

Cateringangebot

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

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 ZHAW

Unser Catering E-Shop:



KONTAKT

ZHAW Restaurant Grüner Saal
Fabian Aebischer
Theaterstrasse 17
8400 Winterthur
M +41 77 267 64 12
catering_zhaw@zfv.ch
zfv.ch/gruener-saal

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEERPAUSEN	2
FRÜHSTÜCK & BRUNCH	3
SANDWICH & PARTYBRÖTCHEN	3
LUNCH	4
KALTE SINGLE PORTIONS	4
WARME SINGLE PORTIONS	5
DESSERT APÉRO HÄPPCHEN	6
APÉRO PACKAGES	6
LIVE COOKING	7
SAISONALES	7
THEMENBUFFET	8
GETRÄNKE	8
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	9
HINWEISE	10
DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT	10
AGB	10

KAFFEEPAUSEN

Begrüssungskaffee «Grüezi Mitenand» pro Person 10.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Orangensaft/Apfelsaft
 Cookies und Schokolade

Vormittagskaffee «Morgenstund» pro Person 11.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Orangensaft
 Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli und Brötli zur Auswahl

Vormittagskaffee «Morgele» pro Person 13.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ramseier Orangensaft
 Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli und Brötli zur Auswahl
 Ein Müesli oder ein Joghurt zur Auswahl (80-100gr.)

Vormittagskaffee «Vegan Greenery» pro Person 15.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ramseier Orangensaft
 Körner Gipfeli, Veganer
 Birchermüesli im Weckglas
 Karotten/Ingwer Shot (50ml)

Nachmittagskaffee «Powerup» pro Person 12.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Apfelsaft
 Süssgebäck
 Fruchtspiesschen

Nachmittagskaffee «Deluxe» Pro Person 24.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ein Glas Prosecco pro Person
 Haribo Bowl mit Säckli
 Süssgebäck
 Fruchtspiesschen
 Apéro Platte mit Käse und Rohschinken, Nüssli und Brot

Ganztages Package «Zmorge, Zmittag und es Zvieri» Pro Person 39.90

Vormittagspackage
 "Morgenstund"
 Lunch in der Mensa mit Salat, Hauptgang, Dessert und Mineral
 Nachmittagskaffee «Powerup»

Backwaren

Buttergipfeli 2.00
 Laugengipfeli 2.00
 Vollkornkipfeli 2.00
 Veganes Gipfeli 2.00
 Fitnessbrötli 2.60
 Pausenbrötli 2.60
 Mandelbrötli 2.60
 Glutenfreies Brötli 2.60

Süsses aus eigener Produktion

Zitronen Gugelhupf 3.60
 Veganer Gugelhupf 3.60
 Waffeln mit Schokolade 3.60
 Cake Saisonal 3.60
 Cake am Stiel mit Schokolade 3.60

Süsses aus unserer Bäckerei

Brownie 3.10
 Donuts 3.10
 Muffins 3.10
 Schokoladengipfel 3.10
 Nussstange 3.10
 Zimtschnecke 3.10
 Spitzbueb 3.10
 Vogelnästli 3.10

Direkt aus unserer Küche

Birchermüesli 100g 3.60
 Birchermüesli (vegan, glutenfrei) 100g 3.60
 Overnight Oats (vegan, glutenfrei) 100g 3.60
 Chia Pudding (vegan, glutenfrei) 100g 3.60
 Powerjoghurt mit glutenfreier Granola 100g 3.60



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Good Morning Package Ab 10 23.50
Personen

Birchermüesli
Mini Sandwiches
Fruchtsalat, Joghurt & Granola
Butterzopf, Mini Gipfeli & Brötli
Marmelade, Butter & Honig
Käse- und Fleischplatte
Omelette und Pancakes
Milch, O-Saft, Kaffee & Tee

Add on's Ab 10
Personen

Speck 2.50
Avocado 2.50
Porridge 2.50

High Tea Package

Zwei Mini Sandwiches gemischt pro Person Ab 10 18.90
Personen

Mini Muffins
Chäschüechli
Ein Süssgebäck pro Person
Früchtespiesschen
Mini Gipfeli und Brötli mit
Marmelade, Honig & Butter
Kaffee, Tee, O-Saft &
Mineralwasser

Add on's Ab 10
Personen

Il colle Prosecco 75cl 38.00
Gemüse Sticks mit Dip 1000g 30.00
Lachs-, Rinds oder Gemüsetatar
im Glas 10 Stück 45.00

