

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Restaurant Forum



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 Forum

KONTAKT

Restaurant Forum
Schaffhauserstrasse 228
8057 Zürich
T +41 44 635 22 90
forum@zfv.ch

Betriebsleiter: Fabian Pfister

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEPAUSE	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

EXTRAS

Für Seminarverpflegung

Vormittag «Simple» pro Person 9.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini Gipfeli
Brötli Mix

Vormittag «Plus» pro Person 11.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini-Gipfel
Brötli-Mix
Früchtekorb
Lindorkugel

Vormittag «The Brain» pro Person 12.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini-Gipfel
Brötli-Mix
Früchtekorb
Powerfood-Riegel

Nachmittag «Simple» pro Person 9.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini-Gebäck

Nachmittag «Plus» pro Person 11.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini-Gebäck
Früchtekorb
Mini-Schoggi

Nachmittag «The Brain» pro Person 12.50

Kaffee (Nespresso)
Tee
Mini-Gebäck
Früchtekorb
Nussmischungen

Einzelportionen

Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Mini-Brötchen	Stück	2.20
Butterbretzel	Stück	3.90
Mini-Gebäck	Stück	3.20
div. Kuchen	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	2.00

Getränke

Nespresso Kaffee	Tasse	3.90
Tee Twinings	Tasse	3.90
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	PET 50 cl	4.00
Süssgetränke	PET 50 cl	4.00
Smoothie	25 cl	4.50
Organgensaft	100 cl	9.50
FORUM – Wasser (Brita-Filter)	100 cl	9.00

Kiosk

Lindorkugel	Stück	1.00
Ragusa	Stück	2.00
div. Schokoriegel	Stück	2.50
Power-Riegel	Stück	3.50

LUNCHBON

1 Tagessuppe oder Tagessalat
1 Hauptgang nach Wahl (Gemüse und Beilagen zum selber schöpfen, Fleisch und Fisch in Bedienung)
1 Softgetränk (50 cl)
1 Kaffee oder Tee

Pro Person CHF 25.00

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

«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 Tomaten Oliventapenade Hummus	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Cornets Avocado Chili Kräuterfrischkäse Räuchertofu	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Pitas Hummus Antipasti Feta-Spinat	Stück	3.50
Zucchinirollchen marinierter Tofu	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Brötchen Fleisch Käse vegan	Stück	4.50

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 Basilikum Olivenöl Balsamico	Stück	3.50
Tofu, Gurke und Mango Koriander Sesam Chili	Stück	3.50
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 Sesam Chili Koriander	Stück	4.50
Orientalischer Couscous Kichererbsen Zitrone Kräuter	Stück	4.50
Kichererbsen Salat Granatapfel Limette Chili	Stück	4.50
Süsskartoffel-Feta Salat Cherrytomaten Petersilie	Stück	4.50
Siedfleischsalat vom Rind Rote Zwiebel Essiggurken Karotten	Stück	4.50
Griechischer Salat Feta Gurken Tomaten Oliven	Stück	4.50
Wurst-Käse-Salat Lyoner Emmentaler Essiggurken	Stück	4.50

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 Kuchen Muffins	Stück	2.00

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
Sojageschnetztes «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		19.50
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 PET mit und ohne Kohlensäure	50cl	4.00
FORUM-Wasser (Brita-Filter)	100cl	9.00
Züriwasser drink & donate	100cl	3.00
Süssgetränke PET/Glas	33/50cl	4.00
Fruchtbowl hausgemacht ohne Alkohol	100cl	14.00
Fruchtbowl hausgemacht mit Alkohol	100cl	22.00
Fruchtsäfte		
Orangensaft	100cl	9.00
Apfelsaft	100cl	9.00
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 45.00

Champagner

Champagne Pierre- Jouët Brut 75cl 75.00

Weissweine

Schweiz

Stadtzürcher Räuschling 75cl 45.00

Burghalden AOC Weingut Landolt

Azuré La Cote Féchy 75cl 45.00

Sélection Landolt, Waadt

Heida du Valais AOC 75cl 49.00

Albert Mathier et Fils

Deutschland

Riesling trocken Pfalz 75cl 45.00

Weingut Oliver Zeter

Rotweine

Schweiz

Stadtzürcher Pinot Noir 75cl 48.00

AOC Weingut Landolt

Artu Merlot Ticino 75cl 48.00

DOC Cantina il Cavaliere

Spanien

Crianza Rioja DOC 2021 75cl 45.00

Weingut Paco Garcia

Bier

Schützengarten 33cl 5.50

Schützengarten alkoholfrei 33cl 5.50

Frisch. Lokal. Gefiltert.

Wir servieren frisch gefiltertes BRITA Wasser – direkt vor Ort veredelt für besten Geschmack und perfekte Begleitung zu jedem Gericht.

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 Restaurant Forum 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 Restaurant Forum 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 des Restaurant Forum 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](#).