

# Cateringangebot

Alles ist möglich!



# **ALLES IST MÖGLICH!**

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit deinen Arbeitskolleg:innen: 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](mailto:fernsehstrasse@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/fernsehstrasse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse)

---

Betriebsleiter: Martin Nagy



# INHALTSVERZEICHNIS

---

KAFFEEPAUSEN	1
PAUSENVERPFLEGUNG	1
SANDWICHES	2
BROWN BAG LUNCH	2
LUNCHVARIATIONEN	4
APÉROKREATIONEN	4
MENÜVORSCHLÄGE	6
BUFFETVORSCHLÄGE	6
WEINE	8
GETRÄNKE	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

# KAFFEEPAUSEN

Stärke dich vor, während oder nach einem Meeting und stelle dir deine Pausenverpflegung individuell zusammen.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

**Kaffee und Gipfeli** pro Person 5.00

1 Kaffee oder Tee,  
1 Gipfeli  
(Butter, Laugen oder Rustico)

**Morgenpauschale «Simple»** pro Person 8.50

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

**Morgenpauschale «DeLuxe»** pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Mini-Brötchen,  
Fruchtkorb, 1 Mini-Bircher Müesli  
im Weckglas

**Nachmittagspauschale «Simple»** pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
1 Fruchtsaft,  
1 Stück saisonale Fruchtwähe

**Nachmittagspauschale «DeLuxe»** pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft  
2 Stück Mini-Süssgebäck,  
1 Fruchtsalat im Weckglas und  
2 Lindor-Kugeln

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.30
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Früchte-, Mais-, Nussbrötchen	Stück	1.80
Brötchen glutenfrei	Stück	2.50
Butterbretzel einzeln verpackt	Stück	2.50
Mini-Bircher Müesli im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Joghurt mit Crunch im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Fruchtsalat im Weckglas	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	1.50
«Bürogummifuetter»	Portion	4.00
hausgemachte Nussmischung (Brain Food)		

## Süssgebäck

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüebli, Tiroler	Stück	3.50
Fruchtwähe	Stück	5.40
Muffin Schoggi, Blueberry, Apfel	Stück	3.20
Brownie	Stück	3.20
Schoggi-Gipfel	Stück	3.20
Mandel-Gipfel	Stück	3.20
Bertschi-Guetzli	Stück	2.50
Linzertörtli, Spitzbub, Vogelnest, Cookie-Herz, Mandelbögli		

## Klein, aber oho! ...einfach Mini

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Muffins	Stück	1.80
Schoggi, Blueberry		
Mini-Party-Süssgebäck	Stück	1.60
Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel		
Mini-Pâtisserie	Stück	3.20
Truffles-Dessert, Fruchtquarkschnitte, Berliner, Waldbeerschnitte, Schoko-Köpfli, Royaldessert, Crèmeschnitte, Schwarzwälderrolle		

## Schöggeli

Mini-Schöggeli	Stück	0.50
Celebrations, Toblerone, Ovi Branchli		
Lindor-Kugel	Stück	1.00
Ragusa	Stück	2.80
Schoggistängeli	Stück	2.50
Mars, Snickers, Twix, Balisto	Stück	2.30

# SANDWICHES

<b>Mini-Sandwiches «Simple»</b> Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Gruyere, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke	Stück	3.50
<b>Mini-Sandwiches «DeLuxe»</b> Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon, Hummus, Brie	Stück	3.90
<b>Sandwich «Simple»</b> Verschiedene Baguette mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Gruyere, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke	Stück	6.50
<b>Sandwich «DeLuxe»</b> Verschiedene Baguette mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon, Hummus, Brie	Stück	8.00
<b>Sandwich-Stange «Simple»</b> Laugenpzopf (40cm) gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Gruyere, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke (ergibt 6-8 Stück)	40 cm	26.00
<b>Sandwich-Stange «DeLuxe»</b> Rusticozopf (40cm) gefüllt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon Hummus, Brie (ergibt 6-8 Stück)	40 cm	30.00

