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 platform

Kontakt

Restaurant platform
Ernst & Young AG
Maagplatz 1
8005 Zürich
T +41 44 273 59 22
ey@zfv.ch
www.zfv.ch/platform
Betriebsleiterin: Jacqueline Zogg
jzogg@zfv.ch
Küchenchef: Adrian Keller
Stv. Betriebsleiter: Iliriana Popaj

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Stehlunch	5
Flying Lunch	6
Apéros	7
Weine	10
Getränke	10
Hinweise	11
Deklaration	12
AGB	12

Essen



Pausenverpflegung

Kennzeichnung: vegan, vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei

Frühstücks-Package 12.50
Assortiertes Mini-Gebäck wie Croissants, Brötchen, Pain au chocolat
Saisonale Früchte im Glas
Orangensaft

Frühstücks-Package Deluxe 19.50
Assortiertes Mini-Gebäck wie Croissants, Brötchen
Mini-Pain au chocolat
Birchermüesli im Glas
Saisonale Früchteplatten
Käseplatte garniert
Orangensaft

Nachmittags-Package 12.50
Verschiedene Mini-Kuchen
Mundgerechtes Mini-Gebäck
Frucht
Power-Riegel

Stehlunch

**Lunch-Pakete: In den Lunch-Paketen sind die Mitarbeiterkosten, das Geschirr und die Präsentation enthalten.*

Mini-Partybrötchen-Package 24.00
Assortierte Mini-Sandwiches (Fleisch, vegi & vegan)
Frucht
Süssgetränk

Saisonale Balance Bowls 24.00
Eine ausgewogene Mischung aus knackigem Salat, Getreide, Proteinen und einem cremigen Topping
Süssgetränk

Bowls Package* 31.00
wahlweise mit Lachs, Poulet-Steak oder Falafel
Ein bunter Mix aus frischem Blattgrün, knackigem Gemüse und Superfoods
Tagesdessert im Glas

Wrap Package 26.00
Kleiner saisonaler Salat
Wrap gefüllt mit Pastrami oder grilliertem Gemüse mit Feta
Süssgetränk
Mundgerechtes Mini-Gebäck

Sandwich Package 26.00
Kleiner saisonaler Salat
Assortierte Sandwiches (Fleisch, vegi & vegan)
Süssgetränk
Mundgerechtes Mini-Gebäck

Trio Bao Sandwiches Package 26.00
Gezupftes Poulet
Gebratener Tofu
Knusprige Mini-Falafel
Kleiner saisonaler Salat
Süssgetränk
Kokos-Panna-Cotta im Glas

Mezzaluna Sandwich Package 26.00
Kleiner saisonaler Salat
Mezzaluna Caprese
Mezzaluna Prosciutto Crudo
Süssgetränk
Tiramisù-Schnitte

Sandwich & saisonaler Salat 19.00

Sandwich & mundgerechtes Mini-Gebäck 16.00

Flying Lunch

4-Gang-Menü mit Poulet* 38.00

Saisonaler Nüsslisalat mit feinen Kürbisstücken und süssen Trauben, verfeinert mit gerösteten Kernen und frischen Sprossen an einem hausgemachten Dressing

***

Hausgemachte Schlossberger-Gnocchi in aromatisierter Nussbutter mit frischem Salbei, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln

***

Zartes Poulet-Oberschenkelsteak an feiner Honig-Senfsauce, serviert auf cremigem Süsskartoffelstampf mit sautiertem Spinat

***

Variation von Schokoladen-Friandise (vegetarisch)

4-Gang-Menü mit Lachs* 38.00

Mediterraner Gemüsesalat mit cremigem Mozzarella und aromatischem Pesto, verfeinert mit frischen Kräutern (vegetarisch)

***

Feine Steinpilz-Triangolini an einer aromatischen Zitronen-Thymiansauce, harmonisch abgerundet mit frischen Kräutern (vegetarisch)

***

Zart gegartes Lachsfilet auf cremigem Zitronen-Kartoffelstampf, serviert mit aromatischer mediterraner Caponata

***

Zitronen-Cheesecake im Glas (vegetarisch)

4-Gang-Menü vegan* 38.00

Frisches Salatbouquet mit knackigen Gemüsestreifen, Sprossen und gerösteten Kernen, abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing

***

Aromatisches Kürbisragout mit knusprigen Falafel, verfeinert mit einer würzig-pikanten Harissasauce (vegan)

