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 Gastronomie an der ZHAW Winterthur

Kontakt

Grüner Saal, SI 03.20
Theaterstrasse 15c
8400 Winterthur
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen 5

Sandwiches gross 5

Mini-Brötchen 6

Lunch Package 6

Business Lunch 7

Pauschale 7

Apéro Classic 7

Apéro Package 8

Grillspezialitäten 9

Getränke 11

Cocktails & Mocktails 11

Wein & Bier 11

Hinweise 12

Deklaration 14

AGB 14

Essen



Kaffeepausen

Kennzeichnung: vegan, vegetarisch. Die Kaffeepausen sind ab 10 Personen erhältlich, exklusive Auf- und Abbau.

Vormittagskaffee einfach *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion*	pro Person	6.90
Vormittagskaffee Standard *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion* *Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 100 cl*	pro Person	9.90
Vormittagskaffee Power *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion* *Orangensaft 100 cl* *Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 100 cl* *Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen*	pro Person	11.90
Nachmittagskaffee einfach *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion*	pro Person	6.90
Nachmittagskaffee Standard *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion* *Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 100 cl*	pro Person	9.90
Nachmittagskaffee Power *Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion* *Apfelsaft 100 cl* *Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 100 cl* *Dänisches Süssgebäck* *Fruchtspiesschen*	pro Person	12.90

Für das kleine Frühstück

Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel	Stück	2.00
Fruchtbrötli mit Nüssen	Stück	2.60
Nuss- oder Schoggi-Gipfel	Stück	3.10
Schokoladen-Brownie	Stück	3.10
Donuts	Stück	3.10

Früchte

Fruchtspiesschen	Stück	3.50
Bio-Frucht	Stück	2.50
Bio-Früchtekorb	Stück	22.50

Sandwiches gross

Vegetarisch und vegan

Delicato *mit Gemüsequark und Kräutern – vegetarisch*	Stück	7.90
Castel Nuovo *mit Tomaten-Mozzarella und Pesto – vegetarisch*	Stück	7.90
Vitato *mit Brie, Birnen und Rucola – vegetarisch*	Stück	7.90
Trio Grande *mit Eiersalat und Peperoni – vegetarisch*	Stück	7.90
Caruso *mit Gruyère AOP und Tomaten – vegetarisch*	Stück	7.90
Laugen lang *mit Emmentaler AOP – vegetarisch*	Stück	7.90
Vegetariana *mit Grillgemüse und Mozzarella – vegetarisch*	Stück	7.90
Poesia *mit pflanzenbasiertem Eiersalat – vegan*	Stück	7.90
Pollo Impossible *mit würzigem Planted-Kebab – vegan*	Stück	7.90
Trio Farm *mit Grillgemüse – vegan*	Stück	7.90
Bagel vegano *mit Gemüsetatar – vegan*	Stück	7.90

Fleisch & Fisch

Il Mare *mit Thonmousse und Zwiebelringen*	Stück	7.90
Belmonte *mit Salami*	Stück	7.90
San Martino *mit Fleischkäse*	Stück	7.90
Firenze *mit Bauernschinken*	Stück	7.90
Romana *mit Rohschinken und Essiggurken*	Stück	7.90
Pollo Curry *mit Pouletschnitzel*	Stück	7.90
Gustoso *mit Pouletbrust und Ei*	Stück	7.90

Helvetia *mit Fleischkäse und Gruyère*	Stück	7.90
Marco Polo *mit Pouletschnitzel*	Stück	7.90
Corsaro *mit Bauernschinken und Mozzarella*	Stück	7.90
Laugen lang *mit Mostbröckli*	Stück	7.90

Mini-Brötchen

Zopfstangen 30 cm
Aus einer Zopfstange ergeben sich 10 Stück.

Butterzopf mit Gruyère AOP	Stück	40.00
Butterzopf mit Brie *vegetarisch*	Stück	40.00
Laugenzopf mit Tatar *vegan*	Stück	40.00
Rusticozopf mit Rauchkarotte *vegan*	Stück	40.00
Laugenzopf mit Peperoni *vegan*	Stück	40.00
Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	40.00
Butterzopf mit Schinken	Stück	40.00
Rusticozopf mit Trutenbrust CH	Stück	40.00

Party-Brötchen, Purkornschnitten und Mini-Canapés
Nur in 6er-Schritten bestellbar.

Party-Brötchen *mit Hummus (vegan)* *mit Oliventapenade (vegan)* *mit Tatar (vegan)* *mit Rauchkarotte (vegan)* *mit Brie (vegetarisch)* *mit Gruyère (vegetarisch)* *mit Ei-Mousse (vegetarisch)* *mit Trutenschinken* *mit Schinken* *mit Salami* *mit Roastbeef*	Stück	4.60
Purkornschnitten *mit Liptauer (vegetarisch)* *mit Gruyère AOP (vegetarisch)* *mit Frischkäse (vegan)* *mit Roastbeef* *mit Rauchlachs*	Stück	4.90
Mini-Canapé *mit Spargel (vegetarisch)* *mit Ei (vegetarisch)* *mit Lachs* *mit Thon MSC* *mit Salami* *mit Schinken*	Stück	4.60

Mini-Bagelplatte für 20 Personen
Mit Quark, Rauchlachs oder Rauchkarotte
CHF 100.00

Lunch Package

Lunch Bag *Sandwich: Fleisch, vegan oder vegetarisch* *Saisonale Frucht* *Lindor-Kügelchen* *Mineralwasser PET 50 cl* *Servietten und Tragetasche*	pro Person	15.50
Lunch Bag, glutenfrei *Sandwich: Fleisch, vegan oder vegetarisch* *Saisonale Frucht* *Lindor-Kügelchen* *Mineralwasser PET 50 cl* *Servietten und Tragetasche*	pro Person	16.50
Mensa Lunch 3-Gang*	pro Person	23.50
Mensa Lunch 2-Gang* *Vorspeise: Beilagensalat mit verschiedenem Gemüse und zweierlei Dressing* *Hauptgang: Tagesmenü Plants & More (vegetarisch) oder Tagesmenü Exquisit* *Dessert: Tagesdessert* *Getränk: Mineralgetränk 50 cl PET*	pro Person	20.00

**Das Speiseangebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht. Für Sie und Ihre Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer Mensa. Exklusive Mitarbeitende, Dekoration und Buffettischtücher.*

Business Lunch

3-Gang-Menü*	pro Person	39.50

Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat mit zweierlei Dressing (vegan)
- Saisonale Cremesuppe (vegetarisch)
- Rindstatar oder Gemüsetatar (vegetarisch) mit Brot und Butter
- Bündner Rohschinken mit Melone und Feta

Hauptgänge

- Rotes Pouletcurry oder Tofucurry (vegan) mit Jasminreis und Pak Choi
- Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb oder geräuchertem Tofu (vegan) mit Rösti-Pastetli und glasierten Karotten
- Poulet-Shawarma oder gebratener Paneer (vegetarisch) mit knusprigen Kartoffeln, Babyspinat und Sauerrahm
- Entrecôte oder Erbsenproteinsteak (vegan) mit Chimichurri und Gnocchi mit saisonalem Gemüse
- BBQ Pulled Beef oder BBQ Jackfruit (vegan) mit Tagliatelle und Cherrytomatenkonfit, dazu Umami
- Mezze-Teller mit Poulet oder Falafel (vegan) mit Pitabrot, Hummus, Muhammara, Baba Ganoush, Kichererbsenragout, grillierter Aubergine, Ei und frischen Kräutern

Dessert

- Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeeren
- Crêpe mit Orangen und Vanilleglace
- Cheesecake Crème Catalana im Weckglas
- Fondant-Schokoladenkuchen und Vanillerahm

Getränke

Kaffee / Espresso	Tasse	3.60
Sirocco-Teebeutel	Tasse	3.60
Softgetränke PET 50 cl	Flasche	3.60