# BROWN BAG LUNCH

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für dich die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern deinen Lunch in der praktischen Tragetasche direkt an deinen Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

<b>Brown Bag «Simple»</b> 1 Sandwich nach Wahl belegt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Gruyere, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke 1 Saisonfrucht 1 Mineralwasser PET, 50 cl 1 Bertschi-Guetzli	Stück	13.00
<b>Brown Bag «DeLuxe»</b> 1 Sandwich nach Wahl belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon, Hummus Brie 1 Saisonfrucht 1 Mineralwasser PET, 50 cl 1 Bertschi-Guetzli	Stück	15.00

<b>«Pimp it up»</b>		
Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.90
Süssgetränk PET	50 cl	3.50
Cake portioniert	Stück	3.50
Früchtebecher	Portion	4.20
Schichtjoghurt	Portion	4.20
Kokos-Chia-Müesli	Portion	5.20
Bircher Müesli mit Waldbeeren oder nature	Portion	4.20
Bircher Müesli vegan	Portion	5.20

<b>Salate und Bowls (Takeaway)</b>		
Gemischter Salat klein	Stück	5.00
Salatbowl Tomaten-Mozzarella	Stück	9.80
Salatbowl Wurst-Käse, Thon	Stück	10.40
Caesar Salad mit Poulet, Grana Padano und Croûtons	Stück	13.50
Saisonale Bowl (vegan) Angebot auf Anfrage	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.

**«Wählen-Lunch»** pro Person 20.00

1 saisonale Gemüsewähre und  
1 Quiche Lorraine dazu Blattsalate  
mit zweierlei Salatsaucen

Mini-Tagesdessert

**Pasta-Plausch «DeLuxe»** pro Person 25.00

Kleines Salatbuffet mit saisonalen  
Salaten und Hausdressing

Pasta mit dreierlei  
hausgemachten Saucen nach Wahl

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Hausgemachtes Tiramisu

## ...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Tagessuppe gross pro Person 5.50

Innerschwyzer Älplermagronen 15.00

- mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und  
Apfelmus  
- vegetarisch mit Käse, Röstzwiebeln und  
Apfelmus

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Pouletstreifen, Gemüse  
und Sprossen - vegetarisch mit Gemüse

1 Paar Wienerli oder Weisswürste Pro Person 12.00

mit Senf, Brot und Kartoffelsalat

Ghackets und Hörnlis pro Person 15.00

(auch vegetarisch möglich)

# APÉRO- KREATIONEN

---

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen 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

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 100 g 8.50

mit Balsamicoglace

Corn-Chips 200 g 8.00

mit Guacamole und feurigem Dip

## Kalte Häppchen

Käse-Traubenspiessli Stück 3.50

Tomaten-Mozzarellaspieslli Stück 3.50

Antipasti-Gemüsespiessli Stück 3.50

Rohschinken-Spiessli Stück 4.00

mit Melone oder Dörraprikosen (saisonal)

Bruschetta Stück 3.50

mit Tomatenwürfeli

Mini-Gipfeli gefüllt Stück 4.00

mit Rohschinken und Mascarpone

mit Hüttenkäse und Rucola

## FLYING-BUFFET ODER DINNER?

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

# APÉRO- KREATIONEN

---

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

Suppe saisonal in der Espressotasse	Stück	2.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Coleslaw Salat	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Stück	3.50

## Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nusschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.60
Mini-Pâtisserie Truffes-Dessert, Fruchtquarkschnitte, Berli Waldeberschnitte, Schoko-Köpfli, Royaldessert, Crèmeschnitte, Schwarzwälderrolle	Stück	3.20
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Weckglas	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-Schinkengipfeli	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 Eisbergsala	Stück	5.50
Mini-Green Mountain Burger im Sesam Bun mit Cocktailsauce, Tomaten, Eisbergsalat	Stück	5.50

