

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Gastronomie ZHAW Winterthur



Lecker und unkompliziert – unser Rezept für dein Event

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



<https://shop.zfv.ch/catering/shop/136>

KONTAKT

Grüner Saal, SI 03.20

Theaterstrasse 15c

8400 Winterthur

T +41 76 228 37 99

catering_zhaw@zfv.ch

ZHAW Cafeteria Mäander und Grüner Saal | ZFV-Unternehmungen

Leiterin Catering und Events: Valentina Vrsajkovic

T +41 76 228 37 99

catering_zhaw@zfv.ch

Betriebsleiter: Dominik Schüz

T +41 77 267 59 81

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSEN	3
SANDWICHES GROSS	3
PARTYBRÖTCHEN	4
LUNCH PACKAGE	4
LUNCH BONS	4
BUSINESS LUNCH	5
GANZTAGESPAUSCHALE	5
APÉRO AUSWAHL KALT	6
APÉRO AUSWAHL WARM	6
APÉRO AUSWAHL SÜSS	6
APÉRO PACKAGES	6
GRILLSPEZIALITÄTEN	7
GETRÄNKE	8
COCKTAILS & MOCKTAILS	8
WEINE & BIER	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

 = vegan

 = vegetarisch

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Vormittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Vormittagskaffee Power Pro Person 11.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Orangensaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen

Nachmittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Nachmittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Nachmittagskaffee Power Pro Person 12.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Apfelsaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Dänisches Süssgebäck
Fruchtspiesschen

Die Kaffeeпаusen sind ab 10 Personen erhältlich exklusiv Auf- und Abbau.

Für das kleine Frühstück

Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel	Stück	2.00
Frucht Brötli mit Nüssen	Stück	2.60
Butterbrezel	Stück	3.00
Nuss- oder Schoggi-Gipfel	Stück	3.10
Schokoladen Brownie	Stück	3.10
Donuts	Stück	3.10
Zimtschnecke	Stück	3.10
Spitzbub	Stück	3.10
Vogelnest	Stück	3.10

Hausgemachte Backwaren

Cake Pops	Stück	2.00
Kuchen am Stiel mit Schokolade	Stück	3.60
Waffeln mit Schokolade	Stück	3.60

SANDWICHES GROSS

Sandwich vegetarisch & vegan

Proteinbrot mit Gemüsequark und Kräutern	Stück	7.60
Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Rucola	Stück	7.60
Nussbrot mit Brie, Birnen und Rucola	Stück	7.60
Vollkornbrot mit Eiersalat und Peperoni	Stück	7.60
Chia-Bagel mit einem pflanzenbasierten Eiersalat	Stück	7.60
Baguette mit würzigem Planted-Kebap	Stück	7.60
Laugenzopf mit veganem Thon-Mousse	Stück	7.60
Bagel mit Rauchkarotten und Kresse	Stück	7.60

Sandwich Fleisch & Fisch

Laugenbrot mit geräucherten Wildlachs	Stück	7.60
Laugenbrot mit Thonmousse und Zwiebelringe	Stück	7.60
Baguette mit italienischer Salami und Blattsalat	Stück	7.60
Rauchbrot mit Fleischkäse und Gruyère	Stück	7.60
Laugenbrot mit Rohschinken und Essiggurken	Stück	7.60
Baguette mit Pouletschnitzel und Joghurt-Sauce	Stück	7.60

PARTY BRÖTCHEN

Zopfstangen 30cm vegetarisch & vegan

Butterzopf mit Gruyère AOP 	Stück	40.00
Butterzopf mit Brie 	Stück	40.00
Laugenzopf mit Peperoni 	Stück	40.00
Rusticozopf mit Frischkäse 	Stück	40.00

Zopfstangen 30cm Fleisch & Fisch

Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	40.00
Butterzopf mit Schinken	Stück	40.00
Rusticozopf mit Trutenbrust CH	Stück	40.00
Laugenzopf mit Salami	Stück	40.00
Aus einer Zopfstange ergeben sich 10-12 Stück		

Party-Brötchen

Mit Hummus 	Stück	4.30
Mit Oliventapenade 		
Mit veganem Frischkäse 		
Mit Brie 		
Mit Gruyère 		
Mit Ei-Mousse 		
Mit Truten Schinken		
Mit Schinken		
Mit Salami		

Mini Canapé

Mit Brie 	Stück	4.30
Mit Spargel 		
Mit Ei 		
Mit Lachs		
Mit Thon MSC		
Mit Salami		
Mit Schinken		

Mini-Gipfeli

Mit Gruyère 	Stück	4.50
Mit Rauchlachs		
Mit Roastbeef		

Platten

Käseplatte mit Nüssen und Trockenfrüchten mit Feigenbrot 	10 Personen	100.00
Fleischplatte mit Aufschnitt, Würsten und Rauchbrot	10 Personen	100.00

Es bizeli Heimat

Für unsere Platten und Sandwiches verwenden wir ausschliesslich Käse und Fleisch aus der Schweiz.

