

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

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



www.zfv.ch/zhaw-eulachpassage



Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT.

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 Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction	Pro Person	6.90
Vormittagskaffee Standard Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl	Pro Person	9.90
Vormittagskaffee Power Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction Orangensaft 100cl Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen	Pro Person	11.90
Nachmittagskaffee einfach Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction	Pro Person	6.90
Nachmittagskaffee Standard Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl	Pro Person	9.90
Nachmittagskaffee Power Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discréction Apfelsaft 100cl Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl Dänisches Süßgebäck Fruchtspiesschen	Pro Person	12.90
Die Kaffeepausen 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 Gemüsetartar				
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 einem Baguette ergeben sich 10 Stück		

Party-Brötchen

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

Purkornschnitten

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

Mini Canapé

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

Mini-Bagelplatte für 20 Personen

mit Quark, Rauchlachs
oder Rauchkarotte

100.00

LUNCH PACKAGE

Lunch Bag

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

Pro Person 15.50

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

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, Muhammarah, 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

Pro Person 39.50

Kaffeepause Vormittag Power

Pro Person 45.00

Kaffee / Espresso «Nespresso»

& Sirocco Tee à discrédition

Orangensaft 100cl

Henniez mit oder ohne

Kohlensäure 100cl

Brotkorb mit verschiedenen

Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffet

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 discrédition

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

Getränke

Nespresso Kaffee Stück 3.60

oder Sirocco Tee

Softgetränk PET 50cl Stück 3.60

*Exklusiv Getränke, 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
Oliven 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-Äplermakkaroni	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 Zucchetti 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	1 kg	21.00
mit Rosmarin		
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	Pro Person	12.50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf		
Salat Buffet	Pro Person	7.50
250g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing		

BBQ-Fleisch-Komponenten

Mariniertes Poulet	100g-140g	4.00
PouletsSpiess	100g-140g	5.00
Kalbsbratwurst oder Zuffikerli	100g-140g	4.00
2 Stück		
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		
Züribieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Weisser Weingut Nadine Sacher 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		
Züribieter rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Sacher, 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 Gästzahl 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.

Zapfgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende der ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfgeld 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
Kaffeetasse	Stück	1.00
Stofftischtuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftischtuch 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](#).