

# Catering-Angebot

Alles ist möglich



# LIEBE GÄSTE

---

Sei es eine kleine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gemütlicher Apéro oder eine fröhliche Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen – wir sind gerne für Sie da und unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses.

Gemeinsam stellen wir das passende Angebot für Sie zusammen und machen auch aussergewöhnliche Wünsche möglich. Frei nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
Restaurant Dällebach

---

## KONTAKT

Restaurant Dällebach  
Bürogebäude W200  
Worblaufenstrasse 200  
3048 Worblaufen  
T +41 31 922 13 83  
[daellebach@zfv.ch](mailto:daellebach@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/daellebach](http://www.zfv.ch/daellebach)

Betriebsleiterin: Tippawan Phuangphet

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>PAUSEN</b>	<b>4</b>
<b>DÄLLEBACH BRUNCH</b>	<b>4</b>
<b>BROTZEIT</b>	<b>5</b>
<b>FINGERFOOD</b>	<b>5</b>
<b>BUFFET ANGEBOT</b>	<b>6</b>
<b>SÜSSE KÖSTLICHKEITEN</b>	<b>6</b>
<b>KIOSK</b>	<b>6</b>
<b>GETRÄNKE</b>	<b>7</b>
<b>WEIN &amp; BIER</b>	<b>7</b>
<b>HINWEISE</b>	<b>8</b>
<b>DEKLARATION</b>	<b>8</b>
<b>AGB</b>	<b>8</b>

# PAUSEN

Für kleine und grosse  
Pausen im Sitzungszimmer

## Gipfel

Buttergipfel	Stück	1.50
Vollkorngipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.50

## Brötchen

Mehrkornbrötli	Stück	2.00
Kürbiskernbrötli	Stück	2.00
Früchtebrötli	Stück	2.00
Chiabrotli	Stück	2.00
Fitnessbrötli	Stück	2.00

## Vitamine

Frucht	Stück	1.50
Fruchtsalat	150g	4.50

## Brainfood

Nussmischung im Glas	Stück	3.90
Trockenfrüchte im Glas	Stück	3.90

## Joghurt & Müesli

Ab 10 Portionen		
Bircher Müesli mit Beeren	150g	5.00
Bircher Müesli mit geriebenem Apfel	150g	5.00
Joghurt mit Granola und Honig	150g	5.00

# DÄLLEBACH BRUNCH

## Brunch Dällebach

Ab 20 Personen Pro Person 29.90

Gemischte Gipfel

Butterzopf und Vollkornbrot

Butter, Konfitüre, Honig

Bircher Müesli

Joghurt

Früchteplatte

Fleisch- und Käseplatte

1 Warmes Getränk

1 Orangensaft

1 Mineralwasser mit CO2

oder Mineralwasser ohne CO2

## Mini-Brunch

Ab 10 Personen Pro Person 14.90

1 Gipfeli

1 Brötchen

Mit Butter, Konfitüre und Honig

Joghurt

Fleisch- und Käseplatte

1 Warmes Getränk

1 Orangensaft

## Brunch-Upgrade

Rösti, Spiegelei und Speck Pro Person 6.50

Rösti und Spiegelei Pro Person 6.00

Rauchlachs Pro Person 4.50

# BROTZEIT

## Hausgemachte Sandwiches

Einfach & lecker Stück 7.90  
Ei, Käse, Schinken, Salami oder Thon

Exklusiv & lecker Stück 8.90  
Lachs, Rohschinken oder Roastbeef

## Meterbrot

Lunch für 10 Personen  
Apéro für 15 Personen  
2 Füllungen pro Meterbrot

Exklusiv & lecker Stück 79.50  
Rohschinken  
Bündnerfleisch  
Roastbeef  
Rauchlachs  
Hummus

Einfach & lecker Stück 69.50  
Buureschinken  
Salami  
Thon  
Käse  
Hausgemachter Eiaufstrich  
Tomate & Mozzarella

## Partybrötchen

Ab 10 Stück pro Sorte  
3 Stück pro Person als Lunch

Exklusiv & leckere Füllung Stück 4.90  
Einfach & leckere Füllung Stück 3.50

# FINGERFOOD

## Gefüllte Wraps

Ab 10 Portionen  
Spicy Chicken Wrap gross 10.50  
Poulet, Eisbergsalat, Peperoni, klein 6.50  
Cocktailsauce  
Orientalischer Wrap gross 8.50  
Falafel, Eisbergsalat, Gurke, klein 6.50  
Hummus

## Apéro-Häppchen warm

Käseküchlein Stück 3.50  
Mini Flammkuchen Stück 3.50  
Schinkengipfel Stück 3.50  
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Stück 3.50  
& Sweet-Chilisauce  
Samosa mit Gemüsefüllung Stück 3.50  
& Sweet-Chilisauce  
Rindshackbällchen mit BBQ-Sesamglasur Stück 3.00  
Randen-Falafel mit Kräuterdip 2 Stück 2.50

## Apéro-Häppchen kalt

Nur in 20er Einheiten bestellbar  
Tomaten-Bruschetta mit Basilikum Stück 3.00  
Oliven-Bruschetta mit Petersilie Stück 3.00  
Rauchlachs-Bruschetta mit Dill Stück 3.50  
Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl 50g 3.50  
Tomaten-Mozzarellaspießchen Stück 2.50  
Trauben-Käsespießchen Stück 2.50

