

# CATERING- ANGEBOT VEGAN

Alles ist möglich!





# ALLES IST MÖGLICH!

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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  
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

---





# INHALTSVERZEICHNIS

---

Kaffeepausen	1
Pausenverpflegung	1
Sandwiches	2
Brown Bag Lunch	2
Lunchvariationen	4
Apéro-Kreationen	4
Apéro-Packages	5
Menüvorschläge	6
Weine	7
Getränke	7
Hinweise	8
Deklaration	8
AGB	8



# KAFFEEPAUSEN

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

## Morgenspauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen

## Morgenspauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,  
Früchtekorb, 1 Kokos-Chia-Müesli  
oder 1 Mini-Birchermüesli

## Nachmittagspauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, Auswahl an  
je 1 Sluups Früchte- oder  
Gemüsesaft, 1 Stück Cake

## Nachmittagspauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, Auswahl an  
je 1 Sluups Früchte- oder  
Gemüsesaft, 1 Muffin  
1 Früchtespiessli und  
1 Riegel

## Zmorgenspauschale pro Person 25.00

1 Kaffee oder Tee,  
2 dl Orangensaft,  
3 dl Mineralwasser, Brotkorb mit  
1 Gipfeli und 1 Brötli, 1 Stk. Brot,  
verschiedene Konfi,  
1 Birchermüesli im Glas,  
60 g Gemüse- und Früchteplatte,  
1 Mini Kokos-Chia-Müesli

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Mini-Laugen- und Körnergipfeli	Stück	1.30
Laugengipfeli	Stück	1.60
Plant based Körnergipfeli	Stück	2.00
Brötchen gross	Stück	1.80
Salzbrezel einzeln verpackt	Stück	2.50
Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Kokos-Chia-Müesli im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Fruchtsalat im Weckglas	Stück	3.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Bürogummifuetter hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

## Aus unserer Patisserie

Cake Johannisbeere, Schoggi-Nuss, Zitronen- Kokos, Banane	Stück	3.30
Muffin Heidelbeere, Choco, Johannisbeere, Power	Stück	3.20
Cinnamon Roll	Stück	3.60
Chocona Gipfel	Stück	3.60
Cailler Gipfel Crémant	Stück	3.60

## Für Zwischendurch

Coconut-Riegel 40 g	Stück	4.00
Apfel-Riegel 40 g	Stück	4.00
Cranberry-Riegel 40 g	Stück	4.00
Brownie-Cashew-Riegel 50 g	Stück	5.00
Lifebar Schoko-Riegel 47 g	Stück	5.00
Minor Stengel Almond 42 g	Stück	3.50
Vanilla-Berry Cookie 45 g	Stück	5.00
Coco-Cacao Cookie 45 g	Stück	5.00
Lemon-Chia Cookie 45 g	Stück	5.00







# LUNCH- VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

## «Kuchen-Strudel-Lunch» pro Person 24.00

1 mediterrane Gemüse-Schnitte  
1 Flammenkuchen  
1 Bäcker-Gipfel  
dazu Blattsalate inkl. Dressing

\*

Cake-Würfel

## Pasta-Plausch pro Person 28.00

Kleines Salatbuffet mit saisonalen Salaten und Haudressing

\*

Pasta mit dreierlei hausgemachten Saucen nach Wahl

\*

Fruchtsalat im Weckglas

Cake-Würfel

## ...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Suppe, gross pro Person 5.50

Spaghetti «Norma» pro Person 15.00

mit Auberginen, Tomaten-Oregano, Kapern und Reibmandeln

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Seitan und Gemüse

Gemüserisotto pro Person 17.00

Ghackets und Hörnli Pro Person 15.00  
und Apfelmus

Dürüm Kebab Pro Person 16.00

mit Planted Kebab, Grillgemüse und Salat im Fladenbrot

Fleischkäse Pro Person 18.00

dazu süsser Senf, Laugenbretzel und Krautsalat mit Äpfeln

# APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks 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

Baked Pretzel 200 g 7.00

Vaya Chips – Bean Salt 80 g 6.00

Pommes Chips 280 g 8.50

Nature oder Paprika

Geröstete Hausnussmischung 100 g 6.00

Corn Chips Nature 200 g 8.00

mit Guacamole & feurigem Dip

## Kalte Häppchen

Antipasti-Gemüsespiessli Stück 3.50

Falafelspiessli Stück 5.00

mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip

Bruschetta «Simple» Stück 3.50

mit Tomatenwürfelchen oder Oliventapenade

Bruschetta «DeLuxe» Stück 4.50

Gemüsetatar oder Avocadotatar

## FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.



# APÉRO- KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

Gazpacho in der Espressotasse	Stück	3.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Coleslaw-Salat	Stück	4.00
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50
Tomatensalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50

