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 Forum

Kontakt

Restaurant Forum
Schaffhauserstrasse 228
8057 Zürich
T +41 44 635 22 90
forum@zfv.ch
Leiter Gastronomie: Fabian Pfister
Stv. Betriebsleiterin: Giulia Tiengo

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepause 5

Extras 5

Sandwiches 6

Apéro 6

Kalte Häppchen 7

Warme Häppchen 7

Süsses 8

Steh-Lunch & Dinner 8

Getränke 10

Wein & Bier 10

Hinweise 11

Deklaration 12

AGB 12

Essen



Kaffeepause

Für Seminarverpflegung. Lieferungen nach Verbrauch werden nach Aufwand verrechnet.

Vormittag «Simple» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gipfeli* *Brötli-Mix*	pro Person	9.50
Vormittag «Plus» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gipfel* *Brötli-Mix* *Früchtekorb* *Lindorkugel*	pro Person	11.50
Vormittag «The Brain» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gipfel* *Brötli-Mix* *Früchtekorb* *Powerfood-Riegel*	pro Person	12.50
Nachmittag «Simple» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gebäck*	pro Person	9.50
Nachmittag «Plus» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gebäck* *Früchtekorb* *Mini-Schoggi*	pro Person	11.50
Nachmittag «The Brain» *Kaffee (Nespresso)* *Tee* *Mini-Gebäck* *Früchtekorb* *Nussmischungen*	pro Person	12.50

Extras

Einzelportionen

Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Mini-Brötchen	Stück	2.20
Butterbretzel	Stück	3.90
Mini-Gebäck	Stück	3.20
Diverse Kuchen	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	2.00

Getränke

Nespresso Kaffee	Tasse	3.90
Tee Twinings	Tasse	3.90
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	4.00
Süssgetränke	PET, 50 cl	4.00
Smoothie	25 cl	4.50
Orangensaft	100 cl	9.50
FORUM-Wasser (Brita-Filter)	100 cl	9.00

Kiosk

Lindorkugel	Stück	1.00
Ragusa	Stück	2.00
Diverse Schokoriegel	Stück	2.50
Power-Riegel	Stück	3.50

Lunchbon

Lunchbon *1 Tagessuppe oder Tagessalat* *1 Hauptgang nach Wahl (Gemüse und Beilagen zum Selberschöpfen, Fleisch und Fisch in Bedienung)* *1 Softgetränk (50 cl)* *1 Kaffee oder Tee*	pro Person	25.00

Sandwiches

Sandwichbrötchen (20 cm) *Parisette, Laugen oder Spindel, gefüllt mit:* *Salami* *Vorderschinken* *Geräucherte Trutenbrust* *Fleischkäse* *Gruyère* *Brie* *Eimousse* *Hummus-Antipasti*	Stück	8.50
Partybrötchen-Mix *Salami* *Schinken* *Rohschinken* *Brie* *Gruyère* *Eimousse* *Rauchlachs* *Hummus-Antipasti*	Stück	4.50
Belegte Focaccia, in ca. 20 Stück geschnitten *Salami* *Schinken* *Rohschinken* *Brie* *Gruyère* *Eimousse* *Rauchlachs* *Hummus-Antipasti*	Stück	60.00