## Plättli

Käseplatte «Simple» mit Gruyére, Emmentaler, Grana Padano Brie, Garnituren und Brotauswahl	120 g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brotauswahl	120 g	13.50
Fleisch- und Käseplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Gruyére, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brotauswahl	120 g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbe Garnituren und Brotauswahl	120 g	18.50
Purkornschnitten «Classic» 6x mit Liptauer, 6x mit Frischkäse, 6x mit Brie	18 Stück	72.00
Purkornschnitten «Premium» 6x mit Roastbeef, 6x mit Rauchlachs, 6x mit Gruyére	18 Stück	76.00

# MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: Gerne verwöhnen wir dich mit deinem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir dir gerne behilflich.  
Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft (Preis pro Person)

## Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	6.50
Blattsalat mit Croûtons und Hausdressing	6.50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	8.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	9.00
+ Speck	1.50

September bis März

## Suppen

Gemüsecremesuppe saisonal	6.50
Gerstensuppe vegetarisch	8.50
Bouillon mit Einlage	5.50

## Hauptgänge Fleisch

Riz Casimir	29.50
Poulet an Currysauce, Reis, Früchte	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	34.50
mit Rösti und Saisongemüse	
Pouletbrustpiccata an Tomatensauce	29.50
mit Spaghetti und Zucchetti	
Schweins-Cordon bleu	26.50
mit Pommes Frites und Gemüsemix	

## Hauptgänge Vegetarisch

Waldpilzstroganoff	29.00
mit Nudeln und Saisongemüse	
Quorngeschnetzeltes «Zürcher Art»	24.50
mit Rösti und Gemüsemix	
Grünes Thai-Curry mit Tofu	28.00
dazu Asia Gemüse und Basmatireis	
Blumenkohl-Käse-Medaillon	22.50
an Tomatensauce	
mit Spaghetti und Zucchetti	

## Desserts

Tiramisu hausgemacht	6.50
Crème Caramel garniert mit Früchten	6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	6.50
Zweifarbiges Schokoladenmousse	6.50

# BUFFET- VORSCHLÄGE

Ein Essen als Buffet präsentiert und serviert ist auch bei uns möglich. Das Buffet darf auch individuell zusammengestellt werden.

Mindestens 20 Personen pro Buffet (Preis pro Person)

<b>Salatbuffet</b>	14.50
2 verschiedene Blattsalate, 4 saisonale Gemüsesalate, Tomaten-Mozzarella Salat, verschiedene Garnituren, 2 verschiedene Dressings Brotauswahl	

<b>Hauptgangbuffet «Simple»</b>	32.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Tofugeschnetzeltes an grünem Thai Curry Rösti, Basmatireis Marktgemüse, Asia Gemüse	

<b>Dessertbuffet</b>	14.50
Fruchtsalat, zweifarbiges Schokoladenmousse im Weckglas, Crème Caramel im Weckglas, Mini-Pâtisserie gemischt, Panna Cotta im Weckglas	

<b>Fondue</b>	
November bis Februar	
Käsefondue mit Brot	19.50
Fondue-Plausch «Simple»	24.50
Käsefondue mit Brot, Mixed Pickles und Kartoffeln	
Fondue-Plausch «DeLuxe»	32.50
Käsefondue mit Brot, Mixed Pickles und Kartoffeln dazu 1 Glas Weisswein und 2 cl Kirsch	

<b>Raclette</b>	Portion	9.50
ab 6 bis maximal 24 Personen inklusive Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln		



# WEINE

## 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		
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
Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auz		
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 Schweiz	75 cl	30.00
Landolt Weine AG		

## Rotwein

Cuvée Rot	75 cl	25.00
Kanton Zürich		
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 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-Früchtsaft	25 cl	3.90
	100 cl	15.00

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager hell	33 cl	5.00
Chopf ab 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 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 h 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 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.

## 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.

## 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.

## 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](#).