***

Knuspriges Tofu-Katsu-Schnitzel mit duftendem Reis, knackigem Pak Choi und buntem Rainbow-Slaw

***

Selection Mini-Patisserie (glutenfrei)

4-Gang-Menü asiatisch* 42.00

Zarte Avocado und süss-saftige Mango-Würfel, verfeinert durch eine pikante Limetten-Chili-Vinaigrette und geröstete Cashewkerne (glutenfrei)

***

Udon-Nudeln in einer samtigen Sauce aus heller Miso-Paste, geröstet mit Sesam, Ingwer und einem Hauch Limette, verfeinert mit frischem Spinat, Shiitake-Pilzen und knackigem Pak Choi (vegan)

***

Zartes Rindfleisch, im Wok goldbraun angebraten, mit knackigem Pak Choi, feinen Karottenstreifen und frischen Sojasprossen, abgerundet mit einer aromatischen Teriyaki-Glasur, serviert mit lockerem Duftreis

***

Selection Mini-Mochi (vegetarisch)

Apéros

+Apéro-Pakete: Alle Apéro-Angebote sind für zwei Stunden berechnet, inklusive Personalkosten, Geschirr und Tischtücher. Zusätzliche Stunden werden separat verrechnet (siehe Hinweise, Personalaufwand).

Gold & Glow+ *Pumpernickel mit hauchdünnem Prosciutto und süsser Feige (vegetarisch)* *Crêpe & Smoked Salmon mit Crème fraîche, Meerrettich, Dill, Zitrone und knusprigen Kapern (laktosefrei)* *Marinierte Crevetten mit Erbsen-Guacamole, Mais-Crisp, Limettenzeste und frischen Kräutern (vegetarisch)* *Würziger Chicken Satay mit Peanut-Dip (laktosefrei)* *Gazpacho* *Herzhaftes Tiramisu mediterran mit saisonalem Gemüse & Bread Crisps (vegetarisch)* *Geröstetes Crostini mit Fetamousse, Zucchini und Tomatenconfit (vegetarisch)* *Herb Cornets, gefüllt mit einer luftigen Kräutercrème* *Kichererbsenchips zum Knabbern (glutenfrei)* *Marinierte Nüsse zum Knabbern (vegan)* *Mini-Cheesecake (vegetarisch)*	ab 10 Personen	54.00
Züri Vibes+ *Knusprige Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (vegetarisch)* *Kichererbsenchips zum Knabbern* *Melone, Rohschinken & Mozzarella-Spiess* *Avocadomousse mit Crevetten auf Crostini* *Süsskartoffelvelouté mit Kokos (vegan)* *Pouletspiesschen im Nussmantel mit Mango-Dip (glutenfrei)* *Crostini mit Pastrami, Dijon-Senf-Crème und hausgemachtem Gurkenrelish* *Wrap-Roll Smoky mit Grillgemüse und Kräuterdip (vegetarisch)* *Marinierte Nüsse zum Knabbern (glutenfrei)* *Variation von Schokoladen-Friandise (vegetarisch)*	ab 10 Personen	47.00
Green & Crunch+ *Vegetarischer Gyoza (vegan)* *Wrap-Roll Smoky mit Grillgemüse, Feta und Honig (vegetarisch)* *Randen-Chips mit Frischkäse-Honig-Dip (vegetarisch)* *Herzhaftes Tiramisu mediterran mit saisonalem Gemüse & Bread Crisps* *Samtige Cremesuppe der Saison mit frischen Kräutern und einem Hauch Zitrus (vegetarisch)* *Gurkenschiffchen mit Frischkäse (vegetarisch)* *Arancini mit cremigem Mozzarella (vegetarisch)* *Geröstetes Crostini mit Fetamousse, Zucchini und Tomatenconfit (vegetarisch)* *Gefüllte Amaretti (vegetarisch)*	ab 10 Personen	47.00
Timeless Taste+ *Crostini mit Tomate & Basilikum Spinatküchlein und Käseküchlein (vegetarisch)* *Rauchlachs-Tatar mit Avocado-Crème und Brotchips im Glas* *Antipasti-Spiess mit mediterranen Aromen* *Mini-Rindsmeatballs mit Kräutercrème* *Birnenbrot mit Bündnerfleisch und Bergkäse* *Pinsa mit Burrata und Grillgemüse (vegetarisch)* *Oliven & marinierte Gemüse (glutenfrei)* *Mini-Cremeschnitten (vegetarisch)*	ab 10 Personen	37.00
Orient Glow+ *Thunfisch-Tatar mit marinierter Gurke, Sesamöl, Sojasauce, Frühlingszwiebel und Limette* *Mini-Bao-Buns mit knusprigen Mini-Falafel und asiatischer Sauce (glutenfrei)* *Sushi-Bites mit Sesam und Sojasauce* *Vegetarischer Gyoza (vegetarisch)* *Poulet-Teriyaki-Spiesse* *Asiatische Gurken-Cups mit Frischkäse, Chili, Soja und Sesam (glutenfrei)* *Kokos-Ingwer-Suppe, serviert in Espressotassen (glutenfrei)* *Edamame mit Chili und Sesamsalz zum Knabbern (glutenfrei)* *Krabbenchips mit Süss-Sauer-Sauce zum Knabbern* *Frische Mangowürfel mit Chili und Limette*	ab 10 Personen	54.00

