# Catering-Angebot

Alles ist möglich!

# ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: 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 Restaurant AKAD Jungholz

## Kontakt

AKAD Restaurant Jungholz
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich
T +41 43 300 90 03
restaurant-jungholz@zfv.ch
www.zfv.ch/restaurant-jungholz

# INHALTSVERZEICHNIS


| | |
|---|---|
| Around Coffee | 1 |
| Apéro | 1 |
| Sandwiches | 2 |
| Salate | 2 |
| Weine | 3 |
| Getränke | 3 |
| Hinweise | 4 |
| Deklaration | 4 |
| AGB | 4 |

# AROUND COFFEE

**Frühstücksangebot**

| | | |
|---|---|---|
| Frucht saisonal | Stück | 1.50 |
| Banane Fair Trade | Stück | 1.50 |
| Gipfel vegan | Stück | 2.20 |
| Spezialbrötchen | Stück | 2.30 |
| Semmeli, Bürli | Stück | 1.70 |
| Buttergipfel | Stück | 1.90 |
| Laugengipfel | Stück | 1.90 |
| Butterbretzel | Stück | 3.60 |
| Power-Müesli | Stück | 6.50 |
| Birchermüesli | Stück | 6.50 |
| Schokoladenriegel gemischt | Stück | 1.90 |
| Spitzbueb, Nussschnecke, Brownie | Stück | 3.30 |
| Muffin | Stück | 4.00 |
| Cookie | Stück | 3.00 |
| Donut | Stück | 3.00 |
| Mini-Gebäck | Stück | 3.00 |

**Warme Getränke**

| | | |
|---|---|---|
| Espresso, Kaffee «Nespresso» | Tasse | 3.60 |
| «Twinings» Tee | Tasse | 3.50 |
| Vegane Milch | 0.5 dl | 2.50 |

**Kick Start Frühstück**

| | | |
|---|---|---|
| Henniez mit / ohne Kohlensäure | 50 cl | 3.00 |
| | 100 cl | 6.50 |

**Süssgetränke**

| | | |
|---|---|---|
| Coca-Cola | 50 cl | 3.60 |
| Coca-Cola Zero | 50 cl | 3.60 |
| Rivella rot / blau | 50 cl | 3.60 |
| Apfelsaft, Shorley | 50 cl | 3.60 |
| Eistee home made | 50 cl | 3.80 |
| Emmi Caffé Latte diverse Sorten | Stück | 3.00 |

**Fruchtsäfte**

| | | |
|---|---|---|
| Orangensaft | 100 cl | 6.50 |

# APÉRO

**Zum Knabbern**

| | | |
|---|---|---|
| Blätterteigstangen | 100 g | 6.90 |
| Blätterteiggebäck bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam | 100 g | 6.90 |
| Salzmandeln | 100 g | 5.50 |
| Parmesan Stücke | 100 g | 7.00 |
| Oliven mariniert | 100 g | 5.00 |

**Kalte Häppchen**

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Pumpernickel Bite, vegan, mit Randenmousse und Broccoli-Crostini | Stück | 3.50 |
| Erbsenhummus, vegan im Glas mit Naanbrot | Stück | 4.20 |
| Caprese-Spiessli | Stück | 3.50 |
| Crevette mit Senf-Dip auf Blini | Stück | 4.20 |
| Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich oder als vegane Variante | Stück | 4.20 |

**Im Glas oder Tasse**

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Süsskartoffelsalat, vegan gluten- und laktosefrei | Stück | 4.20 |
| Suppe in der Tasse saisonal, vegan | Stück | 3.50 |
| Tomaten-Mozzarellasalat vegi | Stück | 3.80 |
| Griechischer Salat vegi | Stück | 4.20 |
| Caesar Salat im Glas Mit Ei, Sbrinz, Poulet & Bratspeck | Stück | 4.20 |
| Lachsmousse auf Avocadocrème mit Crostini | | |
| Asiatischer Nudelsalat mit Poulet mit Chili, Pfefferminze und Limette | Stück | 4.20 |

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT

**Warme Häppchen**
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Randen-Falafelbällchen, vegan mit hausgemachtem Kräuter-Dip | Stück | 4.20 |
| Gemüsesamosa mit Harissa-Mandel-Dip, vegan | Stück | 4.20 |
| Jalapeños mit Dip, vegetarisch | Stück | 2.80 |
| Poulet- Teriyaki-Spiess | Stück | 4.20 |
| Mini-Empanada mit würziger Poulethackfüllung | Stück | 4.20 |
| Lachs auf Asiasalat | Stück | 4.20 |
| Riesencrevette im Kokosknuspermantel mit Dip | Stück | 4.20 |

**Süsse Verführungen**
hausgemacht
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Lemon-Tartelette garniert mit frischen Beeren | Stück | 4.20 |
| Panna Cotta mit Fruchtcoulis | Stück | 4.20 |
| Gefüllte Datteln Mit Ziegenfrischkäse, Mandeln und Honig | Stück | 3.50 |

