

CATERING-ANGEBOT

ALLES IST MÖGLICH!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen.

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
Bistro EBP

KONTAKT

Bistro EBP
EBP Schweiz AG
Mühlebachstrasse 11
8032 Zürich
T +41 44 395 17 38
ebp@zfv.ch





Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

STEHLUNCH	1
FLYING LUNCH/DINNER	2
APÉROS	3
HINWEISE	4
DEKLARATION	5
AGB	6

LEGENDE:

-  = glutenfrei
-  = vegan
-  = laktosefrei
-  = vegetarisch
- Flying Lunch/Dinner zzgl. Mitarbeiterkosten (siehe Punkte Hinweise / Personalaufwand nach Offerte)
- Alle Apéro Angebote sind inklusive Personalkosten, Geschirr und Tischtücher.

STEHLUNCH

Mini Partybrötchen Package 17.00

Assortierte mini Sandwiches
Fleisch, Vegi & Vegan
Früchte
Süssgetränk

Wrap Package

Kleiner saisonaler Salat 19.00
Wrap gefüllt mit Pastrami oder
grilliertem Gemüse mit Feta
mundgerechte Mini-Gebäcke
Süssgetränk

Sandwich Package

Kleiner saisonaler Salat 19.00
Assortierte Sandwiches
Fleisch, Vegi & Vegan
mundgerechte Mini-Gebäcke
Süssgetränk

Vegiplatte

für 10 Personen

80.00
Saisonal ausgewählte
Gemüsevariationen, veredelt mit
mediterranen Aromen, serviert
mit passenden Beilagen und
hausgemachten Saucen

Fleisch- & Käseplatte

für 10 Personen

120.00
Eine reichhaltige Auswahl
erlesener Fleisch- und
Käsespezialitäten, liebevoll
arrangiert und serviert mit
passenden Garnituren

FLYING LUNCH/DINNER

4-Gang-Menü ab 10 Personen 34.00

Saisonale Blattsalate mit
knackigen Gemüsestreifen
und gerösteten Kernen und
Sprossen an einem Hausdressing

Italienisches Pastagericht an
einer sämigen Tomaten-Ricotta
Sauce. Verfeinert mit Basilikum
dazu würziger Parmesan

Tranche vom Poulet-
Oberschenkelsteak, kräftiger
Marsalsasjus, auf Kartoffelstampf
mit Broccoli-Röschen

Variation von Schokoladen-
Friandise

4-Gang-Menü ab 10 Personen 34.00

Leichter mediterraner
Linsengemüsesalat
mit knackigem Spinat und
erfrischender Vinaigrette

Zart geröstete
Auberginenscheiben
gefüllt mit cremigem Ricotta und
frischem Salbei, serviert auf
Hokkaido-Kürbisgemüse garniert
mit Haselnuss-Knuspern

Glasig gegartes Lachsfilet
Begleitet von einem sämigem
Zitronenrisotto auf einem
Beet von gedünstetem
Lauch à la Crème

Schokolade-Mousse

4-Gang-Menü vegetarisch

ab 10 Personen

34.00

Gerösteter Randen Salat mit Aceto Balsamico glasiert und knackigem Rucola und Äpfeln



Japanische Gyoza mit würziger Miso-Karottenfüllung auf Gemüsebeet mit Asia Sud



Orientalische Kichererbsen Tagine mit Dörrfrüchten und Mandeln auf Bulgur und würzigem Harissa-Joghurt



Selection Mini-Pâtisserie



4-Gang-Menü asiatisch

ab 10 Personen

34.00

Zarte Avocado und süss-saftige Mango Würfel verfeinert durch eine pikante Limetten-Chili-Vinaigrette und geröstete Cashewkerne für den perfekten Crunch



Udon-Nudeln schmiegen sich in einer samtigen Sauce aus heller Miso-Paste, geröstet mit Sesam, Ingwer und ein Hauch Limette. Verfeinert mit frischem Spinat, Shiitake-Pilzen und knackigem Pak Choi



Thai Rainbow Bowl mit Erdnussdressing
Bunter Mix aus Jasminreis, mariniertem Tofu, geraspelten Karotten, Rotkraut, Gurken, Edamame und Mango, Serviert mit cremigem Erdnuss-Limetten-Dressing und gerösteten Erdnüssen



Selection Mini-Mochi



APÉROS

Glanz & Gloria

42.00

Blätterteig-Tartelettes mit Ziegenkäse und Honig garniert



Jakobsmuscheln mit Karotten-Orangen-Püree



Zarte Jakobsmuscheln auf einem Bett von Karotten-Orangen-Mole

Marinierter Fetawürfel mit Oliven



Würziger Pouletspiess Honig-Limette



Weisse Tomaten-Basilikum-Suppe



Herzhafte Panna Cotta mit zartem saisonalem Gemüse



Tête de Moine auf knusprigem Brot mit Birne



Rindstatar auf knusprigem Wurzelbrot

Marinierte Nüsse zum Knabbern
Variation von Schokoladen-Friandise



Zürich West

36.00

Mediterraner Hummus auf knusprigem Wurzelbrot



Süsskartoffelchips und New Roots la Fraiche



Käse-Trauben-Spiess
Arancini



Reisbällchen mit cremigem Mozzarella



Cremiges Avocado-Mousse auf geröstetem Crostini



Geräuchertes Forellenfilet auf Buchweizen Blinis mit Sauerrahm



Marinierte Nüsse zum Knabbern
Rindsfleischbällchen «Balkan» auf Ajvar Dip



Blumenkohlvelouté mit Trüffelschaum



Mini-Cheesecake



Kraut & Rüben

36.00

- Vegetarische Gyoza 
Ein Hauch von Japan, genau das Richtige für Fingerfood
- Wrap-Rolle 
Grillgemüse, Feta und Honig
- Randenchips 
mit cremigem Frischkäse und Honig Dip
- Cremiges Avocado-Mousse 
auf geröstetem Crostini
- Samtige Cremesuppe 
der Saison mit frischen Kräutern und ein Hauch Zitrus
- Gurkenschiffchen mit Frischkäse 
Arancini
- Reisbällchen mit cremigem Mozzarella
- Marinierte Nüsse zum Knabbern 
Saisonaler Streuselkuchen

Klassiker

25.00

- Fein ausgewallter Flammkuchen
Speck, Zwiebeln und Crème fraîche
- Cremige Spinatküchlein und Käseküchlein 
- Belegte Brötchen mit Lachs
auf knusprigem Wurzelbrot
- Crevetten im Shotglas mit Spicy Dip
- Käse-Trauben-Spiesschen 
Parmesanwürfel 
- Pinsa
mit cremigem Burrata und Grillgemüse
- Süßkartoffelchips 
mit cremigem Frischkäse und Honig Dip
- Saisonale Mini-Fruchttörtli 

HINWEISE

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer von 8.1%.

Lieferpauschale

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde, die ausserhalb der regulären Lieferzeiten -10.00 Uhr vormittags stattfinden, werden CHF 70.00 pro Weg in Rechnung gestellt.

Personalaufwand

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss effektivem Aufwand

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung		68.00
Service	Pro Stunde	58.00
Küche	Pro Stunde	58.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

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

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).