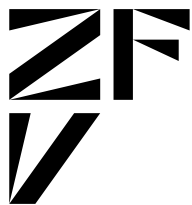


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



Gut tut gut.



Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner: Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses. Gemeinsam stellen wir ein Angebot zusammen, das zu Ihrem Anlass und Ihren Bedürfnissen passt. Vom Coffee Break im kleinen Kreis bis zum Flying Dinner für grössere Gruppen sorgen wir dafür, dass Speisen, Getränke und Service optimal aufeinander abgestimmt sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und gehen auf individuelle Wünsche ein.

Ihr ZFV-Team vom Bistro EBP

Kontakt

Bistro EBP
EBP Schweiz AG
Mühlbachstrasse 11
8032 Zürich
ebp@zfv.ch
www.zfv.ch/de/essen-gehen/bistro-ebp

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	4
Sandwiches und Quiches	4
Apéro	5
Mittagsverpflegung	6
Kalte Getränke	7
Wein	7
Hinweise	8
Deklaration	9
AGB	9

Kaffeepausen

Kaffeewagen Basis

Kaffee, Bio Sirocco Tee	pro Person	3.50
-------------------------	------------	------

Getränke

Wasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
---------------------------------	-------	------

Orangensaft	100 cl	6.80
-------------	--------	------

Kaffeewagen Extra

Birchermüesli <i>vegan</i>	Stück	5.50
----------------------------	-------	------

Frucht <i>saisonal</i>	Stück	1.40
------------------------	-------	------

Fruchtspiessli <i>saisonal</i>	Stück	4.50
--------------------------------	-------	------

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.90
---------------------------------	-------	------

Diverse Brötli	Stück	2.80
----------------	-------	------

Schoggibrötli	Stück	2.80
---------------	-------	------

Schoggigipfeli	Stück	4.50
----------------	-------	------

Kleine Sandwiches Füllung nach Wunsch	Stück	3.60
---------------------------------------	-------	------

Naturjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	5.50
--------------------------------	-------	------

Amaretti	Stück	3.90
----------	-------	------

Mini-Süssgebäck	Stück	3.60
-----------------	-------	------

Schöggeli Lindorkugeln und Toblerone	pro Person	1.00
--------------------------------------	------------	------

Sandwiches und Quiches

Sandwichlunch

Sandwiches divers vegan, vegetarisch und mit Fleisch	Stück	7.50
--	-------	------

Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person für eine Mahlzeit.

Spezielle Sandwiches

Partybrötli gemischt	Stück	3.60
----------------------	-------	------

Fleisch, Käse

Partybrötli vegan	Stück	3.60
-------------------	-------	------

mit Planted

Mini-Laugencroissant	Stück	5.50
----------------------	-------	------

gefüllt mit Roastbeef

Mini-Buttercroissant	Stück	5.50
----------------------	-------	------

gefüllt mit Rauchlachs und roten Zwiebeln

Mini-Rusticocroissant	Stück	5.50
-----------------------	-------	------

gefüllt mit Gruyère-Käse AOP

Quiches

Spinat	Stück	3.60
--------	-------	------

Zwiebel und Speck	Stück	3.60
-------------------	-------	------

Apéro

Apéro Combos

Apéro «vegan»	pro Person	14.50
----------------------	-------------------	--------------

mit 4 Komponenten

Apéro «small»	pro Person	16.50
----------------------	-------------------	--------------

mit 5 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch und 1x süss

Apéro «medium»	pro Person	20.50
-----------------------	-------------------	--------------

mit 6 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss

Apéro «riche»	pro Person	24.50
----------------------	-------------------	--------------

mit 7 Komponenten: 2x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss

Apéro «Burger Party»	pro Person	28.50
-----------------------------	-------------------	--------------

Rindshamburger mit BBQ-Sauce, Pulled Pork mit Coleslaw-Salat, Gemüseburger mit Tzatziki

Zum Knabbern

Chips & Nüssli à la Flavour Kitchen	pro Person	7.00
--	-------------------	-------------

Erdnüssli, Wasabinüssli und Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa

Chips Natur, Paprika	pro Person	4.50
-----------------------------	-------------------	-------------

Heimische Gemüsestängeli	pro Person	4.50
---------------------------------	-------------------	-------------

mit Kräuterdip

Kalte Apérokreationen

Bruschetta	Stück	5.00
-------------------	--------------	-------------

mit frischen Tomaten und Basilikum

Mini Pastetli	Stück	5.00
----------------------	--------------	-------------

mit Rauchlachstatar

Antipasti	pro Person	9.00
------------------	-------------------	-------------

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.80
-----------------------------------	--------------	-------------

mit Basilikum, vegetarisch

Mini-Laugencroissant	Stück	5.50
-----------------------------	--------------	-------------

mit Roastbeef

Mini-Buttercroissant	Stück	5.50
-----------------------------	--------------	-------------

