

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 Yaye

Kontakt

Restaurant Yaye
Baselink Main Campus
Hegenheimermattweg 167C
4123 Allschwil

T +41 76 247 88 21
maincampus@zfv.ch
www.zfv.ch/yaye



INHALTSVERZEICHNIS

Pausen Packages	1
Süßes & Gebäck	1
Sandwiches	2
Kalte Lunch Packages	2
Brown Bag Lunches	2
Sharing Platters	3
Apéro Packages	3
Warme Buffets Packages	4
Dessert	5
Kalte Getränke	5
Alkoholische Getränke	5
Hinweise	6
Deklaration	7
AGB	7



PAUSEN PACKAGES

Mindestbestellmenge 10 Personen, inkl. Besteck und Servietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Package «Znüni» pro Person 8.50
Orangensaft | Gipfeli | frische Frucht

Package «Muesli» pro Person 11.50
Kleines Birchermüesli | frische Frucht | Energie-
Riegel

Package «Zvieri» pro Person 9.50
Glutenfreie Muffins 2 Stk. | Früchtespiess | Fruchtsaft

Package «Traditional» pro Person 13.80
Gipfeli | kleines Birchermüesli | Sandwich mit
Fleisch, Fisch oder vegetarisch | frische Frucht

Package «Paris» pro Person 14.80
Pain au Chocolat | kleiner Joghurt nature mit
Früchte-Coulis | Baguette mit Fleisch, Fisch oder
vegetarisch | frische Frucht

Package «Bella Vita» pro Person 14.90
Cornetto Crema | kleiner Joghurt nature mit Früchte-
Coulis | Ciabatta mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch |
frische Frucht

Package «Fjord» pro Person 18.90
Energie Riegel | Bagel mit Rauchlachs | kleiner Skyr-
Joghurt mit Honig | frische Frucht

Package «Big Ben» pro Person 15.90
Raspberry-Joghurt Muffin | English Bread mit
Fleisch, Fisch oder vegetarisch | Blueberry Smoothie
| frische Frucht

SÜSSES & GEBÄCK

Mindestbestellmenge 5 Stück/Flaschen pro Sorte
(exkl. Obstkörbe). Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Backwaren

Buttergipfeli	Stück	1.70
Laugen-Gipfeli	Stück	1.90
Rustico-Gipfeli	Stück	1.90
Früchte-Joghurt-Brötli	Stück	2.90
Pain au Chocolat	Stück	3.00
Apfel-Zimt-Muffin	Stück	3.90
Apfel-Berliner	Stück	3.80
Himbeer-Vanille-Plunder	Stück	3.60
Zimtschnecke	Stück	3.60
Butter-Rosinen-Schnecke	Stück	3.90
Nougat-Muffin	Stück	3.90
Mandelgipfel vegan	Stück	3.50

Joghurt & Co.

Kleiner Nature Joghurt mit Früchte-Coulis	Stück	2.90
Kleines Birchermüesli im Glas	Stück	3.30
Kleines Birchermüesli im Glas, vegan	Stück	3.30

Fruchtig & saftig

Handobst, pro Stück	1.20
Obstkorb, 2kg	19.90
Obstkorb, 4 kg	39.80
Ingwer-Shot, 6cl	5.00
Orangensaft, 3.3 dl	4.50
Frischer Früchtespiess	2.50

SANDWICHES

Zzgl. Logistik/Lieferkosten

Fitnessbrötchen Frischkäse	5.90
Laugensandwich Schinken	5.80
Sandwich Emmentaler	5.90
Brötchen Fleischkäse	4.50
Laugensandwich Salami	6.50
Ciabatta Rohschinken	6.50
Bagel Rauchlachs	7.20
Bagel Thunfisch	6.50
Weggli Salami	4.50
Fitnessbrötchen Edamer	7.50
Baguette Trutenschinken	6.50
Früchtebrötchen Brie	6.50
Maisbrötchen Hummus & Ofengemüse	6.50

KALTE LUNCH PACKAGES

Ab 10 Personen, inkl. Besteck und Servietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Sandwich Lunch pro Person 18.50

- 1 Sandwich mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- 2 kleine Salate im Glas
- 1 Tagesdessert

Wrap Lunch pro Person 19.50

- 1 Wrap mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- 2 kleine Salate im Glas
- 1 Tagesdessert im Glas

BROWN BAG LUNCHES

Ab 6 Bags pro Sorte, inkl. Einweggabel und Servietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Lunch Bag «Sandwich» pro Person 20.50

- 1 gemischter Salat im Shaker
- 1 Sandwich mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- 1 Frucht
- 1 Energie-Riegel
- 1 Mineralwasser, still, 5dl

Lunch Bag «Wrap» pro Person 22.50

- 1 gemischter Salat im Shaker
- 1 Wrap mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- 1 Frucht
- 1 Energie-Riegel
- 1 Mineralwasser, still, 5dl

