

BANKETT- DOKUMENTATION



DELI 1993

Alles ist möglich!

Liebe Gäste

Ob für ein Meeting, eine Konferenz oder einen privaten Anlass, wir werden Ihnen das passende Angebot offerieren. Lassen Sie sich von unseren Pauschalen inspirieren. Finden Sie nicht das passende Angebot für Ihren Event? Wir stellen Ihnen eine individuelle Offerte ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle unsere Pauschalen beinhalten Komponenten mit Fleisch sowie vegetarische oder vegane Alternativen. Unsere Produkte kommen von regionalen Lieferanten.

Einzelne Artikel für individuelle Bestellungen sowie unsere Tagespauschalen finden Sie in unserem [Catering E-Shop](#)

Wir freuen uns, Ihren Anlass umzusetzen.

Ihr ZFV-Team vom Deli1993

Kontakt

Deli1993 im Technopark Zürich
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich
T +41 44 445 15 47
gastronomie-technopark@zfv.ch
zfv.ch/technopark

Tagespauschalen

Alle Mittagsmenüs werden saisonal, regional und individuell für Ihren Anlass zusammengestellt. Sie beinhalten immer eine Fleisch- und eine vegetarische Komponente. Soll es rein vegan sein? Dann kontaktieren Sie uns gerne direkt.

Ganztages- pauschale Transfer

ab 40 Personen

Pro Person 92.00

Willkommenskaffee Nespresso
(Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Fairtrade Orangensaft

Zwei Kaffeepausen mit Gebäck
Gipfeli am Vormittag
Süssgebäck inklusive Mineralwasser mit
und ohne Kohlensäure, Fairtrade
Orangensaft am Nachmittag

Saisonale Früchte

3-Gang-Stehlunch
Kleines Salatbuffet,
Saisonaler Hauptgang
(Fleisch/vegetarisch), inklusive
alkoholfreiem Getränk, kleines
Dessertbuffet

Halbtages- pauschale Transfer

ab 40 Personen

Pro Person 67.00

Willkommenskaffee Nespresso
(Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure für den ganzen Tag,
Orangensaft Fairtrade

Kaffeepause mit Gebäck

Saisonale Früchte

3-Gang-Stehlunch
Kleines Salatbuffet,
Saisonaler Hauptgang
(Fleisch/vegetarisch), inklusive
alkoholfreiem Getränk, kleines
Dessertbuffet

Möchten Sie etwas anderes zum Lunch?

Dann kontaktieren Sie uns. Wir finden bestimmt die passende Lösung für Sie.

Frühstück

Ab 10 Personen

Unser Frühstück lässt sich individuell gestalten.

Continental Frühstück

Pro Person 22.00

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser
Mit und ohne Kohlensäure

Diverse Fruchtsäfte

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli &
Mini-Gipfeli

Premium Frühstück

Pro Person 38.00

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser
Mit und ohne Kohlensäure

Assortierte Fruchtsäfte

Birchermüesli im Weckglas

Käse- und Fleischplatten

Geschnittene Früchteplatte

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli,
Mini-Gipfeli & Butterzopf

Rührei & Speck

Veganer Brunch

Pro Person 42.00

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser
Mit und ohne Kohlensäure

Diverse Fruchtsäfte

Konfi, Margarine

Früchteplatte

Veganes Birchermüesli

Chia-Pudding

Vegane Gipfeli

Veganes Joghurt

Brunch

Pro Person 52.00

Nespresso Kaffee/Espresso/ Tee

Mineralwasser
Mit und ohne Kohlensäure

Assortierte Fruchtsäfte

Käse- und Fleischplatten

Lachsplatte

Geschnittene Früchteplatte

Bircher- & Powermüesli im
Weckglas

Konfi, Honig, Butter

Assortierte Mini-Brötli,
Mini-Gipfeli & Butterzopf

Rührei & Speck

Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Pro Person 18.00

Kaffee, Espresso, Tee

Butter-, Vollkorn- und
Laugengipfeli

Orangensaft

Kaffeepause Vormittag

Pro Person 18.50

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Gemischtes Süßgebäck

Kaffeepause Nachmittag

Pro Person 21.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser
Mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Salziges Gebäck

Kaffeepause Healthy

Pro Person 24.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Infused Water

Gemischte Dörrfrüchte & Nüsse

Früchtekorb

Kaffeepause Deluxe

Pro Person 26.00

Kaffee, Espresso, Tee

Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Smoothies

Mini-Pâtisserie

Saisonaler Fruchtspiess

Apéro

Sind Sie an einer Apéropauschale für Ihren Anlass interessiert? Falls Sie kein passendes Angebot finden, kreieren wir gerne eine individuelle Offerte.