mit Rauchlachs

Mini-Rusticocroissant	Stück	5.50
------------------------------	--------------	-------------

mit Gruyère-Käse AOP

Rindstatar	Stück	6.50
-------------------	--------------	-------------

mit Weckglas

Avocadosalat	Stück	5.50
---------------------	--------------	-------------

mit Granatapfel

Couscous	Stück	5.50
-----------------	--------------	-------------

mediterran mit frischer Minze und Datteln

Käse	Stück	4.00
und Traubenspiessli		
Mini-Sandwiches	Stück	3.60
mit verschiedenen Füllungen, <i>vegan</i>		
Warme Apérokreationen		
Mini-Gipfeli	Stück	2.60
gefüllt mit Schinken		
Mini-Spinatchüechli	Stück	2.60
Mini-Chäschüechli <i>vegetarisch</i>	Stück	2.60
Farbige Mini-Rindshamburger	Stück	6.50
à la Flavour Kitchen		
Mini-Veggieburger	Stück	5.50
Frühlingsrolle	Stück	3.80
an Sweet Chilisauce, <i>vegan</i>		
Gyoza	Stück	6.50
Poulet, Pilze und Sojasauce		
MSC Zanderknusperli	Stück	6.50
mit Tartarsauce		
Tom Kha Gai	Stück	6.50
mit Poulet im Weckglas		
Tomatensuppe	Stück	5.50
im Weckglas		

Süsses		
Fruchtspiessli <i>saisonal</i>	Stück	4.50
Fruchtsalat	Stück	4.00
mit Minze im Glas		
Amaretti	Stück	3.90
mit Schokolade		
Panna Cotta	Stück	5.00
mit Himbeersauce		
Gebrannte Crème	Stück	4.50
Mini-Süssgebäck	Stück	3.60

Mittagsverpflegung

Die Gerichte werden individuell und nach Saison zusammengestellt. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

Bis 20 Personen

Mittagsmenü	pro Person	25.50
vegan, vegetarisch oder mit Fleisch Inklusive eines Getränks		

Ab 20 Personen, Variante 1

Buffet mit einer Fleischkomponente, pro Person einer vegetarischen Komponente, einer Stärkebeilage und einem Gemüse	29.00
--	--------------

Auf Wunsch ist ein veganes Gericht möglich.
Zusätzlich wird eine Stunde Personalkosten à
CHF 55.00 verrechnet.

Ab 20 Personen, Variante 2

Buffet mit einer Fleischkomponente, pro Person 31.00
zwei Stärkebeilagen, zwei
Gemüsesorten und einem
vegetarischen Gericht

Auf Wunsch ist auch ein veganes Gericht möglich.
Zusätzlich wird eine Stunde Personalkosten à
CHF 55.00 verrechnet.

Stehlunch *saisonal*

Salat oder Suppe pro Person 38.00

**3 Gerichte: je 1 vegan, vegetarisch und mit Fleisch sowie
Beilage**

Dessert im Glas

Zusätzlich werden zwei Stunden Personalkosten à
CHF 55.00 verrechnet.

Kalte Getränke

Wasser

Mineralwasser	50 cl	3.00
<i>mit und ohne Kohlensäure</i>	100 cl	8.00

Eistee *hausgemacht*

Flavour Water	30 cl Glas	2.90
<i>Orange, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Ingwer</i>		

Erfrischungsgetränke

ZFV Eistee Hibiskus	50 cl	3.60
Rivella rot, blau	50 cl	4.20
Zürischorle Bio	50 cl	4.50
Coca-Cola, Zero	45 cl	4.20
El Tony	33 cl	3.50

Vitamin Well	50 cl	4.50
Vivi Kola	50 cl	4.50
Gazosa	35 cl	5.50
Red Bull	25 cl	3.20

Bier

Ambos Bier <i>Blond</i>	33 cl	6.50
Chopfab Bleifrei <i>alkoholfrei</i>	33 cl	6.50

Wein

Schaumwein

Impero Prosecco brut Doc Treviso <i>Italien</i>	75 cl	39.00
--	-------	-------

Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC, Les petits crêts <i>Schweiz, Neuchâtel</i>	75 cl	41.00
---	-------	-------

Weisswein

Impero Pinot Grigio Venezia <i>Italien</i>	75 cl	38.00
Chardonnay Alto Adige Doc <i>Südtirol</i>	75 cl	42.00

Rotwein

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet <i>Frankreich</i>	75 cl	41.00
Zürcher Pinot Noir <i>Weingut Schloss Goldenberg, Schweiz</i>	75 cl	45.00

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Änderungen bis mind. 3 Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen.

Personalzuschlag

Für jeden Anlass werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet, ob im Foyer, Oase, Giardino, Allegra oder Terrasse. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	70.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Personalzuschlag

Wassergläser	Korb à 24 Stück	7.00
Weingläser	Korb à 24 Stück	7.00
Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tische		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Deklaration

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



Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während den Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#)