

CATERINGANGEBOT

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!

Unser
Catering E-Shop



Kontakt

Bistro Sihlhof
Campus Gastronomie ZFV
Lagerstrasse 5
8004 Zürich
T +41 43 305 66 88
phzh@zfv.ch
zfv.ch/sihlhof

INHALTSVERZEICHNIS

Around Coffee	1
Tagungs-Pauschalen	1
Lunch-Bufferets	2
Apéro	2
Sandwiches	3
Salate	3
Wein	4
Getränke	4
Hinweise	5
Deklaration	5
AGB	5

AROUND COFFEE

Kaffee-Gipfeli pro Person 8.50
Kaffee, Espresso
oder Sirocco-Tee
Henniez
mit / ohne Kohlensäure
Gipfel oder Brötchen

Vormittagspause «Energy» pro Person 15.50
Kaffee, Espresso
oder Sirocco-Tee
Henniez
mit / ohne Kohlensäure
33 cl Granini Orangensaft
Joghurt mit Früchten, Granola und
Honig, gemischt mit
Frucht der Saison
(Bei Bestellungen im
Verhältnis 50/50)
Cookie
Gipfeli oder Brötchen

Kaffee-Kuchen pro Person 9.50
Kaffee, Espresso
oder Sirocco-Tee
Henniez
mit / ohne Kohlensäure
Blechkuchen saisonal

Nachmittagspause «Energy» pro Person 11.50
(vegan)
Kaffee, Espresso
oder Sirocco-Tee
Henniez
mit / ohne Kohlensäure
TREK Protein-Riegel (vegan)
Studentenfutter Hausmischung

Gebäck

Urdinkelbrötchen (vegan)	Stück	2.00
Glutenfreies Brötchen (vegan)	Stück	2.00
Früchtebrötchen (vegan)	Stück	2.00
Nussbrötchen (vegan)	Stück	2.00
Laugenbrötchen	Stück	2.00
Schokoladenbrötchen	Stück	3.00
Maisbrötchen	Stück	2.00
Feigennussbrötchen	Stück	2.00
Buttergipfel, Laugengipfel	Stück	1.90
Körnergipfeli (vegan)	Stück	1.90
Schokoladengipfel	Stück	3.00
Butterbretzel	Stück	3.00

Pausen-Snacks

Birchermüesli	100 g	3.50
Joghurt mit Honig und Nüssen	100 g	3.50
Süssgebäck abgepackt	Stück	3.00
Spitzbueb, Vogelnest, Haselnussmakrönli		
Süssgebäck offen	Stück	3.00
Berliner, Brownie, Nussschnecke		
Mandel-, Nussgipfel	Stück	3.00
Marmor-, Zitronencake	Stück	3.00
Muffin klein	Stück	3.50
Muffin gross	Stück	4.50
Frucht saisonal	Stück	1.20

Kiosk

Lindorkugel gemischt	Stück	1.00
Schokoriegel gemischt	Stück	1.90
Schokoriegel gemischt (vegan)	Stück	2.50

TAGES- PAUSCHALEN

Lunchmenü «Tagung» pro Person 28.00
Menüsalat
Menü aus dem Tagesangebot
Tagesdessert
Kaffee, Espresso oder Tee
Getränk, 50 cl, PET

Bedient oder Selfservice.

Verpflegung pro Person 49.00
«Ganzer Tag»
Vormittagspause „Energy“
Lunchmenü Tagung
Kaffee-Kuchen

Lunchbag PHZH pro Person 14.00
Sandwich
Henniez mit / ohne Kohlensäure
Frucht der Saison
TREK Protein-Riegel (vegan)

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie, uns über die Personenanzahl zu informieren, die lieber vegetarisch oder fleischhaltig essen möchten.

LUNCH-BUFFETS

Ab 30 Personen

Die folgenden Buffets werden im Chafing Dish (Warmhaltegerät) serviert. Die Lunchbuffets sind immer bedient und die Preise exklusiv Mitarbeiterkosten.

Bella Italia pro Person 30.00

Tomaten-Mozzarellasalat
 Vitello tonnato
 Scaloppine (vom Schwein)
 al limone
 Überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
 Steinpilz-Kräuter-Risotto
 Mediterranes Gemüse
 Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
 Tiramisu hausgemacht

Heimisch pro Person 33.00

Saisonaler Blattsalat
 Apfel-Sellerie-Suppe mit Mostbröckli
 Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Rüeblli
 oder
 Rindsbraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
 oder
 Kräuter-Waldpilz-Ragout mit Rösti und Rüeblli
 Toblerone-Mousse
 Apfeltartelettes