LUNCH PACKAGE

Lunch Bag

Pro Person 15.00

Sandwich Fleisch,
vegan oder vegetarisch
Saisonale Frucht
Lindor-Kügelchen
Mineralwasser PET 50cl
Servietten und Tragetasche

Mensa Lunch 3 Gang

Pro Person 23.50

Vorspeise
Beilagen Salat mit
verschiedenem Gemüse und
zweierlei Dressing

Hauptgang

Tagesmenü Plants & More 
oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke

Mineralgetränke 50cl PET

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht.
Für dich und deine Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer
Mensa. Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

LUNCHBONS

Lunch Bon für die Mensa ohne Wert.

«Lunch Bon ohne Kaffee»

Stück 20.00

3 Gang-Mensa Lunch
mit Getränk

«Lunch Bon mit Kaffee»

Stück 23.50

3 Gang-Mensa Lunch
mit Getränk & Kaffee

Es können Sitzplätze in der Mensa reserviert werden.
Für das Erstellen Ihres Lunch Bons benötigen wir: Eine
Rechnungsadresse / Kostenstelle und das Datum der
Veranstaltung.

BUSINESS LUNCH

3 Gang Menu

Pro Person 34.50

Vorspeisen

- Salat bowl 🍷
mit Karotten, Tomaten, Gurken und zweierlei Dressing
- Grüner Blattsalat 🍷
mit zweierlei Dressing
- Riesling-Suppe 🍷
mit frischer Petersilie und Croutons
- Saisonale Cremesuppe 🍷

Hauptgänge

- Gemüse Pahi 🍷
mit Peperoni, Auberginen, Tomaten und Jasmin-Reis
- Gnocchi Caponata 🍷
mit Sellerie, Aubergine, Oliven und Zitronen
- Grill-Aubergine 🍷
mit Hummus, geröstete Kartoffeln und Pitabrot
- Blumenkohl-Wings 🍷
mit Tahini-Kräuter-Dip und Kartoffelecken
- Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzrahmsauce, Glasierte Karotten und Rösti
- Swiss Prime Flank Steak
mit Chimichurri, Harissa Peperoni und Kartoffelecken
- Maispoularde
mit Rotwein-Jus, Grill-Gemüse und Tessiner-Polenta
- Rindsschmorbraten mit Portwein-Sauce
zweierlei Wurzelgemüse und Mohn-Spätzli
- Mediterrane Pasta
mit 24h gegartes Rindsragout, Antipasti Gemüse und Basilikum
- Saisonaler Teller
mit verschiedenen Köstlichkeiten was die Saison hergibt

Dessert

- Panna Cotta
mit Waldbeer-Coullis und frischen Beeren
- Tiramisu
mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Kaffee und Kakao
- Saisonaler Fruchtsalat
Biskuit-Brösel
- Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
- Zartbitter-Schokoladenmousse
mit marinierten Orangen und Pfefferminze
- Verschiedene Friandise

Getränke

- Nespresso Kaffee
oder Sirocco Tee
Softgetränke PET 50cl

*Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

GANZTAGES- PAUSCHALE

Kaffeepause Vormittag Power

Pro Person 45.00

- Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee
à discrétion
- Orangensaft 100cl
- Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
- Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffer

- Vorspeise
Beilagensalat mit
verschiedenem Gemüse und
zweierlei Dressings

- Hauptgang
Tagesmenü Plant's & more
oder Tagesmenü Exquisit

- Dessert
Tagesdessert

- Getränke für den Lunch
Henniez mit oder ohne
Kohlensäure 50cl PET

Kaffeepause Nachmittag Power

- Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee
à discrétion
- Apfelsaft 100cl
- Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
- Dänisches Süßgebäck
- Fruchtspiesschen

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht
exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffet-Tisch-Tücher

