

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Gastronomie ZHAW Winterthur



Lecker und unkompliziert – unser Rezept für Ihr Event

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress – mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der
Gastronomie an der ZHAW

Unser Catering E-Shop



www.zfv.ch/zhaw-chef-adeline

KONTAKT

Grüner Saal, SI 03.20
Theaterstrasse 15c
8400 Winterthur
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch

Leiterin Catering und Events: Valentina Vrsajkovic
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch

Betriebsleiter: Dominik Schüz
T +41 77 267 59 81

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSEN	3
SANDWICHES GROSS	3
MINI-BRÖTCHEN	4
LUNCH PACKAGE	4
BUSINESS LUNCH	5
GANZTAGESPAUSCHALE	5
APÉRO CLASSIC	6
APÉRO PACKAGES	6
GRILLSPEZIALITÄTEN	7
GETRÄNKE	8
COCKTAILS & MOCKTAILS	8
WEINE & BIER	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

 = vegan

 = vegetarisch

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Vormittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Vormittagskaffee Power Pro Person 11.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Orangensaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen

Nachmittagskaffee einfach Pro Person 6.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Nachmittagskaffee Standard Pro Person 9.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Nachmittagskaffee Power Pro Person 12.90
Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion
Apfelsaft 100cl
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl
Dänisches Süssgebäck
Fruchtspiesschen

Die Kaffeeпаusen sind ab 10 Personen erhältlich exklusiv Auf- und Abbau.

Für das kleine Frühstück
Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel Stück 2.00
Frucht Brötli mit Nüssen Stück 2.60
Nuss- oder Schoggi-Gipfel Stück 3.10
Schokoladen Brownie Stück 3.10
Donuts Stück 3.10

Hausgemachte Backwaren
Waffeln mit Schokolade Stück 3.60

SANDWICHES GROSS

Sandwich vegetarisch & vegan

Delicato 	Stück	7.90
mit Gemüsequark und Kräutern		
Castel Nuovo 	Stück	7.90
mit Tomaten-Mozzarella und Pesto		
Vitato 	Stück	7.90
mit Brie, Birnen und Rucola		
Trio Grande 	Stück	7.90
mit Eiersalat und Peperoni		
Caruso 	Stück	7.90
mit Gruyère AOP und Tomaten		
Laugen lang 	Stück	7.90
mit Emmentaler AOP		
Vegetariana 	Stück	7.90
mit Grillgemüse und Mozzarella		
Poesia 	Stück	7.90
mit pflanzenbasiertem Eiersalat		
Pollo Impossible 	Stück	7.90
mit würzigem Planted-Kebap		
Trio Farm 	Stück	7.90
mit Grillgemüse		
Bagel vegano 	Stück	7.90
mit Gemüseartar		

Sandwich Fleisch & Fisch

Il Mare	Stück	7.90
mit Thonmousse und Zwiebelringe		
Belmonte	Stück	7.90
mit Salami		
San Martino	Stück	7.90
mit Fleischkäse		
Firenze	Stück	7.90
mit Bauernschinken		
Romana	Stück	7.90
mit Rohschinken und Essiggurken		
Pollo Curry	Stück	7.90
mit Pouletschnitzel		
Gustoso	Stück	7.90
mit Pouletbrust und Ei		
Helvetia	Stück	7.90
mit Fleischkäse und Gruyère		
Marco Polo	Stück	7.90
mit Pouletschnitzel		
Corsaro	Stück	7.90
mit Bauernschinken und Mozzarella		
Laugen lang	Stück	7.90
mit Mostbröckli		

MINI BRÖTCHEN

Zopfstangen 30cm

Butterzopf mit Gruyère AOP 	Stück	40.00
Butterzopf mit Brie 	Stück	40.00
Laugenzopf mit Tartar vegan 	Stück	40.00
Rusticozopf mit Rauchkarotte 	Stück	40.00
Laugenzopf mit Peperoni 	Stück	40.00
Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	40.00
Butterzopf mit Schinken	Stück	40.00
Rusticozopf mit Trutenbrust CH	Stück	40.00
Laugenzopf mit Salami	Stück	40.00

Aus einer Zopfstange ergeben sich 10 Stück

Baguette 30cm

Mit Tomaten-Mozzarella 	Stück	40.00
Mit Planted Pastrami 	Stück	40.00
Mit Roastbeef	Stück	40.00
Mit Thon MSC	Stück	40.00