Apéro «Vegan»

ab 15 Personen

Pro Person 34.00

Süsskartoffel im Zucchettimantel

Marinierte Oliven

Auberginenröllchen
Mit Pestotofu

Falafel
Mit veganem Dip

Greenmountain Balls
Mit rassiger Tomatensauce

Saisonaler Fruchtsalat

Apéro «Vegetarisch»

ab 15 Personen

Pro Person 28.00

Parmesanmöckli
Mit marinierten Oliven

Gemüseballs mit Dip
Vegetarisch

Frühlingsrollen
Mit Ingwer-Soja-Sauce

Tomaten-Mozzarellapiessli

Mini-Hamburger vegetarisch

Apéro «Pauli»

ab 15 Personen

Pro Person 37.00

Süsskartoffel im Zucchettimantel

Blätterteig Apéro-Streifen
Assortiert

Mini-Hamburger
Beef oder vegetarisch

Assortierte PurKorn-Schnitten

Pikante Tartelettes
Mit veganer Rauchkarotte, Lachsmousse & Hummus

Amaretti
Von der Bäckerei Kleiner,
natur und mit Schokolade

Gemischte Pâtisserie

Apéro «Newton»

ab 5 Personen

Pro Person 24.00

Parmesanmöckli &
Marinierte Oliven

Mini-Hamburger
Beef oder vegetarisch

Gemüseballs mit Dip
Vegetarisch

Käse- & Gemüsequiche
Vegetarisch

Apéro Riche

Lust auf mehr? Dann geniessen Sie unseren Apéro Riche in der Transferhalle mit raffinierten kalten und warmen Häppchen. Den Apéro servieren wir als Flying und in Singleportionen.

Wenn es etwas exklusiver sein darf, bauen wir Ihnen nach Wunsch und gegen Aufpreis unsere Bar inkl. Lounge und speziellen Dekoelementen auf.

Flying Apéro Riche «Vegetarisch»

ab 40 Personen

Pro Person 58.00

Kürbissalat
mit Feta & Nüssen

Crostini
mit Tomaten & Auberginen

Taboulé-Salat

Gemüse-Stroganoff
mit Hülsenfrüchten & Nudeln

Weissweinrisotto
mit Kräutern

Planted Tikka Masala
mit Reis

Vegane Beef-Tacos
mit Sauerrahm, Zwiebeln & Salsa verde

Saisonale Dessertkreation

Flying Apéro Riche «Transfer»

ab 40 Personen

Pro Person 58.00

Crostini
mit Tomaten, Beef Tartar und Aubergine

Purkorn-Scheiben
assortiert

Taboulé Salat

Mini-Quiches
vegetarisch

Süsskartoffel-Ingwersuppe

Pouletspiess mit Grillgemüse

Lachsmedaillon
Auf Venere-Gemüsereis und Safransauce

Kräuterrisotto
mit sautierten Pilzen

Falafel
auf Gemüsesalat

Saisonale Dessertkreation

Getränke-empfehlung

Zur Begrüssung Rosé Spumante Extra Dry	75cl	42.00
---	------	-------

Weissweinempfehlung des Hauses Kanton Zürich Cuvée weiss AOC	75cl	39.50
---	------	-------

Rotweinempfehlung des Hauses Kanton Zürich Cuvée rot AOC	75cl	39.50
---	------	-------

Weitere Weine finden Sie in
unserem [Catering E-Shop](#).

Haben Sie einen Lieblingswein?

Dann organisieren wir Ihnen diesen gerne, oder Sie bringen gegen Zapfengeld Ihren eigenen Wein mit.

Gut zu wissen

Angebot

Mit den obigen Pauschalen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielfältiges Angebot. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bestellungen & Personenanzahl

Wir bitten Sie, Bestellungen immer bis spätestens eine Woche im Voraus zu tätigen und uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 20% von dieser Zahl stellen wir Ihnen in Rechnung. Kurzfristige Bestellungen sind nur nach Rücksprache möglich.

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1%. Getränke ausserhalb der Pauschale werden nach Verbrauch verrechnet.

Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar innert 15 Tagen).

Lieferung

Lieferungen im Gebäude sind CHF 15.00 pauschal.

Caterings ausser Haus werden mit einer Lieferpauschale je nach Aufwand und Entfernung berechnet.

Table Top

Unser Standard Table Top beinhaltet Infrastruktur wie Buffetelemente für kalte und warme Speisen, Tischdecken (nach Wunsch & Aufpreis auf den Buffets) auf den Stehtischen, hochwertiges Besteck, Servietten (nach Wunsch und Aufpreis auch Stoffservietten) sowie Porzellangeschirr.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per E-Mail an unser Fachpersonal wenden.

Externe Caterings

Wenn Sie einen Caterer für einen externen Anlass suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Grundsätzlich bleiben die Preise des Angebots identisch. Aufgrund unseres Aufwands kommen folgende Pauschalen dazu:

Lieferpauschale	CHF 200.00
Buffettische inkl. Tischtuch, pro Stück	CHF 40.00
Servicemitarbeitende pro Stunde	CHF 57.00
Koch pro Stunde	CHF 57.00
Catering-Leitung	CHF 67.00
Sonn- & Feiertagszuschlag Personal	CHF 50.00
Table Top-Pauschale, pro Person	CHF 4.50

Fragen?

Für weitere Informationen steht Ihnen das Team Deli 1993 Events täglich zur Verfügung, erreichbar unter 044 445 15 47 oder per E-Mail via gastronomie-technopark@zfv.ch.

Wir freuen uns auf Sie.
DELI 1993 Events

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 nichts anderes angegeben ist, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Irland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz, Ungarn
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. 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](#).