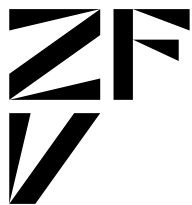


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



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 Generali Restaurant Adliswil

Kontakt

Generali Restaurant Adliswil
Soodmattenstrasse 2/4
8134 Adliswil
T +41 58 472 54 04
generali_adliswil@zfv.ch
www.zfv.ch/generali_adliswil
Betriebsleiter: Thomas Jaun

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	5
Quicklunch	5
Apérokreationen	6
Bankett	7
Stehlunch	8
Buffetplausch	8
Weine	10
Getränke	10
Hinweise	12
Deklaration	13
AGB	13



Essen



Kaffeepausen

Frühstück

Frühstück «Al Leone» <i>Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, Brotkorb mit Minigipfel, Zopfknopf und Mini- Brötli, Butter und Konfitüre, Aufschnitt- und Käseplatte (50 g Fleisch, 40 g Käse), Birchermüesli und Fruchtsalat</i>	pro Person	28.50
---	------------	-------

Dieses Frühstück führen wir ab 10 Personen durch.

Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.90
Tee assortiert	Tasse	2.90
Mineralwasser <i>mit und ohne Kohlensäure</i>	100 cl 50 cl	8.00 2.80
Orangensaft	100 cl	9.00
Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl 25 cl	19.00 4.80

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.70
Saisonfrucht	Stück	1.00
Büürli	Stück	1.50
Semmeli	Stück	1.30
Nuss-Feigenbrötli	Stück	2.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.20
Schoggigipfel	Stück	2.60
Joghurt in verschiedenen Sorten	Stück	1.60
Fruchtspiess saisonal, 60 g	Stück	4.50
Butter	Stück	0.50
Konfitüre	Stück	1.00
Fruchtsalat im Glas	Stück	4.50

Birchermüesli im Glas	Stück	2.00
-----------------------	-------	------

Brain Food

Dörrfrüchte mit Nüssen, 200 g	Portion	6.50
-------------------------------	---------	------

Süsse Versuchung

Lindorkugel	Stück	0.90
Mini-Toblerone	Stück	0.90
Brownies 6 x 6 cm	Stück	4.00
Muffin <i>Schokolade, Power Muffin, Apfel, Blueberry-Mandel</i>	Stück	3.50
Berliner oder Plunder	Stück	2.80
Nuss- oder Mandelgipfel	Stück	2.80
Fruchtwähe	Stück	4.50

Quicklunch

Bestellfrist: Anlässe müssen 2 Tage im Voraus bis 10.00 Uhr bestätigt sein. Montagsanlässe müssen bis Donnerstag der Vorwoche, 10.00 Uhr, bestätigt sein.

Basic Mini-Sandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Salami	Stück	5.00
mit Schinken	Stück	5.00
mit Fleischkäse	Stück	5.00
mit Eierfüllung	Stück	5.00
mit Brie (Nussbrötli)	Stück	5.00
Bircher Antipasti (vegan)	Stück	5.00

Basic Mini-Laugensandwiches

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Mostbröckli	Stück	5.00
mit Lachs	Stück	5.00

Classic Sandwiches

Mindestbestellmenge: 6 Stück

Lago	Stück	7.50
<i>Laugenzöpfli mit Wildlachs, Petersilie, Kapern</i>		
Vitato	Stück	7.50
<i>Nussbrötli mit Brie, Birne, Rucola, Joghurtsauce</i>		
Trentino	Stück	6.50
<i>Hausbrot mit Bauernschinken, Cornichons, Tomate, Joghurtsauce</i>		

Deluxe Sandwiches

Mindestbestellmenge: 6 Stück

Sole	Stück	8.50
<i>mit Pastrami und Feigen-Chutney</i>		
Marco Polo	Stück	8.50
<i>Baguette dunkel mit Pouletschnitzel, Salat, Salatgurke, Tomate, Joghurtsauce</i>		
Romana	Stück	8.50
<i>mit Bündner Rohschinken</i>		

Canapés ganz belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Thon oder Lachs	Stück	4.70
mit Ei, Salami, Schinken, Spargel oder Brie	Stück	4.50

