

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



Quai40
Swiss Life Restaurant

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

au Sièmmell



Binz49
Swiss Life Restaurant

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-Restaurant-Team

7. Auflage
2023 / 02

Kontakt

Swiss Life Restaurant Binz49
Grubenstrasse 49
8045 Zürich
binz49@zfv.ch
zfv.ch/binz49

Swiss Life Restaurant Quai40
General-Guisan-Quai 40
8022 Zürich
quai40@zfv.ch
zfv.ch/quai40

Swiss Life Restaurant au 5ième
General-Guisan-Quai 40
8022 Zürich
restaurant5ieme@swisslife.ch

INHALTSVERZEICHNIS

Pausenverpflegung	1
Sandwiches, Partybrötchen und kalte Platten	2
Lunch & Apérobrote	3
Stehlunches	3
Brown Bag Lunch	4
Freestyle-Apéro	5
Desserts	6
Weine	7
Getränke	9
Hinweise	10
Deklaration & AGB	10



PAUSEN- VERPFLEGUNG

Kaffeewagen

nach Verbrauch

Auswahl von:

Nespressokaffee und Special T	Tasse	2.50
Fairtrade-Fruchtsäfte 33 cl, PET	Stück	2.30
Mineralwasser 50 cl, PET	Stück	2.50

Upgrades

Frische Früchte

Saisonfrucht	Stück	0.90
Geschnittene Früchte im Weckglas	Stück	3.50

Kick Start (7:00–11:00 Uhr)

pro Person 9.50

- 1 Nespressokaffee oder 1 Special T
- 1 Mineralwasser
- 1 Fairtrade-Fruchtsaft
- 1 Gipfel nach Wahl
- 1 Frucht

Zvieri (14:00–16:30 Uhr)

pro Person 9.50

- 1 Nespressokaffee oder 1 Special T
- 1 Mineralwasser
- 1 Fairtrade-Fruchtsaft
- 1 Mini-Bärli
- 1 Frucht

Swiss Life Zvieri (14:00–16:30 Uhr) pro Person 13.00

- 1 Nespressokaffee oder 1 Special T
- 1 Mineralwasser
- 1 Fairtrade-Fruchtsaft
- 1 Mini-Bärli
- 1 Geschnittene Früchte im Weckglas
- 1 Brainfood (Dörrfrüchte & Nüsse)

Gipfel und Brötchen

Gipfel	Klein	1.30
(Butter, Laugen oder Rustico)	Gross	1.50
Brötchen	Stück	2.00
Nuss-, Laugen-, Mais-, Früchte-, Maggia-Weggli		
Minibrötchen gemischt	Stück	1.30
Brioche	Stück	2.10
Butterbrezel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Schokoladengipfel	Stück	2.80

Hausgemachte Frühstücksspezialitäten

Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	2.50
Brainfood (Dörrfrüchte & Nüsse)	Stück	4.50

Gebäck / Konfekt

Friandise	Stück	1.80
Mini-Pâtisserie	Stück	2.50
Trockengebäck klein	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.40
Muffin	Stück	2.40
Mini-Donut gemischt	Stück	2.40
Mini-Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	1.00
Quarkini	Stück	1.80
Mini-Bärli	Stück	2.50

Sorgenfrei!

Zu unseren kalten Platten servieren wir Ihnen unser Hausbrot.

Regionale Käsesorten	pro	8.00
	Person	
	100 g	

Aufschnitt, Hinterschinken, Salami oder Trutenbrust	pro Person 100 g	8.00
--	------------------------	------

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken oder Salsiz	pro 12.50 Person 100 g
---	------------------------------

LUNCH & APÉROBROTE

Zopfkrantz Simple Stück 59.00

mit verschiedenen Füllungen
(Salami, Fleischkäse,
Hinterschinken,
Tomaten-Mozzarella, Ei oder Käse)
Ca. 25-30 Stücke

Zopfkrantz de Luxe Stück 64.00

mit verschiedenen Füllungen
(Rohschinken, Bündnerfleisch,
Mostbröckli oder Rauchlachs)
Ca. 25-30 Stücke

Laugenzopf Simple Stück 35.00

mit verschiedenen Füllungen
(Salami, Fleischkäse,
Hinterschinken,
Tomaten-Mozzarella, Ei oder Käse)
Ca. 10-15 Stücke

