

CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



CATERING- ANGEBOT

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Planen und dekorieren, fein kochen und servieren, das sind unsere Stärken. Ganz nach unserem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom
Generali Restaurant Adliswil

KONTAKT

Für ein gelungenes Fest
zeichnet sich verantwortlich:

Betriebsleiter

Loris Betto

Generali Restaurant Adliswil

Soodmattenstrasse 2/4/10

8134 Adliswil

T +41 58 472 54 04

T +41 58 472 35 78

generali_adliswil@zfv.ch

www.zfv.ch/generali_adliswil

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSEN	2
QUICKLUNCH	3
APÉROKREATIONEN	5
BANKETT	6
VIP-LUNCH	6
STEHLUNCH	6
BUFETPLAUSCH	7
WEINE	8
GETRÄNKE	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

KAFFEEPAUSEN

Frühstück «Al Leone»	Pro Person	28.50	Muffin	Stück	3.50
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln, Zopf, Ruchbrot und Urdinkelbrot Butter und Konfitüre, Aufschnitt- und Käseplatte (50 g Fleisch, 40 g Käse) Birchermüesli und Fruchtsalat			Bananen-Schokolade, Blaubeere-Mandel, Apfel, Cheesecake-Johannisbeere, Aprikosen-Milchreis, Zitronen-Kokos, Vanille-Krokant		
			Berliner oder Plunder	Stück	2.80
			Nuss- oder Mandelgipfel	Stück	2.80
			Fruchtwähe	Stück	4.20
Dieses Frühstück führen wir ab 10 Personen durch.					

Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.60
Tee assortiert	Tasse	2.60
Mineralwasser	100 cl	7.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.80
Orangensaft	100 cl	8.00
Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Saisonfrucht	Stück	1.00
Büürli	Stück	1.50
Semmeli	Stück	1.30
Früchtebrötchen	Stück	2.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggigipfel	Stück	2.60
Joghurt in verschiedenen Sorten	Stück	1.60
Fruchtspiess, 60 g saisonal	Stück	4.50
Butter	Stück	0.50
Konfitüre	Stück	0.50
Fruchtsalat im Glas	Stück	4.50
Birchermüesli im Glas	Stück	2.00

Brain Food

Dörrfrüchte mit Nüssen, 200 g	Portion	6.50
-------------------------------	---------	------

Süsse Versuchung

Lindorkugel	Stück	0.90
Mini-Toblerone	Stück	0.90
Brownies 6x6 cm	Stück	4.00

QUICKLUNCH

Anlässe müssen 2 Tage im Voraus bis 10.00 Uhr bestätigt sein. Anlässe am Montag sollten donnerstags der Vorwoche, bis 10.00 Uhr bestätigt sein.

Basic Mini-Sandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Salami	Stück	4.00
mit Schinken	Stück	4.00
mit Pouletbrustschinken geräuchert	Stück	4.00
mit Fleischkäse	Stück	4.00
mit Eierfüllung	Stück	4.00
mit Brie	Stück	4.00
mit Emmentaler	Stück	4.00

Basic Mini-Laugensandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Mostbröckli	Stück	4.70
mit Rohschinken	Stück	4.70
mit Lachs	Stück	4.70

Classic Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Lago Laugenzöpfli mit Wildlachs, Petersilie, Kapern	Stück	6.80
Tre Colori Baguette dunkel mit Salami, Emmentaler, Salat, Salatgurke	Stück	6.50
Vitato Nussbrötli mit Brie, Birne, Rucola, Joghurtsauce	Stück	6.00
Trentino Hausbrot mit Bauernschinken, Cornichons, Tomate, Joghurtsauce	Stück	5.80

Deluxe Sandwiches

Mindestbestellmenge sind 6 Stück

Torino Rustico-Parisette mit Pastrami, Eiersalat, Senf, Petersilie	Stück	7.50
Marco Polo Baguette dunkel mit Pouletschnitzel, Salat, Salatgurke, Tomate, Joghurtsauce	Stück	7.50
Estate Olivenbrottasche mit Bündner Rohschinken, Rucola, Cornichons	Stück	6.80

Canapés ganz belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Lachs oder Thon	Stück	4.70
mit Ei, Salami oder Brie	Stück	4.50

Canapés Mini belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit, Rohschinken, Lachs oder Thon	Stück	3.80
mit Schinken, Salami, Brie, Ei, Cantadou	Stück	3.50

