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 Viforia

Kontakt

Restaurant Viforia
Rechnestrasse 37
9001 St. Gallen
cslvifor@zfv.ch
Betriebsleiter mit Kochfunktion: Matthias Petatz

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Sandwiches & Apérobrote	6
Frühstück	6
Lunch Bag	6
Stehlunch	7
Dessert und Süssgebäck	8
Freestyle-Apéro	8
Apéro-Pakete	9
Weine	11
Getränke	11
Hinweise	13
Deklaration	15
AGB	15

Essen



Pausenverpflegung

Kaffeewagen

Kaffeekanne, ca. 15 Tassen	Kanne	15.00
Fairtrade-Fruchtsäfte *Michel Orangensaft, Michel Apfelsaft*	Glas 20 cl	2.80
Mineralwasser *Appenzeller mit und ohne Kohlensäure*	Glas 33 cl	3.20

Pausenangebote

Morgenpause *Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen, Birchermüesli im Weckglas*	pro Person	7.50
Morgenpause *Butterbretzel, Brainfood mit gerösteten Nüssen und Dörrfrüchten, Birchermüesli im Weckglas*	pro Person	9.50

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Maisgipfeli	Stück	2.00
Ragusa Schoko-Gipfel	Stück	3.20
SG Bürli	Stück	2.00
SG Semmel	Stück	1.80
SG Para Pan Brötli	Stück	2.00
SG Weggli	Stück	1.80
SG Maisbrötli	Stück	2.00
SG Chiabrötli	Stück	1.80
Laugenbrötchen klein	Stück	1.80
SG Pariser Sandwich	Stück	2.20

Süssgebäck klein

Blueberry-Muffin	Stück	2.50
Schoggi-Muffin	Stück	2.50
Donut	Stück	2.50
Mandelstange	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.50

Pausen-Snacks

Butterbretzel klein	Stück	3.00
Apéro-Brötli *gemischt, gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Greyerzer*	Stück	3.80
Birchermüesli	Weckglas	3.50
Früchte geschnitten	Weckglas	3.50
Brainfood Dörrfrüchte & Nüsse	Weckglas	2.80

Vitamin und Co.

Frucht saisonal	Stück	1.20

Schokolade zum Kaffee

Schoggistengel	Stück	3.20
Lindorkugel	Stück	1.20
Dubler Mohrenkopf	Stück	1.20
Tartufo	Stück	1.80

Getränke

Appenzeller Mineralwasser *mit und ohne Kohlensäure*	100 cl Glas 33 cl	6.00 3.20
Apfelschorle Möhl	Glas 33 cl	3.80
Frischer Orangensaft	Karaffe 100 cl	15.50
Süssgetränke *Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Apfelschorle, Rivella*	Glas 33 cl	3.80

Sandwiches & Apérobrote

Baguette-Sandwich

Baguette hell «Simple» *Thunfischmousse, Salami, Schinken, Fleischkäse, Brie, Greyerzer oder Ei*	Stück	6.50
Baguette hell «Exklusiv» *Rohschinken, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella*	Stück	8.50

Gefüllte Wraps

Wrap mit Rauchlachs *Rucola und Frischkäse*	Stück	6.50
Wrap mit Chorizo *Peperoni, Mais und Cocktailsauce*	Stück	6.50
Vegi-Wrap mit Antipasti *Hüttenkäse und Pesto verde*	Stück	6.50
Veganer Wrap mit Hummus *Avocado und Tomate*	Stück	6.50

Apérobrote

Apérobrötliplatte, 24 Stück *gefüllt mit Mostbröckli, Bauernfleischkäse, Salami, Ofenschinken, Greyerzer, Brie*	Platte	78.00
Laugenbrezel, 170 g *Schinken, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Brie, Greyerzer, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella*	Stück	7.00
Rustico-Meterbrot *Schinken, Salami, Brie, Greyerzer, Fleischkäse*	Stück	85.00
Rustico-Meterbrot «Exklusiv» *Rohschinken, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella*	Stück	95.00

Frühstück

Frühstück

Viforias Home-made-Frühstück *Brotauswahl mit Weiss-, Misch- und Vollkornbrot, Butterzopf, Butter-, Laugen- und Rusticogipfeli, Butter, Fairtrade-Honig und Konfitüre, Frühstücksflocken, Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat, Aufschnitt und Bauernschinken, Schweizer Käseplatte, Früchtesmoothie*	pro Person	19.50

Lunch Bag

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 zum Mitnehmen. Ohne Öko-Bag erhalten Sie CHF 0.50 Rabatt.

