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 Gastronomie im Technopark

Kontakt

Gastronomie im Technopark
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich
T +41 44 445 15 47
gastronomie-technopark@zfv.ch
www.zfv.ch/technopark

Inhaltsverzeichnis

Tagespauschalen	5
Frühstück	5
Kaffeepausen	6
Apéro	6
Apéro Riche	7
Getränkeempfehlung	9
Getränkekarte	9
Aperitif & Prosecco	9
Weine	9
Hinweise	11
Deklaration	12
AGB	12

Essen



Tagespauschalen

Alle Mittagsmenüs werden saisonal, regional und individuell für Ihren Anlass zusammengestellt. Sie beinhalten immer eine Fleisch- und eine vegetarische Komponente. Soll es rein vegan sein? Dann kontaktieren Sie uns gerne direkt.

Ganztagespauschale Transfer *ab 40 Personen* *Willkommenskaffee Nespresso (Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Fairtrade-Orangensaft* *Zwei Kaffeepausen mit Gebäck* *Gipfeli am Vormittag* *Süssgebäck, Mineralwasser und Fairtrade-Orangensaft am Nachmittag* *Saisonale Früchte* *3-Gang-Stehlunch: kleines Salatbuffet, saisonaler Hauptgang (Fleisch / vegetarisch) inkl. alkoholfreiem Getränk, kleines Dessertbuffet*	pro Person	92.00

Die Pauschalen beinhalten Mineralwasser wie auch Kaffee während des ganzen Tages.

Halbtagespauschale Transfer *ab 40 Personen* *Willkommenskaffee Nespresso: (Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure für den ganzen Tag* *Fairtrade-Orangensaft* *Kaffeepause mit Gebäck* *Saisonale Früchte* *3-Gang-Stehlunch: Kleines Salatbuffet, saisonaler Hauptgang (Fleisch / vegetarisch) inkl. alkoholfreiem Getränk, kleines Dessertbuffet*	pro Person	67.00
Tagespauschale Etagere *ab 10 Personen* *Willkommenskaffee Nespresso: (Kaffee, Espresso, Tee mit Zubehör)* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Fairtrade-Orangensaft* *Saisonale Früchte* *2 Kaffeepausen mit Gebäck* *Lunchbon Gastronomie im Technopark zur Selbstbedienung*	pro Person	62.00

Möchten Sie etwas anderes zum Lunch?

Dann kontaktieren Sie uns. Wir finden bestimmt die passende Lösung für Sie.

Frühstück

Ab 10 Personen. Unser Frühstück lässt sich individuell gestalten.

Continental Frühstück *Nespresso Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Diverse Fruchtsäfte* *Konfitüre, Honig, Butter* *Assortierte Mini-Brötli & Mini-Gipfeli*	pro Person	22.00
Premium Frühstück *Nespresso Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Assortierte Fruchtsäfte* *Birchermüesli im Weckglas* *Käse- und Fleischplatten* *Geschnittene Früchteplatte* *Konfitüre, Honig, Butter* *Assortierte Mini-Brötli, Mini-Gipfeli & Butterzopf* *Rührei & Speck*	pro Person	38.00
Veganer Brunch *Nespresso Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Diverse Fruchtsäfte* *Konfitüre, Margarine* *Früchteplatte* *Veganes Birchermüesli* *Chia-Pudding* *Vegane Gipfeli* *Veganer Joghurt*	pro Person	42.00
Brunch *Nespresso Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Assortierte Fruchtsäfte* *Käse- und Fleischplatten* *Lachsplatte* *Geschnittene Früchteplatte* *Bircher- & Powermüesli im Weckglas* *Konfitüre, Honig, Butter* *Assortierte Mini-Brötli, Mini-Gipfeli & Butterzopf* *Rührei & Speck*	pro Person	52.00

Kaffeepausen

Begrüssungskaffee
Verrechnung nach Verbrauch
Kaffee, Espresso, Tee
Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 1 l

Kaffeepause Vormittag *Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Orangensaft* *Gemischte Gipfeli*	pro Person	18.50
Kaffeepause Nachmittag *Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Orangensaft* *Süsses Gebäck*	pro Person	18.50
Kaffeepause Healthy *Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Infused Water* *Gemischte Dörrfrüchte und Nüsse* *Früchtekorb*	pro Person	24.00
Kaffeepause Deluxe *Kaffee, Espresso, Tee* *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure* *Smoothies* *Mini-Pâtisserie* *Saisonaler Fruchtspiess*	pro Person	26.00

Apéro

Sind Sie an einer Apéropauschale für Ihren Anlass interessiert? Falls Sie kein passendes Angebot finden, kreieren wir gerne eine individuelle Offerte. Weitere Apéro-Häppchen (Fleisch, vegi und vegan) finden Sie in unserem Catering E-Shop.