Laugenzopf de Luxe Stück 39.00

mit verschiedenen Füllungen
(Rohschinken, Bündnerfleisch,
Mostbröckli oder Rauchlachs)
Ca. 10-15 Stücke

STEHLUNCHES

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

«De Luxe» pro Person 38.00

Tagessuppe oder Salat

–

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit goldgelber Buttersauce und
Broccoli mit Röstmandeln

–

Tagesdessert

«Standard»

Tagessuppe oder Salat

–

Menü aus dem Tagesangebot

–

Tagesdessert

vegetarisch pro Person
21.50 bis 25.50

mit Fleisch oder Fisch pro Person
24.50 bis 28.50

BROWN BAG LUNCH

Wenn es am Mittag schnell gehen muss und Sie nicht auf eine nahrhafte Mahlzeit verzichten wollen, ist unser Lunch in der praktischen Tragtasche die ideale Lösung.

Brown Bag Simple pro Bag 13.50

Sandwiches nach Wahl

Salami, Schinken, Brie, Gruyère, Ei
oder Tomaten-Mozzarella

1 Saisonfrucht

1 Trockengebäck klein

1 Mineralwasser PET, 50 cl

Brown Bag De Luxe pro Bag 14.50

Gefülltes Baguette nach Wahl

Roastbeef, Bündner Rohschinken,
Thon Bündnerfleisch oder
Rauchlachs

1 Saisonfrucht

1 Trockengebäck klein

1 Mineralwasser PET, 50 cl

Brown Bag Upgrade

Gemischter Blattsalat (klein)	Schale	3.50
-------------------------------	--------	------

Gemischter Rohkostsalat (klein)	Schale	4.00
---------------------------------	--------	------

Wählen Sie dazu eines unserer Dressings:

Französisch oder italienisch

FREESTYLE- APÉRO

Warme Klassiker

Quicheküchlein klein	Stück	3.50
Mini-Pizza mit Tomaten	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	4.00
Cheeseburger	Stück	5.80

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln klein	Stück	3.50
--	-------	------

Vegi Klassiker

Käseküchlein klein	Stück	3.50
Broccoliküchlein klein	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	2 Stück	3.50

Kalte Häppchen

Crostini mit Rindstartar	Stück	4.50
Crostini mit Tête de Moine & Feigensenf	Stück	4.00
Crostini mit Oliventapenade	Stück	3.50
Crêperoulade mit Rauchlachs und Frischkäse	Stück	4.50
Crevettencocktail	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.50
Asiatischer Rindfleischsalat	Stück	4.50
Falafelkugeln auf Taboulésalat mit Joghurt-Minzdip	2 Stück	4.50

Warme Kreationen

Pouletspiessli mit Sataysauce	Stück	3.50
Meatballs mit BBQ-Sauce	Stück	3.50
Crevetten an Kräutermarinade	Stück	3.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit mariniertem Tofuspiess	Stück	4.50
Avocadosalat mit crispy Crevetten	Stück	4.50
Chiliwürstchen mit Rotweinsenf	Stück	5.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse	Stück	2.50

Vegane Auswahl

Hummus im Mini-Pita	Stück	3.50
Crostini Vunatatar	Stück	4.00
Vegane Satayfilet Spiesse	Stück	4.00

Tramezzini

Roastbeef	Stück	4.50
Bündnerfleisch	Stück	4.50
Rauchlachs	Stück	4.50
Thon	Stück	4.00
Veganes Tatar	Stück	3.50
Ei	Stück	3.50
Avocado / Tomate	Stück	3.50

Für den Tisch

Blätterteigflûtes hausgemacht	100 g	8.10
Rohkoststicks mit Dip	Schale	3.80
Parmesan gebrochen	100 g	4.70
Frisch geröstete Cashewnüsse	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Marinierte, gefüllte Oliven	100 g	4.70
Taco Chips mit Guacamole	100 g	7.80
Gesalzene Erdnüsse	Schale	1.90
Chips Paprika und Nature	Schale	1.90

