

# 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

<b>Kleines Frühstück</b>	pro Person	6.80	<b>Kleinigkeiten</b>		
Brötchen oder Huusbrot, Gipfeli, Butter, Becel, verschiedene Konfitüre, Fleisch- und Käseplatte			Grosses Sandwich gefüllt mit Becel, Salat, Tomate, Gurke und Gruyére; Emmentaler; Brie; Rindfleischsalami; Poulet-Fleischkäse oder Trutenbrustschinken	Stück	5.80
<b>Grosses Frühstück</b>	pro Person	8.80	Veganes Sandwich gefüllt mit Becel, Sprossen und grilliertem Gemüse	Stück	5.80
Brötchen oder Huusbrot, Gipfeli, Butter, Becel, verschiedene Konfitüren, Fleisch- und Käseplatte, Bircher Müesli, Fruchtsalat			Party Brötchen gefüllt mit Becel, Salat, Tomate, Gurke und Gruyére; Emmentaler; Brie; Rindfleischsalami; Poulet-Fleischkäse oder Trutenbrustschinken	Stück	3.50
Butter-Zopf	1 kg	8.00	Salat im Glas verschiedene Blattsalate oder verschiedene angemachte Salate	pro Glas	3.00
Gipfeli	Stück	1.30	Canapés Salami; Thunfisch oder Ei	Stück	4.50
Brötchen	Stück	1.90			
Joghurt	Stück	1.20			
Nature, Erdbeer, Ananas, Banane, Aprikose			<b>Süsse Köstlichkeiten</b>		
Gekochtes Ei	Stück	1.10	Süßes Gebäck	Stück	3.00
Nutella / Ovo-Crunch	Stück	1.20	Früchtetörtchen	Stück	3.50
Fairtrade Nuss-Aufstrich	Stück	0.70	Kuchenstück	Stück	4.50
			Mini-Cupcakes	Stück	2.00
			Schokoladenkuchen (für 10 Personen)	10 Stück	40.00
<b>Getränke</b>					
Kaffee Kanne	5 Pers.	8.00	<b>Salzige Köstlichkeiten</b>		
Kaffee Krug	10 Pers.	15.00	Nüssli	Glas	3.00
Milch UHT	1 Liter	3.00	Salzstangen	Glas	3.00
Michel Bodyguard Orangensaft	1 Liter	6.50	Zweifel-Chips	Schale	2.50
Tee Kanne mit verschiedenen Teesorten	5 Pers.	6.00			
Tee Krug mit verschiedenen Teesorten	10 Pers.	9.00			



# 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 Erdnusssauce (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

# APÉRO-CATERING AUF PLATTE

## Budget

Blätterteig-Konfekt garniert mit Käse; Mandeln; Mohn; Sesam	Stück	3.00
---	-------	------

Mini-Antipasti-Röllchen	Stück	3.50
Mini-Chüechli	Stück	3.00
Käse; Lauch mit Speck; Broccoli / Käse; Tomate mit Frischkäse		
Schinkengipfeli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	3.50

## Prime

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

## Deluxe

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

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

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

# 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 Anlassstag aufgegeben werden, wird ein Expresszuschlag von CHF 20.00 pro Lieferung verrechnet.

# AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).

