

# CATERINGANGEBOT

Schlemmen erwünscht!



# FÜR JEDEN GESCHMACK DAS FAST RICHTIGE!

---

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: Für jeden Geschmack das fast Richtige!

Unser  
Catering E-Shop:



---

## Kontakt

Pädagogische Hochschule Zürich  
Campus Gastronomie ZFV  
Lagerstrasse 10  
8004 Zürich  
T +41 43 305 66 88  
phzh@zfv.ch  
zfv.ch/ph-zuerich

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Coffee Time	1
Apéro Packages	2
Apéro Häppchen	2
Sandwiches	3
Salate	3
Lunch-Bufferets	4
Tagespauschalen	4
Weine	5
Getränke	5
Hinweise	6
Deklaration	6
AGB	6

# COFFEE TIME

---

<b>Kaffee-Gipfel</b>	pro Person	8.50	<b>Kiosk</b>		
Kaffee, Espresso oder Sirocco-Tee Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Gipfel und Brötchen			Lindorkugel gemischt	Stück	1.00
			Schokoriegel gemischt	Stück	1.90
			Schokoriegel gemischt (vegan)	Stück	2.50
<b>Vormittagspause «Morning Boost»</b>	pro Person	12.50			
Kaffee, Espresso oder Sirocco-Tee Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure 33 cl Granini Orangensaft Nussmischung Frucht der Saison Gipfel und Brötchen					
<b>Kaffeepause «Jung»</b>	pro Person	10.00			
Kaffee, Espresso oder Sirocco-Tee Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Jung Gipfel «Le Croissant» von der Bäckerei Jung					
<b>Kaffee-Kuchen</b>	pro Person	9.50			
Kaffee, Espresso oder Sirocco-Tee Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Blechkuchen saisonal					
<b>Gebäck</b>					
Urdinkelbrötchen (vegan)	Stück	2.00			
Früchtebrötchen (vegan)	Stück	2.00			
Nussbrötchen (vegan)	Stück	2.00			
Schokoladenbrötchen	Stück	3.00			
Maisbrötchen	Stück	2.00			
Butter- oder Laugengipfel	Stück	1.90			
Körnergipfel (vegan)	Stück	1.90			
Schokoladengipfel	Stück	3.00			
Butterbretzel	Stück	3.00			
<b>Pausen-Snacks</b>					
Birchermüesli	100 g	3.50			
Joghurt mit Honig und Nüssen	100 g	3.50			
<b>Süssgebäck</b>					
Süsse Spezialitäten von den Gebäckspezialisten Kleiner Jung und Bärtschi	Stück	3.00			
Mandel- oder Nussgipfel	Stück	3.00			
Marmor- oder Zitronecake	Stück	3.50			
Zimtschnecke (vegan)	Stück	3.50			
Frucht der Saison	Stück	1.20			
Blechkuchenwürfel saisonal	Stück	4.20			
Früchtespiess, saisonale Früchte	Stück	3.20			

# APÉRO PACKAGES

«Knabberkiste» pro Person 14.50

**Mindestbestellmenge ab 15 Personen**

Apéro Nüsse  
Tomaten-Focaccia mit Antipasti (vegan)  
Oliven gemischt (vegan)  
Früchtespiess

«Leafy Bites» pro Person 17.50

**Mindestbestellmenge ab 15 Personen**

Tomatenmousse auf Pinsa (vegan/glutenfrei)  
Randen-Hummus im Tartelette mit Olivenöl (vegan)  
Blumenkohl im Tempurateig mit Chilimayonnaise (vegan)  
Gemüse Gyozas mit asiatischer Vinaigrette (vegan)  
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto

«Zimmer-Happen» pro Person 19.00

**Mindestbestellmenge ab 15 Personen**

Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich  
Tomaten-Mozzarellasalat (vegetarisch)  
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Crostini  
Tatar aus mediterranem Gemüse im Oliven-Rosmarin-Tartelette (vegan)  
Mini-Cornets mit Vanillecrème und Karamell Krokant

«Chef's choice» pro Person 27.50

**Mindestbestellmenge ab 30 Personen**

Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich  
Burrata Crème im Tartelette mit konfierten Cherrytomaten (vegetarisch)  
Crostini mit Entrecote, Chimichurri und Parmesan  
Röstitaler mit Gruyère und Schnittlauch (vegetarisch/glutenfrei)  
Blumenkohl im Tempurateig mit Chilimayonnaise (vegan)  
Mini Brownies mit geschmolzenem Marshmallow und Karamellsauce  
Windbeutel im Schokomantel

# APÉRO HÄPPCHEN

**Zum Knabbern**

Schlossberg alt, Käsewürfel (vegetarisch)	Portion	7.00
Käserei Jumi aus Winterthur		
Oliven gemischt (vegan)	Portion	5.00
Zweifel Chips Nature, Paprika (vegan)	280 g	11.00
Apéro Nüsse (vegan)	100 g	6.80
Auf die Platte, fertig, los!	Portion	13.50
Schweizer Fleisch- und/oder Käsespezialitäten inkl. Brot und Garnitur	100 g	

