

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Restaurant Binzmühle



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
Restaurant Binzmühle

KONTAKT

Restaurant Binzmühle
Schaffhauserstrasse 228
8050 Zürich
T +41 44 635 71 05
binzmuehle@zfv.ch

Betriebsleiter: Fabian Pfister

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSE	3
EXTRAS	3
SANDWICHES	4
APÉRO	4
APÉRO KALT	5
APÉRO WARM	5
SÜSSES	5
STEH-LUNCH & DINNER	6
GETRÄNKE	6
WEIN & BIER	6
HINWEISE	7
DEKLARATION	7
AGB'S	7

KAFFEPAUSE

Vormittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli oder Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli oder Brötchen, Früchtekorb

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Cakes oder Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Cakes oder Teegebäck, Früchtekorb

Budgetkaffee pro Person 6.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Gipfeli oder Teegebäck

Einzelportionen

Gipfeli vegan	Stück	1.90
Diverse Gipfeli	Stück	1.90
Pausen-, Fruchtbrötli	Stück	2.20
Früchtekorb saisonal	pro Person	1.80
Fruchtspiess	Stück	2.80
Schoggigipfeli	Stück	3.90
Klassisches Birchermüesli	200 g	4.50
Diverse Cakes	Stück	2.50
Gugelhöpfl	Stück	3.50

Getränke

Kaffee Nespresso	Tasse	3.60
Tee Twinings	Tasse	3.20
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.60
Süssgetränke PET	50 cl	4.20
Orangensaft	100 cl	8.50
Apfelsaft	100 cl	8.50

SANDWICHES

Sandwichbrötchen (20cm) Stück 8.50
Parisette, Laugen oder Spindel:
Salami, Vorderschinken,
geräucherte Trutenbrust,
Fleischkäse, Gruyère, Brie,
Eimousse, Hummus-Antipasti

Partybrötchen-Mix Stück 4.50
Salami, Schinken,
Rohschinken, Brie, Gruyère,
Eimousse, Rauchlachs,
Hummus-Antipasti

**Belegte Focaccia in ca. 20 Stk.
geschnitten** Stück 60.00
Salami, Schinken,
Rohschinken, Brie, Gruyère,
Eimousse, Rauchlachs,
Hummus-Antipasti

APÉRO

«Eazy» ab 10 Personen Pro Person 12.50
Marinierte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Mini Partybrötchen
Käse | Antipasti | Hummus
Frischer Fruchtspiess
Ananas | Apfel | Traube

Apéro Vegi ab 10 Personen Pro Person 12.50
Oliven-Parmesan Mix
Mini Vegi-Cheeseburger
Mini-Gipfel mediterran
Fruchtspiess

«Business» ab 10 Personen Pro Person 18.50
Saisonale Bruschetta
Tomate | Kürbis | Oliven
Gebratener Tofuspiess
Couscous | Petersilie | Dill
Randen Falafel
Kichererbsen | Tzatziki | Gurken
Knackige Gemüsesticks
Kräuter-Dip | Karotten | Peperoni
Frischer Fruchtspiess
Ananas | Apfel | Traube

«Traditionell» ab 10 Personen Pro Person 24.50
Reichhalte Apéroplatte
Käse | Trockenfleisch | Nüsse | Trauben
| Feigensenf
Tofu-Gurken Spiess
Koriander | Sesam | Chili
Gemüsesticks
Sojajoghurt | Kräuter | Hummus
Mini-Pâtisserie
Früchtekorb

«Oriental» ab 10 Personen Pro Person 29.50
Mini-Pitas
Randen-Hummus | Hummus | Olivenöl
Baba Ganoush
Aubergine | Sesam | Granatapfelkerne
Taboulé Salat
Kichererbsen | Kräuter | Gurke | Tomate
Falafel Bällchen
Joghurtsauce | Kichererbsen | Sprossen
Orientalische Suppe
Linsen | Kreuzkümmel | Koriander
Vegane Keftas
Tomatensauce | Petersilie | Chili
Mini Samosas
Gemüse | Mango Chutney
Sesam Bagel
Marinierte Oliven
Fruchtsalat
Orangen | Datteln | Minze

