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 von der ZFV Gastronomie Idorsia

Kontakt

ZFV Gastronomie Idorsia
Hegenheimermattweg 91
4123 Allschwil
T +41 58 844 15 10
idorsia@zfv.ch
www.zfv.ch/idorsia

Inhaltsverzeichnis

Pausen-Packages	5
Süsses & Gebäck	5
Sandwiches	5
Kalte Lunch-Packages	5
Sharing Platters	5
Apéro-Packages	6
Business Lunch	7
Dessert	7
Kalte Getränke	9
Alkoholfreie Getränke	9
Alkoholische Getränke	9
Warme Getränke	9
Hinweise	10
Deklaration	12
AGB	12

Essen



Pausen-Packages

Mindestbestellmenge 10 Personen

«Zmorge Standard» *Kaffee* *Orangensaft* *Gipfeli* *Frische Frucht*	pro Person	9.00
«Zmorge Deluxe» *Kaffee* *Orangensaft* *Gipfeli* *Geschnittene Früchte* *Müesli / Schichtjoghurt*	pro Person	12.00
«Z'vieri Break» *Kaffee* *Wasser* *Gebäck* *Frische Frucht*	pro Person	9.00

Sandwiches

Ab 5 Personen. Alle unsere Sandwiches sind hausgemacht.

Sandwich «Standard» *Käse* *Schinken* *Fleischkäse* *Salami*	Stück	4.50
Sandwich «Premium» *Eier* *Thonmousse* *Hummus* *Antipasti*	Stück	5.50
Sandwich «Deluxe» *Lachs* *Roastbeef* *Rohschinken* *Pastrami*	Stück	6.50

Süsses & Gebäck

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte

Backwaren

Buttergipfeli	Stück	1.90
Laugengipfeli	Stück	2.10
Rusticogipfeli	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 *mit Früchte-Coulis & Crunch im Glas*	Stück	3.00
Kleines Birchermüesli im Glas	Stück	3.30
Geschnittene Früchte im Glas	Stück	3.50
Handobst	Stück	1.40
Frischer Früchtespiess	Stück	3.50

Kalte Lunch-Packages

Ab 10 Personen

Sandwich Lunch *3 Mini-Sandwiches mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch* *1 kleiner Salat im Glas* *1 saisonales Tagesdessert*	pro Person	20.00
Wrap Lunch *1 Wrap mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch* *1 kleiner Salat im Glas* *1 saisonales Tagesdessert*	pro Person	20.50

Sharing Platters

Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte

«Klassisch» *Käsewürfel* *Salami* *Rohschinken* *Mixed Pickles* *Hausbrot*	150 g pro Portion	18.90
«Deluxe Swiss» *Roastbeef* *Trockenfleisch* *Salsiz* *Bergkäse* *Marinierte Oliven* *Hausbrot*	150 g pro Portion	23.50

«Käse» *5 Sorten von mild bis reżent, mundgerecht geschnitten* *Nüsse* *Frische Früchte* *Hausbrot*	150 g pro Portion	18.00
«Vegan» *Gemüse-Sticks* *Marinierte Oliven* *Hummus-Dip-Saucen* *Tortilla Chips*	150 g pro Portion	17.50
«Obstplatte» *Eine harmonische Komposition von saisonalen und regionalen Früchten*	pro Portion	11.00
«Mediterran» *Antipasti-Spiess* *Tomaten-Mozzarella-Spiess* *Parmigiano Reggiano* *Marinierte Oliven* *Focaccia mit Rohschinken & Rucola*	pro Person	17.50

Apéro-Packages

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

«Mini» *Kleiner Apéro-Teller mit Rosmarin-Focaccia* *Marinierte Oliven* *Käsewürfel*	pro Person	11.00
«Klein & Fein» *1 kleine Vorspeise im Glas* *1 Suppenshot im Glas* *2 kalte Häppchen* *Chips & Cracker*	pro Person	17.50
«Klassisch» *1 kleine Vorspeise im Glas* *1 Suppenshot im Glas* *4 kalte Häppchen*	pro Person	23.90
«Apéro riche» *1 Suppenshot im Glas* *3 kalte Häppchen* *3 warme Köstlichkeiten*	pro Person	33.90

Apéro-Extras
ab 5 Personen

Knabber-Nussmischung	50 g	3.80
Cashew-Mandel-Cranberry-Mischung	40 g	3.80
Schweizer Kartoffelchips	100 g	4.90
Mini-Blätterteig-Teilchen, salzig	Stück	2.10
Focaccia nature	100 g	3.30
Ruchbrot nature, gewürfelt	100 g	2.10
Chorizo-Spiess mit Kirschtomaten & Oliven	Stück	3.50
Antipasti-Spiess *vegetarisch*	Stück	3.20
Gemüsesticks mit Kräuter-Dip *vegan*	Stück	3.50

Ganz nach Ihren Wünschen

Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Apéro-Angebot. Passende Getränke und Servicemitarbeitende für den Flying Service finden Sie auf den nächsten Seiten.