Canapés Mini belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Thon oder Lachs	Stück	3.80
mit Schinken, Salami, Brie, Ei oder Spargel	Stück	3.50

Wraps hausgemacht

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

mit Lachs	Stück	4.50
mit Thunfisch	Stück	4.50
mit Hummus	Stück	4.00
mit Randenhummus und Poulet	Stück	4.50

Apéroplatten

Apéroplatte Rustico	1 kg	155.00
<i>mit Trockenfleisch, Salami, Bauernschinken, Gruyère, Emmentaler, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken</i>		

Metzgerplatte	1 kg	144.00
<i>mit Spezialitäten von unserem Metzger: Speck, Fleischkäse, Bauernschinken, Salami, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken</i>		

Bündner Platte	1 kg	184.00
<i>mit Spezialitäten von unserem Metzger: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, reich garniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Essiggurken</i>		

Käseplatte	1 kg	140.00
<i>mit Gruyère, Emmentaler, Weichkäse, Parmesanmöckli, reich garniert mit Tomaten, Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen</i>		

Mengenberechnung für Fleisch- und Käseplatten

Apéro	pro Person	80 g
Lunch	pro Person	150 g

Zu allen Apéroplatten servieren wir pro Person 2 Mini-Brötli.

Apérokreationen

Kleine Häppchen eignen sich nicht nur perfekt für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, als Snack oder Zwischenverpflegung.

Apérohäppchen kalt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Tomaten-Mozzarellaspiess	Stück	2.80
<i>mit Basilikum</i>		
Melonenspiess saisonal	Stück	4.00
<i>mit Coppa</i>		
Trauben-Käsespiess saisonal	Stück	4.00

Antipastispiess <i>mit grillierter Zucchini, Aubergine, Peperoni</i>	Stück	3.50
---	-------	------

Apérohäppchen warm

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Mini-Pizza <i>vegetarisch, mit Tomatensugo</i>	Stück	3.00
Poulet-Satayspiess (auf Vorbestellung) <i>mit Erdnussmarinade</i>	Stück	5.50
Knusper-Tofuspiess <i>mit Sesam und Panko paniert</i>	Stück	4.50

Snacks

Chips Nature / Paprika	55 g	4.00
Gesalzene Erdnüsse	240 g	4.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50
Parmesanstücke	100 g	4.50
Mini-Flammkuchen		3.00

Warme Häppchen rund um die Welt

Japan-Style		4.50
Jalapeños Red Hot		4.50
Arancini Vegi		3.50
Panierte Mozzarella di Bufala	30 g	2.50
Frühlingsrolle, 50 g <i>vegetarisch, mit Sweet-&-Sour-Sauce</i>	Stück	3.50
Gemüsesamosa, 50 g <i>vegetarisch, mit Sweet-&-Sour-Sauce</i>	Stück	3.00
Falafel <i>mit Hummus</i>	3 Stück	5.50
Mini-Cheeseburger, 45 g	Stück	4.00

Die Klassiker

Schinkengipfel, 30 g	Stück	3.00
----------------------	-------	------

Käseküchlein, 50 g	Stück	3.50
Spinatküchlein, 50 g	Stück	3.50

Süsse Versuchungen

Fruchtspiess saisonal, 70 g	Stück	4.50
Panna cotta mit Früchten <i>im Glas</i>	Stück	3.50
Schokoladencreme <i>im Glas</i>	Stück	3.00
Cremeschnitte, 130 g	Stück	4.70
Marmorcake	Stück	3.80
Rüeblicake	Stück	3.80
Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	4.50

Bankett

Ab zehn Personen

3-Gang-Menü <i>pro Person</i>	58.00
4-Gang-Menü <i>pro Person</i>	66.00

Vorspeisen

Tagessuppe oder bunter Blattsalat
Kartoffelgnocchi an Tomatensalsa mit Gorgonzola überbacken
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
Rucolasalat an Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen
Knackig bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen und gebratenen Speckstreifen
Schottisches Rauchlachstatar mit Frischkäse und Zucchini

Fleischgerichte

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit Zitronenschnitz

Salimbocca vom Schwein mit
Bündner Rohschinken

Geschnetzeltes von
Schweinsfiletspitzen «Zürcher Art»

Pouletbrust an Thai-Currysauce

Trutenpiccata auf geschmolzenen
Tomaten

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce

Lachssteak mit Limettenbutter

Doradenfilet mit Oliven, Kapern,
Zitronen, Zwiebeln, Kirschtomaten

Vegetarische Gerichte

Linsen-Dal

Waldpilzstroganoff mit Apfel und
Spätzli

Zucchettipiccata mit
Tomatenfettuccine

Gelbes Thai-Curry mit Tofu

Beilagen

Teigwaren, Butterspätzli,
Rosmarinkartoffeln, Risotto,
Jasminreis, Tessiner Polenta

Gemüse

Saisonales Gemüse, Wokgemüse,
Ofengemüse

Desserts

Panna cotta mit Saisonfrüchten

Hausgemachte Brownies mit Banane

Exotischer Fruchtsalat im Glas

Zweierlei Schokoladenmousse

Tiramisu

Tartelettes mit frischen
Saisonfrüchten

Trifles der Saison

Stehlunch

Stehlunch ab 10 Personen

auf Anfrage

Wünschen Sie im Anschluss an ein Meeting oder eine Schulung eine unkomplizierte Verpflegung? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ab 10 Personen zusammen.

Buffetplausch

*Der Buffetplausch kann ab 10 Personen gebucht werden.
Geniessen Sie mit Ihrem Team einen geselligen Anlass.*

Pastaplausch

pro Person

27.50

Geniessen Sie unseren feinen Pastaplausch mit den Hartweizenteigwaren von De Cecco. Dazu servieren wir Ihnen diverse Saucen, geriebenen Parmesan, einen bunten Blattsalat und Tiramisu.

Thai Buffet

pro Person

61.00

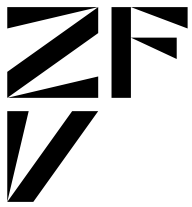
Mangosalat, Crevetten-Karottensalat, Red Thai Curry mit Rindfleisch, Pak-Choi-Gemüse, Green Thai Curry mit Tofu, Wokgemüse, Jasminreis, exotischer Fruchtsalat im Glas

Grillplausch

pro Person

58.00

Kalbsbratwurst, Pouletspiess, Rindshochrücken, Gemüsespiess, saisonales Salatbuffet mit fünf Salaten, Saucen (Senf, Ketchup, Mayonnaise), Hausbrot, Mini-Muffin mit Früchten



Getränke



Weine

Schaumweine

¡H! Barcelona Cava DO <i>Barcelona Brands, alkoholfrei</i>	75 cl	22.50
---	-------	-------

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle <i>Fruchtig, blumig, fein, frisch; Prosecco, Stahltankausbau; Valdobbiadene, Italien</i>	75 cl	31.90
--	-------	-------

Weissweine

Cuvée Weiss AMESCO <i>Weingut Lenž, alkoholfrei, Schweiz</i>	75 cl	32.50
---	-------	-------

Chardonnay Friuli Ca' Bolani DOC <i>Chardonnay, Stahltankausbau; fruchtig, ausbalanciert; Friaul, Italien</i>	75 cl	34.10
--	-------	-------

Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet <i>Sauvignon blanc; florale Fruchtigkeit, gut ausgewogen, frischer Abgang; Languedoc, Frankreich</i>	75 cl	34.50
---	-------	-------

Impero Pinot Grigio Venezia IGT <i>Pinot Grigio, Stahltankausbau; fruchtig, fein, ausgewogen; Italien</i>	75 cl	34.50
--	-------	-------

In dubio pro Riesling <i>Riesling; frisch, knackig und ausdrucksstark; Nahe, Deutschland</i>	75 cl	34.50
---	-------	-------

Mythos weiss, Weingut Landolt <i>Kerner, Riesling-Silvaner; feines Hellgelb mit grünlichen Reflexen, süssliches Fruchtaroma, lebendig, frisch; Schweiz</i>	75 cl	32.00
---	-------	-------

Verdejo DO Rueda Dominio de La Granadilla <i>Verdejo; frisch und lebendig, Zitrusfrüchte; Duero-Tal, Spanien</i>	75 cl	31.10
---	-------	-------