Premium Flying Dinner *Tataki vom Lachs mit Randen-Wasabi-Crème: leicht angebratener Lachs mit Dillspitzen und geröstetem Sesam* *Quinoa-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis, Ziegenkäse, Baumnüssen und Honig-Senf-Dressing* *Scharfe Kürbis-Ingwer-Suppe mit Garnele und frischem Koriander, serviert in der Espressotasse* *Mini-Brioche mit geschmorten Kalbsbäckchen und frischem Apfel-Slaw mit leichter Zimtnote* *Herbstliche Gnocchi mit Pilzen und Salbeibutter, Marronipüree und geröstetem Wurzelgemüse* *Pouletbrustfilet auf Marronipüree mit geröstetem Wurzelgemüse wie Pastinaken und Karotten* *Zimt-Panna-Cotta mit karamellisierten Birnen und knusprigen Mandelblüten im Glas*	98.00

Getränke



Weine

Weisswein

Pinot Grigio Luna, DOC Venezia *Italien*	75 cl	43.00
Verdejo 2023, DO Rueda *Bodegas Javier Sanz, Spanien*	75 cl	45.00
Ursus weiss, Assemblage 2023, AOC Zürich *Zweifel & Co, Schweiz*	75 cl	49.00

Rotwein

Primitivo di Manduria, Barrique *Sueda Croce, Italien*	75 cl	43.00
12 Uvas de la Suerte, Crianza *Casa lo Alto, DO Rueda, Spanien*	75 cl	45.00
Ursus rot, AOC Zürich *Zweifel & Co, Schweiz*	75 cl	49.00

Schaumwein

La Contesse, Prosecco DOC, extra dry *Treviso Colle*	75 cl	44.00
La Contesse, Pinot Rosé, Cuvée brut	75 cl	44.00

Weine ohne Alkohol

Chardonnay alkoholfrei *Spanien*	75 cl	39.00
Per Bene Primitivo alkoholfrei	75 cl	29.00
Jsotto Bianco Senza alkoholfrei	75 cl	29.00
Barceló Brands Brut alkoholfrei	75 cl	29.00

Getränke

Softgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.80
Mineralwasser, Süssgetränke	PET, 50 cl	3.80
Focus	PET, 50 cl	4.80
ZFV Hibiskus-Tee, Lemon-Minze	PET, 50 cl	4.80
Michel Orangensaft	100 cl	8.80
Hausgemachter Eistee	100 cl	10.50
Ginger Shot	6 cl	3.60

Spritz alkoholfrei

Basil Spritz *Prosecco alkoholfrei und Mineralwasser*	33 cl	11.50
Lime Spritz *Prosecco alkoholfrei und Mineralwasser*	33 cl	11.50

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch	33 cl	5.00
Birra Moretti	33 cl	5.50
Appenzeller Bier Holzfass naturtrüb	33 cl	5.50

Bier alkoholfrei

Appenzeller Bier Leermond	33 cl	5.00
Birra Moretti Zero	33 cl	5.50
Brauerei Uster alkoholfrei	33 cl	5.50
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.00

Hinweise

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

Preise
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer von 8.1 %.

Lieferpauschale
Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde werden CHF 14.50 pro Weg in Rechnung gestellt (ausserhalb Kundenzone). Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag. Dieser Zuschlag gilt nicht für den Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern.

Personalaufwand
Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung gemäss dem effektiven Aufwand. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	pro Stunde	72.00
Service	pro Stunde	62.00
Küche	pro Stunde	62.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

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.