Lunch Bag «eins» *Kleiner Marktsalat mit Haussauce, kleines Baguette-Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie, Saisonfrucht, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl*	pro Bag	14.00
Lunch Bag «zwei» *Kleiner Marktsalat an Haussauce, SG Bürli gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie, Saisonfrucht, Schokomuffin, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl*	pro Bag	16.50
Lunch Bag «drei» *Brainfood mit Nüssen und Dörrfrüchten, «Salatbowl» mit knackigem Blattsalat, Gemüse und Sprossen, Pouletbruststreifen oder Falafel an Haussauce, Vollkornbrötchen, Saisonfrucht, Mineralwasser oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl*	pro Bag	19.50
Vegi Bag *Kleiner Marktsalat an Haussauce, Broccoliwähe, Brownie, Saisonfrucht, Mineralwasser 50 cl PET oder Süssgetränk 50 cl PET nach Wahl*	pro Bag	17.50

Stehlunch

Wählen Sie frei nach Ihrem Geschmack und stellen Sie Ihr Menü zusammen. Stehlunches und Menüs richten wir ab 10 Personen aus.

Menüs

Swiss Traditional *Bündner Gerstensuppe mit Gemüsewürfelchen und Rollgerste* *Variation von Rohkostsalaten mit Haussauce, gemischter Salat* *«Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art» mit Röstikroketten und Karotten; Älplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln* *Vermicelles im Weckglas*	pro Person	26.50
Bella Italia *Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum* *Antipasti-Mozzarellasalat an Balsamico-Vinaigrette und Rucola* *Casarecce all'amatriciana (Tomatensauce mit Speck, Petersilie und Pecorino); Weissweinrisotto mit Pilzen und Kräutern* *Original Tiramisu mit Amaretto im Weckglas*	pro Person	22.50
Asia Time *Tom Ka Gai mit Kokosnussmilch, Ingwer und Zitronengras* *Glasnudelsalat mit Chinakohl, Koriander und Chili* *Rotes Poulet-Thai-Curry mit Basmatireis und gebratenem Wokgemüse; gelbes Curry mit Tofu, Gemüse und Udonnudeln* *Mangomousse mit Kokosnuss-Streusel im Weckglas*	pro Person	24.50

Suppen und Salate

Portionen im Weckglas

Tomatencremesuppe *mit Basilikumschaum*	3.80
Karottencremesuppe *mit Sesamöl*	3.80
Gazpacho Andaluz *kalte Tomaten-Peperonisuppe*	3.80
Grüner Blattsalat *mit gerösteten Kernen*	3.50
Gemischter Salat *Variation von Rohkostsalaten*	3.80
Cherrytomatensalat *mit Kräutern und Hüttenkäse*	4.00
Gurkensalat *mit Dill und Oliven*	4.00
Tomaten-Mozzarellasalat *an Balsamicovinaigrette und Basilikum*	4.50
Caesar Salad mit Speckstreifen *und Brotcroûtons*	4.50
Marinierte Melonen *mit Fetawürfelchen*	4.50
Pouletcurry-Salat *mit Cashewnüssen und Sprossen*	4.80

Hauptgänge

Gehacktes vom Rind mit Hörnli *Reibkäse und Apfelmus*	10.50
Älplermagronen *mit Cervelatstreifen und Röstzwiebeln*	10.50
Lasagne al forno *mit Rindshackfleisch und Wurzelgemüse*	12.50
Tortelloni mit Ratatouille *an sämiger Tomatensauce*	12.50
Wurst-Käsesalat mit Greyerzer *mit Karotten und bunten Salaten*	12.50
Thai-Curry mit Tofu *Gemüse und Udonnudeln*	14.50
Rindsragout Burgunder Art *mit Kartoffelstock und grünen Bohnen*	16.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes *mit Rösti an Champignonrahmsauce*	17.50
Rindfleischwürfel «Stroganoff» *mit Champignons, Peperoni und Gurken, dazu Butterspätzli*	16.50

Dessert und Süssgebäck

Desserts im Weckglas

Tobleronemousse	Stück	3.60
Beeren-Quarkcrème	Stück	3.60
Schokoladenmousse	Stück	3.60
Fruchtsalat	Stück	3.60
Chia-Pudding mit Waldbeeren	Stück	3.60

