

Apérovorschläge

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Wir freuen uns, dir bei der Planung und Durchführung deines Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für dich das passende Angebot zusammen. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Dein ZFV-Team vom
SRF Restaurant Fernsehstrasse

KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse
Fernsehstrasse 1-4
8052 Zürich
T +41 58 134 64 80
fernsehstrasse@zfv.ch
www.zfv.ch/fernsehstrasse

Betriebsleiter: Martin Nagy

INHALTSVERZEICHNIS

APÉROPACKAGES	3
APÉROKREATIONEN	3
APÉROKREATIONEN	4
WEINE	5
GETRÄNKE	5
HINWEISE	6
DEKLARATION	6
AGB	6

APÉRO- PACKAGES

Für Kurzentschlossene gibt es unsere praktischen Apéropackages. Da ist garantiert für jeden etwas dabei. Kurz und knackig für dich zusammengefasst. Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Package

Apéro «Simple» pro Person 13.50

3dl Mineralwasser,
2dl Orangensaft,
1 Glas Hauswein weiss,
2x Blätterteigstangen,
3x Apéro-Oliven

Apéro «DeLuxe» pro Person 18.50

3dl Mineralwasser,
2dl Orangensaft,
1 Glas Prosecco,
2x Purkornschnitten belegt,
Grana Padano-Würfel mit
Balsamicoglace,
1x Früchtespiessli

Spiessli-Party pro Person 17.00

1 Tomaten-Mozzarellaspiessli,
1 Käse-Traubenspiessli,
1 Antipasti-Gemüsespiessli,
1 Hackbällchenspiessli,
1 Früchtespiessli,
1 Partybrötli «Simple» gefüllt

Der «Klassiker» pro Person 13.50

Käse- und Fleischplatte (120g)
garniert mit Greyerzer,
Emmentaler, Grana Padano,
Brie, Salami, Fleischkäse und
Schinken dazu Brotauswahl,
serviert auf grossem Holzbrett

APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snack und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen dir folgende Bestellmengen:

- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

Für auf den Tisch

Hausgemachte Blätterteigflûtes	Stück	1.00
mit Mohn, Sesam, Paprika		
Apéro-Oliven	100 g	8.00
gefüllt mit Mandeln, Knoblauch oder Käse		
Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stk.)	160 g	8.00
Käse, Lauch, Tomaten, Broccoli-Käse, Speck		
Geröstete Hausnussmischung	100 g	6.00
Grano Padano-Würfel	100 g	7.00
mit Balsamicoglace		
Taco-Chips	200 g	8.00
mit Guacamole und feurigem Dip		

Kalte Häppchen

Appenzellerkäse-Traubenspiessli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.50
Antipasti-Gemüsespiessli	Stück	3.50
Rohschinken-Spiessli	Stück	4.00
mit Melone oder Dörraprikosen (saisonal)		
Bruschetta «Simple»	Stück	3.50
mit Tomatenwürfelchen oder Thonmousse		
Bruschetta «DeLuxe»	Stück	4.50
mit Rauchlachstatar, Gemüsetatar oder Avocadotatar		
Mini-Gipfeli gefüllt	Stück	4.00
mit Rohschinken und Mascarpone, mit Hüttenkäse und Rucola, mit Thonmousse und Kresse		
Mini-Sandwich «Simple»	Stück	3.50
Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke		
Mini-Sandwich «DeLuxe»	Stück	3.90
Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Gemüsetatar, Brie		



APÉRO- KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Stück	2.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Cole-Slaw Salat	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten und Feta	Stück	5.00

Warme Häppchen

Mini-Samosa (vegan) mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle (vegan) mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiessli mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00
Mini-Greenmountain Burger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Saisonale Früchtecrème im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Vermicelles (saisonal) im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli (saisonal)	Stück	3.50

Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleisch- und Käseplatte «Simple» garniert mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot	120g	18.50
Purkornschnitten «Classic» 6x mit Liptauer, 6x mit Frischkäse, 6x mit Brie	18 Stück	63.00
Purkornschnitten «Premium» 6x mit Roastbeef, 6x mit Rauchlachs, 6x mit Greyerzer	18 Stück	63.00



WEINE

Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	26.00
Prosecco DOC, Rosé	75 cl	26.00
Züri Perle Brut AOC Zürichsee	75 cl	55.00
Rebgut der Stadt Zürich		

Weisswein

Cuvée Weiss	75 cl	24.00
Kanton Zürich, Schweiz		
Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl	30.00
Mythos Weiss VdP Suisse	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		
Chardonnay Carisma DOC	75 cl	35.00
Gialdi SA, Ticino		
Pinot Grigio Luna DOC	75 cl	24.00
Cecilia Beretta, Venezia		
Auzan blanc AOP	75 cl	28.00
Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auzan		
Verdejo DO Rueda	75 cl	30.00
Dominio de la Granadilla		

Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC	75 cl	28.00
Kanton Zürich, Landolt Weine AG		
Mythos Rosé VdP Suisse	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		

Rotwein

Cuvée Rot	75 cl	25.00
Kanton Zürich, Schweiz		
Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl	31.00
Mythos Rot VdP Suisse	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		
Selezione d'Ottobre Merlot AOC	75 cl	36.00
Fratelli Matasci, Ticino		
Primitivo Salento IGP	75 cl	24.00
Feudo Croce, Salento		
Malbec Seigneur de Grezette AOC	75 cl	28.00
Château Lagrezette Cahors		
Rioja Crianza Paco Garcia	75 cl	32.00
Bodega Familiares de Rioja		

GETRÄNKE

Kaffee, Tee serviert	Tasse	4.50
Mineralwasser	100 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 150 cl	9.00
Hausgemachter Eistee oder	50 cl	5.50
Zitronen-Minze-Limonade	100 cl	11.00

Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Sluups-Fruchtsaft	25 cl	3.90
	100 cl	15.00

Hausgemachte Bowle

Saisonale Fruchtbowle	100 cl	14.00
ohne Alkohol		
Saisonale Fruchtbowle	100 cl	22.00
mit Alkohol		

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager (hell)	33 cl	5.00
Chopfab (hell)	33 cl	5.50
Appenzeller Zitronenpanaché	33 cl	5.00
Sonnwendlig (alkoholfrei)	33 cl	5.00
Schützengarten (alkoholfrei)	33 cl	5.00

Apérogetränke

Aperol Spritz	20 cl	9.00
Gin Tonic	20 cl	9.00
Hugo	20 cl	9.00

WUNSCHKONZERT

Hast du einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir deinen Lieblingswein oder dein Lieblingsgetränk.



HINWEISE

Bestellung

Bitte stelle uns deine Bestellung mindestens 2 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, bitte nimm persönlich mit uns Kontakt auf.

Bei Bestellungen weniger als 24 Stunden im Voraus verrechnen wir einen Express-Zuschlag von CHF 15.00.

Personalkosten

Für die Bereitstellung und Betreuung deines Anlasses werden dir folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Nur Aufbau und Aufräumen (ohne Service durch uns)	pauschal	33.00
Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Koch / Chef de Service	pro Stunde	65.00
Anlassleitung	pro Stunde	75.00

Nach 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von zusätzlich CHF 25.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Zusatzangebot und AGB

Das vollständige Cateringangebot und unsere detaillierten AGB entnimmst du bitte unserer Website:

www.zfv.ch/fernsehstrasse-anlaesse

Wir freuen uns auf deinen Auftrag!

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

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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 AGBs findest du [hier](#).

INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kannst du dich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