Sandwich & Partybrötchen

Sandwiches

	Mindestmenge	
Poesia Mit veganem Eiersalat	2stk	7.60
Pollo impossibile Mit Planted Kebap	2stk	7.60
All'Orto Mit Proteimbrot und Gemüse	2stk	7.60
Rio Terra Mit veganem Thunfisch	2stk	7.60
Sorpresa Mit veganem Lachs	2stk	7.60
Caprese Mit Tomaten und Mozzarella	2stk	7.60
Vitato Mit Brie und Birne	2stk	7.60
Trio Grande Mit Eiersalat und Peperoni	2stk	7.60
Fattoria Mit Rauchkäse	2stk	7.60
Lago Sandwich Mit Lachs	2stk	7.60
Il Mare Mit Thon	2stk	7.60
Sole Mio Mit Salami	2stk	7.60
Helvetia Mit Fleischkäse & Gruyère	2stk	7.60
Romana Mit Rohschinken	2stk	7.60
Inferno Mit Mostbröckli und smoked Kabissalat	2stk	7.60
Marco Polo Mit Poulet Schnitzel	2stk	7.60
Glutenfreies Brötchen Mit Salami oder Antipasti	2stk	7.60
Parisetto 52cm Mit Pouletbrust	1stk	75.00
Laugenzopf 50cm Mit Fleischkäse	1stk	75.00
Laugenzopf 50cm Mit Schinken	1stk	75.00
Laugenzopf 50cm Mit Salami	1stk	75.00
Focaccia Oregano 50cm Mit Antipasti	1stk	75.00



Partybrötchen		
Nuss-Feigenbrötchen	6stk	4.30
Mit veganem Käse		
Laugenbrötchen	6stk	4.30
Mit Rauchkarotte		
Rustico Brötchen	6stk	4.30
Mit Hummus und Grillgemüse		
Olivenbrötchen	6stk	4.30
Mit veganem Tatar		
Nuss-Feigenbrötchen	6stk	4.00
Mit Brie		
Olivenciabatta	6stk	4.00
Mit Salami		
Rustico Brötchen	6stk	4.00
Mit Schinken		
Partybrötchen	6stk	4.00
Mit Mostbröckli		
Laugenbrötchen	6stk	4.00
Mit Eiersalat		
Olivenciabatta	6stk	4.00
Mit Rauchlachs		
Laugenbrötchen	6stk	4.00
Mit Limmattaler Rohschinken		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit veganem Tatar		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit Hummus und Gurke		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit Rauchkarotte		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit Roastbeef		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit Rauchlachs		
Purkornschnitte	6stk	4.30
Mit Gruyère		

LUNCH

Quick Lunchbite 350g-400g	Ab 10 Personen	12.90
Saisonale Suppe		
Gemischte Salatbowl		
Fünf kalte Komponenten		
Zwei Dressings & Brot		
Alles vegan, vegetarisch und glutenfrei möglich		
Buffetform oder Tellerservice		
Add on's	Ab 10 Personen	
Fleisch		4.50
Fleisch Alternative		4.50

Lunch Bag	Ab 10 Personen	15.00
1x Sandwich assortiert		
1x Frucht		
1x Mineralwasser		
1x Schoggi Riegel		
1x Serviette		
1x Tragetasche		

Mensa Lunch	Ab 10 Personen	23.50
2 Wochen vorher anmelden		
Tagessalat		

Tagesmenü oder Teller vom Buffet in Mensa		

Tagesdessert		

Diverses Mineral oder Softgetränk		

Kaffee oder Tee		

Snacks für den Apéro

Die Snack Häppchen können bei einem Package gebucht werden oder auch zusätzlich bestellt werden

Oliven und Parmesan	100g	6.50
Chips Nature	100g	2.80
Chips Paprika	100g	2.80
Erdnüsse gesalzen	100g	2.80
Blätterteig Flûtes	10stk	7.60
Chäschüechli	1stk	3.10
Schinkengipfeli	1stk	3.10



KALTE SINGLE PORTIONS

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: März, April, Mai

«Spring is in the Air» 5.00

Grüner Spargelsalat mit Ziegenkäse und Bündner Rohschinken Balsamico und Baum Nuss (80 Gramm)

«Der Frühe Bauer» 5.00

Feld- und Spinatsalat mit Ei und Croûtons dazu Radieschen und Französische Salatsauce (60 Gramm) vegetarisch