Gebäck / Konfekt klein

Brownie	Stück	2.50
Donut	Stück	2.50
Berliner (klein) mit Himbeerfüllung	Stück	2.50
Vanilleplunder	Stück	2.50
Blueberry-Muffin	Stück	2.50
Schoggi-Muffin	Stück	2.50
Schoggicake	Stück	2.50
Marmorcake	Stück	2.50

Zum Kaffee

Lindorkugel	Stück	1.20
Schoggistengel	Stück	3.20
Dubler Mohrenkopf	Stück	1.20
Tartufo	Stück	1.80

Freestyle-Apéro

Zum Knabbern
Portionen jeweils für 5 Personen

Bombay-Curry-Nussmischung	Portion	5.00
Pikante Coppa-Preussen *mit Parmesan*	Portion	5.00
Minipizza (50 g / 9 cm)	Portion	5.00
Mexikanische Totopos (Tortillachips) *Guacamole & Tomatensalsa*	Portion	7.50
Griechische Oliven, schwarz und grün	Portion	4.70
Griechische Fetawürfel *mariniert mit frischen Kräutern und Olivenöl*	Portion	4.70

Beliebte Klassiker

Käseküchlein	Stück	3.00
Schinkengipfel	Stück	3.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Sojasauce	Stück	3.50
Samosa mit Gemüse und Erbsen *mit Sweet-Chili-Sauce*	Stück	3.50
Riesencrevetten in Kokosnusspanade *mit Sweet-Chili-Sauce*	Stück	4.50

Kalte Spiesschen

Tomaten-Mozzarella *mit Olivenpesto mariniert*	Stück	3.40
Rauchlachs *mit Meerrettich-Mascarpone in der Crêpe*	Stück	4.20
Cavaillon-Melone *mit Landrauchschinken*	Stück	3.40
Antipasti mariniert mit Kräutern	Stück	4.00
Rohschinken-Feigen mit Honig	Stück	3.40

Warme Spiesschen

Pouletspiesschen mit Sataysauce	Stück	3.80
Rindsspiesschen mit BBQ-Sauce	Stück	3.80
Crevetten an Kräutermarinade	Stück	3.80
Gemüsespiesschen mit Sojadip	Stück	3.80
Tofuspiesschen mit Wasabi-Sojasauce	Stück	3.80

Kalte Häppchen

Gemüsestangen mit zweierlei Dipsaucen	pro Person	3.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	3.00
Rindstatar auf Gemüsebrot	Stück	5.00

Apéro-Pakete

Für Sie zusammengestellt
Ab 10 Personen, jeweils ein Häppchen pro Person

Zvieri-Plättli *Landrauchschinken, Mostbröckli, Bauernschüblig, geräucherter Speck, Sbrinzmöckli und Appenzeller mit einem UrDinkel-Maggia-Brötchen*	pro Person	14.50
Mediterranea *Marinierte Fetawürfel, schwarze und grüne Oliven, pikante Coppa-Preussen, Mini-Focaccia gefüllt mit Serrano-Schinken, Parmesan, Rucola und Antipasti mit Tomatenpesto*	pro Person	14.50
Classic Apéro *Bombay-Curry-Nussmischung, Gemüsestangen mit zweierlei Dipsaucen, Geflügelwurst im Blätterteigkrönchen, Broccoli- und Käseküchlein*	pro Person	13.00
Viforia Apéro *Mexikanische Totopos (Tortillachips) mit Guacamole & Tomatensalsa, Rauchlachs mit Meerrettich-Mascarpone in der Crêpe, Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Olivenpesto mariniert, Geflügelwurst im Blätterteigkrönli mit Haussenf, Schinkengipfel, Käseküchlein*	pro Person	15.50
Around the World *Mexikanische Totopos (Tortillachips) mit Guacamole & Tomatensalsa, Rindstatar auf Gemüsebrot, Bagel mit Rauchlachs und Meerrettichschaum, Frühlingsrollen mit Sojasauce, Beefburger im Sesambun mit Greyerzer, Zwiebelkonfit und Haussauce*	pro Person	16.50
Bierbrauer-Apéro *Kleine Laugenbrezel mit Obazda, Bagel mit Rauchlachs und Meerrettichcreme, Fleischkäse in der Kaisersemmel mit Händlmaier-Senf, gebratene Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut*	pro Person	17.50

