

# CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



# CATERING- ANGEBOT

---

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Planen und dekorieren, fein kochen und servieren, das sind unsere Stärken. Ganz nach unserem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
Generali Restaurant Adliswil

## KONTAKT

---

Für ein gelungenes Fest  
zeichnet sich verantwortlich:

**Betriebsleiter**  
**Loris Betto**

**Generali Restaurant Adliswil**  
Soodmattenstrasse 2/4/10  
8134 Adliswil  
T +41 58 472 54 04  
T +41 58 472 35 78  
generali\_adliswil@zfv.ch  
[www.zfv.ch/generali\\_adliswil](http://www.zfv.ch/generali_adliswil)

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Kaffeepausen</b>	<b>2</b>
<b>Quicklunch</b>	<b>3</b>
<b>Apérokreationen</b>	<b>5</b>
<b>Bankett</b>	<b>6</b>
<b>VIP Lunch</b>	<b>6</b>
<b>Stehlunch</b>	<b>6</b>
<b>Buffetplausch</b>	<b>7</b>
<b>Weine</b>	<b>8</b>
<b>Getränke</b>	<b>8</b>
<b>Hinweise</b>	<b>9</b>

# KAFFEEPAUSEN

---

**Frühstück «Al Leone»** pro Person 28.50  
Kaffee, Tee, Fruchtsaft,  
Mineralwasser,  
Brotkorb mit verschiedenen  
Gipfeln, Zopf, Ruchbrot und  
Urdinkelbrot  
Butter und Konfitüre,  
Aufschnitt- und Käseplatte  
(50 g Fleisch, 40 g Käse)  
Birchermüesli und Fruchtsalat

Dieses Frühstück führen wir ab  
10 Personen durch.

## Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.60
Tee assortiert	Tasse	2.60
Mineralwasser	100 cl	7.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.80
Orangensaft	100 cl	8.00
Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

## Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Saisonfrucht	Stück	1.00
Büürli	Stück	1.50
Semmeli	Stück	1.30
Früchtebrötchen	Stück	2.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggigipfel	Stück	2.60
Joghurt in verschiedenen Sorten	Stück	1.60
Fruchtspiess, 60 g saisonal	Stück	4.50
Butter	Stück	0.50
Konfitüre	Stück	0.50
Fruchtsalat im Glas	Stück	4.50
Birchermüesli im Glas	Stück	2.00

## Brain Food

Dörrfrüchte mit Nüssen, 200 g	Portion	6.50
-------------------------------	---------	------

## Süsse Versuchung

Lindorkugel	Stück	0.90
Mini Toblerone	Stück	0.90
Brownies 6x6 cm	Stück	4.00

Muffin	Stück	3.50
Bananen-Schokolade, Blaubeere-Mandel, Apfel, Cheesecake-Johannisbeere, Aprikosen-Milchreis, Zitronen-Kokos, Vanille-Krokant		
Berliner oder Plunder	Stück	2.80
Nuss- oder Mandelgipfel	Stück	2.80
Fruchtwähe	Stück	4.20

# QUICKLUNCH

Anlässe müssen 2 Tage im Voraus bis 10.00 Uhr bestätigt sein. Anlässe am Montag sollten donnerstags der Vorwoche, bis 10.00 Uhr bestätigt sein.

## Basic Mini Sandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Salami	Stück	4.00
mit Schinken	Stück	4.00
mit Pouletbrustschinken geräuchert	Stück	4.00
mit Fleischkäse	Stück	4.00
mit Eierfüllung	Stück	4.00
mit Brie	Stück	4.00
mit Emmentaler	Stück	4.00

## Basic Mini Laugensandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Mostbröckli	Stück	4.70
mit Rohschinken	Stück	4.70
mit Lachs	Stück	4.70

## Classic Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Lago Laugenzöpfli mit Wildlachs, Petersilie, Kapern	Stück	6.80
Tre Colori Baguette dunkel mit Salami, Emmentaler, Salat, Salatgurke	Stück	6.50
Vitato Nussbrötli mit Brie, Birne, Rucola, Joghurtsauce	Stück	6.00
Trentino Hausbrot mit Bauernschinken, Cornichons, Tomate, Joghurtsauce	Stück	5.80

## Deluxe Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Torino Rustico-Parisette mit Pastrami, Eiersalat, Senf, Petersilie	Stück	7.50
Marco Polo Baguette dunkel mit Pouletschnitzel, Salat, Salatgurke, Tomate, Joghurtsauce	Stück	7.50
Estate Olivenbrottasche mit Bündner Rohschinken, Rucola, Cornichons	Stück	6.80

## Canapés ganz belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

	Stück	4.70
mit Lachs oder Thon		
mit Ei, Salami oder Brie	Stück	4.50

## Canapés Mini belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit, Rohschinken, Lachs oder Thon	Stück	3.80
mit Schinken, Salami, Brie, Ei, Cantadou	Stück	3.50

