

CATERINGANGEBOT



CATERING- ANGEBOT

Gut und einfach – der Leitsatz für unser Catering.

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress– mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der
Gastronomie an der STFW

KONTAKT

Schweizerische Technische Fachschule Winterthur

Gastronomie STFW

Schlosstalstrasse 139

8408 Winterthur

T +41 52 202 26 88

stfw@zfv.ch

zfv.ch/de/essen-gehen/schweizerische-technische-fachschule-winterthur

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEPAUSEN	2
SANDWICHES & PARTYBRÖTCHEN	3
KALTE APÉRO HÄPPCHEN	4
WARME APÉRO HÄPPCHEN / FLYING FOOD	5
MINERAL BIER WEIN	6
HINWEISE	7
DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT	7
AGB	7

KAFFEEPAUSEN

Das gewisse «EXTRA» für Ihre Kaffeepause.

Vormittagskaffee Budget pro Person 9.50

ab 6 Personen
Kaffee / Espresso «Nespresso»
& Tee
Ramseier Orangensaft
Brotkorb mit Mini-Brötchen
Powerriegel

Vormittagskaffee Simple pro Person 10.50

ab 6 Personen
Kaffee / Espresso «Nespresso»
& Tee
Ramseier Orangensaft
Brotkorb mit Mini-Brötchen
Powerriegel
Früchtekorb

Vormittagskaffee Standard pro Person 12.50

ab 6 Personen
Kaffee / Espresso «Nespresso»
& Tee
Ramseier Orangensaft
Brotkorb mit Mini-Brötchen
Früchtekorb
Açaí Bowl

Nachmittagskaffee Budget pro Person 11.00

ab 6 Personen
Kaffee / Espresso «Nespresso»
& Tee
Ramseier Apfelsaft
Süssgebäck
Fruchtspiesschen

Kaffee / Espresso «Nespresso» pro Tasse 3.50

Sirocco-Tee pro Tasse 3.50

Vitamine &

Saftkreationen in der Glasflasche

Apfelsaft, Orangensaft, Süssmost 100 cl 7.50

True fruits smoothies 25 cl 4.50

«Müesli und Joghurt»

Birchermüesli Portion 170 gr 3.50

Veganes Birchermüesli  Portion 170 gr 3.50

Açaí Bowl  Portion 4.50

Brötchen, Gipfel & Süsses

Buttergipfel Stück 1.80

Laugengipfel Stück 1.80

Körnergipfel  Stück 1.80

Mini-Gipfel gemischt Stück 1.40

Brioche Stück 2.60

Früchtebrötchen mit Nüssen Stück 2.70

Rusticobrötchen  Stück 2.40

Maisbrötchen mit Sultaninen Stück 2.40

Maisbrötchen mit Schokolade Stück 2.40

Schoggi Gipfel Stück 2.90

Glutenfreies Brötchen Stück 2.40

Hafer-Karotten-Muffin Stück 3.50

Mandelgipfel Stück 2.90

Früchtegebäck von der Bäckerei Kleiner

Apfelwähe Stück 230gr 5.00

Aprikosenwähe Stück 230gr 5.00

Johannisbeerenwähe Stück 230gr 5.00

Saisonwähe Stück 230gr 5.00

Früchte Stück 1.50

Lindorkugel Stück 1.30

SANDWICHES & PARTYBRÖTCHEN

Sandwiches

mit Roastbeef	Stück	7.50
mit Rohschinken	Stück	7.50
mit Salami	Stück	7.50
mit Trutenbrust	Stück	7.50
mit Thonmousse	Stück	7.50
mit Fleischkäse	Stück	7.50
mit Brie	Stück	7.50
mit Gruyère	Stück	7.50
mit Hummus & Grillgemüse 	Stück	7.50
mit Tomaten & Mozzarella	Stück	7.50
mit Eimousse	Stück	7.50
mit Gouda & Frischkäse 	Stück	7.50

Partybrötchen

mit Rauchkarotte 	Stück	4.20
mit Käse 	Stück	4.20
mit veganem Tartar 	Stück	4.20
mit Eimousse	Stück	3.90
mit Brie	Stück	3.90
mit Schinken	Stück	3.90
mit Salami	Stück	3.90
mit Rauchlachs	Stück	3.90
mit Rohschinken	Stück	3.90

Purkornschnitten

mit veganem Tatar 	Stück	4.20
mit Hummus und Gurken 	Stück	4.20
mit Rauchkarotten	Stück	4.20
mit Roastbeef	Stück	4.20
mit Rauchlachs	Stück	4.20
mit Gruyère	Stück	4.20

Suppe

Tagessuppe	p.P	3.80
------------	-----	------

KALTE APÉRO HÄPPCHEN

Individuelle Wünsche?