APÉRO AUSWAHL KALT

Evergreens für die Stehtische

Zweifel Chips Nature oder Paprika	Schale	2.80
Erdnüsse gesalzen	Schale	2.00
Gemischte Nüsse	Schale	3.80
Vaya Roots Salt & Balsamico	Schale	4.10
Getrocknete Tomaten	Schale	5.50
Käsewürfel mit Salami	Schale	5.50
Olive und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteig Flutes	Schale	7.60

Kalte Apéro Speisen

Tartelette gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Hummus	Stück	2.80
Pumpnickel mit Lachs und Meerrettich und Umami	Stück	4.50
Pasta-Salat mit Tomaten-Pesto und Eingelegte-Kirschtomaten	Stück	4.50
Linsen-Salat mit Gemüse und Feta	Stück	4.50
Pouletspieß mit Teriyaki-Sauce und Sesam	Stück	5.50
Bündner-Rohschinkenspiess mit Melonen und Bergkäse	Stück	6.50
Sushi-Platte Vegan, Vegi oder Fisch mit Soyasauce und Wasabi	12 Stück	17.50

APÉRO AUSWAHL WARM

Saisonale Suppe mit frischen Kräutern	Stück	4.00
Süsskartoffeln mit Rosmarin und Sourcream	Stück	4.50
Saisonale Ravioli mit Kräuterrahmsauce	Stück	4.50
Mini-Rösti mit Raclettekäse und Aprikosen	Stück	5.50
Mini-Rinds-Burger mit Käse und Coleslaw	Stück	6.50
Spinat-Empanadas mit einer süss-scharfen Harissasauce	2 Stück	5.00
Poulet-Katsu-Spiess mit Katsu-Sesam-Sauce	Stück	6.00
Karamellisierte Aubergine mit Jasmin-Reis	Stück	6.50
Chicken-Lollipops mit BBQ-Sauce	Stück	6.50

APÉRO AUSWAHL SÜSS

Mini-Muffins	Stück	2.00
Blaubeer- und Schokoladen Muffins, glutenfrei	2 Stück	7.20
Schokoladen-Brownies	Stück	2.50
Panna-Cotta im Weckglas glutenfrei	Stück	3.50
Tobleronemousse glutenfrei	Stück	3.50
Johannisbeeren-Bananeschnitte	Stück	3.50
Saisonale Mousse glutenfrei	Stück	3.50
Fruchtspieße mit Schokolade und Pistazie	Stück	4.00
Apfel-Streuselkuchen mit Vanille-Sauce	Stück	4.50

APÉRO PACKAGES

Kalte Speisen

Mini-Croissants
Roastbeef, Lachs oder Gruyère
Mini Brötli Classic
Salami, Eimousse, Schinken oder Brie
Minibrötli Premium
Brie, Trutenbrust, Gruyère oder Lachs
Gefüllte Wraps
Poulet oder Falafel
Purkornschnitte Classic
Liptauer, Brie oder Frischkäse
Purkornschnitte Premium
Lachs, Trutenbrust oder Brie
Mini Canapés
Lachs, Salami, Schinken und Ei
Käsewürfel mit Salami
Grana Padano und Salamiwürfel
Dreierlei Mezze
Muhammara, Hummus und Pita
Tartelette gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Hummus
Pumpnickel mit Lachs
Meerrettichschaum, Senf und Dill

Warme Speisen

Apéro Küchlein 

Spinat, Käse oder Gemüse

Mini-Schinkenrolle

Schinken, Ei und Kalbsbrät

Mini-Cheeseburger

Beef- oder Falafel-Burger

Mini-Ghackets und Hörnli

Fleisch oder Vegetarisch mit

Apfelmousse

Mini-Äpler Makkaroni 

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Sbrinz

Saisonale Ravioli 

mit Kräuterrahmsauce

Poulet-Katsu-Spiesse

mit Katsu-Sesam-Sauce

Vegane Gemüsebällchen 

mit Tomaten Sugo und Schnittlauch

Rindshacktätschli

mit Tomaten Sugo und Schnittlauch

Saisonale Suppe 

Saisonal angepasst

Süsse Speisen

Brownie

Pastel de nata

Mini-Cheesecake

Johannisbeeren-

Bananeschnitte 

Apfel- oder Zwetschgen-

Streuselkuchen

Zitronenthymian Panna Cotta

Mini-Lavacake

Mini-Süssgebäck

Friandise, 2 Stück

3 Häppchen	Pro Person	13.50
5 Häppchen	Pro Person	21.50
7 Häppchen	Pro Person	31.50
9 Häppchen	Pro Person	37.50

Ab 10 Personen bestellbar

Stelle dir dein Package individuell nach deinen Wünschen und Bedürfnisse zusammen.