«Italien» ab 10 Personen Pro Person 29.50
Tomaten Bruschetta
Baguette | Basilikum | Olivenöl
Pizzaschnecken
Grillgemüse | Mozzarella | Tomaten
Antipasti Spiesse
Peperoni | Aubergine | Zucchini
Risotto
Saisonal
Kartoffelgnocchi
Tomatensauce | Basilikum
Tomaten-Mozzarella Spiess
Olivenöl | Basilikum | Balsamico
Arancini
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
Focaccia Stücke
Panna Cotta (vegetarisch)
Rahm | Waldbeeren

KALTE HÄPPCHEN

Pumpnickel mit Gemüsetatar	Stück	3.00
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter Dip	100g	4.00
Verschiedene Bruschetta	Stück	3.50
Tomaten Oliventapenade Hummus		
Gefüllte Mini-Cornets Avocado Chili Kräuterfrischkäse Räuchertofu	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Pitas Hummus Antipasti Feta-Spinat	Stück	3.50
Zucchinirollchen	Stück	3.50
marinierter Tofu		
Gefüllte Mini-Brötchen	Stück	4.50
Fleisch Käse vegan		

Zum Knabbern

Marinierte Oliven	100g	6.50
Gebrochener Hartkäse	100g	6.50
Geröstete Cashewkerne	100g	6.50
Tortilla – Chips	100g	6.50
Blätterteigflûtes	100g	6.90

Am Spieß

Tomaten-Mozzarella	Stück	3.50
Basilikum Olivenöl Balsamico		
Tofu, Gurke und Mango	Stück	3.50
Koriander Sesam Chili		
Antipasti Gemüse mit Fleur de sel	Stück	3.50
Käse und Trauben	Stück	3.50
Rohschinken-Melone	Stück	3.50

Salat im Glas

Asiatischer Gurkensalat	Stück	4.50
Sesam Chili Koriander		
Orientalischer Couscous	Stück	4.50
Kichererbsen Zitrone Kräuter		
Kichererbsen Salat	Stück	4.50
Granatapfel Limette Chili		
Süßkartoffel-Feta Salat	Stück	4.50
Cherrytomaten Petersilie		
Siedfleischsalat vom Rind	Stück	4.50
Rote Zwiebel Essiggurken Karotten		
Griechischer Salat	Stück	4.50
Feta Gurken Tomaten Oliven		
Wurst-Käse-Salat	Stück	4.50
Lyoner Emmentaler Essiggurken		

WARME HÄPPCHEN

Spinat- oder Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	Portion	3.50
Frittierte Mini-Samosa mit Mango-Chili Chutney	Portion	3.50
Falafel-Variation mit Tzaziki	Portion	3.50
Vegane Cevapcici mit Ajvarsauce	Portion	3.50
Mit Rindfleisch CHF 4.00		
Mini Kichererbsen-Burger mit Minz-Dip	Portion	4.00
Gnocchi mit Tomaten- Basilikumsauce	Portion	4.00
Leichtes Linsen-Thaicurry auf Jasminreis	Portion	4.00
Gerösteter Süßkartoffelstampf mit Tahina-Zitronen Sauce	Portion	4.00
Blumenkohl-Wings mit BBQ- Sauce	Portion	4.00
«The Green Mountain» Balls mit pikanter Tomatensauce	Portion	4.00
Rindfleisch-Balls mit pikanter Tomatensauce	Portion	4.00
Poulet Yakitori Spiesschen	Portion	4.00

Suppen im Glas

Karotten-Ingwersuppe	Portion	3.50
Zitronengrassuppe mit Thaibasilikum	Portion	3.50

Saisonal

Geröstete Kürbissuppe mit Kokosnussmilch	Portion	3.50
Cremige Spargelsuppe	Portion	3.50
Frische Tomatensuppe mit Basilikum	Portion	3.50

SÜSSES

Frischer Fruchtspieß	Stück	2.80
Panna Cotta mit Beeren Coulis	Portion	3.50
Himbeer-Vanille Joghurt	Portion	3.50
Fruchtsalat mit frischer Minze	Portion	3.50
Hausgemachtes Süßgebäck	Stück	2.00
Kuchen Muffins		

Saisonal

Vanille-Sojajoghurt mit Rhabarber-Erdbeere Kompott	Portion	3.50
Schokomousse mit Zimt-Zwetschgen Kompott und Crumble	Portion	3.50

STEHLUNCH & DINNER

WEIN & BIER

Die folgenden Gerichte werden am Buffet serviert.