Kein Problem. Unser Cateringteam berät dich gerne.

Kalte Snacks

Blätterteigflutes mit Rohschinken	10 Stück	10.50
Blätterteigflutes	10 Stück	6.50
Cashewnüsse geröstet	100g	3.50
Gesalzene Erdnüsse	100g	2.50
Chips Nature	100g	3.20
Chips Paprika	100gr	3.20
Getrocknete Apfelringe	50gr	4.20
Gemischte marinierte Oliven	100gr	4.50
Parmesankäse in Würfeln	50g	4.80
Focaccia Würfel mit Olivenöl und Meersalz	3 Stück	2.10

Apéro Platten ab 10 Personen

Mezze Platte inkl. 	3500g	120.00
Hummus Falafel Baba Ghanoush (Auberginenpüree) mini Pita Samosa Mashawsha (Kichererbsensalat) Couscous-Marrakesch		
Rohkost Platte	500g	40.00
Gurken, Karotten, Rettich, Peperoni, Sellerie Radischen inkl. 2 Dips		
Käse Platte aus der Schweiz	1200g	82.00
inkl. Purkornbrot, Vollkornbrot und Garnitur (5 Sorten)		
Fleisch Platte aus der Schweiz	750g	82.00
inkl. Purkornbrot, Vollkornbrot und Garnitur (5 Sorten)		
Gemischte Platte Käse/Fleisch	1000g	82.00
inkl. Purkornbrot, Vollkornbrot und Garnitur (6 Sorten)		

Apéro Package

	p.P	12.50
-Getrocknete Apfelringe -Party-Brötchen und -Purkornschnitten gemischt -Käseküchlein und Schinkenrolle		

Apéro Package Vegan

	p.P	15.00
-Getrocknete Apfelringe -Gemischte marinierte Oliven -Party-Brötchen und -Vegane Party-Brötchen und Vegane Purkorn-Schnitte -Randenfalafel und Samosa mit Dip		

WARME APÉRO HÄPPCHEN / FLYING FOOD

Klassiker

Sojanuggets	Stück	3.00
Randenfalafel mit Dip	Stück	3.00
Teigtaschen gefüllt mit Ratatouille	Stück	3.50
Mini-Käseküchlein	Stück	3.00
Mini-Spinatküchlein	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	4.00
Mini-Gemüseküchlein	Stück	3.00
Frühlingsrollen mit Dip	Stück	3.50
Samosa mit Dip	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Pouletspiess mit Teriyakisauce	Stück	4.00
Alternative zum Käseküchlein	Stück	5.00

Lunch-Packages

Lunchmenü Fleisch inkl. Menüsalat und Dessert	p.P	15.00
Lunchmenü Vegan inkl. Menüsalat und Dessert	p.P	15.00

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarellasalat	90gr	3.50
Linsen Dal Salat 🌱	90gr	3.50
Griechischer Hirten Salat	90gr	4.00
Couscous Salat 🌱	90gr	3.00
Schweizer Hörnli Salat	90gr	2.50
Taboulé Salat 🌱	90gr	3.50
Orientalischer Bulgur Salat	90gr	3.00
Thai Poulet Salat	90gr	4.00

Warme Speisen

Pouletspiessli	Stück	4.00
Poulet Shawarma auf Orientalischem Bulgur	Stück	4.00
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	Portion	4.00
Pasta an grünem Pesto mit getrockneten Tomaten glutenfrei	Portion	4.00
Antipasti-Spiess mit Mozzarella	Stück	4.00
Schweizer Hörnli Salat	Portion	4.00
Taboulé Salat 🌱	Portion	4.00
Orientalischer Bulgur Salat	Portion	4.00
Thai Poulet Salat	Portion	4.00