Levantinisch Pro Person 29.00

Tabouleh-Salat (vegan)
 Baba Ganoush im Glas mit Fladenbrot (vegan)
 Gebratene Pouletbruststreifen mit Hummus und Pitabrot (vegan)
 Gebratene Planted Chicken mit Hummus und Pita Brot (vegan)
 Gerösteter Blumenkohl mit Joghurt-Tahini-Sauce und Granatapfel (vegan)
 Knafeh mit Frischkäse und Pistazien im Glas
 Malabi mit Himbeeren und Kokosraspeln (vegan)

APÉRO

Zum Knabbern

Schlossberg alt, Käse-Würfel von Jumi	Portion	7.00
Oliven gemischt (vegan)	Portion	5.00
Zweifel Chips Nature, Paprika (vegan)	280 g	11.00
Gesalzene Nüsse (vegan)	500g	12.00
Salzstangen (vegan)	250 g	9.00
Auf die Platte, fertig, los! Fleisch und Käse aus der Schweiz Inkl. Brot und Garnitur (Auf Wunsch gerne vegetarisch)	Portion 100g	13.50

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte

Tatar aus mediterranem Gemüse im Oliven-Rosmarin-Tartelette, (vegan)	Stück	3.00
Randen-Hummus (vegan) im Tartelette mit Olivenöl	Stück	3.00
Tomatenmousse auf Pinsa (vegan)	Stück	4.20
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Crostini	Stück	4.20
Asiatisch mariniertes Tofuwürfel (vegan) mit Erdnüssen, Mayo und eingelegtem Ingwer	Stück	3.20
Smörrebröd mit Rüeblilachs (vegan)	Stück	4.20
Frischkäsealternative und Meerrettich		
Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.20
Tomaten-Focaccia mit Rohschinken oder vegan mit Antipasti	Stück	4.20
Rindstatar asiatisch mit Wasabi-Mayonnaise auf Crostini	Stück	4.20
Mini-Mezze mit Hummus, Levante Salat und Pitabrot (vegan)	Stück	4.20
Datteln mit Frischkäse		
Tête de Moine auf Birnenbrot	Stück	4.20
Gersten-Salat mit saisonalem Gemüse und Kräutervinaigrette (vegan)	Stück	4.20
Wurst-Käse-Salat	Stück	4.20

Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte

Chäschüechli	Stück	4.20
Schinkelgipfel	Stück	3.00
Blätterteigrollen mit Spinat und Feta	Stück	3.20
Poulet-Satay-Spiess	Stück	4.20
Planted Poulet im Tempurateig mariniert mit Ingwer und Limette	Stück	4.20

Randen-Falafelbällchen mit Soja-Minz-Dip (vegan)	Stück	4.20
Kalbfleischbällchen mit Mojo Rojo Sauce	Stück	4.20
Datteln im Speckmantel	Stück	4.20
Mini-Empanada mit Mediterraner Gemüsefüllung	Stück	4.20
Mini-Empanada mit würziger Rindshackfüllung	Stück	4.20
Arancini Bolognese Gefüllte & frittierte Risottokugeln auf Tomatensauce	Stück	4.20
Mini Poulet-Döner im Taschenbrot	Stück	4.20
Veganer Mini-Döner im Taschenbrot	Stück	4.20
Suppe saisonal	Stück	4.20

Süsse Verführungen

Mindestbestellmenge 5 Stück
pro Sorte

Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	4.20
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto (vegan)	Stück	4.20
Blechkuchenwürfel saisonal	Stück	4.20
Toblerone Mousse	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
Früchte-Tartelette Mit saisonalen Früchten	Stück	4.20
Fruchtspiess	Stück	3.20
Vermicelles-Törtchen	Stück	4.20

Brutal Saisonal

Mindestbestellmenge 5 Stück
pro Sorte

Tomaten-Mozzarellasalat Juni - September	Stück	4.20
Gazpacho Andaluz (vegan) Mai - September	Stück	4.20
Griechischer Salat Mai - September	Stück	4.20
Spargelsalat (vegan) April - Ende Juni	Stück	4.20
Wassermelone und Feta mit Aceto und Minze (Jun-Sep)	Stück	4.20
Kürbissalat September - November	Stück	4.20
Sellerie-Apfelsalat auf Randencarpaccio Dezember - Februar	Stück	4.20

SANDWICHES

Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück
pro Sorte

Tomaten-Mozzarella	Stück	7.50
Käse	Stück	7.50
Antipasti (vegan)	Stück	7.50
Fleischkäse	Stück	7.50
Salami	Stück	7.50
Bauernschinken	Stück	7.50
Bündnerfleisch	Stück	7.50
Rauchlachs	Stück	7.50

Partybrötchen

Mindestbestellmenge 6 Stück
pro Sorte

Bircherbrötchen mit Antipasti (vegan)	Stück	5.50
Ciabatta mit Tomaten-Mozzarella	Stück	5.50
Nussbrötchen mit Brie und Birne	Stück	5.50
Bürli mit Schinken	Stück	5.50
Pastorello mit Salami	Stück	5.50
Laugenbrötchen mit Lachs	Stück	5.50

