

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

Betriebsleiterin: Jacqueline Zogg
D +41 44 273 59 22
jzogg@zfv.ch

Küchenchef: Adrian Keller
D +41 44 273 59 22

Betriebsleiterstellvertreterin: Marc Emmeluth
D +41 44 273 59 22

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

PAUSENVERPFLEGUNG	1
STEHLUNCH	1
FLYING LUNCH	2
APÉROS	3
WEINE	4
GETRÄNKE	4
HINWEISE	5
DEKLARATION	5
AGB	5

LEGENDE:

-  = glutenfrei
-  = vegan
-  = laktosefrei
-  = vegetarisch
- * Lunch-Paket: In den Lunch-Paketen sind die Mitarbeiterkosten, das Geschirr und die Präsentation enthalten.
- + Apéro-Paket: Alle Apéro-Angebote sind für zwei Stunden berechnet, inklusive Personalkosten, Geschirr und Tischtücher. Zusätzliche Stunden werden separat verrechnet (siehe Punkte Hinweise / Personalaufwand)

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Frühstücks-Package 12.50

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

Frühstücks-Package Delux 19.50

Assortiertes Mini-Gebäck wie
Croissants, Brötchen,
Mini-Pain au chocolat
Birchermüesli im Glas
Saisonale Früchteplatten
Käseplatte garniert
Orangensaft

Nachmittags-Package 12.50

Verschiedene Mini-Kuchen,
mundgerechtes Mini-Gebäck,
Frucht
Power-Riegel

STEHLUNCH

Mini-Partybrötchen-Package 24.00

Assortierte Mini-Sandwiches
Fleisch, vegi & vegan
Frucht
Süssgetränk

Saisonale Balance Bowls 24.00

Eine ausgewogene Mischung
aus knackigem Salat, Getreide,
Proteinen und einem cremigen
Topping
Süssgetränk

Bowls Package * mit Lachs, mit Poulet-Steak mit Falafel 31.00

Ein bunter Mix aus frischem
Blattgrün, knackigem Gemüse
und Superfoods
Tagesdessert im Glas

Wrap Package 26.00

Kleiner saisonaler Salat
Wrap gefüllt mit Pastrami oder
grilliertem Gemüse mit Feta
Süssgetränk
mundgerechtes Mini-Gebäck

Sandwich Package 26.00

Kleiner saisonaler Salat
Assortierte Sandwiches
Fleisch, vegi & vegan
Süssgetränk
mundgerechtes Mini-Gebäck

Caesar Salat mit Pouletbrust 18.50

Caesar Salat vegetarisch 11.50

Sandwich & saisonaler Salat 19.00

Sandwich & mundgerechtes
Mini-Gebäck 16.00

FLYING LUNCH

4-Gang-Menü *

38.00

Saisonale 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 vom Poulet-Oberschenkelsteak, kräftiger Marsalajus auf Süsskartoffeln mit Broccoli-Röschen

Variation von Schokoladen-Friandise

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 sämigen Zitronenrisotto auf einem Beet von gedünstetem Lauch à la creme

Schokoladen-Mousse



4-Gang-Menü vegetarisch *

38.00

Gerösteter Randen-Salat 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



4-Gang-Menü asiatisch *

38.00

Zarte Avocado und süss-saftige Mango-Würfel verfeinert durch eine pikante Limetten-Chili-Vinaigrette und geröstete Cashewkerne für den perfekten Crunch



Udon-Nudeln schmiegen sich in einer samtigen Sauce aus heller Miso-Paste, geröstet mit Sesam, Ingwer und ein Hauch Limette. Verfeinert mit frischem Spinat, Shiitake-Pilzen und knackigem Pak Choi



Thai Rainbow Bowl mit Erdnussdressing Bunter Mix aus Jasminreis, mariniertem Tofu, geraspelten Karotten, Rotkraut, Gurken, Edamame und Mango, serviert mit cremigem Erdnuss-Limetten-Dressing und gerösteten Erdnüssen



Selection Mini-Mochi



APÉROS

Glanz & Gloria +

ab 15
Personen 54.00

Blätterteig-Tartelettes 
mit Ziegenkäse und Honig garniert

Jakobsmuscheln mit Karotten-Orangen-Püree 
Zarte Jakobsmuscheln auf einem Bett von Karotten-Orangenmole

Marinierte Fetawürfel 
mit Oliven

Würziger Pouletspiess 
Honig-Limette

Weisse Tomaten-Basilikum Suppe 

Herzhafte Panna Cotta 
mit zartem saisonalem Gemüse

Tête de Moine 
auf knusprigem Brot mit Birne

Rindstatar
auf knusprigem Wurzelbrot

Marinierte Nüsse zum Knabbern 

Variation von Schokoladen-Friandise

Zürich West +

ab 15
Personen 47.00

Mediterranes Hummus 
auf knusprigem Wurzelbrot

Süsskartoffelchips 
und new roots la fraîche

Käse-Trauben-Spiess 

Arancini 
Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

Cremiges Avocadomousse 
auf geröstetem Crostini

Geräuchertes Forellenfilet 
auf Buchweizen Blinis mit Sauerrahm

Marinierte Nüsse zum Knabbern 

Rindsfleischbällchen «Balkan» 
auf Ajvar-Dip

Blumenkohlvelouté 
mit Trüffelschaum

Mini-Cheesecake 

Kraut & Rüben +

ab 15
Personen 47.00

Vegetarischer Gyoza 
Ein Hauch von Japan, genau das Richtige für Fingerfood

Wraps Rolle
Grillgemüse, Feta und Honig

Randen-Chips 
mit cremigem Frischkäse und Honig Dip

Cremiges Avocado Mousse 
auf geröstetem Crostini

Samtige Cremesuppe 
der Saison mit frischen Kräutern und einem Hauch Zitrus

Gurkenschiffchen mit Frischkäse 

Arancini 
Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

Marinierte Nüsse zum Knabbern 

Saisonale Streuselkuchen

Klassiker +

ab 10
Personen 37.00

Fein ausgewallter Flammkuchen
Speck, Zwiebeln und Creme fraîche

Cremige Spinatküchlein und Käseküchlein 

Belegte Brötchen mit Lachs
auf knusprigem Wurzelbrot

Panierte Crevetten

Käse-Trauben-Spiesschen 

Parmesanwürfel 

Pinsa 
mit cremigem Burrata und Grillgemüse

Süsskartoffelchips 
mit cremigem Frischkäse und Honig Dip

Saisonale Mini-Fruchttörtli 

WEINE

Premium Flying Dinner

98.00

Tataki vom Lachs mit Roter Bete-Wasabikreme

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 Hähnchen-brustfilet 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.

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.

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

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.