**Kalte Häppchen**

**Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte**

Tatar aus mediterranem Gemüse im Oliven-Rosmarin-Tartelette (vegan)	Stück	3.20
Randen-Hummus im Tartelette mit Olivenöl (vegan)	Stück	3.20
Tomatenmousse auf Pinsa (vegan/glutenfrei)	Stück	4.20
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Crostini (vegetarisch)	Stück	4.20
Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.20
Rindstatar asiatisch mit Wasabi-Mayonnaise auf Crostini (laktosefrei)	Stück	4.20
Tête de Moine auf Birnenbrot (vegetarisch)	Stück	4.20
Tomaten-Mozzarellasalat (vegetarisch/laktosefrei)	Stück	4.20
Couscous-Salat (vegetarisch)	Stück	4.20
Burrata Crème im Tartelette mit konfierten Cherrytomaten (vegetarisch)	Stück	4.20
Crevetten mit Blini und Avocadocreème	Stück	4.20
Crostini mit Roastbeef, Chimichurri und Parmesan	Stück	4.80

## Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte

Chäschüechli (vegetarisch)	Stück	4.20
Schinkengipfel	Stück	3.20
Blätterteigrolle mit Spinat und Feta	Stück	3.20
Blumenkohl im Tempurateig mit Chilimayonnaise (vegan)	Stück	3.20
Mini-Empanada mit mediterraner Gemüsefüllung (vegetarisch/laktosefrei)	Stück	4.20
Mini-Empanada mit würziger Rindshackfüllung (laktosefrei)	Stück	4.20
Mini Poulet-Döner im Pitabrot (laktosefrei)	Stück	4.20
Veganer Mini-Döner im Pitabrot (vegan)	Stück	4.20
Röstitaler mit Gruyère und Schnittlauch (vegetarisch/glutenfrei)	Stück	3.20
Chicken «Katsu» Gebackenes Poulet in Panko Panade mit BBQ-Sauce	Stück	4.20
Gemüse-Gyozas mit asiatischer Vinaigrette (vegan)	Stück	3.20
Tofuwürfel in der Maispanade mit Teriyaki-Sauce (vegan/glutenfrei)	Stück	3.20

## Süsse Verführungen

Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte

Mini Cornets mit Vanillecreme und Karamell Krokant	Stück	4.20
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto	Stück	4.20
Toblerone Mousse (glutenfrei)	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
Früchtetartelette mit saisonalen Früchten	Stück	4.20
Windbeutel im Schokoladenmantel	Stück	4.20
Mini Brownies mit geschmolzenem Marshmallow und Karamellsauce	Stück	4.20

# SANDWICHES

---

## Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück  
pro Sorte

Tomaten-Mozzarella	Stück	7.50
Käse		
Antipasti (vegan)		
Fleischkäse		
Salami		
Bauernschinken		
Bündnerfleisch		
Rauchlachs		

## Partybrötchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Antipasti (vegan)	Stück	5.50
Rüebli-lachs (vegan)		
Tomaten-Mozzarella (vegetarisch)		
Brie und Birne (vegetarisch)		
Schinken		
Salami		
Lachs		

## Tomaten-Focaccia

Mindestbestellmenge 10 Stück  
pro Sorte

Antipasti	Stück	4.20
Tomaten-Mozzarella		
Rohschinken		

# SALATE

---

## Salate «Zum Mitnehmen»

Menüsalat	Stück	2.80
Gemischter Blattsalat «to go»	Stück	6.50

## Salat-Bowl «to go»

Inkl. Italienische oder französische Salatsauce

Caesar Salat mit Poulet	Stück	9.00
Tomaten-Mozzarella (vegetarisch)		
Vegane Bowl (vegan)		
Falafel Bowl (vegan)		
Power Bowl (vegan)		

# LUNCH-BUFFETS

---

Ab 30 Personen

Die Lunchbuffets sind immer bedient und die Preise exklusive Mitarbeiterkosten.

## Mediterran

Pro Person 33.00

Tomaten Bruschetta  
Randen-Carpaccio  
mit Feta, Baumnüssen und Honig-Vinaigrette (glutenfrei)

## Pouletbrust

mit Zitronen-Rosmarinsauce  
oder

Gefüllte Auberginen  
mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern (vegetarisch)  
dazu Orecchiette und Grillgemüse

## Joghurtmousse

mit Honig und Nüssen  
Orangen-Mandelkuchen

## Schweizerisch

pro Person 32.00

Blattsalat  
mit Sprossen und Kernen  
Wurst-Käsesalat

## Zürcher Schweinsgeschnetztes

oder

Planted Geschnetztes  
dazu Rösti und Gemüse der Saison  
(vegetarisch)

## Schokoladenmousse

«Niedlekueche»

## Lateinamerikanisch

pro Person 29.00

Empanadas  
Guacamole mit Tortilla-Chips

## Chili con Carne

oder

Chili sin Carne  
dazu Reis (vegan)

## Kokos-Milchreis

Schokoladenkuchen

## «Plant & Leaf» (vegan)

pro Person 28.00

Asiatischer Gurken-Tofusalat  
mit Sesam  
Randen-Hummus mit Fladenbrot

Karamellisiertes Auberginenragout  
oder  
Gemüse-Curry mit Kokosmilch  
Jasminreis

Kokospudding  
Karottenkuchen mit Schokolade

# TAGES- PAUSCHALEN

---

## Lunchmenü «Tagung»

pro Person 28.00

Möglich ab 30 Personen  
Menüsalat  
Menü aus dem Tagesangebot  
Tagesdessert  
Kaffee, Espresso oder Tee  
Getränk 50 cl PET

Bedient durch unser  
Serviceteam.

