

CATERING-ANGEBOT

ALLES IST MÖGLICH!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: 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

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

PAUSENVERPFLEGUNG	1
LUNCH-BAGS BOX	1
LUNCHES/DINNER	1
APÉRO-PACKAGES	2
WEINE	3
GETRÄNKE	4
HINWEISE	4
DEKLARATION	4
AGB	4

 = glutenfrei  = laktosefrei
 = vegan  = vegetarisch

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Frühstückspackage 12.50

Assortiertes Mini-Gebäck wie
Croissants, Brötchen,
Pain au chocolat
Frische saisonale Früchte
im Glas
Orangensaft

Frühstückspackage deLux 19.50

Assortiertes Mini-Gebäck wie
Croissants, Brötchen,
Mini-Pain au chocolat
Frische saisonale Früchte
im Glas
Chia Pudding mit Beeren
Kompott
Birchermüesli
Saisonale Früchteplatten
Orangensaft

Nachmittagspackage 12.50

Verschiedene Kuchen,
mundgerechte Gebäcke,
frische saisonale Früchte
im Glas
Vitaminschub mit
verschiedenen Nüssen

LUNCH- BAGS BOX

Sandwich vegetarisch oder mit Fleisch 24.00

Frucht
Riegel
Getränk

Salatbowl

Kombination von mariniertem
Gemüse mit Brötchen 24.00
Frucht
Riegel
Süssgetränk

Bowls Package

Bowls mit Lachs, Poulet, vegetarisch

Kombination mit mariniertem
Gemüse topiert 31.00
Tagesdessert & ZFV Eistee

Wrap Package


Wrap gefüllt mit Pastrami oder
grilliertes Gemüse mit Feta
Salat 26.00
ZFV Eistee
Mundgerechtes Gebäck


Sandwich Package

Verschiedene Sandwiches 26.00
Salat
ZFV Eistee
Gebäck
Caesar Salat mit Pouletbrust 18.50
Caesar Salat vegetarisch 11.50
Sandwich & Salat 19.00
Sandwich & Gebäck 16.00

LUNCHES/ DINNER

4-Gang-Menü 38.00

Saisonaler Blattsalate mit 
knackigen Gemüsestreifen
und gerösteten Kernen und
Sprossen an einem
Hausdressing

Italienisches Pastagericht an 
einer sämigen Tomaten-
Ricottasauce. Verfeinert mit
Basilikum dazu würziger
Parmesan

Tranche von Poulet-
Oberschenkelsteak, kräftiger
Marsalsajus, auf Süsskartoffeln
mit Broccoli-Röschen

Auswahl an feinen Friandise

Bei den Lunches-Menüs sind die
Mitarbeiterkosten Tabletop inklusive.

4-Gang-Menü

38.00

Leichter mediterraner
Linsengemüsesalat
mit knackigem Spinat und
erfrischender Vinaigrette

Zart geröstete
Auberginenscheiben
gefüllt mit cremigem Ricotta
und frischem Salbei, serviert
auf Hokkaido-Kürbisgemüse
garniert mit Haselnuss-
Knuspern

Glasig gegartes Lachsfilet
Begleitet von einem sämigem
Zitronenrisotto auf einem
Beet von gedünstetem
Lauch à la creme

Schokoladen-Mousse
mit Caramel und Fleur de Sel.
Ein luftiges Schokoladen-
mousse, angereichert mit
Caramel und Fleur de Sel in
einem Glas

4-Gang-Menü vegetarisch

38.00

Gerösteter Randensalat mit
Aceto Balsamico glasiert und
knackigem Rucola und Äpfeln

Japanische Gyoza mit würziger
Miso-Karottenfüllung auf
Gemüsebeet mit Asia Sud

Orientalisches Kichererbsen
Tagine mit Dörrfrüchten und
Mandeln auf Bulgur und
würzigem Harissa-Joghurt

Selection Mini-Pâtisserie

Bei den Lunches-Menüs sind die
Mitarbeitendenkosten Tabletop inklusive.

APÉRO- PACKAGES

Glanz und Gloria

ab 15
Personen 54.00

Randentarte mit Frischkäse
und Honig
gebackene Randen, mit cremigem
Frischkäse und Honig

Jakobsmuscheln mit
Erbsenpüree
Zarte Jakobsmuscheln auf einem Bett
von Erbsenmole

Marinierter Fetawürfel
mit Oliven

Würziger Pouletspiess
Orient Express

Weisse Tomaten-Basilikum-
Suppe

Cremiges Avocadomousse
auf geröstetem Crostini

Tête de Moine
auf knuspriges Brot mit Birne

Rauchlachstatar
auf knusprigen Toast

Marinierte Nüsse zum
Knabbern

Schokoladenmousse
mit Fleur de Sel und Caramel im Glas

Züri West

ab 15
Personen 47.00

Mediterrane Mascarponecreme
auf knusprigem Brot

Süsskartoffeln mit
Granatäpfeln

und new roots la fraiche
Käse-Trauben-Spiess

Arancini
Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

Linsenbällchen orientalisches,
abgeschmeckt auf veganem Harissadip

Geräuchertes Forellenfilet
auf Buchweizen Blinis mit Sauerrahm

Marinierte Nüsse zum
Knabbern

Rindfleischbällchen «Balkan»
auf Ajvardip

Weisse Tomaten Basilikum
Suppe

Mini-Cheesecake

«Chrut und Rüebli»