Ihr Budget

Gerne stellen wir Ihnen Ihrem Budget entsprechend kleine & feine Häppchen aus unserer Küche zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

Getränke



Weine

Weissweine

Nobler Weisser Riesling-Silvaner *Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz*	75 cl	39.00
Pinot Grigio *Impero by Landolt Weine, Friaul, Italien*	75 cl	34.00

Roséweine

Nobler Rosé Pinot Noir *Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz*	75 cl	39.00

Schaumweine

Impero Prosecco DOC Brut *Impero by I.W.G., Valdobbiadene, Italien*	75 cl	34.00
Secco Bianco by Rimuss, alkoholfrei	75 cl	31.00

Rotweine

Nobler Blauer Pinot Noir *Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz*	75 cl	45.00
Primitivo del Tarantino *Sette Torri, Figli Pichierri Gaetano, Apulien, Italien*	75 cl	38.00

Alkoholfreie Weine

Sauvignon blanc alkoholfrei *Weingut Zotz, Heitersheim, Deutschland*	75 cl	34.00
LEVIN Pinot Noir alkoholfrei *Languedoc-Roussillon, Frankreich*	75 cl	32.00

Passender Wein

Haben Sie Ihren Wunschwein nicht gefunden? Wir bieten Ihnen ein breites regionales und internationales Angebot. Verlangen Sie unsere Weinkarte.

Getränke

Erfrischende alkoholfreie Trends

Hibiskus-Eistee	100 cl	9.50
Zitronenlimonade	100 cl	9.50
Ingwer-Minze-Schorle *mit Ginger Ale*	100 cl	9.50

Erfrischende Trends mit Alkohol

Himbeerbowle hausgemacht	100 cl	39.00
Hugo *Prosecco mit Holunderblütensirup*	100 cl	39.00
Viforias White Wine Margarita *Weisswein, Triple Sec und Limettensaft*	100 cl	41.00

Bier

Appenzeller Bier *naturtrüb aus dem Holzfass, Appenzell*	33 cl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch *Appenzell*	33 cl	4.50
Appenzeller Sonnwendlig *alkoholfrei, Appenzell*	33 cl	4.50
Appenzeller Ginger Bier *Appenzell*	33 cl	4.80

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser *Appenzeller mit und ohne Kohlensäure*	Glas 100 cl	6.00
Süssgetränke *Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Möhl Schorle, Rivella, Elmer Citro*	Glas 33 cl	3.80

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	100 cl	15.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee (Nespresso)	Tasse	3.50

Hinweise

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

Mitarbeiterzuschlag
Für bediente Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Anlassleitung	Stunde	75.00
Küchenleitung	Stunde	75.00
Eventmitarbeitende	Stunde	55.00
Buffet Auf- und Abbau	Stunde	55.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Materialmiete
Für Catering-Bestellungen verrechnen wir nachfolgende Mietpreise ausser Haus, zuzüglich Transportkosten. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

	mit Speisen und Getränken	nur Miete
Stehtische rund, Ø 90 cm	10.00	20.00
Stehtische rund, Ø 60 cm, mit weissen Hussen	10.00	15.00
Tischtuch weiss	10.00	10.00
Gläser	inklusive	0.80
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	inklusive	0.80
Teller	inklusive	0.80
Teller mit Besteck, 3-teilig		2.50
Kaffeegeschirr, 3-teilig		1.00
Eiskübel mit Eis, in Kühlbox	inklusive	15.00
Kühlbox aus Styropor	inklusive	5.00
Gasgrill inkl. Grillzange, Gas und Reinigung	80.00	120.00
Schneidebrett mit Messer	inklusive	5.00

Zapfengeld
Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75-cl-Flasche verrechnet.

Lieferkosten
Sitzungslieferungen mit Kaffeewagen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind kostenlos. Für Caterings gelten spezielle Lieferkonditionen. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

Lieferkosten im Gebäude	pauschal	10.00
Lieferung ausser Haus	ab	50.00
Lieferwagen PW	Tagespauschale ab	100.00
Transporter 3.5 t, mit Hebebühne	Tagespauschale ab	500.00

Infrastruktur und besondere Technik
Besondere Technik für Vorträge oder Bühnen, Rednerpulte und Mikrofone organisieren wir gerne über einen externen Partner. Gerne stellen wir Ihnen eine entsprechende Offerte zu.

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.