GRILL-SPEZIALITÄTEN

Standard-Komponenten

Wurst mit Brot	Pro Person	12.50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf		
Salat Buffet	Pro Person	7.50
250g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing		

BBQ Fleisch Komponenten

Mariniertes Poulet	100g-140g	4.00
Pouletspiess	100g-140g	5.00
Kalbs Bratwurst oder Zuffikerli 2 Stück	100g-140g	4.00
Hamburger	100g-140g	4.00

BBQ Beilagen Komponenten

Baked Potato 	Stück	3.50
Baked Sweet Potato 	Stück	3.50
Kartoffelsalat 	1 Kg	21.00
Bratkartoffel 	1 Kg	21.00
mit Rosmarin		
Gebratener Reis 	1 KG	15.00
Maiskolben 	Stück	3.50
Gemüsespiess 	Stück	6.00
Tofu Spiess 	Stück	6.50
Planted Spiess 	Stück	5.50
Grillkäse 	Stück	5.00

BBQ-Spezial-Saucen

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

Material und Grill-Miete

Grill, Material wie
Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas
Pauschal 500.00 CHF

GETRÄNKE

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

Süssgetränke

Eistee, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Limonade, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Apfel Schorle	PET 50cl	3.60
Rivella	PET 50cl	3.60
Coca-Cola	PET 50cl	3.60
Coca-Cola Zero	PET 50cl	3.60

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100cl	7.60
Ramseier Apfelsaft	100cl	7.60

Heissgetränke

Sirocco-Tee	Beutel	3.60
Kaffee, Espresso ab Maschine	Tasse	3.60

Milch

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails

Aperol Spritz	14.00
Gin Tonic	14.00
Negroni	16.00

Mocktails

Berry Fizz	12.00
Mocktail, saisonal	12.00

WEIN & BIER

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Italien / Valdobbiadene, Il Colle Prosecco	75cl	36.00
Cremant de Limoux Blanc DOC Frankreich / Languedoc, Luc Pirlet	75cl	39.00
Mythos Pétillant VdP Suisse Schweiz / Mythos Landolt Weine	75cl	39.00
Rimuss Bianco Dry, alkoholfrei Rimuss & Strada Wein, AG	75cl	36.00

Weissweine

Schweiz Tobias Federweiss AOC St. Gallen St.Gallen, Tobias Weingut	75cl	46.00
Zürbieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Weissler Weingut Nadine Saxer Neftenbach	75cl	52.00

Deutschland

Messmer Riesling Weingut Messmer, Pfalz	75cl	42.00
--	------	-------

Italien

Pinot Grigio DOC Südtirol, Kellerei Kurtatsch	75cl	42.00
--	------	-------

Spanien

Verdejo Do Rueda Rueda Dominio de La Granadilla	75cl	36.00
--	------	-------

Rotweine

Schweiz Mythos rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	30.00
Zürbieter rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	75cl	52.00

Italien

Barbera d'Alba DOC Superiore Piemont, Borgogno Serio	75cl	50.00
---	------	-------

Spanien

Conde de Valdemar Crianza Tempranillo, Mazuela Bodegas Valdemar, Oberer Ebro	75cl	38.00
--	------	-------

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33cl	5.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33cl	5.00

Warme alkoholische Getränke

Glühwein	100cl	22.00
Punch	100cl	14.00
Mindestbestellmenge 5 Liter		

HINWEISE

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 7 Tage im Voraus zu. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitenden Kosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

Auf- und Abbauzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und den Abbau des Raumes werden Mitarbeitenden Kosten à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Externe Standorte

Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeiteraufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet.

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitenden Zuschlag

Die Mitarbeitenden Kosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	55.00
Küchenmitarbeitende	Pro Stunde	65.00
Eventleitung	Pro Stunde	85.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende des ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 für Weinflaschen und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

Anlass ohne Betreuung

Der Veranstalter haftet für Getränke, die frei zugänglich sind.

Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser à 25 Stück	Korb	15.00
Besteckset	Stück	1.20
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse	Stück	1.00
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Transport Stehtische

Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

Blumen

Unsere Empfehlung: Veg and the City Winterthur
[Veg and the City](#)

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

AGB

Unsere AGB's finden sie unter zfv.ch/agb.