Dessert

Mini-Pâtisserie gemischt	Stück	2.50
Mini-Muffins gemischt	Stück	2.20
Panna Cotta	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Toblerone-Schokoladenmousse	Stück	3.50
Gebrannte Creme	Stück	3.50
Süssmost Creme	Stück	3.50
Fruchtspiesschen	Stück	3.50
Beeren-Mousse mit saisonalen Beeren	Stück	3.90

MINERAL BIER WEIN

Bier

Chopfab Lager	33cl	4.50
Chopfab Amber	33cl	4.50
Chopfab Bleifrei	33cl	4.50

Wein ist das einzige Kunstwerk, das man trinken kann.

Warme Getränke

Glühwein mit Alkohol von November-Januar mind. 2 Liter	100cl	24.50
Glühmost ohne Alkohol von November-Januar mind. 2 Liter	100cl	19.50
Punsch ohne Alkohol von November-Januar mind. 2 Liter	100cl	19.50

Mineralwasser & Süssgetränke

Henniez mit / ohne CO2	100cl	5.50
Henniez mit / ohne CO2	PET 50cl	2.80
Eistee hausgemacht	PET 50cl	3.90
Limonade hausgemacht	PET 50cl	3.90
El Tony Mate	Dose 33cl	4.50
Mate Puro	50cl	4.50
Vitamin Well	PET 50cl	4.50
Bio Shorley	PET 50cl	4.50

Fruchtsäfte

Ramseier Apfelsaft	100cl	7.50
Ramseier Orangensaft	100cl	7.50

Schaumwein

Mythos Pétillant VdP Suisse	75cl	38.00
Il Colle Prosecco Extra Dry	75cl	35.00

Roséwein

Zürbieter Rosé Schiterberg AOC	75cl	38.00
--------------------------------	------	-------

Weisswein

Zürbieter Cuvée weiss AOC	75cl	38.00
Zürbieter Sauvignon blanc AOC	75cl	42.00
Mythos weiss VdP	75cl	29.00
Pinot Grigio delle Venezie DOC	75cl	28.00
Verdejo DO Rueda	75cl	28.00

Rotwein

Zürbieter Cuvée rot AOC	75cl	38.00
Mythos rot VdP Suisse	75cl	29.00
Ripasso Valpolicella Classico DOC	75cl	38.00

HINWEISE

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung haben bis spätestens **14.00 Uhr am Vortag des Anlasses**, für alle anderen Caterings mindestens 5 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen.
Die Kleinbestellungen werden über unseren E-Shop getätigt.

Lieferung

Die Lieferung sowie der Rücktransport kosten pauschal pro Auftrag CHF 35.00.

Transport

Pro Zusatzanfahrt zu den verschiedenen Locations innerhalb der Stadt Winterthur, kann eine Anfahrtspauschale von CHF 100.00 verrechnet werden. Dies wird bei der Offerte klar ausgewiesen.

Mitarbeiterzuschlag

Wird ein Anlass nach 18.00 Uhr durch einen Mitarbeitenden der Gastronomie an der ZHAW durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Mitarbeiter

Montag bis Freitag	pro Stunde	50.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	60.00

Anlassleitung

Montag bis Freitag	pro Stunde	60.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	70.00

Material

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

Gläserkorb 25er	Korb	15.00
Besteckset 1 Gabel & 1 Messer	Set	1.00
Teller	Stück	1.00
Kaffeetasse	Stück	1.00
Blumendekoration	Auf Anfrage	

Bei Materialbruch oder Verlust:

Gläser CHF 6.00, Teller CHF 10.00,
Besteckset CHF 8.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch Catering-Mitarbeitende der Gastronomie ausgeschenkt, gekühlt

oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Getränke

Getränke werden pro angebrochene Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten dürfen Sie sich während den Bürozeiten gerne an unseren Cateringverantwortlichen wenden.

DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT

Ausführliche Informationen zur Deklaration & Nachhaltigkeit finden Sie im Anhang.

Unser Fleisch ist zu 100% aus der Schweiz, unser Rauchlachs aus Norwegen.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb