

CATERINGANGEBOT

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
suissetec restaurant

Kontakt

suissetec restaurant
Grundstrasse 1
8001 Zürich
T +41 79 746 30 86
suissetec@zfv.ch
zfv.ch/suissetec

Betriebsleiter: Christoph Meier



INHALTS- VERZEICHNIS

Kaffeepausen	4
Sandwiches	4
Einzelne Portionen	4
Apérokreationen	5
Getränke	6
Weine	6
Hinweise	7
Deklaration	7
AGB	7

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee Simple pro Person 8.00
Gipfeli, Obst, Kaffee oder Tee
und Mineral

Vormittagskaffee Medium pro Person 12.00
Gipfeli, Brötchen, Süssgebäck
Obst, Kaffee oder Tee, Mineral
und Fruchtsaft

Vormittagskaffe Large pro Person 16.00
Gipfeli, Brötchen, Süssgebäck,
Birchermüesli und Joghurt
Obst, Kaffee oder Tee, Mineral
und Fruchtsaft

Nachmittagskaffee Simple pro Person 9.00
Div. Süssgebäck, Obst, Kaffee
oder Tee, Mineral oder
Softgetränk

Nachmittagskaffee Medium pro Person 13.00
Mini-Sandwich assortiert,
Süssgebäck, Obst, Kaffee oder Tee
Mineral oder Softgetränk

Nachmittagskaffee Large pro Person 19.00
Mini-Sandwich assortiert,
Süssgebäck, Mini-Dessert, Obst,
Kaffee oder Tee
Mineral oder Softgetränk

SANDWICHES

Basic Sandwiches

Klein Stück 3.80
gross Stück 5.00
mit Salami, Emmentaler, Schinken, Brie,
Truthahn, Ei, Fleischkäse

EINZELNE PORTIONEN

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.40
Kernbrötchen Stück 1.40
Schoggigipfel, -weggli Stück 2.50
Vanilleplunder Stück 2.50
Studentenschnitten Stück 2.50
Muffin Stück 2.50
Brownie Stück 2.50

Frisch und gesund

Birchermüesli im Weckglas Stück 3.00
hausgemacht
Schichtjoghurt im Weckglas Stück 3.00
Früchtekorb pro Person 1.20

Getränke

Kaffee, Espresso von der mobilen Kaffeestation Tasse 3.00
Tee Tasse 3.00
Mineralwasser PET, 150 cl 7.00
mit und ohne Kohlensäure PET, 50 cl 3.00
Süssgetränke diverse PET, 50 cl 3.00
Orangensaft 100 cl 9.00
Granini Orangensaft 33 cl 3.50
Granini Fruchtcocktail 33 cl 3.50

APÉRO- KREATIONEN

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Sortenauswahl:

- Bis 15 Personen: 4 verschiedene Sorten
- Bis 30 Personen: 6 verschiedene Sorten
- Ab 30 Personen: 10 verschiedene Sorten

Kalte Häppchen

Mini-Sandwich diverse, gefüllt	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	2.50
Cavaillon Melone mit Rohschinken	Stück	3.50
Käse-Trauben-Spiess	Stück	2.80
Canapé Rauchlachs, Thon, Roastbeef Salami oder Ei	Stück	5.00
Crevettencocktail im Weckglas (Vietnam)	Stück	3.80
Poulet-Ananassalat im Weckglas (Schweiz)	Stück	3.70
Lachstatar mit Dill und Sauerrahm auf Toastbrot (Norwegen)	Stück	4.20
Gemüsestick mit Currymayonnaise im Weckglas	Stück	2.40

Warme Häppchen

Käseküchlein 65 g	Stück	2.10
Schinkengipfel 20 g	Stück	2.10
Crevetten im Kartoffelmantel	Stück	2.90
Mini-Samosa	Stück	1.60
Mini-Frühlingsrollen	Stück	1.60
Meatballs an pikanter BBQ-Sauce	Stück	1.80

Salziges

Pommes Chips Paprika / Nature, 30 g	1 Portion	1.80
Erdnüssli 30 g	1 Portion	1.80
Blätterteiggebäck 100 g	Stück	6.50

Süsse Versuchungen

Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.20
Pannacotta mit Fruchtsauce	Stück	3.20
Saisonale Süssspeise	Stück	3.50
Schokoladencake	Stück	3.50
Zitronencake	Stück	3.50

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso von der mobilen Kaffeestation	Tasse	3.00
Tee assortiert	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 150 cl	7.00
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.00
Coca-Cola / Zero / Light Rivella rot / grün / blau Ramseier, Fanta Orange, Elmer Citro, Pepita, Apfel Shorley, Ice Tea Rauch Arizona Green Tea	PET, 50 cl	3.50

Energy Drinks

Red Bull / zuckerfrei	25 cl	3.00
-----------------------	-------	------

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.00
-------------	--------	------

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	6.50

WEINE

Schaumweine

Champagne Grand brut Perrier-Jouët	75 cl	65.00
Prosecco Il Colle Millesimato	75 cl	39.00

Weissweine

Heida, AOC Valais 2018 Albert Mathier & Söhne	75 cl	46.00
Aigle, Les Papillons Chablais	75 cl	40.00
Hess Monterey California	75 cl	42.00

Rotweine

Maienfelder Pinot Noir, AOC 2017 Martin Tanner	75 cl	47.00
Ticinello Merlot, DOC Ticino 2016 Zanini-Sulmoni	75 cl	41.00
Amarone della Valpolicella Monte del Frà	75 cl	89.00

HINWEISE

Bestellung

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

Personalzuschlag

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 ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Fragen zum Angebot?

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

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.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGB's finden Sie unter zfv.ch/agb