

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Impresso
UBS Restaurant

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

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
UBS Restaurant Impresso

Kontakt

UBS Restaurant Impresso
Henric Petri-Strasse 9
4051 Basel
T +41 61 272 32 10
impresso@zfv.ch
www.zfv.ch/impresso



Inhaltsverzeichnis

Gut gestartet!	1
Business Frühstück	1
Stehlunch	2
Brown Bag Lunch	2
Apérokreationen	3
Jahreszeiten-Apéros	4
Weine	5
Getränke	5
Hinweise	6
Deklaration	6
AGB	7

Gut gestartet!

Müsli & Co.

Mango Lassi	30cl	4.20
Hausgemachtes Mini-Birchermüesli	Stück	2.50
Mini-Joghurt	Stück	2.50
mit saisonalen Früchten		
Mini-Fruchtsalat	Stück	2.50

Klein aber fein

Mini-Brötchen «Simple» mit Salami, Schinken, Thunfischmousse oder Trutenbrust. Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.	Stück	3.50
Mini-Brötchen «Veggie» mit Käse, Tomaten-Mozzarella, Hummus oder Eimousse Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.	Stück	3.50
Mini-Brötchen «Deluxe» mit Rauchlachs, Roastbeef, italienischem Rohschinken Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.	Stück	4.20

Baguette oder Vollkornbaguette (30cm), belegt mit:

Emmentaler Tomate Essiggurke	5.80
Brie Honigfrischkäse	5.80
Tomate Mozzarella Basilikumpesto	5.80
Fleischkäse Tomate Essiggurke	5.80
Salami Tomate Essiggurke	5.80
Schinken Tomate Essiggurke	5.80
Thonmousse Kapernmayonnaise	6.10
Roastbeef Remoulade Tomate	8.20
Rauchlachs Salat Kräuter	8.80

Flying-Bufferet oder Dinner?

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

Business Frühstück

Ab 10 Personen

Good Morning pro Person 23.00
Brotkorb mit Gipfeli, Weggli und Vollkornbrötchen
Butter, Honig und Konfitüre
Fleisch- und Käseplatte

Sunrise pro Person 27.00
„Good Morning“ ergänzt mit Zopf, hausgemachtem Birchermüsli, Joghurt und Fruchtsalat

Stehlunch

Geniessen Sie Ihren Lunch im Impresso oder in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten. Ab 15 Personen organisieren wir einen Stehlunch, wo Sie sich selbst am Buffet bedienen können. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

«Wähen-Lunch»

hausgemachte Wähen- kreationen aus der Patisserie

Quiche, Spinatwähe, Gemüse-
wähe, «Impresso»-Wähe
dazu Blattsalat mit zweierlei
Salatsaucen

pro Person 28.00

-

zweierlei Fruchtstäben nach
Saison

Pasta-Plausch

Kleines Salatbuffet

pro Person 30.00

-

Dreierlei Pasta mit drei
verschiedenen Saucen
oder

Dreierlei Risotto

z.B. Spargelrisotto, Crevetten-Risotto, Pilzrisotto

-

Panna Cotta mit Früchsaucen
oder

Tobleronemousse

Brown Bag Lunch

Wenns am Mittag schnell gehen muss, Sie aber nicht auf eine nahrhafte Mahlzeit verzichten wollen, ist unser Lunch in der praktischen Tragetasche die ideale Lösung. Gerne liefern wir den Brown Bag direkt an Ihren Arbeitsplatz – einfach sackstark. Auch direkt mit Namen versehen, für eine unkomplizierte Handhabung.

Brown Bag «Aescheplatz»

pro Bag 15.50

1 Baguette belegt mit

Salami, Schinken, Gruyère,
Gemüse oder Thunfischmousse

1 Saisonfrucht

1 hausgemachtes Süßgebäck

1 Mineralwasser PET 50 cl

Brown Bag «Bankverein»

pro Bag 17.50

1 Baguette belegt mit

mariniertem Poulet,
Tomaten-Büffelmozzarella und Basilikum

1 Saisonfrucht

1 hausgemachtes Süßgebäck

1 Mineralwasser PET 50 cl

Brown Bag «Impresso»

pro Bag 19.50

1 Baguette belegt mit

Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs,
Tête de moine, Camembert

1 Saisonfrucht

1 hausgemachtes Süßgebäck

1 Mineralwasser PET 50cl

Salate

Gemischter Salat

Schale 6.00

mit hausgemachter Sauce

Saisonaler Pastasalat

Schale 7.00

mit Gemüse

Griechischer Salat

Schale 7.50

mit Feta, Oliven und Gurken

Ceasar Salat

Schale 8.90

mit Poulet, Brotcroûtons und Parmesansplitter

Apéro- kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, Snack- und Zwischenverpflegung. Für einen kleinen Apéro rechnen wir mit sechs bis acht Häppchen pro Person, für einen Apéro riche empfehlen wir zehn bis dreizehn Stück.