«Mini Garten» 5.00

Kleine Bowl mit mariniertem Tofu Würfel, Sprossen, Edamame und Reis an einer Zitronensauce (80 Gramm) vegan

«Rot ist» 5.00

Randen-Apfel-Rhabarbersalat an Wasabisauce und einem rote Beete Salat (80 Gramm) vegan

«Wilder Lauch?» 5.00

Saisonaler Schweizer Käse mit Bärlauch Pesto auf einem Laugenbrötli mit Rucola (80 Gramm) vegetarisch

«Ab in die Terrine» 5.00

Bärlauch Terrine mit Poulet, dazu Cherrytomatenchutney und Pumpernickel (80 Gramm)

«The La Fraiche Trifle» 5.00

Gemüse Tatar, Avocado, New Roots La Fraiche und

gerösteten Kernen, schichtweise präsentiert im Glass

(80 Gramm) vegan

«Chef's Frühlings Special»

Spargelsalat mit Erdbeeren 5.00

und Quinoa Tricolore, Kräutersalat und feines Granola

(80 Gramm) vegetarisch

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: Juni, Juli, August

«Summer Breeze» 5.00

Frische Wassermelone, begleitet von würzigen Feta-Würfeln und zartem Rucola, serviert auf einem Bett aus knackigem Rucola und verfeinert mit einem erfrischenden Zitronendressing (80 Gramm)

«Brot bedeckt» 5.00

Frisch aus dem Ofen: Eine Scheibe Ciabatta-Brot, belegt mit einem Cherrytomaten-Chutney, Avocado und Kräutersalat. Abgerundet mit einer Prise Pfeffer, Meersalz und einem Hauch Olivenöl (80 Gramm)

«Pink Potato?» 5.00

Ein raffinierter Kartoffelsalat mit Randenwürfeln, Apfelstücken, Feldsalat und einer Soja-Zitronen-Pfeffer-Dip-Beilage. Dazu gibt es einen Focaccia-Würfel (80 Gramm)

«Le Mini Burrata a Lavendel» 5.00

Zarte Mini Burrata begleitet von Orangen- und Grapefruitstücken, Cherrytomaten und einem Hauch Lavendel,



abgerundet mit Balsamico-Creme (80 Gramm) « Oriental Shrimp »	5.00	Ofengegarte Spargeln mit Bündner Rohschinken und Hollandaise Sauce (80 Gramm) « Wilde Knobli Pasta »	5.00
Eine delikate Riesencrevette auf einem Bett aus Hummus, begleitet von Zhug (Koriander-Kräuteröl) für eine umami-reiche Erfahrung. Dazu servieren wir kleine Pita-Brote (80–100 Gramm) « Aus Andalusien »	5.00	Bärlauch Ravioli, Tomaten Concassée, Zitrone-Olivenöl und Parmesan im Glas mit Deckel serviert (80 Gramm) vegetarisch « Swiss Fisch »	5.00
Genießen Sie das Original Gazpacho aus Spanien, begleitet von Spießchen mit spanischer Chorizo (80 Gramm) « Russian Fusion »	5.00	Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf einem Bett aus Julienne Gemüse und Zitrone-Dillsauce (80 Gramm) « Greatest of all Time »	5.00
Ein russischer Salat mit schweizerischem Gemüse und Kartoffeln, begleitet von einem gekochten Freilandeier und einem Laugenbrötchen (80 – 100 Gramm) « Chef's Vegan Tatar Special »	5.00	Ziegenkäse mit einer Honig-Senf Sauce auf jungem Blattspinat mit Baumnüssen und essbaren Trockenblüemli (80–100 Gramm) vegetarisch « Orientalisch Verpackt »	5.00
Genießen Sie unser köstliches Gemüse-Tatar, begleitet von einer Avocado-Mousse und Spießchen mit mediterran gegrilltem Gemüse (80 Gramm)	5.00	Couscous mit Minze und Zitrone, Aubergine-Linsen Ragout und Falafel, Sesam und Koriander (80–100 Gramm) vegan « Die grüne Buddha Bowl »	5.00
		Broccoli, Erbsen, grüner Tofu, Kartoffeln an Kräutern, mit vier verschiedenen Marinaden in einer kleinen Bowl (80–100 Gramm) vegan « Spring in meinem Tartelette »	5.00
		Tartelette mit veganem Spargelragout und veganem Bio-Reibkäse überbacken (80–100 Gramm) vegan « Dinkel Teriyaki »	5.00
		Dinkel Weizen an Teriyaki Sauce, Fairtrade Reis, Edamame, Kokos und Erdnüssen (89–100 Gramm) vegan	