Wraps hausgemacht

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

mit Lachs	Stück	3.60
mit Thunfisch	Stück	3.60
mit Humus	Stück	3.60
mit Randenhummus mit Poulet	Stück	4.50

Salziger Muffin

Dinkel, Bauernschinken, 100gr

Stück 2.80

Apéroplatte Rustico

mit Bündnerfleisch, Salami, Bauernschinken, Gruyère, Emmentaler reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken

1 kg 149.00

Metzger Platte

mit Spezialitäten von unserem Metzger: Speck, Fleischkäse, Bauernschinken, Salami reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken

1 kg 139.00

Bündner Platte

mit Spezialitäten von unserem Metzger: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken

1 kg 184.00

Käse Platte

mit Gruyère, Emmentaler, Weichkäse, Parmesanmöckli,

1 kg 140.00

reich garniert mit Tomaten,
Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen

Mengenberechnung für Fleisch-Käseplatte:

80 Gramm pro Person = Apéro

150 Gramm pro Person = Lunch

**Zu allen Apéroplatten servieren wir pro Person 2 Mini
Brötli und 1 Butter.**

Individuelle Wünsche?

Unser Cateringteam berät Sie gerne.

APÉRO- KREATIONEN

Kleine Häppchen eignen sich nicht nur perfekt für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, als Snack oder Zwischenverpflegung.

Apérohäppchen kalt

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiess mit Rucolapesto mariniert	Stück	2.50
Grissini mit Parmaschinken	Stück	4.00
Trauben-Käsespiess saisonal mit Tête de Moine	Stück	3.50
Antipastispiess	Stück	3.50

Apérohäppchen warm

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 6 Stück

Poulet-Satayspiess	Stück	5.50
Knusper-Tofuspiess	Stück	4.50
Pinsa Romana	Stück	4.50

Snacks

Chips Nature / Paprika	55 g	4.00
Gesalzene Erdnüsse	240 g	4.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50
Parmesanstücke	100 g	4.50
Blätterteiggebäck assortiert	100 g	4.50

Warme Häppchen

Riesencrevetten Butterfly	40 g	4.50
Jalapeños Red Hot	40 g	4.50
Gefüllte Oliven	50 g	4.50
Arancini, vegetarisch	60 g	4.50
Panierte Mozzarella Sticks	60 g	4.00
Frühlingsrolle, 50 g vegetarisch mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	1.90
Gemüsesamosa, 50 g vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	1.90
Falafel mit Hummus	3 Stück	5.50

Die Klassiker

Schinkengipfel, 30g	Stück	3.00
Käseküchlein, 50g	Stück	3.00
Spinatküchlein, 50g	Stück	3.00

Süsse Versuchungen

Fruchtspiess, 60g saisonal	Stück	4.50
Frische Beeren mit Sauerrahm im Glas	Stück	3.50
Panna cotta mit Früchten im Glas	Stück	3.50
Schokoladencreme im Glas	Stück	3.00
Cremeschnitte	Stück	3.90
Schokoladencake	Stück	3.50
Rüeblicake	Stück	3.80
Muffins	Stück	3.50
Brownies, 6x6cm	Stück	4.00

BANKETT

Ab zehn Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 62.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 68.00

Vorspeisen

- Tagessuppe oder bunter Blattsalat
- Kartoffelgnocchi an Tomatensauce
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
- Rucolasalat an Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen
- Knackig bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen und gebratenen Speckstreifen
- Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter

Fleischgerichte

- Rinds-Entrecôte Café de Paris
- Wiener Schnitzel mit Zitronenschnitz
- Kalbs-Saltimbocca Rohschinken und Salbei
- Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art»
- Gefüllte Hähnchenbrust im Schinkenmanteln
- Trutenpiccata auf geschmolzenen Tomaten

Fischgerichte

- Zanderfilet in Zitronen-Dill-Sahne-Senf-Sauce
- Low-Carb-Lachs mit Ofengemüse
- Gegrillte Riesenkrevetten auf Zitronenrisotto

Vegetarische Gerichte

- Linsen-Dal
- Waldpilzstroganoff mit Apfel und Spätzli
- Zucchettipiccata mit Tomatenfettucine
- Gelbes Thai-Curry mit Tofu

Beilagen

Teigwaren, Butterspätzli, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Jasminreis, Tessiner Polenta

Gemüse

Saisonales Gemüse, Wokgemüse, Ofengemüse

Desserts

- Panna Cotta mit Saisonfrüchten
- Hausgemachte Brownies mit Banane
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Tartelettes mit frischen Saisonfrüchten
- Mini Patisserie

VIP-Lunch

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere saisonalen VIP-Menüs.

