

# 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

---

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

# KAFFEEPAUSEN

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

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

**Kafi 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-Birchermüesli  
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-Birchermüesli 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» hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

**Süssgebäck**

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüebl, 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
Truffes-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

**Mini-Sandwiches «Simple»**                      Stück    3.50  
Partybrötchen mit Schinken, Salami,  
Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-  
Mozzarella, Cantadou/Gurke

**Mini-Sandwiches «DeLuxe»**                      Stück    3.90  
Partybrötchen mit Roastbeef,  
Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Thon, Hummus, Brie

**Sandwich «Simple»**                                  Stück    6.50  
Verschiedene Baguette  
mit Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Greyerzer, Tomaten-Mozzarella,  
Cantadou/Gurke

**Sandwich «DeLuxe»**                                  Stück    8.00  
Verschiedene Baguette  
mit Roastbeef, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Thon,  
Hummus, Brie

**Sandwich-Stange «Simple»**                      40 cm   26.00  
Laugenzopf (40cm) gefüllt mit  
Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Greyerzer, Tomaten-Mozzarella,  
Cantadou/Gurke  
(ergibt 6-8 Stück)

**Sandwich-Stange «DeLuxe»**                      40 cm   30.00  
Rusticozopf (40cm) gefüllt mit  
Roastbeef, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Thon  
Hummus, Brie  
(ergibt 6-8 Stück)

# 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 Tragtasche direkt an deinen Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

**Brown Bag «Simple»**                                  Stück    13.00  
1 Sandwich nach Wahl belegt mit  
Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Greyerzer, Tomaten-Mozzarella,  
Cantadou/Gurke  
1 Saisonfrucht  
1 Mineralwasser PET, 50 cl  
1 Bertschi-Guetzli

**Brown Bag «DeLuxe»**                                  Stück    15.00  
1 Sandwich nach Wahl belegt mit  
Roastbeef, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Thon, Hummus Brie  
1 Saisonfrucht  
1 Mineralwasser PET, 50 cl  
1 Bertschi-Guetzli

**«Pimp it up»**  
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  
Birchermüesli    Portion   4.20  
mit Waldbeeren oder nature  
Birchermüesli vegan                                  Portion   5.20

**Salate und Bowls (Takeaway)**  
Gemischter Salat klein                              Stück    5.00  
Salatbowl Tomaten-Mozzarella                      Stück    9.80  
Salatbowl    Stück    10.40  
Wurst-Käse, Thon  
Caesar Salad    Stück    13.50  
mit Poulet, Grana Padano und Croûtons  
Saisonale Bowl (vegan)                              Stück    14.00  
Angebot auf Anfrage





# 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.

## «Wähen-Lunch» pro Person 20.00

1 saisonale Gemüesewähe 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

Innerschwyz 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 Hörnli 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 Balsamicoglaze

Corn-Chips 200 g 8.00

mit Guacamole und feurigem Dip

## Kalte Häppchen

Käse-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 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 Einzel-portionen 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

## 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

## Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.60
Mini-Pâtisserie Truffes-Dessert, Fruchtquarkschnitte, Berli Waldbeerschnitte, Schoko-Köpfli, Royaldessert, Crèmeschnitte, Schwarzwälderrolle	Stück	3.20
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Weckglas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Vermicelles saisonal im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	4.50

## Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyerzer, 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, Greyerzer, 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 Greyerzer	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 Zucchini	
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 Zucchini	

## Desserts

Tiramisu hausgemacht	6.50
Crème Caramel garniert mit Früchten	6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	6.50
Zweifarbige 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)

## Salatbuffet 14.50

2 verschiedene Blattsalate,  
4 saisonale Gemüsesalate,  
Tomaten-Mozzarella Salat,  
verschiedene Garnituren,  
2 verschiedene Dressings  
Brotauswahl

## Hauptgangbuffet «Simple» 32.50

Kalbsgeschnetzeltes  
«Zürcher Art»  
Tofugeschnetzeltes  
an grünem Thai Curry  
Rösti, Basmatireis  
Marktgemüse, Asia Gemüse

## Dessertbuffet 14.50

Fruchtsalat, zweifarbige  
Schokoladenmousse im  
Weckglas,  
Crème Caramel im Weckglas,  
Mini-Pâtisserie gemischt,  
Panna Cotta im Weckglas

## Fondue

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	

## Raclette 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-Fruchtsaft	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.0NE, 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](#).