

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Restaurant AKAD Jungholz



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: 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 Restaurant AKAD
Jungholz

Kontakt

AKAD Restaurant Jungholz
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich
T +41 43 300 90 03
restaurant-jungholz@zfv.ch
www.zfv.ch/restaurant-jungholz



INHALTSVERZEICHNIS

Around Coffee	1
Apéro	1
Sandwiches	2
Salate	2
Weine	2
Getränke	2
Hinweise	3
Deklaration	3
AGB	3

AROUND COFFEE

Frühstücksangebot

Frucht saisonal	Stück	1.50
Banane Fair Trade	Stück	1.50
Gipfel vegan	Stück	2.20
Spezialbrötchen	Stück	2.30
Semmel, Bürli	Stück	1.70
Buttergipfel	Stück	1.90
Laugengipfel	Stück	1.90
Butterbretzel	Stück	3.60
Power-Müesli	Stück	6.50
Birchermüesli	Stück	6.50
Schokoladenriegel gemischt	Stück	1.90
Spitzbueb, Nusschnecke, Brownie	Stück	3.30
Muffin	Stück	4.00
Cookie	Stück	3.00
Donut	Stück	3.00
Mini-Gebäck	Stück	3.00

Warme Getränke

Espresso, Kaffee «Nespresso»	Tasse	3.60
«Twinings» Tee	Tasse	3.50
Vegane Milch	0.5 dl	2.50

Süssgetränke

Coca-Cola	50 cl	3.60
Coca-Cola Zero	50 cl	3.60
Rivella rot / blau	50 cl	3.60
Apfelsaft, Shorley	50 cl	3.60
Eistee home made	50 cl	3.80
Emmi Caffé Latte diverse Sorten	Stück	3.00

Fruchtsäfte

Orangensaft, Grannini	100 cl	6.50
True fruit Säfte	25 cl	3.90
Budget «Tetra»	100 cl	3.50

APÉRO

Zum Knabbern

Knabberei im Glas	Stück	4.50
Mindestbestellmenge 10 Stück pro		
Blätterteiggebäck	100 g	6.90
bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam		
Mini Oliven-Trüffel Gipfel	Stück	1.50
Chips paprika oder nature	30 g	2.50
Vegi-Rondell im Teig	Stück	1.50

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro		
Sorte		
Frischkäseballchen, vegi	Stück	3.20
Caprese-Spiessli	Stück	3.50
Antipasti- Involtini	Stück	2.90
Schinkenmous	Stück	2.90
auf Pumpernickel, Truten		
Kräuter-Crêpesrolle	Stück	4.20
mit geräucherter Lachs und Meerrettich oder als vegane Variante		
Tête de moine auf Birnenbrot	Stück	3.00
Mini-Bagels gefüllt	Stück	3.50
Mini-Muffins salzig	Stück	2.00

Kaltes Im Glas

Mindestbestellmenge 10 Stück pro		
Sorte		
Andalusisches Gazpacho,	Stück	4.20
kalte Gemüsesuppe		
Taboulèsalat mit Gemüse Sticks	Stück	4.20
Schichtsalat im Glas	Stück	4.20
Wurzelgemüse auf Spies mit Dip	Stück	3.50
Mungood-balls, allergiefrei	Stück	4.20
mit hausgemachtem Kräuter-Dip		
Mini Frühlingsrollen	2 Stück	2.50
mit Sweet & Chilli Sauce		
Jalapeños	Stück	2.80
Gefüllt mit Frischkäse		
Poulet-Satay-Spiess	Stück	4.20
Spinat oder Chääsküechli	Stück	3.20
Suppe im Espressotässchen	Stück	3.50
Riesencrevette	Stück	4.20
im Kokosnuspermantel mit Dip		

Süsse Verführungen hausgemacht

Mindestbestellmenge

10 Stück pro Sorte

Fruchtsalat, saisonal Stück 4.00

Kaiserschmarrn mit Beeren & Sauce Stück 4.20

Limoncello Tiramisu im Glas Stück 4.20

Gefüllte Medjool- Datteln Stück 3.50

Mit Ziegenfrischkäse, Mandeln und Honig & Chilli

Mini Canapès Stück 4.20

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

SANDWICHES

Ei Stück 3.50

Spargel Stück 3.50

Brie Stück 3.50

Salami, Schinken Stück 3.50

Partybrötchen

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Antipasti Stück 5.90

Caprese Stück 5.90

Hummus Stück 5.90

Eier Stück 5.90

Brie Stück 5.90

Lachs Stück 5.90

Bauernschinken Stück 5.90

Mostbröckli Stück 5.90

Salami & Käse Stück 5.90

Caprese Stück 5.90

SALATE

Salate divers Stück 12.50

Italienisch und Französisches

Dressing mit Hausbrot

WEINE

Prosecco

Le Contesse Prosecco 75 cl 39.00

Extra dry, Rosè

Der Prosecco wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Weisswein

Pinot Grigio 75 cl 32.00

Luna, 12%

Klare, helle Farbe. In der Nase feine, würzige Aromen von gelben Früchten, etwas Minze, frisch geschnittenem Gras und Mirabellen, begleitet von einer fein abgestimmten Säure und ausgewogener Balance. Am Gaumen feine Rasse mit lang nachklingender Säure des Weines harmoniert.

Quintett, Der Beschwerte 75 cl 38.00

Zweifel

Fünf Traubensorten sind das Merkmal beim Quintett. Sie sorgen für den süffigen und leichten Genuss und jene Restsüsse die jedes Gemüt besänftigt.

Rotwein

12 Uvas Da La Suerte, Crianza, 75 cl 32.00

DO Utiel-Requena, Casa Lo Alto

Aus dem hügeligen Hochland von Valencia, aus der Bobal-Traube, die mit spannenden Würznoten und dunklen Beerenaromen punkten kann. Während 9 Monaten im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkle Beeren, mit schokoladiger Note erfreuen den Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

Ocioto, Zweifel 75 cl 42.00

Tiefrot, etwas wild und unheimlich süffig kommt dieser Cuvée daher.

GETRÄNKE

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 6.50

Orangensaft, Tetra 100 cl 4.50

Traubensaft, Tetra 100 cl 4.50

Mineral 150 cl 6.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch, 4.8% 33 cl 5.00

Sonnwendlig 0% 33 cl 5.00

Apple Cider, 4.5% 33 cl 5.00

HINWEISE

Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 3 Arbeitstage im Voraus zu.

Personalkosten

Zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Montag bis Samstag nach Öffnungszeiten

Leitung	Pro Stunde	65.00
Service	Pro Stunde	55.00
Küche	Pro Stunde	55.00

Sonntag

Leitung	Pro Stunde	75.00
Service	Pro Stunde	65.00
Küche	Pro Stunde	65.00

Personal- und Lieferkosten werden nach Aufwand verrechnet. Ab 22.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von 15.00 pro Mitarbeiter/in und Stunde verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Wintergarten-Miete CHF 300.00 ohne Catering, zuzüglich CHF 55.00/h 1 Mitarbeiter

Material

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

Besteckset	Stück	1.00
Gläser	Stück	2.00
Teller	Stück	3.50
Stofftischtuch Bistro	Stück	8.50
Stofftischtuch Lang	Stück	8.50
Papiertischtuch Bistro	Stück	6.50
Blumendeko	Nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	Nach Aufwand	

Lieferungen

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben. Dieser richtet sich nach Distanz und Grösse des Auftrags resp. des Aufwandes.

Kleine Lieferung (in House/ Eggbühl)	Pauschal	25.00
Grosse Lieferung	km/h	60.00

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug. Zum Wohle des Klimas, verzichten wir in unserer Cateringauswahl komplett auf Rindfleisch.

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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).