Lunch Bag «Salat» pro Person 19.50

- 1 grosser, gemischter, vegetarischer Salat mit Hausdressing
- 1 Frucht
- 1 Energie-Riegel
- 1 Mineralwasser, still, 5dl

SHARING PLATTERS

Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte, inkl. Cocktailservietten & Holzspiessli. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

«Klassisch»	pro Portion	17.90
Käsewürfel Salami Rohschinken Mixed Pickles Hausbrot	150g	
«Deluxe Swiss»	pro Portion	22.50
Roastbeef Trockenfleisch Salsiz Bergkäse marinierte Oliven Hausbrot	150g	
«Käse»	pro Portion	16.80
5 Sorten von mild bis rezent, mundgerecht geschnitten Nüsse frische Früchte Hausbrot	150g	
«Vegan»	pro Portion	16.50
Gemüse-Sticks marinierte Oliven Hummus- Dip-Saucen Tortilla Chips	150g	
«Finger Sandwiches»	pro Portion	10.80
Kleine, gemischte Sandwiches, belegt mit Fisch, Fleisch, Käse oder Gemüse (3 Stück pro Person)		
«Obstplatte»	pro Portion	9.90
Eine harmonische Komposition von saisonalen & regionalen Früchten		
«Mediterran»	pro Person	14.50
Antipasti-Spiess Tomaten-Mozzarella-Spiess Parmeggiano Reggiano Marinierte Oliven Focaccia mit Rohschinken & Rucola		
«Tapas»	pro Person	17.90
Chili Beef Balls Black Tiger Crevetten mit Limetten Chorizo mit Oliven marinierter Feta Grill Peperoni Champignon mit Tomaten & Basilikum, Tzatziki		

APÉRO PACKAGES

Bei allen Packages und Produkten gilt eine Mindestbestellmenge von 10 Personen/Portionen. Im Preis sind Besteck/Holzspiessli und Cocktailservietten inklusive. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

«Mini»	pro Person	8.90
Kleiner Apéro-Teller mit Rosmarin-Focaccia, marinierten Oliven & Käsewürfel		
«Klein & Fein»	pro Person	15.90
1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 2 kalte Häppchen Chips & Cracker		
«Klassisch»	pro Person	23.90
1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 4 kalte Häppchen Chips & Cracker		
«Apéro riche»	pro Person	35.90
1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 3 kalte Häppchen 4 warme Köstlichkeiten		

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Apéro-Angebot. Passende Getränke und Dienstleistungen, wie z.B. Servicemitarbeitende für den Flying Service finden Sie auf den nächsten Seiten.

Apéro-Extras

Knabber-Nussmischung, Portion à 50g	3.80
Cashew-Mandel-Cranberry- Mischung, Portion à 40 g	3.80
Schweizer Kartoffelchips, Portion à 100g	4.90
Mini Blätterteig-Teilchen, salzig, pro Stück	2.10
Focaccia nature, Portion à 100g	3.30
Ruchbrot nature, gewürfelt, Portion à 100g	2.10
Grissini al naturale artiginali, Portion à 200g	12.80
Chorizo-Spiess mit Kirschtomaten & Oliven	2.90
Vegetarischer Antipasti- Spiess	2.70
Gemüsesticks mit Kräuter- Dip, vegan	3.20

WARMER BUFFETS PACKAGES

Ab 30 Personen, inklusive Besteck
und Cocktailservietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten

Lunch Package «Mexico» pro Person 18.50

Tortilla-Salat im Glas
Chili con Carne | Chili sin
Carne mit Linsen &
Schokolade |
Gewürzreis
Süsse Tortillas mit Bananen
& Karamell

Lunch Package «India» pro Person 19.20

Gemüse-Pakorras & Samosas
Butter Chicken Curry | Palak
Tofu mit Frischkäse, Spinat,
Garam Masala & Granatapfel
Basmati Reis
Mango-Shrikhand-Dessert

Lunch Package «Swiss» pro Person 19.50

Kleines, saisonales
Salatbuffet
Ruchbrot | Hausdressing
Älpler Maggronen mit &
ohne Speck
Schweizer Schoggimousse im
Glas

Lunch Package «Alpin» pro Person 19.80

Wähe « Vierkäsehoch»
Kleiner Beilagensalat
im Glas
Rindsghacktes Grossmutter
Art
Vegetarisches Brewbee-Hack
in Rotweinsauce | Hörnli,
Reibkäse & Apfelmus
Basler Lækkerli-Mousse

Lunch Package «Curry» pro Person 21.50

Würziger Kichererbsen-Salat
mit Gemüse, im Glas
Gemüsecurry | gebratener
Tofu | Pouletwürfel | Basmati
Reis | Naan Brot
Kleine Panna Cotta mit
saisonalen Früchten

Lunch Package «Asia» pro Person 19.50

Gemüse Salat im Glas
Gebratener Tofu |
vegetarische Chinapfanne |
Rotes Curry mit Poulet |
Jasmin-Reis
Asiatischer Fruchtsalat mit
Papaya, Lychee, Ananas &
Mango