Apéro «Vegan» *ab 15 Personen* *Falafel mit veganem Dip* *Marinierte Oliven* *Auberginenröllchen* *Spinatteigtaschen mit Cashewkäse* *Vegane Knusperli mit Tartarsauce* *Saisonaler Fruchtsalat*	pro Person	32.00
Apéro «Vegetarisch» *ab 15 Personen* *Parmesanmöckli mit marinierten Oliven* *Falafel mit Dip* *Vegetarische Frühlingsrollen mit Ingwer-Soja-Sauce* *Tomaten-Mozzarella-Spiessli* *Mini-Hamburger vegetarisch*	pro Person	28.00
Apéro «Pauli» *ab 15 Personen* *Salat im Weckglas, vegan* *Grissini mit Kräuterquark* *Mini-Hamburger Beef oder vegetarisch* *Assortierte PurKorn-Schnitten* *Bruschetta assortiert* *Gemischte Pâtisserie*	pro Person	32.00
Apéro «Newton» *ab 5 Personen* *Parmesanmöckli & marinierte Oliven* *Mini-Hamburger Beef oder vegetarisch* *Falafel mit Dip, vegetarisch* *Käse- & Gemüsequiche, vegetarisch*	pro Person	24.00

Apéro Riche

Lust auf mehr? Dann geniessen Sie unseren Apéro Riche in der Transferhalle mit raffinierten kalten und warmen Häppchen. Den Apéro servieren wir als Flying und in Singleportionen.

Flying Apéro Riche «Vegetarisch» *ab 40 Personen* *Saisonaler Salat mit Feta & Nüssen* *Bruschetta mit Tomaten & Auberginen* *Taboulé-Salat* *Gemüse-Stroganoff mit Hülsenfrüchten & Nudeln* *Weissweinrisotto mit Kräutern* *Planted Tikka Masala mit Reis* *Veganer Beef-Taco mit Sauerrahm, Zwiebeln & Salsa verde* *Saisonale Dessertkreation*	pro Person	58.00
Flying Apéro Riche «Vegan» *ab 40 Personen* *Falafel mit veganem Dip* *Planted Crispy Stripes Mustard* *Veganes Kokos-Linsen-Curry* *PurKorn-Schnitte vegan* *Veganer Kebab mit Tzatziki* *Planted Grillspiess mit Chimichurri* *Bruschetta vegan* *Banana-Bread vegan (Dessert)*	pro Person	58.00
Flying Apéro Riche «Transfer» *ab 40 Personen* *Bruschetta mit Tomaten, Beef Tatar und Aubergine* *PurKorn-Scheiben assortiert* *Taboulé-Salat* *Mini-Quiches vegetarisch* *Saisonale Suppe im Weckglas* *Pouletspiess mit Grillgemüse* *Lachsmedaillon mit Gemüsereis und Safransauce* *Kräuterrisotto mit sautierten Pilzen* *Falafel auf Gemüsesalat* *Saisonale Dessertkreation*	pro Person	58.00

Getränke



Getränkeempfehlung

Zur Begrüssung: Rosé Spumante Extra Dry	75 cl	42.00
Weissweinempfehlung des Hauses: Kanton Zürich Cuvée weiss AOC	75 cl	39.50
Rotweinempfehlung des Hauses: Kanton Zürich Cuvée rot AOC	75 cl	39.50

Weitere Weine finden Sie in unserem Catering E-Shop.

Getränkekarte

Mineral- und Softgetränke

Eptinger Blau (ohne Kohlensäure)	50 cl	3.50
Eptinger Rot (mit Kohlensäure)	50 cl	3.50
Apfelsaftschorle	50 cl 100 cl	4.80 10.50
Michel Fairtrade-Orangensaft	100 cl	10.50
Tony Mate / Kombucha	33 cl	4.80
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	50 cl	4.80
ZFV Hibiskustee	50 cl	4.80
ZFV Limonade	50 cl	4.80

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	4.20
Espresso	Tasse	4.20
Espresso doppio	Tasse	5.20
Tee, diverse Sorten	Tasse	4.20

Bier

Appenzeller Quöllfrisch Bügelbier	33 cl	5.50
Locher Craft Mountain Lager	33 cl	5.50
Turbinenbräu Orion Indian Pale Ale	33 cl	5.50
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33 cl	5.50
Locher Craft Freifeld alkoholfrei	33 cl	5.50
Schützengarten Grapefruit alkoholfrei	33 cl	5.50

Aperitif & Prosecco

Aperitif

Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, Mineral*	pro Glas	12.50
Hugo Spritz *Holundersirup, Prosecco, Mineral*	pro Glas	12.50
Paloma Cocktail *Tequila, Limettensaft, Pink Grapefruit*	pro Glas	12.50
Aperol Virgin *Bitter, Noughty Sparkling Zero, Mineral*	pro Glas	13.50
Hugo Virgin *Holundersirup, Noughty Sparkling Zero, Mineral*	pro Glas	13.50
Paloma Virgin *Orangen- und Grapefruitsaft, Holunderblütensirup, Grapefruitlimonade*	pro Glas	12.50