Vegetarisch und vegan

Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikummarinade	Stück	2.50
Crostini, assortiert belegt mit Olivenmousse Frischkäse Tomatenwürfel	Stück	2.50
Mini-Fruchtspiessli Saisonale Früchte	Stück	2.50
Saisonales Risotto mit gehobeltem Parmesan	Stück	3.00
Kokos-Zitronensüppchen im Glas	Stück	3.00
Mini-Käseküchlein	Stück	2.50
Gemischte Oliven	pro 100g	3.00
Parmesanwürfel	pro 100g	9.00
Tortilla Chips mit Guacamole	pro 200g	7.80
Frühlingsrollen oder Samosas mit Dip	Stück	2.50

Meeresfrüchte und Fisch

Wrap-Röllchen mit Rauchlachs, Frischkäse und Rucola	Stück	3.00
Lachstatar mit Meersalz, Koriander und Zitronengras	Stück	3.00
Canapé mit Thunfischmousse	Stück	2.50
Riesencrevetten im Knuspermantel	Stück	3.00

Fleisch

Wrap-Röllchen mit Poulet und Rucola	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Roastbeef-Roulade auf Knäckebrot	Stück	3.00
Bällchen vom Natura Swiss Rind mit sugo di pomodori e basilico	Stück	3.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	Stück	3.50
Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	Stück	3.50
Pouletspiessli mit Erdnussauce	Stück	3.50
Mini Hamburger Im Color Bun	Stück	4.00

Aus der hauseigenen Patisserie

Mini-Crema Catalana mit Rosmarin	Stück	2.50
Mini Tobleronemousse im Gläschen	Stück	2.50
Mini-Läckerlimousse	Stück	2.50
Karamalisierte Ananas mit rosa Pfeffer	Stück	3.00
Mini-Muffintrio Mango, Schokolade und Heidelbeer	Trio	3.00
Frischer Fruchtsalat im Glas	Stück	3.00

Ihr Teamevent

Vom Knigge-Event bis zum Kochkurs oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent. Kennen Sie den Fondue-Event direkt in der Impresso-Küche bereits?

Jahreszeiten- Apéros

Frühling pro Person 27.50

Rauchlachsrose auf Knäckebrot
mit Limetten- Meerrettichmousse,
Rettich-Rondini mit
karamelisierten
Fühlingszwiebeln,
Spargelsüppchen
-
Rilette mit Poulet, Vitello Tonato
-
Erdbeertrilogie mit Mousse,
Confit und marinierten Beeren

Sommer pro Person 29.50

Herzhafte Wassermelonenperlen
mit Olivenöl und Parmesanhobel,
Graved Lachs auf Pumpernickel,
Pfeffermakrelenmousse mit
Gurke
-
Rindfleischwürfel mit pikanter
Sauce, Tatar vom Rind auf
Weissbrot, Tomaten-Mille-feuille
mit Büffelmozzarella
-
Zitronenküchlein mit
Waldbeercoulis

Herbst pro Person 29.50

Glasierte Marroni mit Kürbis-
Chutney, Mini-Rehpastete,
Balsamico-Feigen mit Trauben-
mousse
-
Konfierte Hirschwürfel auf
Waldpilzen, Kürbisravioli mit
zerstossenen Baumnüssen,
sämiges Pilzrisotto
-
Quittengelee mit Granatapfel

Winter pro Person 28.50

Pastinakenmousse auf
Roggenbrot, Lachswürfel mit
Macadamiakruste
-
Entenbrust mit Sternanis dip,
Topinambur mit Käsesauce,
Kalbskopfbäggli an Balsamicojus
und Sauerkraut
-
Schokoladentörtchen mit Orange

Noch mehr Impresso?

Gerne richten wir für Sie ein ausser Haus Catering
aus. Fragen Sie uns!

Weine

Schaumweine

Prosecco Il Colle DOC Brut 75 cl 29.00
San Pietro di Feletto, Italien

Champagne Perrier-Jouët 75 cl 86.00
Grand brut, Champagne, Frankreich

Weissweine

Fendant du Valais AOC 75 cl 27.00
Landolt, Wallis, Schweiz

Chardonnay 75 cl 29.00
Luc Pirlet, Frankreich

Cuvee d'Or blanche VdP 75 cl 39.00
Baselland, Schweiz
Siebe Dupf Kellerei

Rotweine

Pinot Noir AOC 75 cl 37.00
Baselland, Schweiz
Siebe Dupf Kellerei

Merlot Genève AOC 75 cl 28.00
Landolt, Schweiz

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Mineralwasser 100 cl 6.50

Mineralwasser 150 cl 9.80

Fruchtsäfte

Orangensaft, Fairtrade 100 cl 8.50

Diverse Fruchtsäfte 100 cl 8.50

Bier

Ueli Bier Spezial 33 cl 4.70

Sonnwendlig alkoholfrei 33 cl 4.50

Kaffee und Tee

Kaffee, Tee aus der Maschine Tasse ab 3.50

Cocktails

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 26.50
nach Saison, mit Alkohol

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 19.50
nach Saison, ohne Alkohol

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 3 Arbeitstage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten und ausserhalb des Restaurants statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service, Koch	Stunde	45.00
Nach 23.00 Uhr, Wochenend- und Feiertagen	Zusätzlich Stunde	20.00
Transportwagen für Anlässe ausser Haus	Stunde	90.00

Material

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

Gläser	Stück	1.00
Geschirr	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Glasbruch	Stück	4.00
Stofftisch Tuch	Stück	ab 5.50
Stoffserviette	Stück	1.50
Crushed Eis zum Kühlen	1kg	5.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Allergene und Inhaltsstoffe

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

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.

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 3. 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. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. 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.

September 2019