WARME SINGLE PORTIONS

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: März, April, Mai

«**Grüsse aus Holland**» 5.00



Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: Juni, Juli & August

«Wurst mit Brot» 5.00

Opfikerli Bratwurst auf schein Nussbrot mit Senfbutter

(80 - 100 Gramm)

«Oma aus Italien» 5.00

Kleine Lasagne Verdure, hausgemacht nach Omas Rezept, mit Balsamico-Tomaten und Basilikum (80-100 Gramm)

«Involtini Zucchini für Dini»

Grillierte Zucchinirollchen gefüllt mit Frischkäse, Couscous mit Granatapfel, Tomaten und Gurken (80-100 Gramm)

«Que sera sera» 5.00

Quesadilla gefüllt mit Gemüse, Schweizer Reibkäse und Hummus, dazu ein Sauerrahm-Dip (80-100 Gramm)

«Sweet and Spicy» 5.00

Süßkartoffeln mit scharfem Linsenragout und einem Limetten-Soja-Topping. Serviert im Glas mit frischen Kräutern (80-100 Gramm)

«You Tofu» 5.00

Bio-Tofu-Gemüsespieß mit Fairtrade-Reis und Teriyaki-Sauce, dazu Cashewnüsse (80-100 Gramm)

«Hot Summer Bowl» 5.00

Eine Auswahl von 4 gegrillten Gemüsesorten mit 4 verschiedenen Marinaden in einer kleinen Schüssel (80-100 Gramm)

«Kibbe, Kiche & Co» 5.00

Kibbe gefüllt mit Gemüse auf einem Kichererbsen-

Tomatenragout und Hummus (80-100 Gramm)

DESSERT SINGLE PORTIONS

Monate: März, April, Mai

«Toblerone Mousse» 3.00

Schokoladen Mousse hausgemacht mit Toblerone und Garnitur (80 Gramm)

«Pana Cotta mit roten Früchten» 3.00

Vollrahm Dessert mit Beeren & Garnitur (80 Gramm)

«Himbeercreme» 3.00

Schweizer Soja Joghurt mit Himbeeren und garnierten Nüssen (80 Gramm) vegan

«Cheesecake mit Rhabarber» 3.00

Rhabarber-Erdbeeren Kompott auf luftigem Cheesecake mit Schokoladestückchen (80 Gramm)

Monate: Juni, Juli & August

«Erdbeer-Rausch» 3.00

Eine verlockende Erdbeer-Mousse, verfeinert mit frischen Erdbeeren und einem Hauch von Minze (80 Gramm)

«Versuchung der Weissen Schokolade» 3.00

Zarte weisse Schokoladenmousse mit einem verführerischen Blaubeer-Crumble und einem Hauch von Honig (80 Gramm)



«Fruchtige Verlockung» 3.00

Ein erfrischender
Beerensalat auf
griechischem Joghurt,
gekrönt mit einem Schleier
von Honig
(80 Gramm)

«Kokosnuss-Exotik» 3.00

Ein sinnliches
Kokosmousse,
verschmolzen mit einem
Mangopüree und einem
Hauch von Passionsfrucht
(80 Gramm)

APÉRO PACKAGES

Apéro Packages

Ab 20
Personen

Zum selbst

zusammenstellen

3 kalte Häppchen p.P 21.50
2 warme Häppchen
1 Knabberhäppchen

3 kalte Häppchen p.P 29.50
1 Käse/Schinkenplatte mit
Brot
2 warme Häppchen
1 Knabberhäppchen
1 Dessert

4 kalte Häppchen p.P 34.50
3 warme Häppchen
2 Knabberhäppchen
2 Dessert

Firabig Package

p.P 29.50

5 warme Häppchen
Chips & Nüssli
Mineral/Softgetränke 1 p.P
Bier, Wein und Prosecco 2
p.P

Winterthur Lokal-Package

Unser Küchenchef bezieht für die Zusammenstellung
unserer Menüs leidenschaftlich gerne frische und
hochwertige Produkte aus Winterthur und der
umliegenden Region. Von eleganten Vorspeisen über
köstliche Hauptgerichte bis hin zu verlockenden
Desserts – jedes Gericht wird mit regionalen Zutaten
und viel Liebe zum Detail zubereitet.