Aus einer Baguette ergeben sich 10 Stück

Party-Brötchen

Mit Hummus 	Stück	4.60
Mit Oliventapenade 		
Mit Tartar vegan 		
Mit Rauchkarotte 		
Mit Brie 		
Mit Gruyère 		
Mit Ei-Mousse 		
Mit Truten Schinken		
Mit Schinken		
Mit Salami		
Mit Roastbeef		

Purkornschnitten

Mit Roastbeef	Stück	4.90
Mit Rauchlachs		
Mit Liptauer 		
Mit Gruyère AOP 		
Mit Frischkäse vegan 		

Mini Canapé

Mit Brie 	Stück	4.60
Mit Spargel 		
Mit Ei 		
Mit Lachs		
Mit Thon MSC		
Mit Salami		
Mit Schinken		

Mini-Bagelplatte für 20 Personen

mit Quark, Rauchlachs
oder Rauchkarotte 100.00

LUNCH PACKAGE

Lunch Bag

Pro Person 15.50

Sandwich Fleisch,
vegan oder vegetarisch
Saisonale Frucht
Lindor-Kügelchen
Mineralwasser PET 50cl
Servietten und Tragetasche

Mensa Lunch 3 Gang

Pro Person 23.50

Mensa Lunch 2 Gang

Pro Person 20.00

Vorspeise
Beilagen Salat mit
verschiedenem Gemüse und
zweierlei Dressing

Hauptgang

Tagesmenü Plants & More 
oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke

Mineralgetränke 50cl PET

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht.
Für Sie und Ihre Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer Mensa.
Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

BUSINESS LUNCH

PAUSCHALE

3 Gang Menu

Pro Person 39.50

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 🍷

mit zweierlei Dressing

Saisonale Cremesuppe 🌱

Rindstatar oder Gemüsetartar 🌱

mit Brot und Butter

Bündner Rohschinken

mit Melone und Feta

Hauptgänge

Rotes Pouletcurry oder Tofucurry 🍷

mit Jasminreis und Pak Choi

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

oder Geräuchertem Tofu 🍷

mit Rösti Pastetli und glasierten Karotten

Poulet Shawarma oder gebratener Paneer 🌱

mit knusprigen Kartoffeln, Baby Spinat und Sauerrahm

Entrecote oder Erbsenproteinsteak 🍷

mit Chimichurri und Gnocchi mit Saisonalem Gemüse

BBQ pulled Beef oder BBQ Jackfruit 🍷

mit Tagliatelle und Cherrytomatenkonfit dazu Umami

Mezze Teller mit Poulet oder Falafel 🍷

mit Pitabrot, Hummus, Muhammarrah, Baba Ganoush, Kichererbsenragout und grillierter Aubergine, Ei und frischen Kräutern

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse

mit Erdbeeren

Crepe mit Orangen

und Vanilleglace

Cheesecake Crème Catalana

im Weckglas

Fondant-Schokoladenkuchen, glutenfrei

und Vanillerahm

Getränke

Nespresso Kaffee Stück 3.60

oder Sirocco Tee

Softgetränke PET 50cl Stück 3.60

*Exklusiv Getränke, Mitarbeitenden, Dekoration und Tischtücher

Kaffeepause Vormittag Power

Pro Person 45.00

Kaffee / Espresso «Nespresso»

& Sirocco Tee à discrétion

Orangensaft 100cl

Henniez mit oder ohne

Kohlensäure 100cl

Brotkorb mit verschiedenen

Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffer

Vorspeise

Beilagensalat mit

verschiedenem Gemüse und

zweierlei Dressings

Hauptgang

Tagesmenü Plants & more

oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke für den Lunch

Henniez mit oder ohne

Kohlensäure 50cl PET

Kaffeepause Nachmittag Power

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee à discrétion

Apfelsaft 100cl

Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl

Dänisches Süßgebäck

Fruchtspiesschen

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht
exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Tischtücher

APÉRO CLASSIC

Evergreens für die Stehtische

Erdnüsse gesalzen	Schale	2.00
Chips Nature oder Paprika	Schale	2.80
Gemischte Nüsse	Schale	3.80
Vaya Roots Salt & Balsamico	Schale	4.10
Getrocknete Tomaten	Schale	5.50
Käsewürfel mit Salami	Schale	5.50
Olive und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteig Flutes	Schale	7.60