# SANDWICHES

**Baguette-Sandwiches**
Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Käse vegan oder vegi | Stück | 6.90 |
| Caprese | Stück | 6.90 |
| Truthahn | Stück | 6.90 |
| Salami | Stück | 6.90 |
| Schinken | Stück | 6.90 |

**Partybrötchen**
Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

| | | |
|---|---|---|
| Olivenciabatta mit Antipasti vegan | Stück | 4.90 |
| Ciabatta mit Tomaten-Mozzarella vegi | Stück | 4.90 |
| Früchtebrötchen mit Brie und Frucht vegan & vegi | Stück | 4.90 |
| Bürli mit Schinken | Stück | 4.90 |
| Rusticobrötchen mit Truten | Stück | 4.90 |
| Laugenbrötchen Gefüllt mit no-Lachs oder Lachs | Stück | 4.90 |

Alle Sandwiches sind auch glutenfrei erhältlich.

# SALATE

| | | |
|---|---|---|
| **Salate divers** Italienne und French Dressing mit Hausbrot | Stück | 11.50 |

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT

# WEINE

### Prosecco

Le Contesse Prosecco Extra dry — 75 cl — 39.00

Der Prosecco wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

### Weisswein

Pinot Grigio — 75 cl — 34.00

Delle Venezie
Klare, helle Farbe. In der Nase feine, würzige Aromen von gelben Früchten, etwas Minze, frisch geschnittenem Gras und Mirabellen, begleitet von einer fein abgestimmten Säure und ausgewogener Balance. Am Gaumen feine Rasse mit lang nachklingender Säure des Weines harmoniert.

Bachmann — 75 cl — 32.00

Edelpflücker vom Zürisee
Mit seiner schönen, fruchtigen und unaufdringlicher Süsse vermag dieser Weisswein zu beflügeln. Ein perfektes Zusammenspiel der Traubensorte Riesling Silvaner, Pinot Noir und Muscat. Unterstützt werden die erfrischende Fruchtaromen wie Pfirsich, Apfel und Grapefruit von Zitronen- und Lindenblüten.

### Rotwein

12 Uvas Da La Suerte, Crianza, — 75 cl — 45.00

DO Utiel-Requena, Casa Lo Alto
Aus dem hügeligen Hochland von Valencia, aus der Bobal-Traube, die mit spannenden Würznoten und dunklen Beerenaromen punkten kann. Während 9 Monaten im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkle Beeren, mit schokoladiger Note erfreuen den Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

Bachmann — 75 cl — 33.00

Edelpflücker vom Zürisee
Eine Assemblage aus den Sorten Cabernet Dorsa, Garanoir und Regent. Das Bouquet enthüllt eine Mischung aus fruchtigen Noten, begleitet vom würzigen Charakter des Herbstlaubs. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle Früchte wie Cassis, Wachholder und Sauerkirschen.

# GETRÄNKE

### Fruchtsäfte

| | | |
|---|---|---|
| Orangensaft | 100 cl | 6.50 |

### Bier

| | | |
|---|---|---|
| Appenzeller Quöllfrisch | 33 cl | 5.00 |
| Appenzeller Quöllfrisch | 33 cl | 5.00 |
| Sonnwendlig alkoholfrei | 33 cl | 5.00 |

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT

# HINWEISE

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

**Personalkosten**
Zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

**Montag bis Samstag nach Öffnungszeiten**

| | | |
|---|---|---|
| Leitung | Pro Stunde | 55.00 |
| Service | Pro Stunde | 55.00 |
| Küche | Pro Stunde | 55.00 |

Samstag

| | | |
|---|---|---|
| Leitung | Pro Stunde | 65.00 |
| Service | Pro Stunde | 65.00 |
| Küche | Pro Stunde | 65.00 |

Personal- und Lieferkosten werden nach Aufwand verrechnet.
Ab 22.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 15.00 pro Mitarbeiter/in und Stunde verrechnet
Wintergartenmiete 300.- CHF zuzgl. Personal/h

**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.

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

| | | |
|---|---|---|
| Besteckset | Stück | 1.00 |
| Gläser | Stück | 2.00 |
| Teller | Stück | 3.50 |
| Stofftischtuch Bistro | Stück | 8.50 |
| Stofftischtuch Lang | Stück | 8.50 |
| Papiertischtuch Bistro | Stück | 4.50 |
| Blumendeko | | Nach Aufwand |
| Technische Hilfsmittel | | Nach Aufwand |

**Lieferungen**
Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben. Dieser richtet sich nach Distanz und Grösse des Auftrags resp. des Aufwandes.

| | | |
|---|---|---|
| Kleine Lieferung | Pauschal | 30.00 |
| Grosse Lieferung | Pauschal | 60.00 |

# 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. Zum Wohle des Klimas, verzichten wir in unserer Cateringauswahl komplett auf Rindfleisch.

**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 |
| Poulet | Schweiz |
| Übriges Geflügel | Schweiz, Europa |
| Wild | Schweiz, Europa |
| Fleisch- & Wurstwaren | Schweiz, Europa |

**Fisch aus nachhaltigem Fischfang**
Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

**Eier**
Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# AGB

Unsere AGB's sind unter zfv.ch/agb zu finden.