3 kalte Häppchen 27.50
2 warme Häppchen
1 Dessert

3 kalte Häppchen 36.50
2 warme Häppchen
2 Dessert

Swiss Package

29.50

Tauchen Sie ein in die Welt der schweizerischen
Küche, wo Qualität, Frische und Authentizität im
Mittelpunkt stehen. Unser Küchenchef hat sorgfältig
eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, die die
reichhaltigen Aromen und Zutaten der Schweiz
widerspiegeln.

Mini Sandwiches 2 pp
Bündner Rohschinken
Tête de Moine und
Höbelkäse
Käse- und Spinat Chüechli
Hörnli und Gehacktes
(80 – 100g Fleisch oder
vegetarisch)
Toblerone Mousse



Live Cooking

Koch + Material	Ab 20 Personen	250.00
Côte de Boeuf mit Bernaise Sauce und Kartoffelgratin	p.P	15.00
Beinschinken mit Whiskysauce und Rosmarin Kartoffeln	p.P	12.00
Asian Wok (vegetarisch, vegan oder mit Fleisch)	p.P	13.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti Pastetli	p.P	13.50
Dessert Wagen mit Glace	p.P	9.00

Saisonales

Ende April, Mai und Juni

Spargel Menü «Klassik»

Spargelcrèmesuppe oder grüner Spargelsalat mit Ziegenkäse, Rohschinken, Cherrytomaten und Honig-Senf Dressing

Weisse Spargeln mit Bauernschinken oder Lachs Gekochtes Ei

Petersilien Kartoffeln Hollandaise Sauce

Coupe Romanoff oder Erdbeeren und Merengue

BBQ Arrangements

Juni, Juli, August und September

Bratwurst und Brot mit Kartoffelsalat, Ketchup und Senf (Fleisch und/oder vegan)

Ab 10 Personen

12.50

Salat Buffet 250g pro Person (5 Sorten) mit Brot und Dressings

Ab 10 Personen

7.50

Bei Bestellung der einzelnen Komponenten sind Ketchup, Mayonnaise & Senf inklusiv miteinberechnet

Mindestmenge

Mariniertes Poulet 100g-140g	10	4.00
Kalbs Bratwurst 100g-140g	10	4.00
Zoffikerli 2 Stück 100g-140g	10	4.50
Pouletspiess 100g-140g	10	5.00
Schweins Kotelett 100g-140g	10	4.00
Schaschlik Spiess	10	5.00
Lammkarree 100g-140g	10	11.00
Hamburger 100g-140g	10	4.00
Entrecote 100g-140g	10	8.50
Lachs in der Papillote 100g-140g	10	7.50

Baked Potato pro Stück	10	3.50
Baked Sweet Potato pro Stück	10	3.50
Kartoffelsalat 1kg	10	21.00
Bratkartoffel mit Rosmarin und Thymian 1kg	10	11.00
Gebratener Reis 1kg	10	15.00
Maiskolben pro Stück	10	3.50
Gemüsespiess pro Stück	10	6.00
Tofu Spiess pro Stück	10	6.50
Planted Spiess pro Stück	10	5.50
Grillkäse pro Stück	10	5.00

Dessert Buffet ab 10 Personen	Ab 10 Personen	250.00

Cocktailsauce	100cl	
Chimichurri	100cl	30.00
Harissa	100cl	18.50
Sauerrahm	100cl	14.00



Pumpkin and More
Ende September, Oktober
und November

Kürbissuppe
Kürbis Gnocchi
Kürbis Ravioli
Pilzragout
Pilz Risotto
Marroni
Spätzli
Sauerkraut
Marroni Cake

Weihnachten
Dezember

Samichlaus
Fondue
Raclette
Vermicelle

THEMENBUFFET

Ab 20 Personen

Asia Buffet	p.P	29.90
Pasta Plausch	p.P	29.90
Winterthur Local Food (vegan)	p.P	34.90
Ohne Dessert		3.00
Ohne Vorspeise		7.00

GETRÄNKE

Mineralwasser

Henniez mit/ohne	100cl	5.60
Kohlensäure		
Henniez mit/ohne	50cl	2.30
Kohlensäure PET		

Softgetränke

Hausgemachter Eistee	50cl	4.00
Hausgemachte Limonade	50cl	4.00

Bio Schorle	50cl	4.60
Vitamin Well	50cl	4.60
Coca Cola	50cl	4.00
Coca Cola Zero	50cl	4.00
Redbull	25cl	3.20
Redbull Sugarfree	25cl	3.20

