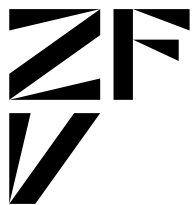




Von Coffee Break bis Flying Dinner.



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 Restaurant YAYE

Kontakt

ZFV Gastronomie Yaye
Hegenheimermattweg 167
4123 Allschwil
T +41 76 247 88 21
yaye@zfv.ch
www.zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

Pausen Packages	4
Süsses & Gebäck	4
Sandwiches	4
Kalte Lunch Packages	4
Sharing Platters	5
Apéro Packages	5
Business Lunch	6
Dessert	6
Kalte Getränke	6
Alkoholische Getränke	7
Warme Getränke	7
Hinweise	8
Deklaration	10
AGB	10

Pausen Packages

Mindestbestellmenge 10 Personen

«Zmorge Standard»	pro Person	9.00
-------------------	------------	------

Kaffee, Orangensaft, Gipfeli, frische Frucht

«Zmorge Deluxe»	pro Person	12.00
-----------------	------------	-------

Kaffee, Orangensaft, Gipfeli, geschnittene Früchte, Müesli / Schichtjoghurt

«Z'vieri Break»	pro Person	9.00
-----------------	------------	------

Kaffee, Wasser, Gebäck, frische Frucht

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 Nature-Joghurt <i>mit Früchte-Coulis</i>	Stück	3.00
---	-------	------

Kleines Birchermüesli im Glas	Stück	3.30
-------------------------------	-------	------

Geschnittene Früchte	Stück	3.50
----------------------	-------	------

Handobst	Stück	1.20
----------	-------	------

Frischer Früchtespiess		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 Mini-Sandwiches *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 kleiner Salat im Glas		
1 saisonales Tagesdessert		

Sharing Platters

Mindestbestellmenge 10 Personen pro Sorte

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

Apéro Packages

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

«Mini»	pro Person	9.90
Kleiner Apéro-Teller mit Rosmarin-Focaccia, marinierten Oliven, Käsewürfel		
«Klein & Fein»	pro Person	15.90
1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 2 kalte Häppchen Chips & Cracker		
«Klassisch»	pro Person	23.90
1 kleine Vorspeise im Glas 1 Suppeshot im Glas 4 kalte Häppchen		
«Apéro riche»	pro Person	33.90
1 Suppeshot im Glas 3 kalte Häppchen 3 warme Köstlichkeiten		

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
Gemüsesticks 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
Basmatireis
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Swiss»	pro Person	19.50
------------------------------	------------	-------

Äplermagronen
mit & ohne Speck
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Alpin»	pro Person	19.80
------------------------------	------------	-------

Rindsgehacktes nach
Grossmutterart
vegetarisches Brewbee-Hack in
Rotweinsauce / Hörnli, Reibkäse &
Apfelmus
Saisonales Tagesdessert

Lunch Package «Curry»	pro Person	21.50
------------------------------	------------	-------

Gemüsecurry
mit gebratenem Tofu / Poulet
Würfel,
Basmatireis, 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
*mit Penne Bolognese, Reibkäse /
Pesto Cinque Pi, Reibkäse*
Saisonales Tagesdessert

Dessert

Ab 5 Stück/Person

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 / mit Kohlensäure	5 dl	3.00
	1L	6.50

Süssgetränke gemischt	5 dl	3.50
-----------------------	------	------

Coca-Cola / Cola Zero

ZFV Minze Limonade

ZFV Hibiskus Eistee

Focus Water

Smoothie, hausgemacht	1L	12.50
-----------------------	----	-------

Fruchtsaft	1L	9.50
------------	----	------

Alkoholische Getränke

Wein / Schaumwein

Prosecco DOC Glera (Prosecco) <i>Il Colle, Valdobbiadene, Italien</i>	75 cl	31.00
---	-------	-------

Champagner Perrier-Jouët <i>Grand Brut, Frankreich</i>	75 cl	81.00
---	-------	-------

Hauswein weiss	75 cl	29.00
----------------	-------	-------

Mythos weiss, VdP Suisse <i>Weingut Landolt, Schweiz</i>	75 c	33.00
---	------	-------

Hauswein rot	75 cl	29.00
--------------	-------	-------

Mythos rot, VdP Suisse, Weingut <i>Landolt, Schweiz</i>	75 cl	33.00
--	-------	-------

Weitere Weine offerieren wir gerne
auf Anfrage.

Bier

Ueli Bier spezial	3.3 dl	4.70
-------------------	--------	------

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

Warme Getränke

Nespresso Kaffee / Espresso	2.0 dl	3.50
-----------------------------	--------	------

Diverse Teesorten	2.0 dl	3.00
-------------------	--------	------

Aufbau- und Reinigungspauschale Nespressomaschine	10.00	
--	-------	--

Hinweise

Preise

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

Unsere Location

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

Bestellung & Mengen

Die definitive Teilnehmendenzahl sowie alle relevanten Details müssen spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Verrechnung. Die definitive Zu- oder Absage für Anlässe mit 20 Personen oder mehr muss spätestens 4 Wochen vor Anlassbeginn erfolgen. 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, Location und Aufwand entstehen individuelle Liefer- und Logistikkosten. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür eine Offerte.

Kosten für Mitarbeitende

Service, Koch/Köchin, Logistik

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

Serviceleitung, Küchenchef:in

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 körbeweise 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 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 der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#)