Business Lunch

Ab 30 Personen

Lunch Package «Mexico» *Chili con Carne* *Chili sin Carne mit Linsen & Schokolade* *Gewürzreis* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	20.50
Lunch Package «India» *Butter Chicken Curry* *Palak Tofu mit Frischkäse, Spinat, Garam Masala & Granatapfel* *Basmatireis* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	21.50
Lunch Package «Swiss» *Älplermagronen mit & ohne Speck* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	20.50
Lunch Package «Alpin» *Rindsghacktes Grossmutter Art* *Vegetarisches Brewbee-Hack in Rotweinsauce* *Hörnli, Reibkäse & Apfelmus* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	20.50
Lunch Package «Curry» *Gemüsecurry mit gebratenem Tofu Pouletwürfel* *Basmatireis, Naan-Brot* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	23.50
Lunch Package «Asia» *Vegetarische Chinapfanne* *Rotes Curry mit Poulet* *Jasminreis* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	23.50
Lunch Package «Italia» *Pastaplausch mit Penne Bolognese und Reibkäse* *Pesto Cinque Pi und Reibkäse* *Saisonales Tagesdessert*	pro Person	22.50

Dessert

Ab 5 Stück bzw. Personen

Kleine, hausgemachte Dessertkreationen im Glas

Schoggi-Mousse	Stück	4.20
Fruchtsalat	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
Panna Cotta	Stück	4.20
Hausgemachtes Saisondessert	Stück	4.20

Gebäck

Brownie	Stück	3.70
Muffins	Stück	3.90
Verschiedene Cookies	Stück	3.50

Getränke



Kalte Getränke

Mineralwasser still / mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Süssgetränke gemischt *Coca-Cola / Cola Zero* *ZFV Minze-Limonade* *ZFV Hibiskus-Tee* *Focus Water*	5 dl	3.50
Smoothie, hausgemacht	1 l	12.50
Fruchtsaft	1 l	9.50

Alkoholfreie Getränke

Wein / Schaumwein

Blanc de Blancs 0 % *alkoholfrei, Weingut Zotz*	75 cl	29.00
Per Bene Pinot Grigio 0.0 % *alkoholfrei*	75 cl	31.00
Per Bene Primitivo 0.0 % *alkoholfrei*	75 cl	31.00

Bier

Ueli Bier sorglos *alkoholfrei*	33 cl	4.70

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch alkoholfreie Cocktails an.

Alkoholische Getränke

Wein / Schaumwein

Prosecco DOC *Glera, Il Colle, Valdobbiadene, Italien*	75 cl	31.00
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut *Frankreich*	75 cl	81.00
Hauswein weiss	75 cl	29.00
Mythos weiss, VdP Suisse *Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	33.00
Hauswein rot	75 cl	29.00
Mythos rot, VdP Suisse *Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	33.00

Bier

Ueli Bier spezial	33 cl	4.70

Weitere Weine offerieren wir gerne auf Anfrage.

Warme Getränke

Nespresso Kaffee / Espresso	2 dl	3.50
Diverse Teesorten	2 dl	3.00
Aufbau- und Reinigungspauschale Nespressomaschine	pauschal	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 Teilnehmeranzahl sowie alle relevanten Details müssen spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Verrechnung. Definitive Zu- oder Absage bei Anlässen für 20 Personen oder mehr ist 4 Wochen vor dem Anlassbeginn möglich. 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, Logistik

07.00–23.00 Uhr	pro Stunde	55.00
23.00–07.00 Uhr	pro Stunde	65.00

Kosten für Mitarbeitende: Serviceleitung, Küchenchef

07.00–23.00 Uhr	pro Stunde	65.00
23.00–07.00 Uhr	pro Stunde	75.00

Miet- und Verlustpreise
Die Miete ist inkl. Reinigung und für 24 Stunden berechnet, zuzüglich Logistik- und 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	Korb à 25 Stück	25.00
Sektglas	Korb à 36 Stück	36.00
Wasserglas	Korb à 36 Stück	36.00

Stofftischtücher und Servietten

Tischtuch weiss, 130 x 220 cm	Stück	6.10
Tischtuch weiss, 130 x 190 cm	Stück	5.70
Tischtuch weiss, 130 x 130 cm	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.

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie hier.