

Cateringangebot vegan

Alles ist möglich!





ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit deinen Arbeitskollegen: Wir freuen uns, dich bei der Planung und Durchführung deines Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für dich das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. 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

KAFFEEPAUSEN	1
PAUSENVERPFLEGUNG	1
SANDWICHES	2
BROWN BAG LUNCH	2
LUNCHVARIATIONEN	4
APÉROKREATIONEN	4
APÉROPACKAGES	5
MENÜVORSCHLÄGE	6
WEINE	7
GETRÄNKE	7
HINWEISE	8
DEKLARATION	8
AGB	8



KAFFEEPAUSEN

Eine Stärkung vor, während oder nach deinem Meeting. Die Pausenverpflegung darf auch individuell zusammengestellt werden.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

Kafi und Gipfeli pro Person 5.50

1 Kaffee oder Tee,
1 Plant-based Körnergipfeli

Morgenpauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,
3dl Mineralwasser,
2dl Orangensaft, Brotkorb mit
je 1 Gipfeli und 1 Mini-Brötchen

Morgenpauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,
Früchtekorb, 1 Mini-Birchermüesli

Nachmittagspauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft,
1 Power Muffin

Nachmittagspauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft,
1 Stück Cake
1 Fruchtsalat im Weckglas
1 Riegel

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Plant-based Körnergipfeli	Stück	2.00
Brötchen gross	Stück	1.80
Salzbretzel einzeln verpackt	Stück	2.50
Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	4.00
Mini-Fruchtsalat im Weckglas	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	1.50
„Bürogummifuetter“ hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

Süssgebäck

Cake Johannisbeere, Schokolade, Zitrone-Kokos, Banane	Stück	3.50
Power-Muffin	Stück	3.20
Cinnamon Roll	Stück	3.60
Cailler Gipfel Crémant	Stück	3.60

Für Zwischendurch

Coconut-Riegel, 40 g	Stück	4.00
Apfel-Riegel 40 g	Stück	4.00
Cranberry-Riegel 40 g	Stück	4.00
Brownie-Cashew-Riegel 50 g	Stück	5.00
Lifebar Schoko-Riegel 47 g	Stück	5.00
Minor Stängel Almond 42 g	Stück	3.50



BROWN BAG LUNCH

Sandwich-Stange	40 cm	30.00
Rusticozopf (40cm) gefüllt mit Hummus, Antipasti-Gemüse (ergibt 6-8 Stück)		

Brown Bag	Stück	15.00
1 Sandwich nach Wahl		
belegt mit Hummus oder		
Antipasti-Gemüse		
1 Saisonfrucht		
1 Mineralwasser PET, 50 cl		
1 Riegel		

Frischer Sluups-Fruchtsaft	25 cl	3.90
Chaya Tee	50 cl	4.00
Vitamin Well	50 cl	4.00
Antioxidant, Refresh		
Süssgetränk	PET, 50 cl	3.50
Cake portioniert	Stück	3.50
Johannisbeere, Schokolade, Zitrone-Kokos, Banane		
Power-Muffin	Stück	3.20
Früchtebecher	Portion	4.20
Kokos-Chia-Müesli	Portion	5.20
Birchermüesli	Portion	5.20

Gemischter Salat (klein)	Stück	5.00
Saisonale Bowl	Stück	14.00





LUNCH- VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem du dich selbst am Buffet bedienen darfst. Wir richten uns ganz nach deinen Wünschen.

Pasta-Plausch pro Person 28.00

Kleines Salatbuffet mit saisonalen Salaten und Haudressing

Pasta mit dreierlei hausgemachten Saucen nach Wahl

Fruchtsalat im Weckglas
Cinnamon Roll

...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Suppe gross pro Person 5.50

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Seitan und Gemüse

Saisonales Gemüserisotto pro Person 17.00

Brewbee-Ghackets und Hörnli mit Apfelmus Pro Person 15.00

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

Apéro-Oliven 100 g 8.00

Vaya Chips – Bean Salt 80 g 6.00

Pommes Chips 280 g 8.50

Nature oder Paprika

Geröstete Hausnussmischung 100 g 6.00

Corn Chips Nature 200 g 8.00

mit Guacamole & feurigem Dip

Kalte Häppchen

Antipasti-Gemüsespiessli Stück 3.50

Falafelspiessli Stück 5.00

mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip

Bruschetta Stück 3.50

mit Tomatenwürfeli

Mini-Gipfeli gefüllt Stück 4.00

mit Hummus und Rucola

mit Hummus und Kresse

FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir dir deinen Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzel-portionen oder richten für dich dein Dinner aus.