Grüner Veltliner Löss DAC <i>Weingut Jurtschitsch; feiner Mirabellenhauch, zarter Honig, zitronige Nuancen; Kamptal, Österreich</i>	75 cl	33.00
--	-------	-------

Rotweine

Pinot Noir Maienfelder <i>Blauburgunder, Stahltankausbau; schwarzbeerig, mittelkräftig, gut balanciert; Maienfeld, Schweiz</i>	75 cl	45.50
---	-------	-------

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet <i>Cabernet Sauvignon; dichtes, dunkles und leuchtendes Rot, in der Nase Veilchen, kleine Beerenfrüchte und Gewürze; Languedoc, Frankreich</i>	75 cl	35.50
--	-------	-------

Amarone della Valpolicella DOC Classico <i>Corvina, Rondinella, Barriqueausbau; schwarze Früchte, reif; Italien</i>	75 cl	74.00
--	-------	-------

Montepulciano d'Abruzzo <i>Montepulciano, teilweise Barriqueausbau; beerig, komplex, würzig; Abruzzen, Italien</i>	75 cl	35.50
---	-------	-------

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri <i>Primitivo, Ausbau im grossen Holzfass; fruchtig, kompakt, kraftvoll; Italien</i>	75 cl	34.50
---	-------	-------

Ticinello Merlot Ticino DOC Vinattieri Ticino <i>Merlot, teilweise Barriqueausbau; fruchtig, frisch; Tessin, Schweiz</i>	75 cl	38.50
---	-------	-------

Terra do Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro <i>Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Barriqueausbau; voluminös, würzig, intensiv; Portugal</i>	75 cl	50.50
---	-------	-------

Getränke

Erfrischende Apérogetränke

Limonade (Basilikum, Berry, Yuzu oder Lime) <i>ohne Alkohol</i>	100 cl	30.00
--	--------	-------

Fruchtbowle hausgemacht <i>mit Alkohol</i>	100 cl	36.00
---	--------	-------

Grapefruit, Passion oder Basil Spritz <i>ohne Alkohol</i>	25 cl	7.00
--	-------	------

Grapefruit, Passion oder Basil Spritz <i>mit Alkohol</i>	25 cl	8.00
---	-------	------

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser Glas <i>mit/ohne Kohlensäure</i>	100 cl	8.00
---	--------	------

Mineralwasser PET <i>mit/ohne Kohlensäure</i>	50 cl	2.80
--	-------	------

Diverse Süssgetränke PET	50 cl	2.80
--------------------------	-------	------

Bier

Appenzeller Quöllfrisch <i>in der Bügelflasche</i>	33 cl	5.50
---	-------	------

Appenzeller Bier Weizen <i>in der Bügelflasche</i>	50 cl	8.00
---	-------	------

Baarer Hopfemandli 1862 Original <i>Glasflasche</i>	33 cl	5.50
--	-------	------

Appenzeller Sonnwendli <i>alkoholfrei</i>	33 cl	5.50
--	-------	------

Appenzeller Bier Bschorle <i>alkoholfrei</i>	33 cl	5.50
---	-------	------

Chopfab Freibier <i>alkoholfrei</i>	33 cl	5.50
--	-------	------

Appenzeller Bier Zitronen-Panaché <i>alkoholfrei</i>	33 cl	5.50
---	-------	------

Appenzeller Bier Weizen <i>alkoholfrei</i>	50 cl	7.50
---	-------	------

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.00
-------------	--------	------

Sluup saisonaler Fruchtsaft	100 cl	19.00
	25 cl	4.80

Warme Getränke

Kaffee und Espresso	Tasse	2.90
---------------------	-------	------

Tee assortiert	Tasse	2.90
----------------	-------	------

Hinweise

Bestellung

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

Personalzuschlag

Die für die Betreuung eines Anlasses engagierten Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00
Security extern	Stunde	75.00

Ab 22.00 Uhr gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	80.00
Service	Stunde	70.00
Küche	Stunde	70.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Gläsermiete	Stück	1.00
Serviette Stoff	Stück	1.70
Tischtuch Stoff	Stück	8.90
Dekoration	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 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](#).