VIP-Lunches ab zwei Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 62.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 68.00

Stehlunch

Wünschen Sie im Anschluss eines Meetings oder einer Schulung eine unkomplizierte Verpflegung?

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ab 10 Personen zusammen.

BUFFETPLAUSCH

Der Buffetplausch kann ab 10 Personen gebucht werden.

Geniessen Sie mit Ihrem Team einen geselligen Anlass.

Pastaplausch

**Pro Person
CHF 27.50**

Geniessen Sie unseren feinen Pastaplausch mit den Hartweizenteigwaren von De Cecco. Dazu servieren wir Ihnen diverse Saucen, geriebenen Parmesan, einen bunten Blattsalat und Tiramisu als Dessert.

Fondue Chinoise

**Pro Person
CHF 61.00**

Gemischter Salat
Rinds-, Kalbs-, Schweins-,
Poulet-Fleisch
Sauce: Tartare, Curry, Aioli, Cocktail,
Senfschaum.
Tomaten, Silberzwiebeln,
Cornichons, Mixed Pickles
Pommes Frites und Reis und Panna
Cotta als Dessert.

Grillplausch

**Pro Person
CHF 58.00**

Kalbsbratwurst, Pouletspiess,
Rindshohrücken, Gemüsespiess
Saisonales Salatbuffet bestehend
aus fünf Salaten, Saucen: Senf,
Ketchup, Mayonnaise, dazu servie-
ren wir Hausbrot und Mini-Muffins
mit Früchten als Dessert.

WEINE

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 31.90
Fruchtig, blumig, fein, frisch
Prosecco, Stahltankausbau
Valdobbiadene, Italien

Weissweine

Zürbieter Cuvée Weiss AOC 75 cl 34.50
Müller Thurgau, Pinot Gris, Blanc
de Blanc, Schweiz

Impero Pinot Grigio Venezia IGT 75 cl 34.50
Pinot Grigio, Stahltankausbau
Fruchtig, fein, ausgewogen,
Italien

Roero Arneis DOCG 75 cl 34.50
Cantina de Nebbiolo
Blumig, fruchtig, dezenter
Italien

Pecorino Superiore DOC Abruzzo 75 cl 34.50
Pecorino, Stahltankausbau
vegan, Biowein, Italien

Rotweine

Zürbieter Cuvée rot AOC 75 cl 34.50
Blauburgunder, Cabernet Dorsa,
Dornfelder, Barrique- und
Stahltankausbau, vegan
Zürich, Schweiz

Watt else, Cuvée Watter Wein AOC 75 cl 35.50
Blauburgunder, Dornfelder,
Stahltankausbau Vegan
Zürich, Schweiz

Ripasso della Valpolicella DOC 75 cl 74.00
Classico Corvina
Rondinella, Barriqueausbau
schwarze Früchte, reif
vegan, Italien

IL Primitivo del Tarantino IGT 75 cl 34.50
Sette Torri
Primitivo, Ausbau im grossen
Holzfass, Fruchtig, kompakt,
kraftvoll, Italien

Merlot del Ticino Il Cavalliere 75 cl 38.50
Merlot Traube, Barriqueausbau,
kraftvoll, elegant, Tessin

GETRÄNKE

Erfrischende Getränke

Fruchtbowl hausgemacht mit 100 cl 24.00
Alkohol

Fruchtbowl hausgemacht ohne 100 cl 19.00
Alkohol

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne 100cl 7.00
Kohlensäure Pet 50 cl 2.80

Diverse Süssgetränke Pet 50 cl 2.80

Bier

Appenzeller Quöllfrisch in der 33 cl 5.50
Bügelflasche

Appenzeller Sonnwendig 33 cl 5.50
alkoholfrei

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 8.00

Warme Getränke

Kaffee und Espresso Tasse 2.60

Tee assortiert Tasse 2.60

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Die für die Betreuung eines Anlasses engagierten Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	70.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00
Security extern	Stunde	75.00

Ab 22.00 Uhr gelten folgende Stundenansätze

Leitung	Stunde	75.00
Service	Stunde	60.00
Küche	Stunde	60.00

Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Gläsermiete	Stück	1.00
Serviette Stoff	Stück	1.70
Tischtuch Stoff	Stück	8.90
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

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.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während den Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

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- und 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 AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb