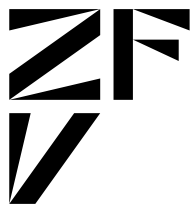


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



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 der Swiss Life Restaurants Binz49, Quai40 und au 5ième

Kontakt

Swiss Life Restaurant Binz49

Grubenstrasse 49
8045 Zürich
T +41 43 284 66 43
binz49@zfv.ch
www.zfv.ch/binz49

Swiss Life Restaurant Quai40

General-Guisan-Quai 40
8002 Zürich
T +41 43 284 73 77
quai40@zfv.ch
www.zfv.ch/quai40

Restaurant au 5ième

General-Guisan-Quai 40
8002 Zürich
T +41 43 284 30 51
restaurant5ieme@swisslife.ch

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Sandwiches, Partybrötchen und kalte Platten	5
Lunch & Apérobrote	6
Stehlunches	6
Brown Bag Lunch	6
Freestyle-Apéro	7
Desserts	8
Weine	10
Getränke	10
Hinweise	12
Deklaration	13
AGB	13



Essen



Pausenverpflegung

Kaffeewagen

nach Verbrauch, Auswahl von:

Nespressokaffee und Special T	Tasse	2.50
Fairtrade-Fruchtsäfte 33 cl, PET	Stück	2.70
Mineralwasser 50 cl, PET	Stück	2.50

Upgrades: Frische Früchte

Saisonfrucht	Stück	1.10
Geschnittene Früchte im Weckglas	Stück	3.80

Pausenpakete

Kick Start (7.00–11.00 Uhr) <i>1 Nespressokaffee oder 1 Special T, 1 Mineralwasser, 1 Fairtrade- Fruchtsaft, 1 Gipfel nach Wahl, 1 Frucht</i>	pro Person	9.50
--	---------------	------

Zvieri (14.00–16.30 Uhr) <i>1 Nespressokaffee oder 1 Special T, 1 Mineralwasser, 1 Fairtrade- Fruchtsaft, 1 Mini-Bärli, 1 Frucht</i>	pro Person	9.50
---	---------------	------

Swiss Life Zvieri (14.00–16.30 Uhr) <i>1 Nespressokaffee oder 1 Special T, 1 Mineralwasser, 1 Fairtrade- Fruchtsaft, 1 Mini-Bärli, 1 geschnittene Früchte im Weckglas, 1 Brainfood (Dörrfrüchte & Nüsse)</i>	pro Person	13.00
---	---------------	-------

Gipfel und Brötchen

Gipfel <i>Butter, Laugen oder Rustico</i>	klein gross	1.30 1.50
Brötchen <i>Nuss-, Laugen-, Mais-, Früchte-, Maggia-Weggli</i>	Stück	2.00
Minibrötchen gemischt	Stück	1.30
Brioche	Stück	3.10
Butterbretzel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	3.00
Schokoladengipfel	Stück	3.00

Hausgemachte Frühstücksspezialitäten

Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	2.90
Brainfood (Dörrfrüchte & Nüsse)	Stück	4.50

Gebäck / Konfekt

Friandise	Stück	1.80
Mini-Pâtisserie	Stück	2.50
Trockengebäck klein	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.40
Muffin	Stück	2.40
Mini-Donut gemischt	Stück	2.40
Mini-Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	1.00
Mini-Plunder	Stück	3.50
Mini-Bärli	Stück	2.50

Sandwiches, Partybrötchen und kalte Platten

Sandwich Simple <i>Fleischkäse, Salami, Schinken, Pouletbrustschinken</i>	Stück	7.50
Sandwich Simple Vegetarisch <i>Gruyère, Tomaten-Mozzarella, Brie, Ei, Gemüsequark</i>	Stück	7.50
Sandwich de Luxe <i>Paniertes Pouletschnitzel, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Thon, Rauchlachs, Hummus (vegan)</i>	Stück	8.50
Partybrötli Vegan <i>mit Rauchkarotte, Hummus, veganem Tatar; Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte</i>	Stück	4.50

Partybrötchen Simple <i>Fleischkäse, Salami, Schinken und Eiersalat; Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte</i>	Stück	4.00
---	-------	------

Partybrötchen de Luxe <i>mit Rauchlachs, Brie, Rohschinken und Mostbröckli; Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte</i>	Stück	4.50
--	-------	------

Kalte Platten

Zu unseren kalten Platten servieren wir Ihnen unser Hausbrot.