## Verpflegung «Ganzer Tag»

pro Person 49.00

Morning Boost  
Lunchmenü Tagung  
Kaffee-Kuchen

## Lunchbag PHZH

pro Person 14.00

Sandwich  
Frucht der Saison  
Getreideriegel  
Mineralwasser  
mit / ohne Kohlensäure

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie, uns über die Personenanzahl zu informieren, die lieber vegetarisch oder fleischhaltig essen möchten.

# WEINE

---

## Schaumwein

**Prosecco Brut Treviso II Colle DOC** 75 cl 39.00  
Italien / Veneto  
Glanzhelles Strohgelb. Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Angenehmer Nachklang. Idealer Aperitif, passt aber auch als Essensbegleiter.

## Rosé

**Negroamaro Rosato Salento IGT** 75 cl 32.00  
Italien, Apulien  
Traubensorte: Negroamaro  
Ein frischer und saftiger Rosé mit angenehm lebendiger Frucht. Passt perfekt zu entspannten Momenten mit Freunden oder als leichter Begleiter zu sommerlichen Gerichten. Ein unkomplizierter Genuss, der Lust auf mehr macht.

## Weisswein

**Züribieter Cuvée Weiss AOC** 75 cl 42.00  
Weingut Landolt  
Schweiz, Zürich  
Traubensorten: Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau), Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Blanc de Noir  
Feines Hellgelb. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig und fein.

**Chardonnay Caliz DOC** 75 cl 39.50  
Italien, Südtirol  
Traubensorte: Chardonnay  
Gelb mit grünen Reflexen. Im Aroma sehr krautig, Gras und Spargel. Etwas Lebkuchengewürz. Frisch und fruchtiger Abgang.  
Die Haupterwerbsquelle der Einwohner von Kurtatsch sind Wein- und Obstbau. Diese Weinbau Gemeinde ist einzigartig in Südtirol

**Verdejo DO Rueda** 75 cl 38.00  
Dominio de La Granadilla  
Spanien, Rueda  
Traubensorte: Verdejo  
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch und lebendig.

## Rotwein

**Mythos rot VdP Suisse** 75 cl 39.50  
Landolt Weine  
Schweiz  
Traubensorte: Assemblage aus lokalen Traubensorten  
Der Mythos Rot zeigt sich dunkel, aromatisch und ausgeglichen und ist ganz einfach leicht zu trinken. Ein Passepartout, der Freude macht!

## Crianza Rioja DOCa

75 cl 44.00  
Bodegas Paco Garcia  
Spanien, Rioja  
Traubensorten: Garnache, Tempranillo  
Rubinrot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leichtwürziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein. Die Hand symbolisiert die harte und leidenschaftliche Arbeit der Familie Paco Garcia. Idee der Familie Garcia war klar, etwas Anderes zu machen als die anderen. Moderne, fruchtig, würzige Weine mit einem auffälligen Design.

# GETRÄNKE

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.80
Sirocco-Tee	Tasse	3.80
Spezialmilch Laktosefrei, Hafer oder Soja	100 cl	6.50

## Kalte Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
Glasflasche	100 cl	8.00
Hauswasser mit Minze, Gurke, Limette und Zitrone	Karaffe	6.50

## Süssgetränke

Cola Cola	50 cl	3.50
Cola Cola Zero	50 cl	3.50
Rivella rot	50 cl	3.50
Apfel Shorley	50 cl	3.50
ZFV Hibiskus-Eistee	50 cl	3.50
ZFV Limonade	50 cl	3.50
El Tony Classic	33 cl	3.50
El Tony Zero	33 cl	3.50

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	9.00
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	16.00

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.00
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33 cl	5.00

# HINWEISE

---

## Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus zu.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Lieferpauschale

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben.

Kleine Lieferung <b>(bis 19 Personen)</b>	Pauschal	30.00
Grosse Lieferung <b>(ab 20 Personen)</b>	Pauschal	60.00

## Personalzuschlag

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

Leitung	pro Stunde	65.00
Service	pro Stunde	55.00
Küche	pro Stunde	55.00

## 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.

## 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	1.00
Teller	Stück	1.50
Tischtuch gross	Stück	5.50
Tischtuch klein	Stück	3.50
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

# 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.

## 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
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz
Lachs	Norwegen

## 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.

## Backwaren

Wir beziehen alle unsere Backwaren aus der Schweiz. Ausnahmen sind direkt gekennzeichnet.

# AGB

---

Unsere AGB finden Sie hier: [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb)