

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



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 Team von der ZFV Gastronomie
Idorsia

Kontakt

ZFV Gastronomie Idorsia
Hegenheimermattweg 91
4123 Allschwil

T +41 58 844 15 10
idorsia@zfv.ch
www.zfv.ch/idorsia



INHALTSVERZEICHNIS

Pausen Packages	1
Süßes & Gebäck	1
Sandwiches	1
Kalte Lunch Packages	1
Platte zum Teilen	2
Apéro Packages	2
Business Lunch	3
Dessert	3
Kalte Getränke	3
Alkoholische Getränke	4
Warme Getränke	4
Hinweise	5
Deklaration	6
AGB	6

PAUSEN PACKAGES

Mindestbestellmenge 10 Personen

«Zmorge Standard»	pro Person	9.00
Kaffee, Orangensaft, Gipfeli frische Früchte		
«Zmorge Deluxe»	pro Person	12.00
Kaffee, Orangensaft, Gipfeli, geschnittene Früchte, Müesli Schichtjoghurt		
«Z'vieri Break»	pro Person	9.00
Kaffee, Wasser, Gebäck, frische Früchte		

SÜSSES & GEBÄCK

Mindestbestellmenge 5 Stück/Flaschen pro Sorte

Backwaren

Buttergipfeli	Stück	1.90
Laugen-Gipfeli	Stück	2.10
Rustico-Gipfeli	Stück	2.10
Früchte-Joghurt-Brötli	Stück	2.90
Süssgebäck	Stück	3.20
Muffin gemischt	Stück	3.90
Brownie	Stück	3.70

Joghurt & Frucht

Kleiner Naturejoghurt mit Früchte-Coulis	Stück	3.00
Kleines Birchermüesli im Glas	Stück	3.30
Geschnittene Früchte	Stück	3.50
Handobst	Stück	1.20
Frischer Fruchtspiess		3.50

SANDWICHES

Ab 5 Personen

Alle unsere Sandwiches sind hausgemacht

Sandwich «Standard»	4.50
Käse Schinken Fleischkäse Salami	
Sandwich «Premium»	5.50
Eier Thonmousse Hummus Antipasti	
Sandwich «Deluxe»	6.50
Lachs Roastbeef Rohschinken Pastrami	

KALTE LUNCH PACKAGES

Ab 10 Personen

Sandwich Lunch	pro Person	18.50
3 Minisandwiches mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch 1 kleiner Salat im Glas 1 saisonales Tagesdessert		
Wrap Lunch	pro Person	19.50
1 Wrap mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch 1 kleine Salate im Glas 1 saisonales Tagesdessert		



PLATTEN ZUM TEILEN

Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte

«Klassisch» Käsewürfel Salami, Rohschinken Mixed Pickles Hausbrot	pro Portion 150g	17.90
«Deluxe Swiss» Roastbeef Trockenfleisch Salsiz Bergkäse marinierte Oliven Hausbrot	pro Portion 150g	22.50
«Käse» 5 Sorten von mild bis rezent, mundgerecht geschnitten Nüsse frische Früchte Hausbrot	pro Portion 150g	16.80
«Vegan» Gemüse-Sticks marinierte Oliven Hummus- Dipsaucen Tortilla Chips	pro Portion 150g	16.50
«Obstplatte» Eine harmonische Komposition von saisonalen & regionalen Früchten	pro Portion	9.90
«Mediterran» Antipasti-Spiess Tomaten-Mozzarella-Spiess Parmigiano Reggiano Marinierte Oliven Focaccia mit Rohschinken & Rucola	pro Person	14.50

APÉRO PACKAGES

Bei allen Packages und Produkten gilt eine Mindestbestellmenge von 10 Personen/Portionen.

«Mini» Kleiner Apéro-Teller mit Rosmarin-Focaccia, marinierten Oliven, Käsewürfeln	pro Person	9.90
«Klein & Fein» 1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 2 kalte Häppchen Chips & Cracker	pro Person	15.90
«Klassisch» 1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 4 kalte Häppchen	pro Person	23.90
«Apéro riche» 1 Suppeshot im Glas 3 kalte Häppchen 3 warme Köstlichkeiten	pro Person	33.90
Apéro-Extras, ab 5 Personen		
Knabber-Nussmischung	à 50 g	3.80
Cashew-Mandel-Cranberry-Mischung	à 40 g	3.80
Schweizer Kartoffelchips	à 100 g	4.90
Mini Blätterteig-Teilchen, salzig	pro Stück	2.10
Focaccia nature	à 100 g	3.30
Ruchbrot nature, gewürfelt	à 100 g	2.10
Chorizo-Spiess mit Kirschtomaten & Oliven		2.90
Antipasti-Spiess vegetarisch		2.70
Gemüesticks mit Kräuter-Dip, vegan		3.20

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Apéro-Angebot. Passende Getränke und Dienstleistungen, wie z.B. Servicemitarbeitende für den Flying Service, finden Sie auf den nächsten Seiten.

BUSINESS LUNCH

Ab 30 Personen

Lunch Package «Mexico» pro Person 18.50

Chili con Carne /
Chili sin Carne
mit Linsen & Schokolade /
Gewürzreis & saisonales
Tagesdessert

Lunch Package «India» pro Person 19.20

Butter Chicken Curry /
Palak Tofu mit Frischkäse,
Spinat, Garam Masala &
Granatapfel
Basmati Reis
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Swiss» pro Person 19.50

Äplermagronen
mit und ohne Speck
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Alpin» pro Person 19.80

Rindsgehacktes Grossmutter
Art | vegetarisches Brewbee-
Hack in Rotweinsauce | Hörnli,
Reibkäse & Apfelmus
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Curry» pro Person 21.50

Gemüsecurry
mit gebratenem Tofu
Pouletwürfel | Basmati Reis
Naan Brot
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Asia» pro Person 19.50

Vegetarische Chinapfanne
Rotes Curry mit Poulet
Jasmin-Reis
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Italia» pro Person 22.80

Pastaplausch
Penne Bolognese | Reibkäse
Pesto Cinque Pi, Reibkäse
Saisonales Tagesdessert

DESSERT

Ab 5 Stück/Personen

Kleine, hausgemachte Dessertkreationen im Glas:

Schoggi-Mousse	Stück	3.80
Fruchtsalat	Stück	3.80
Tiramisu	Stück	3.80
Panna Cotta	Stück	3.80
Brownie	Stück	3.70
Muffins	Stück	3.50
Verschiedene Cookies	Stück	3.50
Hausgemachtes Saisondessert	Stück	3.50

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser still / laut	5dl	3.00
Coca-Cola Cola Zero	5dl	3.50
ZFV Minze Limonade	5dl	3.50
ZFV Hibiskus Tee	5dl	3.50
Focus Water	5dl	3.50
Mineralwasser still / laut	1L	6.50
Smoothie, hausgemacht	1L	12.50
Fruchtsaft	1L	9.50



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wein/Schaumwein

Prosecco DOC Glera (Prosecco) Il Colle, Valdobbiadene, Italien	75cl	31.00
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut, Frankreich	75cl	81.00
Hauswein weiss	75cl	29.00
Mythos weiss, VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	75cl	33.00
Hauswein rot	75cl	29.00
Mythos rot, VdP Suisse, Weingut Landolt, Schweiz	75cl	33.00

Weitere Weine offerieren wir
gerne auf Anfrage.

Bier

Ueli Bier Spezial	3.3dl	4.70
Ueli Bier sorglos, alkoholfrei	3.3dl	4.70

WARME GETRÄNKE

Nespresso Kaffee / Espresso	2.0dl	3.50
Diverse Teesorten	2.0dl	3.00
Aufbau- und Reinigungspauschale Nespressomaschine		10.00

HINWEISE

Preise

Die genannten Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preiserhöhungen vorbehalten.

Unsere Lokalität

Auf Anfrage ist die Nutzung des Restaurants für Veranstaltungen möglich. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich im Rahmen eines individuellen Gesprächs.

Bestellung & Mengen

Die definitive Teilnehmeranzahl sowie alle relevanten Details müssen spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Verrechnung. Definitive Zu- oder Absage bei Anlässen für 20 Personen oder mehr ist 4 Wochen vor dem Anlassbeginn möglich. Für nicht erschienene Gäste werden die vollen Kosten berechnet.

Benötigte Angaben für Bestellungen:

Datum & Zeit
Art des Anlasses
Anlassort
Anzahl Gäste
Personalien der Kontaktperson und vollständige Rechnungsadresse
Allergien & Ernährungsformen

Lieferung

Je nach Anlass, Lokalität und Aufwand entstehen individuelle Liefer- und Logistikkosten. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür eine Offerte.

Kosten für Mitarbeitende

Service, Koch, Logistik

07:00-23:00	CHF / h	55.00
23:00-07:00	CHF / h	65.00

Serviceleitung, Küchenchef

07:00-23:00	CHF / h	65.00
23:00-07:00	CHF / h	75.00

Miet- und Verlustpreise

Die Miete ist inkl. Reinigung und für 24 Stunden berechnet. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.
Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt.

Geschirr bei Miete:

Teller, Bowl	Stück	1.50
Kaffee- und Espressotasse	Stück	1.00

Besteck bei Miete:

Messer	Stück	1.00
Gabel	Stück	1.00
Löffel	Stück	1.00
Kaffee- und Espressolöffel	Stück	1.00

Gläser bei Miete (nur korbweise möglich):

Weinglas	25 Stück	25.00
Sektglas	36 Stück	36.00
Wasserglas	36 Stück	36.00

Stofftischtücher und Servietten:

Tischtuch weiss, 130x220cm	Stück	6.10
Tischtuch weiss, 130x190cm	Stück	5.70
Tischtuch weiss, 130x130cm	Stück	5.50
Serviette weiss, quadratisch	Stück	2.20

Dekoration	nach Aufwand
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl-Flasche verrechnet.



DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir 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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Wild, Wildgeflügel	Schweiz
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Inhaltsstoffe und Allergene

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