## Zum Knabbern

Gesalzene Nüssli 100g 3.90  
Zweifel Chips Natur/Paprika 100g 3.50  
Tortillachips mit Kräutersauerrahm 100g 4.90

## Auf der Platte serviert

«Für unsere veganen Gäste» 100g 15.00  
Knackiges Gemüse  
Kräuter-Sojajoghurt  
Hummus  
Naan-Brot 1 p.P  
«Fleisch-Käseplatte» 100g 17.00  
Assortiertes Fleisch- & Käsesortiment  
Eingelegtes Gemüse  
Brot

# BUFFET

---

Ab 20 Personen

## Buffet «Simple Thing» Pro Person 25.90

Suppe oder Salat nach Wahl

\*\*\*

Pastaplausch mit drei Saucen  
Bolognese-, Carbonara und Pesto

\*\*\*

Dessert nach Wahl

## Buffet «Burger Lover» Pro Person 29.90

Suppe oder Salat nach Wahl

\*\*\*

Poulet, Rind oder vegan  
Mit Salat, Essiggurken und  
Käse

Saucen nach Wahl

Pommes Frites

\*\*\*

Dessert nach Wahl

## Buffet «Best of Siam» Pro Person 39.90

Auf Anfrage vegan

Suppe oder Salat nach Wahl

\*\*\*

Gemüse-Thai Curry  
Frühlingsrolle  
Wok Gemüse  
Pad Thai mit Sojasprossen  
Poulet oder Schwein  
Jasminreis

\*\*\*

Dessert nach Wahl

## Nichts Passendes dabei?

Gerne beraten wir Sie und kreieren ein  
individuelles Angebot ganz nach Ihrem Gusto und  
Budget.

# SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

---

## Aus unserer Bäckerei

Schokoladen-, Karotten-, Zitronencake	Stück	2.90
Brownie	Stück	2.90
Mini-Desserts Donuts, Muffin, Cremeschnitten, Eclairs	Stück	1.50

## Hausgemachte Süßspeisen

Tiramisu	Stück	3.90
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	Stück	3.90
Passionsfruchtmousse	Stück	3.90
Schokoladenmousse	Stück	3.90

# KIOSK

---

## Schokolade

Lindorkugel	Stück	1.00
Mini Ragusa	Stück	1.00
Celebrations	Stück	0.50
Cailler Branche	Stück	1.50

## Ihr Anlass

Nach dem Motto «Alles ist möglich» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen. Gerne stellen wir mit Ihnen das passende Angebot zusammen.

# GETRÄNKE

## Heisse Getränke im Restaurant

Kaffee, Espresso	Intern	1.50
	Extern	2.20
Tee	Intern	1.50
	Extern	2.00

## Rollender Kaffeewagen mit Zubehör «Nespresso»

### Auf Anfrage

### Ideal für 15 Personen

### Verrechnung nach Verbrauch

Kaffee/Espresso – Nespresso	Intern	1.50
	Extern	2.50
Tee mit verschiedenen Aromen	Intern	1.50
	Extern	2.50

## Mineral und Softgetränke

Mineralwasser mit CO2	100cl	7.50
Mineralwasser ohne CO2	100cl	7.50
Orangensaft	100cl	8.50
ZFV Eistee PET	50cl	3.50
ZFV Limonade PET	50cl	3.50
Mineralwasser PET mit oder ohne Kohlensäure	50cl	2.50
Süssgetränke PET Coca-Cola, Sinalco, Apfel-Schorle, Rivella, Nestea	45/50cl	2.70
Focus PET	50cl	2.90
Red Bull Dose	25cl	3.20

# WEIN & BIER

## Bier

Felsenau Müntschi	33cl	4.60
Felsenau Schümlí alkoholfrei	33cl	3.90

## Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle Glera, Italien	75cl	47.00
--	------	-------

## Weissweine

Prà Bianco, Bianco del Ticino AOC, Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Guido Brivio	75cl	34.50
Dézaley Marsens De La Tour Grand Cru Lavaux AOC, Chasselas, Dubois	75cl	45.50

## Rotweine

Prà Rosso Merlot del Ticino DOC Merlot, Guido Brivio	75cl	34.50
Syrah du Valais AOC, Albert Mathier Syrah, Albert & Söhne, Albert	75cl	50.00

## Ihr Lieblingswein

Haben Sie Ihren Lieblingswein nicht gefunden?  
Gerne organisieren wir auch spezielle, hier nicht aufgeführte Weine für Sie, ganz nach Ihrem Gusto.  
Die übrig gebliebenen Flaschen dürfen Sie dann auch mitnehmen.

# HINWEISE

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens fünf Tage im Voraus zu. Bei kurzfristigen Anfragen prüfen wir unsere Möglichkeiten.

## Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie das Einrichten des Raumes werden Personalkosten à CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Die Abrechnung erfolgt im Halbstundentakt. Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt und retourniert, entfällt dieser Zuschlag.

## Personalzuschlag

Die Stunden werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Es gelten folgende Stundenansätze:

Stunde	55.00
--------	-------

## Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Bei Materialschwund oder -bruch werden die Ersatzkosten in Rechnung gestellt. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Einweggeschirr	Stück	0.30
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Restaurants Dällebach ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75cl-Flasche verrechnet.

## Allergene

Bei Fragen zu Allergenen dürfen Sie sich während den Öffnungszeiten gerne an die Betriebsleitung oder dessen Stellvertretung wenden.

# DEKLARATION

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferant:innen 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 Lieferant:innen das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz, Europa

## Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

# AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).