

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach unserem Motto: Alles ist möglich!

Ihr Avaloq-Team

Kontakt

Für ein gelungenes Fest
zeichnet sich verantwortlich:
Cafeterialeiterin
Lucia Nogueira

Avaloq Restaurant Adliswil
Allmendstrasse 140
8041 Zürich

T +41 44 380 12 95
avalloq@zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSEN	1
QUICKLUNCH	2
APÉRO-KREATIONEN	3
BANKETT	4
STEHLUNCH	4
BUFFETPLAUSCH	5
WEINE	7
GETRÄNKE	9
HINWEISE	10
DEKLARATION & AGB	10



KAFFEIPAUSEN

Frühstück «Al Leone» pro Person 28.50

Kaffee, Tee, Fruchtsaft,
Mineralwasser,
Brotkorb: Mini-Gipfel, Zopfknopf,
Mini-Brötli
Butter und Konfitüre,
Aufschnitt- und Käseplatte
50 g Fleisch, 40 g Käse
Birchermüesli und Fruchtsalat

Dieses Frühstück führen wir ab
10 Personen durch.

Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.90
Tee, assortiert	Tasse	2.90
Mineralwasser	100 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.80
Orangensaft	100 cl	9.00
Sluup, saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Einzelportionen

Buttergipfel	Stück	1.70
Laugengipfel	Stück	1.70
Rusticogipfel	Stück	1.70
Saisonfrucht	Stück	1.20
Büürli	Stück	1.50
Semmeli	Stück	1.30
Nuss-Feigenbrötli	Stück	2.50
Pausenbrötchen	Stück	2.20
Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggigipfel	Stück	2.90
Joghurt in verschiedenen Sorten	Stück	1.80
Fruchtspiess, 60 g, saisonal	Stück	4.50
Butter	Stück	0.50
Konfitüre	Stück	1.00
Fruchtsalat im Glas	Stück	4.50
Birchermüesli im Glas	Stück	2.00

Brain Food

Dörrfrüchte mit Nüssen, 200 g Portion 6.50

Süsse Versuchung

Lindorkugel	Stück	0.90
Mini Toblerone	Stück	0.90
Brownies, 6x6 cm	Stück	4.00
Muffin	Stück	3.50
Schokolade, Power Muffin, Apfel, Blaubeer-Mandel		
Berliner oder Plunder	Stück	2.80
Nuss- oder Mandelgipfel	Stück	2.90
Fruchtwähe	Stück	5.60

QUICKLUNCH

Anlässe müssen 2 Tage im Voraus bis 10.00 Uhr bestätigt sein. Montagsanlässe müssen Donnerstag der Vorwoche bis 10.00 Uhr bestätigt sein.

Basic Mini Sandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Salami	Stück	5.00
mit Schinken	Stück	5.00
mit Fleischkäse	Stück	5.00
mit Füllung	Stück	5.00
mit Brie (Nussbrötli)	Stück	5.00
Antipasti (vegan)	Stück	5.00
mit Mostbröckli	Stück	5.00
mit Lachs	Stück	5.00

Basic Mini Laugensandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Klassische Sandwiches

Mindestbestellmenge: 6 Stück

Lago Laugenzöpfli mit Wildlachs, Petersilie, Kapern	Stück	7.50
Vitato Nussbrötli mit Brie, Birnen, Rucola, Joghurtsauce	Stück	7.50
Trentino Hausbrot mit Bauernschinken, Cornichons, Tomaten, Joghurtsauce	Stück	6.50

Deluxe-Sandwiches

Mindestbestellmenge: 6 Stück

Sole Mit Pastrami und Feigen-Chutney	Stück	8.50
Marco Polo Baguette dunkel mit Pouletschnitzel, Salat, Salatgurken, Tomaten, Joghurtsauce	Stück	8.50
Romana Mit Bündner Rohschinken	Stück	8.50

Canapés ganz belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Thon oder Lachs	Stück	4.70
mit Ei, Salami, Schinken, Spargel oder Brie	Stück	4.50

Canapés Mini belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Thon oder Lachs	Stück	4.70
mit Schinken, Salami, Brie, Ei oder Spargel	Stück	4.70

Wraps hausgemacht

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Lachs	Stück	4.50
mit Thunfisch	Stück	4.50
mit Hummus	Stück	4.00
mit Randenhummus und Poulet	Stück	4.50

Apéroplatte Rustico

mit Trockenfleisch, Salami, Bauernschinken, Gruyère, Emmentaler reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken	1 kg	155.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Metzgerplatte

mit Spezialitäten von unserem Metzger: Speck, Fleischkäse, Bauernschinken, Salami, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken	1 kg	144.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Bündnerplatte

mit Spezialitäten von unserem Metzger: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken	1 kg	184.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Käseplatte

mit Gruyère, Emmentaler, Weichkäse, Parmesanmökli, reich garniert mit Tomaten, Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen	1 kg	140.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Mengenberechnung für Fleisch-Käseplatte:

80 g pro Person = Apéro

150 g pro Person = Lunch

Zu allen Apéroplatten servieren wir pro Person 2 Mini Brötli

APÉRO- KREATIONEN

Kleine Häppchen eignen sich nicht nur perfekt für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, als Snack oder Zwischenverpflegung.