## Wraps hausgemacht

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Lachs	Stück	3.60
mit Thunfisch	Stück	3.60
mit Humus	Stück	3.60
mit Randenhumus mit Poulet	Stück	4.50

## Salziger Muffin

Dinkel, Bauernschinken, 100gr

	Stück	2.80
--	-------	------

Apéroplatte Rustico mit Bündnerfleisch, Salami, Bauernschinken, Gruyère, Emmentaler reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken	1 kg	149.00
---	------	--------

Metzger Platte mit Spezialitäten von unserem Metzger: Speck, Fleischkäse, Bauernschinken, Salami reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken	1 kg	139.00
---	------	--------

Bündner Platte mit Spezialitäten von unserem Metzger: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken	1 kg	184.00
---	------	--------

**Käse Platte** 1 kg 140.00

mit Gruyère, Emmentaler,  
Weichkäse, Parmesanmöckli,  
reich garniert mit Tomaten,  
Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen

Mengenberechnung für Fleisch-Käseplatte:

80 gr pro Person = Apéro

150 gr pro Person = Lunch

**Zu allen Apéroplatten servieren wir pro Person 2 Mini  
Brötli und 1 Butter.**

## **Individuelle Wünsche?**

Unser Cateringteam berät Sie gerne.

# APÉRO- KREATIONEN

Kleine Häppchen eignen sich nicht nur perfekt für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, als Snack oder Zwischenverpflegung.

## Apérohäppchen kalt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiess mit Rucolapesto mariniert	Stück	2.50
Grissini mit Parmaschinken	Stück	4.00
Trauben-Käsespiess saisonal mit Tête de Moin	Stück	3.50
Antipastispiess	Stück	3.50

## Apérohäppchen warm

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Poulet-Satayspiess	Stück	5.50
Knusper Tofuspiess	Stück	4.50
Pinsa Romana	Stück	4.50

## Snacks

Chips Nature / Paprika	55 gr	4.00
Gesalzene Erdnüsse	240 gr	4.00
Marinierte Oliven	100 gr	4.50
Parmesanstücke	100 gr	4.50
Blätterteiggebäck assortiert	100 gr	4.50

## Warme Häppchen

Riesecrevetten Butterfly	40 gr	4.50
Jalapeños Red Hot	40 gr	4.50
Gefüllte Oliven	50 gr	4.50
Arrancini, vegetarisch	60 gr	4.50
Panierte Mozzarella Sticks	60 gr	4.00

Frühlingsrolle, 50 g vegetarisch mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	1.90
Gemüsesamosa, 50 g vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	1.90
Falafel mit Hummus	3 Stück	5.50

## Die Klassiker

Schinkengipfel, 30g	Stück	3.00
Käseküchlein, 50g	Stück	3.00
Spinatküchlein, 50g	Stück	3.00

## Süsse Versuchungen

Fruchtspiess, 60g saisonal	Stück	4.50
Frische Beeren mit Sauerrahm im Glas	Stück	3.50
Panna cotta mit Früchten im Glas	Stück	3.50
Schokoladencreme im Glas	Stück	3.00
Cremeschnitte	Stück	3.90
Schokoladencake	Stück	3.50
Rüeblicake	Stück	3.80
Muffins	Stück	3.50
Brownies, 6x6cm	Stück	4.00

# BANKETT

---

## Ab zehn Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 62.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 68.00

## Vorspeisen

- Tagessuppe oder bunter Blattsalat
- Kartoffelgnocchi an Tomatensauce
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
- Rucolasalat an Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspäne
- Knackig bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen und gebratenen Speckstreifen
- Schottisches Rauchlachs mit Toast und Butter

## Fleischgerichte

- Rinds-Entrecôte Café de Paris
- Wiener Schnitzel mit Zitronenschnitz
- Kalbs-Saltimbocca Rohschinken und Salbei
- Kalbs-Geschnetzelt «Zürcher Art»
- Gefüllte Hähnchenbrust im Schinkenmanteln
- Trutenpiccata auf geschmolzenen Tomaten

## Fischgerichte

- Zanderfilet in Zitronen-Dill-Sahne-Senf-Sauce
- Low-Carb-Lachs mit Ofengemüse
- Gegrillte Riesenkrevetten auf Zitronenrisotto

## Vegetarische Gerichte

- Linsen Dal
- Waldpilzstroganoff mit Apfel und Spätzli
- Zucchettipiccata mit Tomatenfettucine
- Gelbes Thai-Curry mit Tofu

## Beilagen

Teigwaren, Butterspätzli, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Jasminreis, Tessiner Polenta

## Gemüse

Saisonales Gemüse, Wokgemüse, Ofengemüse

## Desserts

- Panna Cotta mit Saisonfrüchten
- Hausgemachte Brownies mit Banane
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Tartelettes mit frischen Saisonfrüchten
- Mini Patisserie

# VIP-Lunch

---

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere saisonalen VIP-Menüs.