**Exklusive Getränke, Mitarbeitende, Dekoration und Tischtücher.*

Pauschale

Ganztagespauschale*	pro Person	45.00

Kaffeepause Vormittag Power

- Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion
- Orangensaft 100 cl
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 100 cl
- Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffet

- Vorspeise: Beilagensalat mit verschiedenem Gemüse und zweierlei Dressings
- Hauptgang: Tagesmenü Plants & More (vegetarisch) oder Tagesmenü Exquisit
- Dessert: Tagesdessert
- Getränk: Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 50 cl PET

Kaffeepause Nachmittag Power

- Kaffee, Espresso & Sirocco-Tee à discrétion
- Apfelsaft 100 cl
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 100 cl
- Dänisches Süssgebäck
- Fruchtspiesschen

**Das Speiseangebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht. Exklusive Mitarbeitende, Dekoration und Tischtücher.*

Apéro Classic

Evergreens für die Stehtische
Eine Schale ist für 5 Personen gerechnet.

Erdnüsse gesalzen	Schale	2.00
Chips Nature oder Paprika	Schale	2.80
Gemischte Nüsse	Schale	3.80
Vaya Roots Salt & Balsamico	Schale	4.10
Getrocknete Tomaten	Schale	5.50
Käsewürfel mit Salami	Schale	5.50
Oliven und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteigflûtes	Schale	7.60

Kalte Apéro-Platten

30-cm-Zopfplatte *mit Peperoni, Karotte und Hummus – vegan*	30 Stück	75.00
30-cm-Zopfplatte Premium *mit Lachs, Gruyère und Burehammä*	30 Stück	85.00
30-cm-Baguettes Premium *mit Thon, Roastbeef, Pastrami und Tomaten-Mozzarella*	30 Stück	95.00
Purkornschnitten Premium *mit Lachs, Gruyère und Roastbeef*	18 Stück	85.00
Minibrötli-Platte Classic *mit Salami, Schinken, Gruyère und Ei*	24 Stück	95.00
Minibrötli-Platte Premium *mit Lachs, Roastbeef, Trutenbrust und Brie*	24 Stück	105.00
Käse- und Fleischplatte *mit Garnituren und Brot*	10 Personen	100.00

Warme Apéro-Speisen

Spinatkuchen *vegetarisch*	Stück	3.10
Käsekuchen *vegetarisch*	Stück	3.10
Schinkenrolle	Stück	3.10
Kebabgipfeli	Stück	3.10
Chorizoschnecke	Stück	3.10
Mini-Älplermakkaroni	Stück	4.50
Mini-Ghackets-Hörnli *mit Rind oder vegan*	Stück	4.50
Saisonale Suppe 2 dl *vegetarisch*	Stück	4.50
Saisonale Suppe 1 dl *vegetarisch*	Stück	3.50

Süsse Apéro-Speisen

Pastel de Nata mit Zimtzucker	Stück	3.00
Bananen-Johannisbeer-Schnitte *vegan*	Stück	3.50
Schokoladen-Brownie	Stück	3.10

Apéro Package

Ab 20 Personen bestellbar. Stellen Sie sich Ihr Package individuell nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Unsere Package-Auswahl

3 Häppchen	pro Person	13.50
5 Häppchen	pro Person	21.50
7 Häppchen	pro Person	31.50
9 Häppchen	pro Person	37.50

Kalte Speisen

Kürbismousse
mit Bündner Rohschinken, frischen Kräutern und gerösteten Kernen (vegetarisch erhältlich)

Tomaten-Mozzarella
mit Basilikum, eingelegten Cherrytomaten und Balsamico-Crème – vegetarisch

Brie auf Urdinkelbrot
mit Honig-Senf-Konfitüre und Baumnüssen – vegetarisch

Mini-Bagel
mit Frischkäse und Dill, wahlweise mit Rauchlachs oder Rauchkarotte (vegan / vegetarisch)

Pink Hummus
mit marinierten Zucchetti, Orangenperlen und glutenfreiem Körnerbrot – vegan

Baba Ganoush
mit Süsskartoffelsalat, Feta und gerösteten Kürbiskernen – vegetarisch