DESSERTS

Süsses

Panna Cotta	Stück	4.00
Schokoladenmousse dunkel	Stück	4.00
Geschnittene Früchte im Weckglas	Stück	3.50
Bayrische Creme mit Fruchtsauce	Stück	4.00
Mini-Cheesecake mit Himbeeren	Stück	3.50

Gebäck / Konfekt

Friandise	Stück	1.80
Mini-Pâtisserie	Stück	2.50
Trockengebäck klein	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.40
Muffin	Stück	2.40
Cake	Stück	3.00
Mini-Donut gemischt	Stück	2.40
Mini-Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	1.00
Quarkini	Stück	1.80
Mini-Bärli	Stück	2.50

Zum Kaffee

Mini-Schöggeli assortiert	Stück	0.30
Lindt Lindor Kugeln assortiert	Stück	1.10



WEINE

Schaumwein

Helveticus brut vin mousseux 75 cl 26.00
Chardonnay, Landolt Weine Zürich

Il Colle Prosecco DOCG Trevisio brut 75 cl 24.50
Valdobbiadene, Italien

Weissweine

Stadt Zürich AOC 75 cl 24.50
Riesling-Sylvaner, Landolt Weine Zürich

Nescio Nomen Bianco IGP 75 cl 24.00
Pecorino, Pinot Grigio, Terre di Chieti, Italien

Sauro Bianco di Merlot DOC 75 cl 27.00
Merlot, Corti Nicola, Tessin, Schweiz

Roero Arneis DOCG 75 cl 24.50
Arneis, Cantina del Nebbiolo, Italien

Verdejo Rueda DO Castelo de Medina 75 cl 26.00
Castelo de Medina, Rueda, Spanien

Weissburgunder Hofstatt DOC 75 cl 31.00
Südtirol, Kurtatsch

Rotweine

Stadt Zürich Pinot Noir AOC 75 cl 24.50
Landolt Weine Zürich

Artù Merlot Ticino DOC 75 cl 32.00
Cantina il Cavaliere, Tessin

Sirius AOC Bordeaux rouge 75 cl 24.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bordeaux, Frankreich

Adèo Rosso Bolgheri DOC 75 cl 32.50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Campo alla
Sughera, Toskana, Italien

Paco Garcia DOCa Crianza 75 cl 28.00
Tempranillo, Garnacha, Rioja, Spanien

Ursus Rot Assemblage 75 cl 29.00
Pinot Noir, Syrah, Ostschweiz, Schweiz

Aalto Netto 75 cl 59.00
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien

Arnione Rosso Bolgheri DOC 75 cl 67.00
Cabernet Savignon, Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot, Campo alla Sughera, Toskana,
Italien

GETRÄNKE

Mineralwasser

Mineralwasser	100 cl	4.00
mit / ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.50

Süssgetränke

Coca-Cola, zero	PET, 45 cl	2.70
Rivella blau, rot	PET, 50 cl	2.70
Apfelschorle	PET, 50 cl	2.70

Fruchtsäfte

Fairtrade Fruchtsäfte	PET, 33 cl	2.80
Frisch gepresster Orangensaft	PET, 33 cl	3.50
Fairtrade Orangensaft	100 cl	8.00

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso von	pro	2.50
Nespresso	Person	
Diverse Teesorten Special T	pro	2.50
	Person	

Bier

Bier divers	33 cl	3.80
Bier alkoholfrei	33 cl	3.80

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Mitarbeiterzuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand und gemäss vorgängiger Offertenstellung dem Auftraggeber verrechnet.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Gläser, Geschirr und Besteck (ohne Konsumation)	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischwäsche	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Mobiliar	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

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
Geflügel	Schweiz, Europa
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa
Crevetten	Vietnam

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren.

Gerne geben wir auf Anfrage detaillierte Auskunft.

Auskunft zu Inhaltsstoffen und Allergenen

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

AGB

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

Swiss Life Restaurant Quai40

General-Guisan-Quai 40
8002 Zürich
T +41 43 284 73 77
quai40@zfv.ch
zfv.ch/quai40

Restaurant au5ième

General-Guisan-Quai 40
8002 Zürich
T +41 43 284 30 51
restaurant5ieme@swisslife.ch

Swiss Life Restaurant Binz49

Grubenstrasse 49
8045 Zürich
T +41 43 284 66 43
binz49@zfv.ch
zfv.ch/binz49