Apérohäppchen kalt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiess mit Basilikum	Stück	3.50
Melonenspiess, saisonal mit Coppa	Stück	4.00
Trauben-Käsespiess, saisonal	Stück	4.00
Antipastispiess mit grillierter Zucchini, Aubergine, Peperoni	Stück	3.50

Apérohäppchen warm

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Mini-Pizza vegetarisch, mit Tomatensugo	Stück	3.00
Poulet-Satayspiess (Vorbestellung) mit Erdnussmarinade	Stück	5.50
Knusper-Tofuspiess mit Sesam und Panko paniert	Stück	4.50

Snacks

Chips Nature / Paprika	55 g	4.00
Gesalzene Erdnüsse	240 g	4.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50
Parmesanstücke	100 g	4.50
Mini Flammkuchen		3.00

Warme Häppchen

Japan-Style		4.50
Jalapenos Red Hot		4.50
Arancini Vegi		3.50
Panierter Mozzarella di Bufala	30 g	2.50

Warme Häppchen

rund um die Welt

Frühlingsrolle, 50 g vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	3.50
Gemüsesamosa, 50 g vegetarisch, mit Sweet&Sour-Sauce	Stück	3.00
Falafel mit Hummus	3 Stück	5.50
Mini Cheeseburger, 45 g	Stück	4.00

Die Klassiker

Schinkengipfel, 30g	Stück	3.50
Käseküchlein, 50g	Stück	3.50
Spinatküchlein, 50g	Stück	3.50

Süsse Versuchungen

Fruchtspiess, 70g saisonal	Stück	4.50
Panna cotta mit Früchten im Glas	Stück	3.50
Schokoladencreme im Glas	Stück	3.00
Crèmeschnitte, 130g	Stück	4.70
Marmorcake	Stück	3.80
Rüeblicake	Stück	3.80
Mini Patiesserie assortiert	Stück	4.50

BANKETT

Ab zehn Personen

3-Gang-Menü pro Person CHF 58.00

4-Gang-Menü pro Person CHF 66.00

Vorspeisen

- Tagessuppe oder bunter Blattsalat
- Kartoffelgnocchi an Tomatensalsa mit Gorgonzola überbacken
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
- Rucolasalat an Zitronendressing mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspäne
- Knackig bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen und gebratenen Speckstreifen
- Schottisches Rauchlachstatar mit Frischkäse und Zucchetti

Fleischgerichte

- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
- Schweineschnitzel nach Wiener-Art mit Zitronenschnitz
- Saltimbocca vom Schwein mit Bündner Rohschinken
- Geschnetzeltes von Schweinsfiletspitzen «Zürcher Art»
- Pouletbrust an Thai-Currysauce
- Trutenpiccata auf geschmolzenen Tomaten

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce
- Lachssteak mit Limettenbutter
- Doradenfilet mit Oliven, Kapern, Zitronen, Zwiebeln, Cherrytomaten

Vegetarische Gerichte

- Linsen Dal
- Waldpilzstroganoff mit Apfel und Spätzli
- Zucchetti-Piccata mit Tomatenfettuccine
- Gelbes Thai-Curry mit Tofu

Beilagen

- Teigwaren, Butterspätzli, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Jasminreis, Tessiner Polenta

Gemüse

- Saisonales Gemüse, Wokgemüse, Ofengemüse

Desserts

- Panna cotta mit Saisonfrüchten
- Hausgemachte Brownies mit Banane
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Tartellettes mit frischen Saisonfrüchten
- Trifles der Saison

STEHLUNCH

Wünschen Sie im Anschluss eines Meetings oder einer Schulung eine unkomplizierte Verpflegung?

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ab 10 Personen zusammen.

BUFFETPLAUSCH

Der Buffetplausch kann ab 10 Personen gebucht werden.

Geniessen Sie mit Ihrem Team einen geselligen Anlass.

Pastaplausch

Pro Person CHF 27.50

Geniessen Sie unseren feinen Pastaplausch mit den Hartweizenteigwaren von **De Cecco**. Dazu servieren wir Ihnen diverse Saucen, geriebenen Parmesan, einen bunten Blattsalat und Tiramisu.

