

Apérovorschläge

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Wir freuen uns, dich 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 |
| 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 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 Minisandwich „Simple“,
Grana Padano-Würfel mit
Balsamicoglace,
1x Fruchtsalat im Weckglas

Spiessli-Party pro Person 17.00

1 Tomaten-Mozzarellaspießli,
1 Käse-Traubenspießli,
1 Antipasti-Gemüsespießli,
1 Hackbällchenspießli,
1 Früchte-Spießli,
1 Mini-Brötchen

Der «Klassiker» pro Person 13.50

Käse- und Fleischplatte (120g)
garniert mit Gruyère,
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 Stehlunches, Snack und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen 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 mit Mohn, Sesam, Paprika | Stück | 1.00 |
| Apéro-Oliven | 100 g | 8.00 |
| Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stk.) | 160 g | 8.00 |
| Käse, Lauch, Tomaten, Broccoli-Käse, Speck | | |
| Geröstete Hausnussmischung | 100 g | 6.00 |
| Grana Padano-Würfel mit Balsamicoglace | 100 g | 8.50 |
| Corn-Chips mit Guacamole und feurigem Dip | 200 g | 8.00 |

Kalte Häppchen

| | | |
|--|-------|------|
| Käse-Traubenspiessli | Stück | 3.50 |
| Tomaten-Mozzarellaspießli | Stück | 3.50 |
| Antipasti-Gemüsespießli | Stück | 3.50 |
| Rohschinken-Spießli mit Melone oder Dörraprikosen (saisonal) | Stück | 4.00 |
| Bruschetta mit Tomatenwürfelchen | Stück | 3.50 |
| Mini-Gipfeli gefüllt mit Rohschinken und Mascarpone, mit Hüttenkäse und Rucola | Stück | 4.00 |
| Mini-Sandwich «Simple» | Stück | 3.50 |
| Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Gruyère, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke | | |
| Mini-Sandwich «DeLuxe» | Stück | 3.90 |
| Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon, Hummus, 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 |
| Cole-Slaw-Salat | Stück | 4.00 |
| Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum | Stück | 3.50 |

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 |
| Hackbällchen-Spiessli mit Dip | Stück | 4.00 |
| Schweizer Pouletspiessli mit Dip | Stück | 4.50 |
| Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat | Stück | 5.50 |
| Mini-Greenmountain Burger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat | Stück | 5.50 |

Süsse Versuchungen

| | | |
|--|-------|------|
| Mini-Brownie | Stück | 1.00 |
| Mini-Party-Süssgebäck | Stück | 1.50 |
| Nusschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel | | |
| Mini-Pâtisserie | Stück | 3.20 |
| Truffles-Dessert, Fruchtquarkschnitte, Berliner, Waldbeerschnitte, Schoko-Köpfli, Royaldessert, Crèmeschnitte, Schwarzwälderrolle | | |
| Panna Cotta mit Fruchtsauce | Stück | 3.50 |
| im Weckglas | | |
| Schokoladenmousse | Stück | 3.50 |
| im Weckglas | | |
| Tiramisu | Stück | 3.50 |
| im Weckglas | | |
| Mini-Vermicelles (saisonal) | Stück | 4.50 |
| im Weckglas | | |
| Früchtespiessli (saisonal) | Stück | 4.50 |

Plättli

| | | |
|--|----------|-------|
| Käseplatte «Simple» mit Gruyère, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot | 120 g | 13.50 |
| Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot | 120 g | 13.50 |
| Fleisch- und Käseplatte «Simple» garniert mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Gruyère, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot | 120 g | 13.50 |
| Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot | 120 g | 18.50 |
| Purkorn-Schnitten «Classic» 6x mit Liptauer, 6x mit Frischkäse, 6x mit Brie | 18 Stück | 72.00 |
| Purkorn-Schnitten «Premium» 6x mit Roastbeef, 6x mit Rauchlachs, 6x mit Gruyère | 18 Stück | 76.00 |



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 | | |
| Stolz, Pinot Noir Zürich | 75 cl | 31.00 |
| Zweifel 1898 | | |
| 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 | | |
| Sirius AOC Bordeaux | 75 cl | 34.00 |
| Famille Sichel | | |
| 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 Zitronen-Minze-Limonade | 50 cl | 5.50 |
| | 100 cl | 11.00 |

Frucht und Gemüse

| | | |
|----------------------------|--------|-------|
| Orangensaft | 100 cl | 7.50 |
| Frischer Sluups-Früchtsaft | 25 cl | 3.90 |
| | 100 cl | 15.00 |

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 des Anlasses werden 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 den 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 AGB 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.

