.00

Schützengarten Alkoholfrei 33 cl 5.00

## Apérogetränke

Aperol Spritz 20 cl 9.00

Hugo 20 cl 9.00

---

## WUNSCHKONZERT

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein oder Ihr Lieblingsgetränk.

---

# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

## Personalkosten

Für die Bereitstellung und Betreuung Ihres Anlasses werden Ihnen folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	45.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitende verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Zusatzangebot und AGB

Das vollständige Cateringangebot und unsere detaillierten AGB entnehmen Sie bitte unserer Website:

[www.zfv.ch/fernsehstrasse-anlaesse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse-anlaesse)

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

# 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
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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 AGBs finden Sie [hier](#).

---

## INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

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

---