ab 15 Personen 47.00

Vegetarischer Gyoza

ein Hauch von Japan, genau das Richtige für Fingerfood

Süsskartoffeln mit

Granatäpfeln und New roots la fraiche

Randentarte mit Frischkäse und Honig

gebackene Ranten mit cremigem Frischkäse und Honig getoppt

Mediterrane Mascarponecreme

auf knusprigem Brot

Weisse Tomaten-Basilikum-Suppe

Gurkenschiffchen mit Frischkäse

Arancini

Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

Marinierte Nüsse zum Knabbern

Variation von Schokoladen-Friandise

Klassiker

ab 10 Personen 37.00

Fein ausgewallter Flammkuchen mit Lauch und Creme fraiche

Cremige Spinatchüechli und Käseküchlein

Linsenbällchen mit Harissadip Panierte Crevetten

Käse-Trauben-Spiesschen

Parmesanwürfel

Gurken Kichererbse & Avocado im Glas

Linsenbällchen mit Ajvar

Gebrannte Creme

Alle Pakete sind für 2 Stunden berechnet, inklusive Mitarbeiteraufwand und Präsentation. Weitere Stunden werden separat verrechnet mit dem Stundenansatz.

Premium Flying Dinner

98.00

Tataki vom Lachs mit Roter Bete-Wasabicreme

Leicht angebratener Lachs, serviert mit einer cremigen Roten Bete-Wasabi-Sauce, garniert mit frischen Dillspitzen und geröstetem Sesam

Quinoa-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis

Ein herbstlicher Quinoa-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis, Ziegenkäse, Baumnüssen und einem Honig Senf Dressing

Scharfe Kürbis-Ingwer-Suppe mit Garnelen

Eine cremige Kürbissuppe mit einem Hauch Ingwer und Schärfe, serviert in einer Espressotasse und gekrönt mit einer saftigen Garnele und frischem Koriander

Minibrioche mit geschmorten Kalbsbacken und einem frischen Apfel Slaw.

Buttrige Minibrioche, gefüllt mit zarten Kalbsbäckchen und einem frischen Apfel Slaw, abgerundet mit einer leichten Zimtnote

Herbstliche Gnocchi mit Pilzen und Salbeibutter

Hausgemachte Gnocchi serviert mit einem cremigen Maronenpüree, begleitet von geröstetem Wurzelgemüse

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Maronenpüree

und geröstetem Wurzelgemüse. Zartes Hähnchenbrustfilet, serviert auf einem cremigen Maronenpüree, begleitet von geröstetem Wurzelgemüse wie Pastinaken und Karotten

Zimt-Panna Cotta mit karamellisierten Haselnüssen und Meersalz

Eine cremige Zimt-Panna Cotta, serviert mit karamellisierten Birnen und knusprigen Mandelblüten serviert im Glas

Dieses Menü kombiniert herbstliche Aromen mit einer harmonischen Balance zwischen frischen und erdigen Noten. Es kann auch in einer abgekürzten Version für ein gesetztes Dinner angeboten werden.

Bei diesem Flying Dinner sind 2 Köche und 3 Mitarbeitende à 4 Stunden Deko darin

WEINE

Weisswein

Italien

Pinot Grigio Luna, DOC Venezia 75cl 43.00

Spanien

Verdejo 2023, Bodegas Javier Sanz, DO Rueda 75cl 45.00

Schweiz

Ursus weiss, Assemblage 2023, AOC Zürich, Zweifel & Co 75cl 49.00

Rotwein

Italien

Primitivo di Mandarina Sueda Croce, Barrique 75cl 43.00

Spanien

12 Uvas de la Suerte, Crianza, Caa lo Alto, DO Rueda 75cl 45.00

Schweiz

Ursus rot, AOC Zurich, Zweifel & Co 75cl 49.00

Schaumwein

La Contesse, Prosecco DOC, extra dry, Treviso Colle 75cl 44.00

La Contesse, Pinot Rosé, cuvée brut 75cl 44.00

GETRÄNKE

Softgetränke

Mineralwasser Piz Sardona mit und ohne Kohlensäure 77cl 7.50

Mineralwasser, Süssgetränke PET, 50 cl 4.50

Chaya, Alpentee PET, 50 cl 4.80

Focus PET, 50 cl 4.80

ZFV Hibiskus Tee, Lemon Minze PET, 50 cl 4.80

Michel Orangensaft 100cl 8.80

Schlör Cranberrysaft 100cl 8.80

Ginger Shot 60ml 3.20

Bier

Appenzeller Bier, Quöllfrisch 33cl 5.00

Appenzellerbier, Leermond 33cl 5.00

HINWEISE

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere 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		68.00
Service	Pro Stunde	58.00
Küche	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 ausgeschenkt, 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
-----------------	-------	------

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
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 finden sie unter zfv.ch/agb.