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
MINI-BRÖTCHEN	4
LUNCH PACKAGE	4
LUNCH BONS	4
BUSINESS LUNCH	5
PAUSCHALE	5
APÉRO AUSWAHL KALT	6
APÉRO AUSWAHL WARM	6
APÉRO AUSWAHL SÜSS	6
APÉRO PACKAGES	7
GRILLSPEZIALITÄTEN	7
GETRÄNKE	8
COCKTAILS & MOCKTAILS	8
WEINE & BIER	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

= vegan

= vegetarisch

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee einfach Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion	Pro Person	6.90
Vormittagskaffee Standard Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl	Pro Person	9.90
Vormittagskaffee Power Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion Orangensaft 100cl Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen	Pro Person	11.90
Nachmittagskaffee einfach Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion	Pro Person	6.90
Nachmittagskaffee Standard Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl	Pro Person	9.90
Nachmittagskaffee Power Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion Apfelsaft 100cl Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl Dänisches Süssgebäck Fruchtspiesschen	Pro Person	12.90

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

Für das kleine Frühstück		
Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel	Stück	2.00
Fruchtbrötli mit Nüssen	Stück	2.60
Butterbretzel	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 geräuchertem 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

MINI-BRÖTCHEN

Zopfstangen 30cm		
Butterzopf mit Gruyère AOP	Stück	40.00
Butterzopf mit Brie	Stück	40.00
Laugenzopf mit Tartar vegan	Stück	40.00
Rusticozopf mit Rauchkarotte	Stück	40.00
Laugenzopf mit Peperoni	Stück	40.00
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 6-8 Stück

Baguette 30cm		
Mit Tomaten-Mozzarella	Stück	40.00
Mit Planted Pastrami	Stück	40.00
Mit Roastbeef	Stück	40.00
Mit Thon MSC	Stück	40.00

Aus einem Baguette ergeben sich 6-8 Stück

Party-Brötchen	Stück	4.60
Mit Hummus		
Mit Oliventapenade		
Mit Tartar vegan		
Mit Rauchkarotte		
Mit Brie		
Mit Gruyère		
Mit Ei-Mousse		
Mit Truten-Schinken		
Mit Schinken		
Mit Salami		
Mit Roastbeef		

Purkornschnitten	Stück	4.60
Mit Roastbeef		
Mit Rauchlachs		
Mit Liptauer		
Mit Gruyère AOP		
Mit Frischkäse vegan		

Mini Canapé	Stück	4.60
Mit Brie		
Mit Spargel		
Mit Ei		
Mit Lachs		
Mit Thon MSC		
Mit Salami		
Mit Schinken		

Unser Tipp ab 10 Personen

Käseplatte oder Fleischplatte 100.00

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

Salad Bowl
mit Karotten, Tomaten, Gurken und zweierlei Dressing
Grüner Blattsalat
mit zweierlei Dressing
Riesling-Suppe
mit frischer Petersilie und Croûtons
Saisonale Cremesuppe

Hauptgänge

Gemüse Pahi
mit Peperoni, Auberginen, Tomaten und Jasmin-Reis
Gnocchi Caponata
mit Sellerie, Aubergine, Oliven und Zitronen
Grill-Aubergine
mit Hummus, gerösteten 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 gegartem Rindsragout,
Antipasti Gemüse und Basilikum
Saisonaler Teller
mit verschiedenen Köstlichkeiten, was die Saison hergibt

Dessert

Panna Cotta
mit Waldbeer-Coulis 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

PAUSCHALE

Kaffeepause Pro Person 45.00

Vormittag Power

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

Lunch 3-Gänge

Mensa-Buffet

Vorspeise

Beilagensalat mit verschiedenem
Gemüse und zweierlei Dressings

Hauptgang

Tagesmenü Plant's & more
oder Tagesmenü Exqusit

Dessert

Tagesdessert

Getränke für den Lunch

Henniez mit oder ohne
Kohlensäure 50cl

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 / 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
Oliven und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteig Flûtes	Schale	7.60

Kalte Apéro Speisen

Tartelette gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Hummus	Stück	2.80
Pumpernickel 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
Bündner-Rohschinkenspiess mit Melonen und Bergkäse	Stück	6.50
Sushi-Platte Vegan/Vegi/Fisch mit Sojasauce 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
Pouletspiess mit Teriyaki-Sauce und Sesam	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

Ab 10 Personen bestellbar
Stelle dir dein Package individuell nach deinen Wünschen und Bedürfnisse zusammen

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

Pumpernickel 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-Älpler 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-Bananenschnitte
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

GRILL-SPEZIALITÄTEN

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

Standard-Komponenten

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

BBQ Fleisch Komponenten

Mariniertes Poulet	100g-140g	4.00
Pouletspiess	100g-140g	5.00
Kalbs-Bratwurst oder Zufikerli 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 mit Rosmarin	1 Kg	21.00
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

GETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl 50cl	5.60 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
Crémant 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
Züribieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Weisser 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
Züribieter 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		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Italien/Veneto	75cl	50.00
Bier		
Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33cl	5.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33cl	5.00
Warme alkoholische Getränke		
Glühwein	100cl	22.00
Punch Mindestbestellmenge 5 Liter	100cl	14.00

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 Mitarbeitender 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
Stofftischtuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftischtuch 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.