Leichtes Linsen-Thaicurry mit Basmatireis	Pro Person	16.50
Gnocchi mit Tomatenbasilikumsauce	Pro Person	16.50
Sojageschnetzeltes «Zürcher Art» mit gebratenen Spätzli Karotten	Pro Person	17.50
Mit Poulet		19.50
Mit Kalb		22.00
G'hackets und Hörnli	Pro Person	17.50
Reibkäse Apfelmus Röstzwiebeln		
Mit Rindfleisch		19.50
Mexikanisches Bohnengericht	Pro Person	17.50
Langkornreis Korianderjoghurt		
Pasta-Buffet mit 2 Sorten	Pro Person	17.50
Teigwaren dreierlei Saucen Reibkäse		
Planted Stroganoff mit gebratenen Spätzli	Pro Person	17.50
Mit Rindfleisch		19.50
«The Green Mountain» Balls mit Kartoffelstock und Gemüse	Pro Person	17.50
Mit Rindfleisch		19.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne	Pro Person	17.50
Mit Rindfleisch		19.50

GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	3.60
Züriwasser drink & donate	100cl	3.00
Süssgetränke PET/Glas	33/50cl	4.20
Fruchtbowl hausgemacht ohne Alkohol	100cl	14.00
Fruchtbowl hausgemacht mit Alkohol	100cl	22.00
Fruchtsäfte		
Orangensaft	100cl	8.50
Apfelsaft	100cl	8.50
Hibiskus-Eistee	100cl	8.40
Smoothies 25cl	100cl	4.50
Warme Getränke		
Glühwein hausgemacht	100cl	22.00
Mindestbestellmenge 5l		
Punch ohne Alkohol	100cl	14.00
Mindestbestellmenge 5l		

Schaumweine

Prosecco Impero DOC Brut	75cl	32.00
--------------------------	------	-------

Champagner

Champagne Pierre- Jouët Brut	75cl	75.00
------------------------------	------	-------

Weissweine

Schweiz

Stadtzürcher Räuschling	75cl	37.00
Burghalden AOC Weingut Landolt		
Azuré La Cote Féchy	75cl	38.00
Sélection Landolt, Waadt		
Heida du Valais AOC	75cl	47.00
Albert Mathier et Fils		

Deutschland

Riesling trocken Pfalz	75cl	35.00
Weingut Oliver Zeter		

Rotweine

Schweiz

Stadtzürcher Pinot Noir	75cl	38.00
AOC Weingut Landolt		
Artu Merlot Ticino	75cl	41.00
DOC Cantina il Cavaliere		

Spanien

Crianza Rioja DOC 2021	75cl	37.00
Weingut Paco Garcia		

Bier

Schützengarten	33cl	5.00
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.00

HINWEISE

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeitenden Kosten à CHF 50.00 pro Stunde verrechnet.

Transport

Innerhalb des Standort Binzmühle fallen Transportkosten an und werden auf der Offerte entsprechend ausgewiesen.
Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitenden Zuschlag

Die Mitarbeitenden Kosten werden nach Aufwand verrechnet, ab Mensa Binzmühle und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	55.00
Mitarbeitende Küche	Pro Stunde	55.00
Event Leitung	Pro Stunde	65.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

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

Rückschub

Die Veranstaltenden haften für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Steh Tisch	Stück	15.00
Buffettisch	Stück	10.00
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	8.50
Buffettisch eingekleidet	Stück	28.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferant/innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferant/innen das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz
Lachs	Norwegen / UK

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

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang 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.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).