Gemüsetatar
mit Ei-Crème, Edamame und feinen Umami-Aromen – vegetarisch

Warme Speisen

Kartoffelgnocchi
mit Butternut-Kürbis, gerösteten Kürbiskernen und frischen Kräutern – vegetarisch

Steinpilz-Tortelli
an Safransauce mit Tomaten-Concassée – vegetarisch

Yumame-Würfel *in aromatischer Tomatensauce mit Kräutern – vegan*	
Korean Fried Cauliflower *mit würziger Marinade und Kokoschips – vegan*	
Bulgur *mit Süsskartoffelragout und Falafel – vegan*	
Pulled-Beef-Burger *im Brioche Bun mit BBQ-Sauce*	
Pulled-Mushroom-Burger *im Brioche Bun mit BBQ-Sauce – vegetarisch*	
Gemüse-Momos *auf Blattspinat mit Teriyaki- oder Sweet-Chili-Sauce – vegan*	
Kürbiscurry *mit Poulet oder Tofu, Jasminreis und schwarzem Sesam – vegan erhältlich*	

Süsse Speisen

Dunkles Schokoladenmousse *mit Erdbeeren*	
Limettenmousse *mit Himbeeren*	
Aprikosen-Streuselschnitte *mit Vanillesauce*	
Apfel-Streuselschnitte *mit Vanillesauce*	
Pastel de Nata *mit Zimtzucker*	
Lemon Cheesecake	
Brownie	
Vanilleschnecke *glutenfrei*	
Zimtschnecke *glutenfrei*	

Grillspezialitäten

Standard-Komponenten

Wurst mit Brot *Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf*	pro Person	12.50
Salatbuffet *250 g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing*	pro Person	7.50

BBQ-Fleisch-Komponenten

Mariniertes Poulet	100–140 g	4.00
Pouletspiess	100–140 g	5.00
Kalbsbratwurst oder Zuffikerli, 2 Stück	100–140 g	4.00
Hamburger	100–140 g	4.00

BBQ-Beilagen-Komponenten

Baked Potato *vegan*	Stück	3.50
Baked Sweet Potato *vegan*	Stück	3.50
Kartoffelsalat *vegetarisch*	1 kg	21.00
Bratkartoffeln mit Rosmarin *vegan*	1 kg	21.00
Gebratener Reis *vegan*	1 kg	15.00
Maiskolben *vegan*	Stück	3.50
Gemüsespiess *vegan*	Stück	6.00
Tofu-Spiess *vegan*	Stück	6.50
Planted-Spiess *vegan*	Stück	5.50
Grillkäse *vegetarisch*	Stück	5.00

BBQ-Spezialsaucen

Sauerrahm *vegetarisch*	100 cl	14.00
Harissa *vegan*	100 cl	18.50
Chimichurri *vegan*	100 cl	30.00

Material und Grillmiete

Grill, Material wie Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas
Pauschal CHF 500.00

Getränke



Getränke

Wasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl PET, 50 cl	5.60 2.30

Süssgetränke

Eistee / Limonade hausgemacht	PET, 50 cl	3.60
Apfelschorle	PET, 50 cl	3.60
Rivella	PET, 50 cl	3.60
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	PET, 50 cl	3.60

Fruchtsäfte

Ramseier Orangen- / Apfelsaft	100 cl	7.60

Heissgetränke

Sirocco-Tee	Beutel	3.60
Kaffee, Espresso ab Maschine	Tasse	3.60

Warme alkoholische Getränke

Mindestbestellmenge 5 Liter

Glühwein	100 cl	22.00
Punsch	100 cl	14.00

Zusatz

Vollmilch	100 cl	4.50
Bio-Haferdrink	100 cl	7.10
Bio-Sojadrink	100 cl	6.80

Cocktails & Mocktails

Cocktails

Aperol Spritz	Glas	14.00
Gin Tonic	Glas	14.00
Negroni	Glas	16.00
Cocktail saisonal	Glas	14.00