## VIP-Lunches ab zwei Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 62.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 68.00

# Stehlunch

---

Wünschen Sie im Anschluss eines Meetings oder einer Schulung eine unkomplizierte Verpflegung?

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ab 10 Personen zusammen.

# Buffetplausch

---

Der Buffetplausch kann ab 10 Personen gebucht werden.

Geniessen Sie mit Ihrem Team einen geselligen Anlass.

## Pastaplausch

**Pro Person  
CHF 27.50**

Geniessen Sie unseren feinen Pastaplausch mit den Hartweizenteigwaren von De Cecco. Dazu servieren wir Ihnen diverse Saucen, geriebenen Parmesan, einen bunten Blattsalat und Tiramisu als Dessert.

## Fondue Chinoise

**Pro Person  
CHF 61.00**

Gemischter Salat  
Rinds, Kalbs, Schweins,  
Poulet-Fleisch  
Sauce: Tartare, Curry, Aioli, Cocktail,  
Senfschaum.  
Tomaten, Silberzwiebeln,  
Cornischo, Mixed Pickles  
Pommes Frites und Reis und Panna  
Cotta als Dessert.

## Grillplausch

**Pro Person  
CHF 58.00**

Kalbsbratwurst, Pouletspiess,  
Rindshohrücken, Gemüsespiess  
Saisonales Salatbuffet bestehend  
aus fünf Salaten, Saucen: Senf,  
Ketchup, Mayonnaise, dazu servieren wir  
Hausbrot und Mini Muffins mit Früchten  
als Dessert.

# WEINE

---

## Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 31.90  
 Fruchtig, blumig, fein, frisch  
 Prosecco, Stahltankausbau  
 Valdobbiadene, Italien

## Weissweine

Zürbieter Cuvée Weiss AOC 75 cl 34.50  
 Müller Thurgau, Pinot Gris, Blanc  
 de Blanc, Schweiz

Impero Pinot Grigio Venezia IGT 75 cl 34.50  
 Pinot Grigio, Stahltankausbau  
 Fruchtig, fein, ausgewogen,  
 Italien

Roero Arneis DOCG 75 cl 34.50  
 Cantina de Nebbiolo  
 Blumig, fruchtig, dezenter  
 Italien

Pecorino Superiore DOC Abruzzo 75 cl 34.50  
 Pecorino, Stahltankausbau  
 Vegan, Biowein, Italien

## Rotweine

Zürbieter Cuvée rot AOC 75 cl 34.50  
 Blauburgunder, Cabernet Dorsa,  
 Dornfelder, Barrique- und  
 Stahltankausbau Vegan  
 Zürich, Schweiz

Watt else, Cuvée Watter Wein AOC 75 cl 35.50  
 Blauburgunder, Dornfelder,  
 Stahltankausbau Vegan  
 Zürich, Schweiz

Ripasso della Valpolicella DOC 75 cl 74.00  
 Classico Corvina  
 Rondinella, Barriqueausbau  
 Schwarze Früchte, reif  
 Vegan, Italien

IL Primitivo del Tarantino IGT 75 cl 34.50  
 Sette Torri  
 Primitivo, Ausbau im grossen  
 Holzfass, Fruchtig, kompakt,  
 kraftvoll, Italien

Merlot del Ticino Il Cavalliere 75 cl 38.50  
 Merlot Traube, Barriqueausbau,  
 kraftvoll, elegant, Tessin

# GETRÄNKE

---

## Erfrischende Getränke

Fruchtbowl hausgemacht mit 100 cl 24.00  
 Alkohol

Fruchtbowl hausgemacht ohne 100 cl 19.00  
 Alkohol

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne 100cl 7.00  
 Kohlensäure Pet 50 cl 2.80

Diverse Süssgetränke Pet 50 cl 2.80

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch in der 33 cl 5.50  
 Bügelflasche

Appenzeller Sonnwendig 33 cl 5.50  
 alkoholfrei

## Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 8.00

## Warme Getränke

Kaffee und Espresso Tasse 2.60

Tee assortiert Tasse 2.60

# Hinweise

---

## Bestellung

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

## Personalzuschlag

Die für die Betreuung eines Anlasses engagierten Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	70.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00
Security extern	Stunde	75.00

Ab 22.00 Uhr gelten folgende Stundenansätze

Leitung	Stunde	75.00
Service	Stunde	60.00
Küche	Stunde	60.00

## Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Gläsermiete	Stück	1.00
Serviette Stoff	Stück	1.70
Tischtuch Stoff	Stück	8.90
Dekoration		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 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Inhaltsstoffe und Allergene

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

# AGB

---

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