*Eine Schale ist für 5 Personen gerechnet

Kalte Apéro Speisen Platten

30cm Zopf-Platte vegan mit Peperoni, Karotte und Hummus	30 Stück	75.00
30cm Zopf-Platte Premium mit Lachs, Gruyère und Burehammä	30 Stück	85.00
Purkornschnitten Premium mit Lachs, Gruyère und Roastbeef	18 Stück	85.00
30cm Baguettes Premium mit Thon, Roastbeef, Pastrami und Tomaten-Mozzarella	30 Stück	95.00
Minibrötli-Platte Classic mit Salami, Schinken, Gruyère und Ei	24 Stück	95.00
Minibrötli-Platte Premium mit Lachs, Roastbeef, Trutenbrust und Brie	24 Stück	105.00
Käse- und Fleischplatte Mit Garnituren und Brot	10 Personen	100.00

Warme Apéro Speisen

Spinatkuchen	Stück	3.10
Käsekuchen	Stück	3.10
Schinkenrolle	Stück	3.10
Kebabgipfeli	Stück	3.10
Chorizoschnecke	Stück	3.10
Saisonale Suppe 1dl	Stück	3.50
Mini-Älplermakaroni	Stück	4.50
Mini-Ghackets-Hörnli mit Rind oder vegan	Stück	4.50
Saisonale Suppe 2dl	Stück	4.50

APÉRO PACKAGE

Kalte Speisen

Pita mit Muhammara mit Baumnüssen, Kräutern und Olivenöl	
Tomaten Mozzarella Spiess	
Bündner Schale mit Hobelfleisch und Bergkäse	
Gemüsetartar glutenfrei mit Leinsamenbrot und Kapern	
Kleine Hummus Bowl Mit grillierten Zucchini und Tomaten	
Randensalat mit Honig mit Feta und Feigen	
Rauch-Lachs oder Karotte mit Linsensalat und Kräuter	

Warme Speisen

Süßkartoffelgnocchi mit eingelegter Cherrytomaten, Peterli und Feta	
Saisonale Ravioli mit Kräuter Rahmsauce	
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt mit Salsa	
Brokkoli im Teigmantel mit Sweet-Chilisauce	
Orientalisches Ratatouille mit Couscous und Gemüse Kibbe	
Mini Pulled Beef-Burger mit BBQ-Sauce	
Poulet- oder Tofucurry mit Gemüse, Jasminreis und Sesam	
Poulet- oder Gemüse Momos mit Sojasauce im Dampfkorb	

Süsse Speisen

Dunkles Schokolademousse
mit Erdbeeren

Limettenmousse
mit Himbeeren

Aprikosen-Streuselschnitte
mit Vanillesauce

Apfel-Streuselschnitte
mit Vanillesauce

Pastel de Nata mit Zimtzucker

Lemon Cheesecake

Brownie

3 Häppchen	Pro Person	13.50
5 Häppchen	Pro Person	21.50
7 Häppchen	Pro Person	31.50
9 Häppchen	Pro Person	37.50

BBQ-Beilagen-Komponenten

Baked Potato	Stück	3.50
Baked Sweet Potato	Stück	3.50
Kartoffelsalat	1 kg	21.00
Bratkartoffel mit Rosmarin	1 kg	21.00
Gebratener Reis	1 kg	15.00
Maiskolben	Stück	3.50
Gemüsespiess	Stück	6.00
Tofu Spiess	Stück	6.50
Planted Spiess	Stück	5.50
Grillkäse	Stück	5.00

BBQ-Spezial-Saucen

Sauerrahm	100 cl	14.00
Harissa	100 cl	18.50
Chimichurri	100 cl	30.00

Ab 20 Personen bestellbar

Stellen Sie sich Ihr Package individuell
nach Ihren Wünschen und Bedürfnisse
zusammen

Material und Grill-Miete

Grill, Material wie
Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas
Pauschal 500.00 CHF

GRILL- SPEZIALITÄTEN

Standard-Komponenten

Wurst mit Brot Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf	Pro Person	12.50
Salat Buffet 250g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing	Pro Person	7.50

BBQ-Fleisch-Komponenten

Mariniertes Poulet	100g-140g	4.00
Pouletspiess	100g-140g	5.00
Kalbsbratwurst oder Zuffikerli 2 Stück	100g-140g	4.00
Hamburger	100g-140g	4.00

GETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl	5.60
--------------------------------------	-------	------

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	PET 50cl	2.30
--------------------------------------	----------	------