Fruchtsäfte

Orangensaft	100cl	7.60
Apfelsaft	100cl	7.60
Multivitamin	100cl	7.60
Frisch gepresster O-Saft PET	25cl	4.90
Ingwer-Zitronen-Shot	5cl	2.80
Ingwer-Karotten-Shot	5cl	2.80
Ingwer-Randen-Shot	5cl	2.80

Big Bowls Ballonflaschen Mind. 8l

Aromawasser mit Zitronen, Minze und Beeren als Grundbasis	100cl	6.50
Hausgemachter Eistee	100cl	7.80
Hausgemachte Limonade	100cl	7.80

Heissgetränke

Kaffee/Espresso Nespresso Kapseln	1stk	3.60
Sirocco Tee Beutel	1stk	3.60
Orangenpunsch Beutel	1stk	3.80
Rumpunsch alkoholfrei Beutel	1stk	3.80

Add on

BIO-Haferdrink	100cl	7.10
BIO-Sojadrink	100cl	6.80
BIO-Reisdrink	100cl	7.10
Honig im Glas	30cl	12.00



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso	75cl	36.00
Italien/Valdobbiadene, Il Colle Prosecco		
Cremant de Limoux Blanc	75cl	39.00
Frankreich/Languedoc, Luc Pirlet		
Mythos Pétillant VdP Suisse	75cl	39.00
Schweiz/Mythos Landolt Weine		
Stadtzürcher Blanc de Noir Brut AOC	75cl	58.50
Schweiz/Stadt Zürich, Landolt Weine		
Brut Rosé Champagner	75cl	119.00
Frankreich/ Champagne, Louis Roederer		

Weisswein

Verdejo Do Rueda	75cl	30.00
Spanien/Rueda Dominio de La Granadilla		
Pinot Grigio DOC	75cl	42.00
Italien/Südtirol, Kellerei Kurtatsch		
Tobias Federweiss AOC St. Gallen	75cl	46.00
Schweiz/St.Gallen, Tobias Weingut		
Stadtzürcher G'mischter Satz	75cl	46.00
Burghalde AOC		
Schweiz/Stadt Zürich Weingut Landolt		
Nobler Weissler	75cl	51.50
Weingut Nadine Saxer Neftenbach		

Rotwein

Zürbieter Cuvée rot AOC	75cl	42.00
Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt		
Barbera d'Alba DOC Superiore	75cl	30.00
Italien/Piemont, Borgogno Serio		
Nobler Blauer	75cl	51.50
Schweiz/Weingut Nadine Saxer Neftenbach		

Roséwein

Zürbieter Rosé Schiterberg AOC	75cl	42.00
Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt		
Oeil de Perdrix AOC	75cl	42.00
Schweiz/Wallis Albert Mathier & Söhne		

Bier

Chopfab Lager	33cl	4.60
Chopfab Amber	33cl	4.60
Chopfab Bleifrei	33cl	4.60



HINWEISE

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung haben bis spätestens **10.00 Uhr am Vortag des Anlasses**, für alle anderen Caterings mindestens 14 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen.

Die Kleinbestellungen werden über unseren E-Shop getätigt.

DJ Anlage mit Spots

DJ Pult	1000.00 pro Tag
Spots 10x	250.00 pro Tag
Bar Miete Ab 50 Personen buchbar.	500.00 pro Tag

Kühlschrank	90.00 pro Tag
--------------------	---------------

Studierendenanlass

Studierendenvereine die einen Anlass organisieren erhalten 10% Vergünstigung.

Lieferung

Für Lieferungen bis zu 100 Personen innerhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir **CHF 35.00**, bei einer Mindestkonsumation von CHF 100.00 entfällt die Lieferpauschale. (Endbetrag auf dem Kassenzettel ist dabei ausschlaggebend)

Für Lieferungen ab 100 Personen innerhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir immer **CHF 70.00**. Für Lieferungen ausserhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir nach Ermessen / Aufwand.

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

Mitarbeiter

Montag bis Freitag	pro Stunde	55.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	70.00

Anlassleitung

Montag bis Freitag	pro Stunde	85.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	105.00

Küche

Montag bis Freitag	pro Stunde	60.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	75.00

Küchenleiter

Montag bis Freitag	pro Stunde	90.00
Samstag, Sonntag	pro Stunde	110.00

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 ab 50pax	Auf Anfrage	
Tischtücher Buffet	Stück	7.00
Tischtücher Stehtische	Stück	7.00
Tischtücher & Blumen als Combo ab 50 Personen	Pro Person	5.00

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

