

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias

Kantonsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.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 von der
Mensa Gymnasium Liestal

Kontakt

Mensa Gymnasium Liestal
Friedensstrasse 20
4410 Liestal
T +41 61 552 13 45
gymliestal@zfv.ch
www.zfv.ch/gym-liestal

Betriebsleiterin: Susanne Huhn



Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	4
Apéros & Snacks	4
Süsse Köstlichkeiten	7
Glutenfreie Alternativen	7
Stehlunch, Mittag- oder Abendessen	8
Weine	8
Getränke	9
Hinweise	9
AGB	10

Pausen- verpflegung

Heissgetränke

Kaffee Fairtrade	Tasse	1.90
Diverse Teesorten	Tasse	1.90

Mineralwasser

Mineralwasser mit Kohlensäure	150 cl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.20
Süssgetränke	PET, 50 cl	2.30
Apfelschorle mit Saft aus Schweizer BIO-Äpfeln	PET, 50 cl	3.20
Birnenschorle mit Saft aus Schweizer BIO-Birnen und Aroniabeeren	PET, 50 cl	3.20
Fairtrade-Orangensaft Michel 100%	100 cl	6.00

Gipfel und Brötchen

Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel, Vollkorngipfel	Stück	1.30
Nussbrötchen, Semmel, Sojasemmel, Laugenbrötchen, Weggli, Sonnenblumenbrötchen, Bürli	Stück	1.20
Diverse Partybrötchen	Stück	1.30
Diverse Partygipfel	Stück	1.30

Süsse Köstlichkeiten

Hausgemachter Cake am Stil	Stück	2.40
Brownie	Stück	2.20
Plunder	Stück	2.40
Nussgipfel	Stück	2.40
Schokoladengipfel	Stück	2.40
Mandelgipfel	Stück	2.40
Frische Früchte aufgeschnitten	Portion ab	3.50
Frische Früchte	Stück	1.20

Apéros & Snacks

Partybrötchen

1/2 Buttergipfel, 1/2 Laugengipfel, 1/2 Vollkorngipfel, Nussbrötchen, Laugenbrötchen, Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser Brötchen, Brioche, Focaccia, Vollkornbrötchen, Ciabattabrötchen

Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Roastbeef, Bündner Rohschinken, Fleischkäse, Schweinskräuterbraten, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

Stück	2.80
-------	------

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Eischeiben, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Käsecreme mit getrockneten Tomaten, grüner Spargel (Saison)

Stück	2.80
-------	------

Mini-Brötchen

Mini-Brötchen mit diversen Füllungen auf Anfrage, mindestens 30 Stück pro Sorte.

Stück	2.20
-------	------

Rondinos

Rondinos sind runde
Grahambrot-scheiben.

Belegt mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch,
Mostbröckli, Salami,
Vorderschinken, geräucherte
Trutenbrust, Roastbeef, Bündner
Rohschinken, Fleischkäse,
Schweinskräuterbraten,
norwegischer Rauchlachs,
geräuchertes Forellenfilet, 2
Riesencrevetten,
Kalbswienerschnitzel (ab 30
Stück), Mousse von Kalbfleisch,
Rauchlachs oder Thon

Stück 2.80

Vegetarisch belegt

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,
Eiscreiben, Gruyère, Emmentaler,
Tilsiter, Camembert,
Kräuterfrischkäse, Tête de Moine
Rose, Käsecreme mit
getrockneten Tomaten, grüner
Spargel (Saison), Mousse von Ei,
Kräuterkäse, Roquefort und
Gorgonzola

Stück 2.80

Canapés

Die Canapés bieten wir mit
denselben Fleisch- und
Fischkomponenten sowie
vegetarischen Alternativen an
wie die Rondinos. Beachten Sie
hierzu das Angebot von vorhin.

Stück 2.40

Smörebröd

Toastbrot mit Rauchlachs,
geräuchertem Forellen- oder
Pfeffermakrelenfilet

Stück 3.00

Kalte Spiesschen

Charantaise Melone mit
Rohschinken

Stück 2.40

Crevetten oder Gemüse mit Dip
Provolone und Cherrytomaten

Stück 2.40

Käse und Oliven

Stück 2.40

Gruyère und Früchte

Stück 2.40

Antipasti

Stück 2.40

Früchte der Saison

Stück 2.40

Warme Spiesschen

Satay-Poulet

Stück 2.40

Chipolata

Stück 2.40

Crevetten

Stück 2.40

Gemüse

Stück 2.40

Tofu asiatische Art

Stück 2.40

Crêpes roulées

Gefüllt mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, norwegischem
Rauchlachs, Gemüse-, Kräuter-
oder Tomatenmousse

Stück 2.40

Potpourri

Gebrochener Parmesan,
marinierte Oliven, Cherrytomaten
und Brotwürfel

Portion 7.00

Gebrochener Parmesan,
Provolonewürfel, marinierte
Oliven, Cherrytomaten und
Brotwürfel

Portion 7.00

Ergänzt mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Bresaola oder
Mostbröckli