Süssgetränke

Eistee, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Limonade, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Apfel Schorle	PET 50cl	3.60
Rivella	PET 50cl	3.60
Coca-Cola	PET 50cl	3.60
Coca-Cola Zero	PET 50cl	3.60

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100cl	7.60
Ramseier Apfelsaft	100cl	7.60

Heissgetränke

Sirocco-Tee	Beutel	3.60
Kaffee, Espresso ab Maschine	Tasse	3.60

Milch

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails

Aperol Spritz	14.00
Gin Tonic	14.00
Negroni	16.00

Mocktails

Berry Fizz	12.00
Mocktail, saisonal	12.00

WEIN & BIER

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Italien / Valdobbiadene, Il Colle Prosecco	75cl	36.00
--	------	-------

Cremant de Limoux Blanc DOC Frankreich / Languedoc, Luc Pirlet	75cl	39.00
---	------	-------

Mythos Pétillant VdP Suisse Schweiz / Mythos Landolt Weine	75cl	39.00
---	------	-------

Rimuss Bianco Dry, alkoholfrei Rimuss & Strada Wein, AG	75cl	36.00
--	------	-------

Weissweine

Schweiz

Zürbieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
---	------	-------

Nobler Weissler Weingut Nadine Saxer Neftenbach	75cl	52.00
--	------	-------

Italien

Pinot Grigio DOC Südtirol, Kellerei Kurtatsch	75cl	42.00
--	------	-------

Spanien

Verdejo Do Rueda Rueda Dominio de La Granadilla	75cl	36.00
--	------	-------

Rotweine

Schweiz

Zürbieter rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
---	------	-------

Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	75cl	52.00
---	------	-------

Italien

Barbera d'Alba DOC Superiore Piemont, Borgogno Serio	75cl	50.00
---	------	-------

Spanien

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Italien/Veneto	75cl	50.00
--	------	-------

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33cl	5.00
--------------------------------------	------	------

Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33cl	5.00
---	------	------

Warme alkoholische Getränke

Glühwein	100cl	22.00
Punch	100cl	14.00

Mindestbestellmenge 5 Liter

HINWEISE

Bestellungen

Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, bitten wir Sie, Bestellungen für Events ab 20 Personen mit Betreuung und Servicemitarbeitenden mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen. Für grössere oder komplexere Events ab 80 Personen benötigen wir mindestens 30 Tage Vorlaufzeit.

Auch bei kurzfristigen Anfragen (weniger als 14 Tage vor dem Anlass) versuchen wir, Ihren Anlass möglich zu machen. Je nach Auslastung kann das Angebot jedoch eingeschränkt sein.

Teilnehmendenzahl

Ihre schriftliche Bestätigung sowie die definitive Gästezahl erwarten wir spätestens 7 Tage vor dem Anlass – ebenso allfällige Änderungen von mehr als 20 %. Kleinere Anpassungen nach der Bestätigung sind – je nach Kapazität – weiterhin möglich; dabei können zusätzliche Kosten entstehen. Wir versuchen jedoch stets, eine passende und faire Lösung zu finden. Verrechnet wird grundsätzlich die bestätigte Personenanzahl. Bei Mehrgästen wird die effektive Anzahl berücksichtigt. Abweichungen von ± 10 % zur bestätigten Personenanzahl sind ohne Zusatzkosten möglich.

Leistungen & Flexibilität

Wir setzen die vereinbarten Leistungen gemäss Offerte sorgfältig um. Sollte ein Produkt kurzfristig nicht verfügbar sein, bieten wir Ihnen selbstverständlich eine gleichwertige Alternative an.

Lieferzuschlag

Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitendenkosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

Auf- und Abbauzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und der Abbau des Raumes werden Mitarbeitendenaufwand à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Stornierungen

Eine Absage ist bis 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei möglich. Bei späteren Änderungen gelten die Bestimmungen unserer AGB

Externe Standorte

Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeiteraufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet.

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitenden Zuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	55.00
Küchenmitarbeitende	Pro Stunde	65.00
Eventleitung	Pro Stunde	85.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende der ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 für Weinflaschen und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

Anlass ohne Betreuung

Die Veranstaltenden haftet für Getränke, die frei zugänglich sind.

Materialmiete

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

Gläser à 25 Stück	Korb	15.00
Besteckset	Stück	1.20
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasche	Stück	1.00
Stofftischuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftischuch für Buffettisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Transport Stehtische

Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).