SALAT-BAR

Gemischter Blattsalat to go	Stück	6.50
Salat-Bowls to go Inkl. Italienische oder Französische Salatsauce	Stück	9.00
Caesar Salat (Poulet)		
Tomaten-Mozzarella (vegi)		
Vegane Bowl (vegan)		
Falafel Bowl (vegan)		
Power Bowl (vegi)		
Menüsalat	Stück	2.80

WEIN

Schaumweine

Impero Prosecco DOC 75cl 39.00
Treviso brut
Italien / Veneto, Impero by Landolt Weine
Helles Strohgelb. Dichte Mousse. Wunderbare Aromen von Äpfeln und Akazienblüten. Frischer, perlender Gaumen. Im Abgang mit anhaltender Lebendigkeit.

Rosé

Stadtzürcher Rosé AOC 50 cl 43.00
Schweiz Zürich
Traubensorte: Pinot noir
Intensives Lachsrot. In der Nase frische Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll zugleich. Ein einzigartiger Roséwein aus Zürich.

Weisswein

Zürbieter Cuvée weiss AOC 75 cl 42.00
Weingut Landolt
Schweiz, Zürich
Traubensorten: Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau), Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Blanc de noir
Feines Hellgelb. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig und fein.

Chardonnay Caliz DOC 75 cl 39.50
Italien, Südtirol
Traubensorte : Chardonnay
Gelb mit grünen Reflexen. Im Aroma sehr krautig, Gras und Spargel. Etwas Lebkuchengewürz. Frisch und fruchtiger Abgang. Die Haupterwerbsquelle der Einwohner von Kurtatsch sind Wein- und Obstbau. Diese Weinbau Gemeinde ist einzigartig in Südtirol

Verdejo DO Rueda 75cl 38.00
Dominio de La Granadilla
Spanien, Rueda
Traubensorte: Verdejo
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch und lebendig.

Rotwein

Mythos rot VdP Suisse, 75 cl 39.50
Landolt Weine
Schweiz, Graubünden
Traubensorte: Pinot Noir
Der Mythos Rot zeigt sich dunkel, aromatisch und ausgeglichen und ist ganz einfach leicht zu trinken. Ein Passepartout, der Freude macht!

Crianza Rioja DOCa 75 cl 44.00
Bodegas Paco Garcia
Spanien, Rioja
Traubensorten: Garnache, Tempranillo
Rubin-rot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leichtwürziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein. Die Hand symbolisiert die harte und leidenschaftliche Arbeit der Familie Paco Garcia. Die Idee der Familie Garcia war klar, etwas Anderes zu machen als die Anderen. Moderne, fruchtig, würzige Weine mit einem auffälligen Design.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso Tasse 3.60
Sirocco-Tee Tasse 3.60
Spezialmilch Hafer oder Soja 100cl 6.50

Kalte Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure, 50 cl 3.00
Glasflasche 100 8.00
cl
Hauswasser mit Minze, Gurke, Ka- 7.50
Limette und Zitrone raffee

Süssgetränke

50 cl 3.50
Rivella rot / blau
Apfelsaft, Shorley
Eistee hausgemacht, Hibiskus / Lemon
Red Bull / El Tony 33 cl 3.80

Fruchtsäfte

Graninisaft 33 cl 4.00
Orangensaft 100 9.00
cl
Orangensaft frisch gepresst 100 16.00
cl

Bier

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl 5.00
Appenzeller Sonnwendig 33 cl 5.00
alkoholfrei
Appenzeller Zitronen Panaché 33 cl 5.00

HINWEISE

Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus zu.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer von 8.1%.

Lieferpauschale

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben.

Kleine Lieferung	Pauschal	35.00
------------------	----------	-------

(bis 19 Personen)

Grosse Lieferung	Pauschal	60.00
------------------	----------	-------

(ab 20 Personen)

Personalzuschlag

Zusätzliche Personalleistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	pro Stunde	60.00
---------	------------	-------

Service	pro Stunde	50.00
---------	------------	-------

Küche	pro Stunde	50.00
-------	------------	-------

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.

Material

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

Besteckset	Stück	1.00
------------	-------	------

Gläser	Stück	1.00
--------	-------	------

Teller	Stück	1.50
--------	-------	------

Tischtuch gross	Stück	5.50
-----------------	-------	------

Tischtuch klein	Stück	3.50
-----------------	-------	------

Dekoration	nach Aufwand	
------------	--------------	--

Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	
------------------------	--------------	--

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

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
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz
Lachs	Norwegen

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang 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.

AGB

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