Portion 8.50

Kalte Snacks

Apéro-Kalbfleischpastete	Stück	2.40
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.40
Dattel gefüllt mit Baumnuss (Oktober bis Februar)	Stück	2.40
Gemüestängelchen mit diversen Dips	Portion	3.00
Gespickter Käseigel	Stück	65.00
Pain Surprise von der Bäckerei Kleiner, 32 Einheiten	Stück	95.00

Warme Snacks

Bruschetta mit Tomaten und Oliven	Stück	2.40
Focaccia mit Tomaten und Kräuterfrischkäse	Stück	2.40
Falaffelkugel mit Dip	2 Stück	2.40
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce	2 Stück	2.40
Chili-Poppers mit Cream Cheese	Stück	2.40
Panierte Riesencrevette «Butterfly»	Stück	2.40
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse, Gemüse oder Speck und Käse	Stück	2.40
Gemüsejalousie	Stück	2.40
Pilzjalousie	Stück	2.40
Krapfen mit Rindfleisch-, Poulet- oder Frischlachsfüllung	Stück	2.80
Krapfen mit Spinat und Fetakäse, Pilz- oder Gemüsefüllung	Stück	2.80

Aus dem Weckglas kalt

Geeistes Gurkensüppchen mit Tomatenschaum	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Pilzmousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocadocreme	Stück	3.50
Exotischer Mini-Fruchtcocktail	Stück	3.50
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette (Saison)	Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat	Stück	4.50
Falaffelkugel auf Taboulesalat mit Minze	Stück	4.50
Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

Aus dem Weckglas warm

Lauwarmer Siedfleischsalat	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen oder Reisencrevette	Stück	4.50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Mini-Würstchen	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipasti-Salat	Stück	4.50

Apérogebäck

Apéro-Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Frisch geröstete Cashew Nuts	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Marinierte, gefüllte Oliven	100 g	4.70

Süsse Köstlichkeiten

Hausgemachter Cake am Stil	Stück	2.40
Brownie	Stück	2.20
Plunder	Stück	2.40
Nussgipfel	Stück	2.40
Schokoladengipfel	Stück	2.40
Mandelgipfel	Stück	2.40
Frische Früchte aufgeschnitten	Portion ab	3.50
Frische Früchte	Stück	1.20
Teegebäck		
Schokoladenschnitte, Brownie, Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Ananasblume, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblikuchen, Mini- Choux gefüllt mit diversen Cremes, Mini-Heidelbeermuffin, Mini-Weihnachtsmuffin (November bis Dezember)	Stück	2.20

Glutenfreie Alternativen

Glutenfreies Baguettes mit Belag Ihrer Wahl	Stück	2.80
Zucchini- oder Gurkensockel gefüllt mit Pilz- oder Gemüsemousse	Stück	2.40
Artischockenboden mit Lachstatar	Stück	2.40
Provolone-Tomaten- Olivenspiesschen	Stück	2.40
Crevettenspiesschen kalt oder warm	Stück	2.40
Mini-Kartoffel mit Käse- Tomatenfüllung	Stück	2.40
Gemüsespiesschen	Stück	2.40
Fruchtspiesschen	Stück	2.40

Stehlunch, Mittag- oder Abendessen

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

Weine

Schaumwein

Il Colle Prosecco DOCG Brut 75 cl 38.00
Prosecco
Glera, Italien

Weissweine

Stadt Zürich Räuschling 75 cl 36.50
Burghalde–Riesbach AOC
Landolt Weine AG, Stadt Zürich

Pinot Grigio Monte Forte 75 cl 33.00
Riondo, Venezia IGT, Italien

Abdal Picapoll Pla de Bages DO 75 cl 36.50
Abadal, Castilla y León, Spanien

Rueda Verdejo Señorío de Garci Grande DO 75 cl 31.50
Garci Grande Bodegas, Duero–Tal, Spanien

Simonsig Chardonnay 75 cl 35.50
Stellenbosch, Südafrika

Rotweine

Stadt Zürich Blauburgunder 75 cl 36.50
Burghalde–Riesbach AOC
Landolt Weine AG, Stadt Zürich

Barbera d'Alba DOC Superiore 75cl 36.50
Borgogno, Piemont, Italien

Primitivo del Tarantino IGT 75 cl 31.50
Pichierri Vini, Apulien, Italien

Marionette D.O. 75 cl 35.00
Monastrell, Shiraz, Jumilla, Spanien

Simonsig the SMW Shiraz 75 cl 37.50
Mourvèdre, Viognier
Stellenbosch, Südafrika

Getränke

Heissgetränke

Kaffee Fairtrade	Tasse	1.90
Diverse Teesorten	Tasse	1.90

Mineralwasser

Mineralwasser mit Kohlensäure	150 cl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.20
Süssgetränke	PET, 50 cl	2.30
Apfelschorle mit Saft aus Schweizer BIO-Äpfeln	PET, 50 cl	3.20
Birnschorle mit Saft aus Schweizer BIO-Birnen und Aroniabeeren	PET, 50 cl	3.20
Fairtrade-Orangensaft Michel 100%	100 cl	6.00

Bier

Feldschösschen	33 cl	4.50
Bier alkoholfrei	33 cl	4.50
Miete Offenausschank (Durchlaufkühler)	nach Aufwand	

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand 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:

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

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 Auftragserledigung.

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.

Oktober 2014