

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 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
Restaurant platform

Kontakt

Restaurant platform
Ernst & Young AG
Maagplatz 1
8005 Zürich
T +41 44 273 59 22
ey@zfv.ch
zfv.ch/platform

Betriebsleiter: Markus Weinmann
D +41 44 273 59 22
mweinmann@zfv.ch

Küchenchef: Adrian Keller
D +41 44 273 59 22

Betriebsleiterstellvertreterin: Tsering Ott
D +41 44 273 59 22

INHALTSVERZEICHNIS

Znüni	1
Lunches	1
Platten	2
Apéros	2
Süsses	2
Weine	3
Getränke	3
Hinweise	4
Deklaration	4
AGB	4

ZNÜNI

Gipfeli	Stück	1.60
Verschiedene Brötchen	Stück	2.60
Schokoladengipfel	Stück	3.50
Butterbrezel	Stück	3.00
Fruchtsalat im Weckglas	Portion	3.60
Ananas im Weckglas	Portion	3.60
Ananas & Granatäpfeln	Portion	4.50
Miniplunder	Stück	2.80
Cookies	Stück	2.80
Birchermüesli	Portion	5.50
Birchermüesli im Weckglas	Portion	3.60
Fruchtkorb	2 kg	12.50
Cailler Schokolade	Stück	2.30
Dubler Schokokuss		1.70
Ragusa		1.70
Clif Energy Bar		3.60

Getränke

Kaffee*	Tasse	3.30
Tee*	Tasse	3.30
Mineralwasser*	100 cl	6.50
mit und ohne Kohlensäure		
Orangensaft	100 cl	8.80
Cranberry Saft	100 cl	8.80

* Der Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern im 1.Stock ist kostenlos.

LUNCHES

Tages Sandwiches	pro Stück	10.50
Tagessandwiches		
Fleisch, vegetarisch, vegan		
Bowls mit Falafel	Portion	17.90
Bowls mit Lachstranche	Portion	17.90
Bowls mit Pouletbrust	Portion	17.90
Minibrötli deLux	24 Stück	92.00
Olivenciabatta mit Rauchlachs		
Nussfeigenbrötli mit Brie		
Rusticobrötli mit Gruyère		
Laugenbrötli mit Rohschinken		
Minibrötli vegan	24 Stück	92.00
Nussfeigenbrötli mit veganem Käse		
Laugenbrötli mit Rauchkarotte		
Vollkornbrötchen mit Hummus & Gemüse		
Olivenciabatta mit veganem Tatar		
Zopfstangenplatte	Pro Platte	89.00
Butterzopf mit Schinken		
Rusticozopf mit Gruyère		
Laugenzopf mit Salami		
Zopfstangeplatte deLux	Pro Platte	92.00
Rusticozopf mit Truthahn		
Butterzopf mit Brie		
Laugenzopf mit Rauchlachs		
Salate		
Gemischter Salat	Portion	6.50
Randensalat	Portion	6.50
Karottensalat	Portion	6.50
Griechischer Salat	Portion	6.50
Tomaten-	Portion	6.50
Mozzarellasalat		

PLATTEN

Minibrötli vegan Nussfeigenbrötli mit Käseersatz Olivenciabatta mit veganem Tartar Rusticobrötli mit Hummus Laugenbrötli mit geräucherten Karotten	24 Stück	92.00
Minibrötli Classic Olivenciabatta mit Salami Nussfeigenbrötli mit Brie Rusticobrötli mit Schinken Laugenbrötli mit Eimousse	24 Stück	89.00
Minibrötli deLux Olivenciabatta mit Rauchlachs Nussfeigenbrötli mit Brie Rusticobrötli mit Gruyère Laugenbrötli mit Rohschinken	24 Stück	92.00
Mini-Croissant Laugencroissant mit Roastbeef Buttercroissant mit Gruyère Rusticocroissant mit Rauchlachs	18 Stück	72.00
Zopfstange Collection Butterzopf mit Schinken Rusticozopf mit Gruyère Laugenzopf mit Salami	9-12 Personen	89.00
Zopfstange Collection deLux Rusticozopf mit Trutenbrust Butterzopf mit Brie Laugenzopf mit Rauchlachs	9-12 Personen	92.00