## Warme Häppchen

Mini-Samosa, mit Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle, mit Dip	Stück	3.00
Mini-Flammenkuchen	Stück	4.50
Focaccia mit Tomaten	Stück	4.00
Spinat-Strudel	Stück	5.00
Süsskartoffel-Strudel	Stück	5.00
Gemüse-Strudel	Stück	5.00
Bäcker-Gipfel	83 g	6.00
Gemüse-Spiessli	Stück	4.00
Mini-Green Mountain Burger im Sesam-Bun mit Sojajoghurt-Dip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

## Süsse Versuchungen

Cake-Würfel Johannisbeere, Schoggi-Nuss, Zitronen-Kokos, Bananen	Stück	1.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	3.50

# APÉRO- PACKAGES

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Package

## Apéro «klein» 13.50

3 dl Mineralwasser
2 dl Orangensaft
1 Glas Hauswein «weiss»
1 Hausnussmischung im Weckglas
1 Oliven-Dörrtomatenmix

## Apéro «gross» 18.50

3 dl Mineralwasser
2 dl Orangensaft
1 Glas Prosecco
2 Bruschetta mit Tomatenwürfeli
1 Falafelspiessli mit Dip
1 Gemüsecrudités mit Dip

## Apéro-Party 18.00

1 Antipasti-Gemüsespiessli
1 Falafelspiessli mit Dip
1 Früchtespiessli
1 Bruschetta mit Gemüsetatar
1 Focaccia mit Tomaten
1 Mini-Sandwich

## Strudel-Apéro 20.00

1 Süsskartoffelstrudel
1 mediterraner Gemüsestrudel
1 Spinat-Tofustrudel
1 Bäcker-Gipfeli gefüllt
1 Flammenkuchen

## TEAMEVENT

Von Studiobesichtigungen beim SRF bis zum Fondueplausch oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.



# MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

## Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	Stück	6.50
Blattsalat mit Kernen und Hausdressing	Stück	6.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Stück	9.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli September bis März	Stück	9.50

## Suppen

Gemüsesuppe saisonal	Stück	6.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	Stück	6.50
Pastinakensuppe mit Balsamicoglace	Stück	8.50

## Vorspeisen

Gemüsetatar auf Roggenbrot	Stück	14.00
-------------------------------	-------	-------

## Hauptgänge

Gulasch «Ungarische Art» mit Seitan, Peperoni und Räucherpaprika im Sauerteigbrot serviert	Stück	25.00
Erbsentätschli mit Koriander und Gewürzdip dazu Süsskartoffelpüree	Stück	22.00
Gefüllte Aubergine mit Linsen und Sojaquark dazu Couscous mit Granatapfelkernen	Stück	21.00
Bowl mit Weizennudeln, Peperoni, Karotten und Cipolotti an Kokossauce	Stück	21.00
Spaghetti «Vuna» mit Oliven, Kapern, Dörrotomaten und veganer Thunfisch-Alternative	Stück	22.00
Massaman Curry mit Räuchertofu und Gemüse begleitet von Duftreis	Stück	25.00

Sojastreifen an Sweet and Sour Sauce serviert mit Jasminreis	Stück	23.00
--	-------	-------

«Yaki Soba» Japanisches Nudelgericht mit Pak Choi, Austernpilzen, Seitan, Ingwer und Sesam	Stück	26.00
--	-------	-------

Indisches Curry «Korma» mit Linsen, Blumenkohl, Edamame und Pfälzer Karotten begleitet von Vollreis	Stück	24.00
--	-------	-------

Dal Ravioli mit Linsen und Gemüsefüllung dazu Randen-Erdnuss-Pesto	Stück	20.00
--	-------	-------

## Desserts

Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets	Stück	8.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet	Stück	6.50

# WEINE

Es handelt sich um **NICHT** vegane Produkte

## 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 / ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00
Süssgetränk	PET, 50 cl	3.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 150 cl	9.00
Eistee hausgemacht	50 cl	5.50
	100 cl	11.00

## Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.90
	100 cl	15.00
Frischer Sluups Gemüsesaft	25 cl	4.20

## Hausgemachte Bowle

Fruchtbowle saisonal ohne Alkohol	100 cl	14.00
Fruchtbowle saisonal mit Alkohol	100 cl	22.00

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager hell	33 cl	5.00
Chopfab 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

## VEGANE WEINE

Haben Sie den spezifischen Wunsch nach einem veganen Wein oder Schaumwein, zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen.

# HINWEISE

---

## Bestellung Spezialangebot VEGAN

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens **5 Arbeitstage im Voraus** zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

## Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 27.00.  
Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.

## Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	55.00
Chef de Service	Pro Stunde	55.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende 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 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.50
Gedeck (Messer/Gabel/Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
Tischdecke	Stück	5.00
Stoffservietten	Stück	1.00
Crushed Ice	2.5 kg	6.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

# 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.

## Inhaltsstoffe und Allergene

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

# AGB

---

Unsere AGB finden Sie [hier](#).