Thai-Buffer

Pro Person CHF 61.00

Mangosalat, Crevetten-Karottensalat, Red Thai Curry mit Rindfleisch, Pak-Choi-Gemüse, Green-Thai-Curry mit Tofu, Wokgemüse, Jasminreis

Exotischer Fruchtsalat im Glas

Grillplausch

Pro Person CHF 58.00

Kalbsbratwurst, Pouletspiess, Rinds-Hohrücken, Gemüse-Spiess
Saisonales Salatbuffet bestehend aus fünf Salaten
Saucen: Senf, Ketchup, Mayonnaise, dazu servieren wir Hausbrot

Mini-Muffin mit Früchten



WEINE

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 31.90
Fruchtig, blumig, fein, frisch
Prosecco, Stahltankausbau
Valdobbiadene, Italien

Weissweine

Mythos weiss, Weingut Landolt 75 cl 32.00
Kerner, Riesling-Sylvaner
Feines hellgelb mit grünlichen Reflexen,
süssliches Fruchtaroma, lebendig, frisch
Schweiz

Chardonnay Friuli Ca' Bolani DOC 75 cl 34.10
Chardonnay, Stahltankausbau
Fruchtig, ausbalanciert
Friaul, Italien

Sauvignon Blanc 75 cl 34.50
Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet
Sauvignon blanc
Florale Fruchtigkeit, gut ausgewogen,
frischer Abgang
Languedoc, Frankreich

Impero Pinot Grigio Venezia IGT 75 cl 34.50
Pinot Grigio, Stahltankausbau
Fruchtig, fein, ausgewogen
Italien

In dubio pro Riesling 75 cl 34.50
Riesling
Frisch, knackig und ausdrucksstark
Nahe, Deutschland

Arneis, Roero DOCG Weingut Mauro 75 cl 34.10
Sebaste
Arneis, Stahltankausbau
Frisch harmonisch mit Noten von Kräutern
und Birne
Italien, Piemont

Verdejo DO Rueda Dominio de La 75 cl 31.10
Granadilla
Verdejo
Frisch und lebendig, Zitrusfrüchte
Duero-Tal, Spanien

Grüner Veltliner Löss DAC
Weingut Jurtschitsch 75 cl 33.00
Feiner Mirabellenhauch, zarter Honig,
zitronige Nuancen
Österreich, Kamptal

Rotweine

Pinot Noir Maienfelder 75 cl 45.50
Blauburgunder, Stahltankausbau
Schwarzbeerig, mittelkräftig, gut balanciert
Maienfeld, Schweiz

Cabernet Sauvignon Vin de Pays 75cl 35.50
D'Oc Luc Pirlet
Cabernet Sauvignon
Dichtes, dunkles und leuchtendes Rot, in der
Nase Veilchen, kleine Beerenfrüchte und
Gewürzen
Languedoc, Frankreich

Amarone della Valpolicella Classico 75 cl 74.00
DOC
Corvina, Rondinella, Barriqueausbau
Schwarze Früchte, reif
Italien

Montepulciano d'Abruzzo
Montepulciano, teilweise Barriqueausbau 75 cl 35.50
Beerig, komplex, würzig
Abruzzo, Italien

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette 75 cl 34.50
Torri
Primitivo, Ausbau im grossen Holzfass
Fruchtig, kompakt, kraftvoll
Italien

Ticinello Merlot Ticino DOC Vinattieri 75 cl 38.50
Ticino
Fruchtig, frisch
Merlot Traube, teilweise Barriqueausbau
Ticino, Schweiz

Terra do Zambujeiro Quinta do 75 cl 50.50
Zambujeiro
Voluminös, würzig, intensiv
Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet, Syrah
Sauvignon, Alicante Bouschet, Petit Verdot
Barriqueausbau
Portugal



GETRÄNKE

Erfrischende Getränke

Fruchtbowle, hausgemacht mit Alkohol	100 cl	24.00
Fruchtbowle, hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	19.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	8.00
mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	2.80
Diverse Süssgetränke	PET 50 cl	2.80

Bier

Appenzeller Quöllfrisch In der Bügelflasche	33 cl	5.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33 cl	5.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.00
Sluup, saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Warme Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.90
Tee, assortiert	Tasse	2.90

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Die für die Betreuung eines Anlasses engagierten Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00
Security extern	Stunde	75.00

Ab 22.00 Uhr gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	80.00
Service	Stunde	70.00
Küche	Stunde	70.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Gläsermiete	Stück	1.00
Serviette Stoff	Stück	1.70
Stofftisch Tuch	Stück	8.90
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl Flasche 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	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Geflügel	Schweiz, Europa
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren.

Gerne geben wir auf Anfrage detaillierte Auskunft.

Auskunft zu Inhaltsstoffen und Allergenen

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

AGB

Unsere AGB finden Sie hier: zfv.ch/agb