Käseauswahl: regionale Käsesorten	pro Person 100 g	10.50
-----------------------------------	------------------	-------

Classic <i>Aufschnitt, Hinterschinken, Salami oder Trutenbrust</i>	pro Person 100 g	9.50
---	------------------	------

Luxus <i>Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken oder Salsiz</i>	pro Person 100 g	13.50
--	------------------	-------

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

Lunch & Apérobrote

Zopfkrantz Simple <i>mit verschiedenen Füllungen (Salami, Fleischkäse, Hinterschinken, Tomaten-Mozzarella, Ei oder Käse), ca. 25–30 Stücke</i>	Stück	59.00
---	-------	-------

Zopfkrantz de Luxe <i>mit verschiedenen Füllungen (Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Rauchlachs), ca. 25–30 Stücke</i>	Stück	64.00
---	-------	-------

Laugenzopf Simple <i>mit verschiedenen Füllungen (Salami, Fleischkäse, Hinterschinken, Tomaten-Mozzarella, Ei oder Käse), ca. 10–15 Stücke</i>	Stück	35.00
---	-------	-------

Laugenzopf de Luxe <i>mit verschiedenen Füllungen (Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Rauchlachs), ca. 10–15 Stücke</i>	Stück	39.00
---	-------	-------

Stehlunches

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

«De Luxe» <i>Tagessuppe oder Salat, Tagesempfehlung, Tagesdessert</i>	pro Person	39.00
--	------------	-------

«Standard»

Tagessuppe oder Salat, Menü aus dem Tagesangebot, Tagesdessert

Vegetarisch	pro Person	21.50 bis 25.50
-------------	------------	-----------------

Fleisch oder Fisch	pro Person	24.50 bis 28.50
--------------------	------------	-----------------

Brown Bag Lunch

Wenn es am Mittag schnell gehen muss und Sie nicht auf eine nahrhafte Mahlzeit verzichten wollen, ist unser Lunch in der praktischen Tragtasche die ideale Lösung.

Brown Bag Simple <i>Sandwich nach Wahl: Salami, Schinken, Brie, Gruyère, Ei oder Tomaten-Mozzarella 1 Saisonfrucht, 1 Trockengebäck klein, 1 Mineralwasser PET 50 cl</i>	pro Bag	13.50
---	---------	-------

Brown Bag De Luxe <i>Gefülltes Baguette nach Wahl: Roastbeef, Bündner Rohschinken, Thon, Mostbröckli oder Rauchlachs 1 Saisonfrucht, 1 Trockengebäck klein, 1 Mineralwasser PET 50 cl</i>	pro Bag	14.50
--	---------	-------

Brown Bag Upgrade		
Gemischter Blattsalat (klein)	Schale	3.50
Gemischter Rohkostsalat (klein)	Schale	4.00
Wählen Sie dazu eines unserer Dressings: französisch oder italienisch.		

Freestyle-Apéro

Warme Klassiker

Quicheküchlein klein	Stück	3.50
Mini-Pizza mit Tomaten	Stück	3.50
Mini-Schinken-Käsecroissant	Stück	4.50
Cheeseburger	Stück	5.80
Momos auf Ponzu (Fleisch/Vegi)	Stück	5.00
Raviolo mit Brasato vom Simmentaler Rind	Stück	4.00
Arancini Mozzarella-Tomate-Basilikum	Stück	3.50

Vegi-Klassiker

Käseküchlein klein	Stück	3.50
Gemüseküchlein klein	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	2 Stück	3.50

Kalte Häppchen

Crostini mit Rindstatar	Stück	4.50
Crostini mit Tête de Moine & Feigensenf	Stück	4.00
Crostini mit Mostbröcklitatar	Stück	4.50
Profiteroles mit Ziegenfrischkäse	Stück	4.00
Salzige Mini-Muffins	Stück	3.50
Crevettencocktail	Stück	4.50

Tomaten-Mozzarellaspießli	Stück	3.50
Asiatischer Rindfleischsalat	Stück	4.50
Falafelkugeln auf Taboulésalat mit Joghurt-Minzdip	2 Stück	4.50
Kichererbsensalat mit Dörrotomaten und Feigen	Stück	3.50
Summerroll mit Kabis, Karotte, Ingwer und Poulet	Stück	4.00
Mini Pocket Pie mit Feta	Stück	4.00
Croque Comté und Sommertrüffel	2 Stück	4.50

Warme Kreationen

Pouletspießli mit Sataysauce	Stück	3.50
Meatballs mit BBQ-Sauce	Stück	3.50
Dorsch-Knusperli mit Tartarsauce	Stück	4.50
Mini-Wiedikerli mit Semmeli und Senf	Stück	5.00
Parmesankartoffeln mit Hüttenkäse und Schnittlauch	Stück	3.00
Avocadosalat mit crispy Crevette	Stück	4.50
Mini Pocket Pie Mexican Beef	Stück	5.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse	Stück	2.50

Vegane Auswahl

Hummus im Cornet	Stück	3.50
Luya-Nuggets mit Dip	Stück	4.50
Pakora mit Mangochutney	Stück	4.50
Zucchini gefüllt mit Gemüse und veganem Käse	Stück	4.50

Tramezzini gefüllt mit:

Roastbeef	Stück	4.50
Bündnerfleisch	Stück	4.50
Rauchlachs	Stück	4.50

Thon	Stück	4.00
Veganes Tatar	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella	Stück	3.50

Für den Tisch

Blätterteigflütes hausgemacht	100 g	8.40
Rohkoststicks mit Dip	Schale	4.50
Parmesan gebrochen	100 g	4.70
Frisch geröstete Cashewnüsse	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Marinierte, gefüllte Oliven	100 g	5.10
Taco-Chips mit Guacamole	100 g	7.80
Gesalzene Erdnüsse	Schale	2.10
Chips, Paprika und Nature	Schale	2.10

Desserts

Süsses

Panna Cotta	Stück	4.00
Schokoladenmousse dunkel	Stück	4.00
Geschnittene Früchte <i>im Weckglas</i>	Stück	3.50
Windbeutel mit Schokoladenganache	Stück	4.00
Mini-Cheesecake mit Himbeeren	Stück	3.50

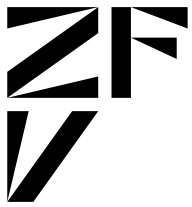
Gebäck / Konfekt

Friandise	Stück	1.80
Mini-Pâtisserie	Stück	2.50
Trockengebäck klein	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.40

Muffin	Stück	2.40
Cake	Stück	3.00
Mini-Donut gemischt	Stück	2.40
Mini-Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	1.00
Mini-Plunder	Stück	3.50
Cupcake	Stück	2.60
Mini-Bärli	Stück	2.50

Zum Kaffee

Mini-Schöggeli assortiert	Stück	0.50
Lindt Lindor Kugeln assortiert	Stück	1.10



Getränke



Weine

Schaumwein

Helveticus brut vin mousseux <i>Chardonnay, Landolt Weine Zürich</i>	75 cl	26.00
---	-------	-------

Il Colle Prosecco DOCG Treviso brut <i>Valdobbiadene, Italien</i>	75 cl	24.50
--	-------	-------

Franciacorta DOCG Brut Muratori <i>Muratori Franciacorta</i>	75 cl	49.50
---	-------	-------

Weissweine

Stadt Zürich AOC <i>Riesling-Sylvaner, Landolt Weine Zürich</i>	75 cl	24.50
--	-------	-------

Nescio Nomen Bianco IGP <i>Pecorino, Pinot Grigio, Terre di Chieti, Italien</i>	75 cl	24.00
--	-------	-------

Sauro Bianco di Merlot DOC <i>Merlot, Corti Nicola, Tessin, Schweiz</i>	75 cl	27.00
--	-------	-------

Roero Arneis DOCG <i>Arneis, Cantina del Nebbiolo, Italien</i>	75 cl	24.50
---	-------	-------

Rotweine

Stadt Zürich Pinot Noir AOC <i>Landolt Weine Zürich</i>	75 cl	24.50
--	-------	-------

Artù Merlot Ticino DOC <i>Cantina il Cavaliere, Tessin</i>	75 cl	32.00
---	-------	-------

Sirius AOC Bordeaux rouge <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich</i>	75 cl	24.00
--	-------	-------

Adèò Rosso Bolgheri DOC <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Campo alla Sughera, Toscana, Italien</i>	75 cl	32.50
--	-------	-------

Paco Garcia DOCa Crianza <i>Tempranillo, Garnacha, Rioja, Spanien</i>	75 cl	28.00
--	-------	-------

Arnione Rosso Bolgheri DOC <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Campo alla Sughera, Toscana, Italien</i>	75 cl	67.00
---	-------	-------

Weine ohne Alkohol

Cuvée Rosé alkoholfrei AMESCO	75 cl	42.80
-------------------------------	-------	-------

Cuvée Weiss alkoholfrei AMESCO <i>beide: Weingut Lenz</i>	75 cl	42.80
--	-------	-------

Aperitif

Berry Lemon / Basil Spritz
sowohl mit als auch ohne Alkohol

Virgin Bellini <i>Cipriani, Italien</i>	18 cl	7.50
--	-------	------

Getränke

Mineralwasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl PET, 50 cl	4.00 2.50
--------------------------------------	----------------------	--------------

Süssgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	PET, 45 cl	2.70
---------------------------	------------	------

Rivella blau, rot, Apfelschorle	PET, 50 cl	2.70
---------------------------------	------------	------

Fruchtsäfte

Fairtrade-Fruchtsäfte	PET, 33 cl	2.80
-----------------------	------------	------

Frisch gepresster Orangensaft	PET, 33 cl	3.50
-------------------------------	------------	------

Fairtrade-Orangensaft	100 cl	8.00
-----------------------	--------	------

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso von Nespresso	pro Person	2.50
--------------------------------	------------	------

Diverse Teesorten Special T	pro Person	2.50
-----------------------------	------------	------

Bier

Bier divers	33 cl	3.90
-------------	-------	------

Bier alkoholfrei divers	33 cl	3.90
-------------------------	-------	------

*Locher Craft Freefall,
Schützengarten India Pale, Brauerei
Uster alkoholfrei*

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Personalzuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand und gemäss vorgängiger Offertenstellung dem Auftraggeber verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
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:

Gläser, Geschirr und Besteck (ohne Konsumation)	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischwäsche	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Mobiliar	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 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.

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe Künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).