Prosecco

Il Colle Prosecco DOC Millesimato brut *Fruchtig, blumig, fein, frisch*	75 cl	39.50
Rosé Spumante Extra Dry *Fruchtig und fein mit intensivem Aroma. Rebsorten: Pinot Noir, Raboso*	75 cl	43.00
Noughty Sparkling Rosé alkoholfrei *Fruchtiger Charakter mit reicher Aromatik*	75 cl	41.50

Weine

Preise auf Anfrage

Weissweine

Kanton Zürich Cuvée AOC *Federweiss, Pinot Gris, Pinot Blanc, Riesling-Silvaner. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch.*	75 cl
Chardonnay AOC Genève (CH) *Fruchtig, harmonisch. Vegan.*	75 cl
Grüner Veltliner Loiserberg, Jurtschitsch (AT) *Grüner Veltliner. Vielschichtige Würze, elegant und dicht ausklingend.*	75 cl

Sirius AOC Bordeaux Blanc (FR) *Sauvignon Blanc, Sémillon, Barriqueausbau. Dezente Barriquenote mit feiner Zitrusnote und exotischen Fruchtkomponenten (Passionsfrucht, Mango).*	75 cl
Pinot Grigio DOC, Kellerei Kurtatsch (IT) *Pinot Grigio. Grüne Früchte und Steinobst wie Pfirsich und Aprikose, würziger und balsamischer Abgang.*	75 cl

Weine ohne Alkohol

Cuvée weiss alkoholfrei, Amesco *Spritzige Säure, herrlich erfrischend auch im Abgang.*	75 cl
Cuvée Rosé alkoholfrei, Amesco *Ein lebendiger Auftakt mit inspirierender Frische.*	75 cl

Rotweine

Kanton Zürich Cuvée AOC *Fruchtiger & eleganter Pinot Noir, Dornfelder, Regent (vegan).*	75 cl
Pittnauer Zweigelt, Biowein (AT) *Schwarzkirsche, elegant, kraftvoll. Zweigelt, Barriqueausbau (vegan).*	75 cl
Sirius AOC Bordeaux Rouge (FR) *Elegant & opulent. Merlot, Cabernet Sauvignon. Barriqueausbau.*	75 cl
Il Primitivo del Tarantino (IT) *Fruchtig, komplex, kraftvoll. Primitivo, Zinfandel.*	75 cl
Adèo Rosso Bolgheri DOC (IT) *Nuancen von Pflaumen, Tabak und Vanille. Cabernet Sauvignon, Merlot.*	75 cl

Haben Sie einen Lieblingswein?

Dann organisieren wir Ihnen diesen gerne, oder Sie bringen gegen Zapfengeld Ihren eigenen Wein mit.

Hinweise

Angebot
Mit den obigen Pauschalen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielfältiges Angebot. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bestellungen & Personenanzahl
Wir bitten Sie, Bestellungen immer bis spätestens eine Woche im Voraus zu tätigen und uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 20 % von dieser Zahl stellen wir Ihnen in Rechnung. Kurzfristige Bestellungen sind nur nach Rücksprache möglich.

Preise
Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1 %. Mitarbeitende werden je nach Funktion und Arbeitsaufwand verrechnet. Getränke ausserhalb der Pauschale werden nach Verbrauch verrechnet. Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar innert 15 Tagen).

Lieferung
Die Lieferung im Haus kostet pauschal CHF 15.00. Caterings ausser Haus werden mit einer Lieferpauschale je nach Aufwand und Entfernung berechnet.

Table Top
Unser Standard-Table-Top beinhaltet Infrastruktur wie Buffetelemente für kalte und warme Speisen, Tischdecken auf den Stehtischen (auf den Buffets nach Wunsch und gegen Aufpreis), hochwertiges Besteck, Servietten (nach Wunsch und gegen Aufpreis auch Stoffservietten) sowie Porzellangeschirr.

Externe Caterings
Wenn Sie einen Caterer für einen externen Anlass suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte. Grundsätzlich bleiben die Preise des Angebots identisch. Aufgrund unseres Aufwands kommen folgende Pauschalen dazu:

Lieferpauschale	pauschal	200.00
Buffettische inkl. Tischtuch	Stück	40.00
Servicemitarbeitende	pro Stunde	57.00
Koch	pro Stunde	57.00
Catering-Leitung	pro Stunde	67.00
Sonn- & Feiertagszuschlag Personal		50.00
Zapfengeld	Flasche	22.00
Table-Top-Pauschale	Stehtisch	6.50

Fragen?
Für weitere Informationen steht Ihnen das Team Gastronomie im Technopark Events täglich zur Verfügung, erreichbar unter 044 445 15 47 oder per E-Mail via gastronomie-technopark@zfv.ch. Wir freuen uns auf Sie.

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.