SÜSSES

Mini-Dänisch Plunder	Stück	2.80
Mini-Muffins	Stück	2.80
Cookies	Stück	2.80
Cheesecake im Glas	Portion	4.50
Exotisches Mousse im Glas	Portion	4.50
Apple Crumble im Glas	Portion	4.50
Schokoladenmousse	Portion	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		
Gebrannte Creme	Stück	4.50
Bestellbar ab 10 Stück		
Mini-Dänisch Plunder	Stück	2.80
Mini-Muffins	Stück	2.80

APÉRO

Kalte Häppchen

Tomaten – Mozzarella		3.90
Spiesschen		
Käse Trauben Spiesschen	Portion	3.90
Wrap-Lolly mit Gemüse		3.90
Bruschetta mit Gemüse		3.90
Bruschetta mit Tomaten		3.90
Avocado, Tomaten, Kichererbsen	Portion	4.20
Blätterteigstangen	100 g	4.50
Tacoschiffchen mit Guacamole		4.20
Gemüsetatar		4.50
Parmesanwürfel	150g	8.50
Tortillachips mit Erbsenmole		9.50
Rindstatar		4.50
Glasnudelsalat mit Crevetten		5.20
Fleisch- und Käseplatte	100g/ Platte	17.50
Nussmischung		5.20
Käseküchlein		3.30

Warme Häppchen

Falafel auf Gemüsebeet mit Joghurt		5.20
Gemüsecurry		7.50
Pinsa Romana mit Gemüse	8 Stück	3.50
Gefüllte Quesadilla (vegan)	8 Stück	3.60
Gerösteter Blumenkohl mit Kokos	Portion	3.50
Tacos mit Browbee	Portion	4.50
Samosa		3.20
Miniburger vegetarisch		7.50
Browbee mit Hörnli		7.50
Flammkuchen mit Speck		3.40
Mini Burger mit Rind		7.50
Taboulésalat mit Lachs		5.20
Taboulé mit Fleischbällchen		5.20
Pouletgeschnetzeltes mit Rösti		7.50
		2.90

WEINE

Weisswein

Italien		
Pinot Grigio Luna, DOC	75 cl	41.00
Venezia		

Rotwein

Italien		
Primitivo di Mandarina	75 cl	41.00
Sueda Croce, Barrique		

Schaumwein

Prosecco Brut DOC	75 cl	41.00
Treviso Colle		

GETRÄNKE

Softgetränke

Mineralwasser	100 cl	6.50
mit und ohne Kohlensäure		
Mineralwasser Henniez	PET, 50 cl	4.50
mit und ohne Kohlensäure		
Rivella rot, blau	PET, 50 cl	4.50
Coca Cola, Coca Cola zero	PET, 50 cl	4.50
Sinalco	PET, 50 cl	4.50
Apfelshorley	PET, 50 cl	4.50
Chaya, Alpentee, Classic	PET, 50 cl	5.00
ZFV Hibiskus Tee, Lemon	PET, 50 cl	4.800
Minze		
Michel Orangensaft	100 cl	8.80
Schlör Cranberrysaft	100 cl	8.80
Ginger Shot	60 ml	3.20

Bier

Appenzellerbier, Quöllfrisch	33 cl	4.80
Appenzellerbier, Leermond	33 cl	4.80

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	3.30
Espresso	Tasse	3.30
Tee, Sirocco	Tasse	3.30

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristige Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer von 8.1%.

Lieferpauschale

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde werden CHF 14.50 pro Weg in Rechnung gestellt (ausserhalb Kundenzone). Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag. Dieser Zuschlag gilt nicht für den Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern.

Personalaufwand

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Pro Stunde	68.00
Service	Pro Stunde	58.00
Küche	Pro Stunde	58.00
Abwasch	Pro Stunde	58.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Tischtuch weiss	Stück	6.50
Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Tischtuch Stehtisch	Stück	6.50

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

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, Neuseeland**, Australien**
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

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.