Lunch Package «Italia» pro Person 22.80

Blattsalat im Glas mit
Hausdressing
Tortellini, gefüllt mit Ricotta
& Spinat | Penne Bolognese
Pesto | Cinque Pi | Reibkäse
Tiramisu



DESSERT

Ab 5 Stück/Personen, inklusive Besteck und
Cocktailservietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Kleine, hausgemachte Dessertkreationen im Glas:

Crema Catalana Schoggi- Mousse Fruchtsalat Tiramisu Panna Cotta Mascarpone-Creme mit Fruchtkompott	Stück	3.80
Brownie-Würfel	Stück	3.70
Mini-Muffins (Vanille/Schoggi/Zitrone, Port. à 2 Stk.)	Stück	2.20
Verschiedene Cookies	Stück	3.50
Kuchenwürfel Aprikose	Stück	3.50
Schoggi-Kokoskuchen	Stück	3.00
Apfel-Mandelkuchen	Stück	2.40

«Candy Bar» pro Person 8.90

Gemischte Süssigkeiten |
bunte Gummibärchen |
Knabberereien in grossen
Gläsern. Dazu Tütchen zum
mit -ins Meeting nehmen.

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser still / laut	5dl	3.00
Coca-Cola Cola Zero	5dl	4.00
ZFV Minze Limonade	5dl	4.00
ZFV Hibiskus Tee	5dl	4.00
Apfelschorle	5dl	4.00
Pepita Grapefruit	5dl	4.00
Focus water, versch. Sorten	5dl	4.00
Smoothie, versch. Sorten	2.5dl	5.50
Mineralwasser still / laut	1L	6.50
Fruchtsaft	1L	9.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wein/Schaumwein

Prosecco DOC Glera (Prosecco) Il Colle, Valdobbiadene, Italien	75 cl	31.00
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut, Frankreich	75 cl	120.00
Hauswein weiss	75 cl	29.00
Chardonnay Luc Pirllet Vin de Pays d'Oc, Frankreich	75 cl	35.00
Mythos weiss, VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	75 cl	33.00
Cuvée d'Or Blanche, Vdp Suisse Siebe Dupf Kellerei	75 cl	45.00
Hauswein rot	75 cl	29.00
Rufus Merlot BIO, Ticino DOC, Schweiz	75cl	38.00
Mythos rot, VdP Suisse, Weingut Landolt, Schweiz	75cl	33.00

Weitere Weine offerieren wir
gerne auf Anfrage.

Bier

Ueli Bier spezial	3.3dl	4.70
Ueli Bier sorglos, alkoholfrei	3.3dl	4.70

Crushed Eis zum Kühlen pro kg 5.00

Heisse Getränke

Wir bieten verschiedene Optionen für den Service
von Heissgetränken an. Gerne erstellen wir Ihnen
ein individuelles Angebot.



HINWEISE

Preise

Die genannten Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preiserhöhungen vorbehalten.

Unsere Location

Auf Anfrage ist die Nutzung des Restaurants Yaye für Veranstaltungen möglich. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich im Rahmen eines individuellen Gesprächs.

Bestellung & Mengen

Die definitive Teilnehmeranzahl sowie alle relevanten Details müssen spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Verrechnung. Definitive Zu- oder Absage bei Anlässen für 20 Personen oder mehr ist 4 Wochen vor dem Anlassbeginn möglich. Für nicht erschienene Gäste werden die vollen Kosten berechnet.

Benötigte Angaben für Bestellungen:

Datum & Zeit
Art des Anlasses
Anlassort
Anzahl Gäste
Personalien der Kontaktperson und vollständige Rechnungsadresse
Allergien & Ernährungsformen

Lieferung

Je nach Anlass, Location und Aufwand entstehen individuelle Liefer- und Logistikkosten. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür eine Offerte.

Kosten für Mitarbeitende

Service, Koch, Logistik

7:00-23:00	CHF / h	55.00
23:00-7:00	CHF / h	65.00

Serviceleitung, Küchenchef

7:00-23:00	CHF / h	65.00
23:00-7:00	CHF / h	75.00

Miet- und Verlustpreise

Die Miete ist inkl. Reinigung und für 24 Stunden berechnet. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.
Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt.

Geschirr bei Miete:

Teller, Bowl	Stück	1.50
Kaffee- und Espressotasse	Stück	1.00

Besteck bei Miete:

Messer	Stück	1.00
--------	-------	------

Gabel	Stück	1.00
Löffel	Stück	1.00
Kaffee- und Espressolöffel	Stück	1.00
Gläser bei Miete (nur körbeweise möglich):		
Weinglas	25 Stück	25.00
Sektglas	36 Stück	36.00
Wasserglas	36 Stück	36.00
Stofftischtücher- und servietten:		
Tischtuch weiss, 130x220cm	Stück	6.10
Tischtuch weiss, 130x190cm	Stück	5.70
Tischtuch weiss, 130x130cm	Stück	5.50
Serviette weiss, quadratisch	Stück	2.20
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

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.



DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir 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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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.

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