APÉRO- PACKAGES

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Coleslaw Salat	Stück	4.00
Tomatensalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50

Warme Häppchen

Mini-Samosa mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Focaccia mit Tomaten	Stück	4.00
Saisonaler Gemüse-Strudel	Stück	5.00
Gemüse-Spiessli	Stück	5.00
Mini-Green Mountain Burger im Mini-Sesam-Brötli mit Sojajoghurt-Dip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.50

Süsse Versuchungen

Cake-Würfel Johannisbeere, Schokolade, Zitrone-Kokos, Bananen	Stück	1.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	4.50

APÉRO- PACKAGES

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Package

Apéro «klein» 13.50

- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl Orangensaft
- 1 Glas Hauswein «weiss»
- 1 Hausnussmischung im Weckglas
- 3 Apéro-Oliven

Apéro «gross» 18.50

- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl Orangensaft
- 1 Glas Prosecco
- 2 Bruschetta mit Tomatenwürfeli
- 1 Falafelspiessli mit Dip
- 1 Gemüsecrudités mit Dip

Apéro-Party 18.00

- 1 Antipasti-Gemüsespiessli
- 1 Falafelspiessli mit Dip
- 1 Bruschetta mit Tomatenwürfeli
- 1 Mini-Sandwich gefüllt
- 1 Fruchtsalat im Weckglas



MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: Gerne verwöhnen wir dich mit deinem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir gerne behilflich.

Mindestens 10 Personen pro Menü
und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	Stück	6.50
Blattsalat mit Kernen und Hausdressing	Stück	6.50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Stück	8.50
Nüsslisalat mit Croûtons September bis März	Stück	8.50

Suppen

Gemüsesuppe saisonal	Stück	6.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	Stück	5.50

Hauptgänge

Gulasch «Ungarische Art» mit Seitan, Peperoni und Räucherpaprika dazu Salzkartoffeln und Gemüse	Stück	25.00
Spaghetti mit Edelpilz-Bolognese, Frisée und Reibmandeln	Stück	22.00
Indisches Curry «Korma» mit Linsen, Blumenkohl, Edamame und Pfälzer Karotten dazu Basmatireis	Stück	24.00
Dal Ravioli mit Linsen und Gemüsefüllung dazu Randen-Erdnuss-Pesto	Stück	20.00

Desserts

Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets	Stück	8.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet	Stück	6.50

TEAMEVENT

Von Studiobesichtigungen beim SRF bis zum Fondueplausch oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für dich deinen Teamevent.



WEINE

Es handelt sich um **NICHT** vegane Produkte

Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	26.00
Prosecco DOC, Le Contesse, 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 Schweiz	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
Château l'Ermite d'Auzan, Costières de Nîmes		
Verdejo DO Rueda	75 cl	30.00
Dominio de la Granadilla		

Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC	75 cl	28.00
Landolt Weine AG, Kanton Zürich		
Mythos Rosé, VdP Schweiz	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 Schweiz	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 / ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00
Süssgetränk	PET, 50 cl	3.50
Cola, Coca-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 Fruchtsaft	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

VEGANE WEINE

Hast du den spezifischen Wunsch nach einem veganen Wein oder Schaumwein, zögere nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen.



HINWEISE

Bestellung Spezialangebot VEGAN

Bitte stelle uns deine Bestellung mindestens

5 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nimm persönlich mit uns Kontakt auf.

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

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten SRF intern

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 33.00 (**ausser ins Z.ONE, da werden CHF 55.00 verrechnet**)

Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

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 Mitarbeitern 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.

Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.50
Gedeck (Messer/Gabel/Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
Tischdecke	Stück	5.00
Crushed Ice	2.5 kg	6.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

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.

Inhaltsstoffe und Allergene

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

AGB

Unsere AGB findest du [hier](#).