

# Cateringangebot

Alles ist möglich!



# ALLES IST MÖGLICH!

---

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
Personalrestaurant Teleflex

---

## KONTAKT

Personalrestaurant Teleflex AG  
Ackerstrasse 6  
8180 Bülach  
T +41 44 864 50 98  
[teleflex@zfv.ch](mailto:teleflex@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/teleflex](http://www.zfv.ch/teleflex)

Betriebsleiter: Mario Casafina

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>FRÜHSTÜCK</b>	<b>3</b>
<b>APÉRO-CATERING IM WECKGLAS</b>	<b>4</b>
<b>APÉRO-CATERING AUF PLATTE</b>	<b>4</b>
<b>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</b>	<b>5</b>
<b>ALKOHOLISCHE GETRÄNKE</b>	<b>5</b>
<b>DEKLARATION</b>	<b>6</b>
<b>HINWEISE</b>	<b>6</b>
<b>AGB</b>	<b>6</b>

# FRÜHSTÜCK

## Kleines Frühstück pro Person 6.80

Brötchen oder Huusbrot,  
Gipfeli, Butter, Becel,  
verschiedene Konfitüre,  
Fleisch- und Käseplatte

## Grosses Frühstück pro Person 8.80

Brötchen oder Huusbrot,  
Gipfeli, Butter, Becel,  
verschiedene Konfitüren,  
Fleisch- und Käseplatte,  
Birchermüesli, Fruchtsalat

Butter-Zopf 1 kg 8.00

Gipfeli Stück 1.30

Brötchen Stück 1.90

Joghurt Stück 1.20

Nature, Erdbeer, Ananas,  
Banane, Aprikose

Gekochtes Ei Stück 1.10

Nutella / Ovo-Crunch Stück 1.20

Fairtrade Nuss-Aufstrich Stück 0.70

## Getränke

Kaffee Kanne 5 Pers. 8.00

Kaffee Krug 10 Pers. 15.00

Milch UHT 1 Liter 3.00

Michel Bodyguard Orangensaft 1 Liter 6.50

Tee Kanne mit verschiedenen 5 Pers. 6.00

Teesorten

Tee Krug mit verschiedenen 10 Pers. 9.00

Teesorten

## Kleinigkeiten

Grosses Sandwich Stück 5.80

gefüllt mit Becel, Salat, Tomate, Gurke  
und Greyerzer; Emmentaler; Brie;  
Rindfleischsalami; Poulet-Fleischkäse  
oder Trutenbrustschinken

Veganes Sandwich Stück 5.80

gefüllt mit Becel, Sprossen und  
grilliertem Gemüse

Party Brötchen Stück 3.50

gefüllt mit Becel, Salat, Tomate, Gurke  
und Greyerzer; Emmentaler; Brie;  
Rindfleischsalami; Poulet-Fleischkäse  
oder Trutenbrustschinken

Salat im Glas pro Glas 3.00

verschiedene Blattsalate oder  
verschiedene angemachte Salate

Canapés Stück 4.50

Salami; Thunfisch oder Ei

## Süsse Köstlichkeiten

Süsses Gebäck Stück 3.00

Früchtetörtchen Stück 3.50

Kuchenstück Stück 4.50

Mini-Cupcakes Stück 2.00

Schokoladenkuchen 10 Stück 40.00  
(für 10 Personen)

## Salzige Köstlichkeiten

Nüssli Glas 3.00

Salzstangen Glas 3.00

Zweifel-Chips Schale 2.50

# APÉRO- CATERING IM WECKGLAS

## Budget

Wakame-Seealgen-Salat	pro Glas	3.50
Kräuter-Couscous mit Granatapfel-Kernen	pro Glas	3.50

## Prime

Yakitori-Spiess mit Erdnussauce (2 Spiesse mit Poulet)	pro Glas	4.50
3 Stück Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	pro Glas	4.50
Scampi-Spiess mit Mango-Chutney	pro Glas	4.50

## Deluxe

Wrap gefüllt mit Rauchlachs	pro Glas	5.50
Rindfleisch-Spiess BBQ mit Salsa	pro Glas	5.50

## Dessert

Himbeer-Herzen	pro Glas	4.00
Tiramisu Classic	pro Glas	4.00

Wählen Sie insgesamt 3 Komponenten von dem Apéro- Catering im Weckglas	pro Person	13.00
--	------------	-------

# APÉRO- CATERING AUF PLATTE

## Budget

Blätterteig-Konfekt garniert mit Käse; Mandeln; Mohn; Sesam	Stück	3.00
Mini-Antipasti-Röllchen	Stück	3.50
Mini-Chüechli Käse; Lauch mit Speck; Broccoli / Käse; Tomate mit Frischkäse	Stück	3.00
Schinkengipfeli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	3.50

## Prime

Lachs-Blinis mit Zwiebelsprossen	Stück	4.50
Zweierlei Bruschetta Tomate und Oliven-Tapenade (2 Stück pro Person)	Stück	4.50
Mini-Rinds-Burger mit Käse überbacken	Stück	4.50

## Deluxe

Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Bio-Ölivenöl	Stück	5.50
Eine Scheibe Birnenbrot mit Tête de Moine	Stück	5.50

Wählen Sie insgesamt 3 Komponenten von dem Apéro- Catering auf Platte	pro Person	15.00
---	------------	-------

Wählen Sie insgesamt 3 Komponenten von dem Apéro-Catering im Weckglas und von dem Apéro-Catering auf Platte aus	pro Person	15.00
---	------------	-------

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Softgetränke

Arkina blau ohne Kohlensäure	1 l Flasche	4.50
Arkina grün mit Kohlensäure	1 l Flasche	4.50
Red Bull	0.25 l Dose	2.80
Coca Cola	0.5 l PET	1.80
Fanta	0.5 l PET	1.80
Sprite	0.5 l PET	1.80
Arkina blau ohne Kohlensäure	0.5 l PET	1.20
Arkina grün mit Kohlensäure	0.5 l PET	1.20

## Bier

Feldschlösschen alkoholfrei	0.5 l Flasche	3.50
-----------------------------	------------------	------

## Sekt

Rimuss Secco	0.75 l Flasche	30.00
Rimuss Party	0.70 l Flasche	30.00

## Getränke-Pauschale

Arkina blau; Arkina grün	0.5 l PET	
Orangensaft	1 l Flasche	
Cola, Fanta, Sprite	0.5 l PET	
Getränke-Pauschale	pro Person	10.00

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ab 16.30 Uhr bestellbar

## Bier

Feldschlösschen Flasche	0.5 l Flasche	3.50
Feldschlösschen Braufrisch	0.33 l Flasche	3.50

## Weisswein

Chardonnay Salento, Italien	75 cl	30.00
Bianco di Merlot Ticino, Schweiz	75 cl	30.00

## Rotwein

Fabelhaft DOC Douro, Portugal	75 cl	30.00
Rioja Spanien	75 cl	30.00

## Sekt

Prosecco Spumante Doc Italien Treviso	75 cl	30.00
--	-------	-------

# DEKLARATION

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

## Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

## Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

## Personalzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Materialmiete

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

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Teller	Stück	0.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Expresszuschlag

Für Bestellungen, die am Anlasstag aufgegeben werden, wird ein Expresszuschlag von CHF 20.00 pro Lieferung verrechnet.

# AGB

---

Unsere AGB finden Sie [hier](#).