Mocktails

Berry Fizz oder Rosemary Spritz	Glas	12.00
Mocktail saisonal	Glas	12.00

Wein & Bier

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso *Valdobbiadene, Il Colle, Italien*	75 cl	36.00
Crémant de Limoux Blanc *Languedoc, Luc Pirlet, Frankreich*	75 cl	39.00
Mythos Pétillant VdP Suisse *Mythos Landolt Weine, Schweiz*	75 cl	39.00
Rimuss Bianco Dry alkoholfrei *Rimuss & Strada Wein AG*	75 cl	36.00

Weissweine

Züribieter weiss AOC *Kanton Zürich, Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	44.00
Nobler Weisser *Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz*	75 cl	52.00
Cuvée Weiss alkoholfrei *Bioweingut Lenz & Amesco*	75 cl	49.00
Pinot Grigio DOC *Südtirol, Kellerei Kurtatsch, Italien*	75 cl	42.00
Verdejo DO Rueda *Dominio de la Granadilla, Spanien*	75 cl	36.00

Rotweine

Züribieter rot AOC *Kanton Zürich, Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	44.00
Nobler Blauer, Pinot Noir *Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz*	75 cl	52.00
Barbera d'Alba DOC Superiore *Piemont, Borgogno Serio, Italien*	75 cl	50.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC *Veneto, Italien*	75 cl	50.00

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell / alkoholfrei	33 cl	5.00
Appenzeller Bier Zitronen-Panaché alkoholfrei	33 cl	5.00
Schützengarten Grapefruit alkoholfrei	33 cl	5.00

Hinweise

Bestellung
Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, bitten wir Sie, Bestellungen für Events ab 20 Personen mit Betreuung und Servicemitarbeitenden mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen. Für grössere oder komplexere Events ab 80 Personen benötigen wir mindestens 30 Tage Vorlaufzeit. Auch bei kurzfristigen Anfragen (weniger als 14 Tage vor dem Anlass) versuchen wir, Ihren Anlass möglich zu machen. Je nach Auslastung kann das Angebot jedoch eingeschränkt sein.

Teilnehmendenzahl
Ihre schriftliche Bestätigung sowie die definitive Gästezahl erwarten wir spätestens 7 Tage vor dem Anlass – ebenso allfällige Änderungen von mehr als 20 %. Kleinere Anpassungen nach der Bestätigung sind – je nach Kapazität – weiterhin möglich; dabei können zusätzliche Kosten entstehen. Wir versuchen jedoch stets, eine passende und faire Lösung zu finden. Verrechnet wird grundsätzlich die bestätigte Personenanzahl. Bei Mehrgästen wird die effektive Anzahl berücksichtigt. Abweichungen von ±10 % zur bestätigten Personenanzahl sind ohne Zusatzkosten möglich.

Leistungen & Flexibilität
Wir setzen die vereinbarten Leistungen gemäss Offerte sorgfältig um. Sollte ein Produkt kurzfristig nicht verfügbar sein, bieten wir Ihnen selbstverständlich eine gleichwertige Alternative an.

Lieferzuschlag
Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitendenkosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

Auf- und Abbauzuschlag
Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und den Abbau des Raumes wird Mitarbeitendenaufwand à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Stornierungen
Eine Absage ist bis 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei möglich. Bei späteren Änderungen gelten die Bestimmungen unserer AGB.

Externe Standorte
Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeitendenaufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet. Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Personalzuschlag
Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Küchenmitarbeitende	pro Stunde	65.00
Eventleitung	pro Stunde	85.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld
Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende der ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Weinflasche und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

Anlass ohne Betreuung
Die Veranstaltenden haften für Getränke, die frei zugänglich sind.

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

Gläser à 25 Stück	Korb	15.00
Besteckset	Stück	1.20
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse	Stück	1.00
Stofftischtuch für Stehtisch oder Buffettisch	Stück	8.50
Kühltruhe / Kühlschrank	Stück	100.00
Zelt	Stück	300.00
Feuerschale inkl. Holz	Stück	100.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Transport Stehtische
Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

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.