Apéro

Alle Apéros ab 10 Personen

«Eazy» *Marinierte Oliven* *Geröstete Cashewnüsse* *Mini-Partybrötchen (Käse, Antipasti, Hummus)* *Frischer Fruchtspiess (Ananas, Apfel, Traube)*	pro Person	12.50
«Business» *Saisonale Bruschetta (Tomate, Kürbis, Oliven)* *Gebratener Tofuspiess (Couscous, Petersilie, Dill)* *Randen-Falafel (Kichererbsen, Tzatziki, Gurken)* *Knackige Gemüsesticks (Kräuter-Dip, Karotten, Peperoni)* *Frischer Fruchtspiess (Ananas, Apfel, Traube)*	pro Person	18.50
«Traditionell» *Reichhaltige Apéroplatte (Käse, Trockenfleisch, Nüsse, Trauben, Feigensenf)* *Tofu-Gurken-Spiess (Koriander, Sesam, Chili)* *Gemüsesticks (Sojajoghurt, Kräuter, Hummus)* *Mini-Patisserie* *Früchtekorb*	pro Person	24.50
«Oriental» *Mini-Pitas (Randen-Hummus, Hummus, Olivenöl)* *Baba Ganoush (Aubergine, Sesam, Granatapfelkerne)* *Taboulé-Salat (Kichererbsen, Kräuter, Gurke, Tomate)* *Falafel-Bällchen (Joghurtsauce, Kichererbsen, Sprossen)* *Orientalische Suppe (Linsen, Kreuzkümmel, Koriander)* *Vegane Keftas (Tomatensauce, Petersilie, Chili)* *Mini-Samosas (Gemüse, Mango-Chutney)* *Sesam-Bagel* *Marinierte Oliven* *Fruchtsalat (Orangen, Datteln, Minze)*	pro Person	29.50
«Italien» *Tomaten-Bruschetta (Baguette, Basilikum, Olivenöl)* *Pizzaschnecken (Grillgemüse, Mozzarella, Tomaten)* *Antipasti-Spiesse (Peperoni, Aubergine, Zucchetti)* *Risotto, saisonal* *Kartoffelgnocchi (Tomatensauce, Basilikum)* *Tomaten-Mozzarella-Spiess (Olivenöl, Basilikum, Balsamico)* *Arancini (Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum)* *Focaccia-Stücke* *Panna Cotta, vegetarisch (Rahm, Waldbeeren)*	pro Person	29.50

Kalte Häppchen

Alle Häppchen ab 10 Personen

Pumpernickel mit Gemüsetatar	Stück	3.00
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	100 g	4.00
Verschiedene Bruschetta *Tomaten* *Oliventapenade* *Hummus*	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Cornets *Avocado* *Chili* *Kräuterfrischkäse* *Räuchertofu*	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Pitas *Hummus* *Antipasti* *Feta-Spinat*	Stück	3.50
Zucchiniröllchen *mit mariniertem Tofu*	Stück	3.50
Gefüllte Mini-Brötchen *Fleisch* *Käse* *vegan*	Stück	4.50

Zum Knabbern

Marinierte Oliven	100 g	6.50
Gebrochener Hartkäse	100 g	6.50
Geröstete Cashewkerne	100 g	6.50
Tortilla-Chips	100 g	6.50
Blätterteigflûtes	100 g	6.90

Am Spiess

Tomaten-Mozzarella *Basilikum, Olivenöl, Balsamico*	Stück	3.50
Tofu, Gurke und Mango *Koriander, Sesam, Chili*	Stück	3.50
Antipasti-Gemüse mit Fleur de Sel	Stück	3.50
Käse und Trauben	Stück	3.50
Rohschinken-Melone	Stück	3.50

Salat im Glas

Asiatischer Gurkensalat *Sesam, Chili, Koriander*	Stück	4.50
Orientalischer Couscous *Kichererbsen, Zitrone, Kräuter*	Stück	4.50
Kichererbsensalat *Granatapfel, Limette, Chili*	Stück	4.50
Süsskartoffel-Feta-Salat *Cherrytomaten, Petersilie*	Stück	4.50
Siedfleischsalat vom Rind *Rote Zwiebel, Essiggurken, Karotten*	Stück	4.50
Griechischer Salat *Feta, Gurken, Tomaten, Oliven*	Stück	4.50
Wurst-Käse-Salat *Lyoner, Emmentaler, Essiggurken*	Stück	4.50

Warme Häppchen

Alle Häppchen ab 10 Personen

Spinat- oder Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen	Portion	3.50
Frittierte Mini-Samosa mit Mango-Chili-Chutney	Portion	3.50
Falafel-Variation mit Tzatziki	Portion	3.50
Vegane Cevapcici mit Ajvarsauce	Portion	3.50
Cevapcici mit Rindfleisch und Ajvarsauce	Portion	4.00
Mini-Kichererbsen-Burger mit Minz-Dip	Portion	4.00
Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce	Portion	4.00
Leichtes Linsen-Thaicurry auf Jasminreis	Portion	4.00
Gerösteter Süsskartoffelstampf mit Tahina-Zitronensauce	Portion	4.00
Blumenkohl-Wings mit BBQ-Sauce	Portion	4.00
«The Green Mountain» Balls mit pikanter Tomatensauce	Portion	4.00
Rindfleisch-Balls mit pikanter Tomatensauce	Portion	4.00
Poulet-Yakitori-Spiesschen	Portion	4.00

Suppen im Glas

Karotten-Ingwersuppe	Portion	3.50
Zitronengrassuppe mit Thaibasilikum	Portion	3.50

Suppen im Glas – saisonal

Geröstete Kürbissuppe mit Kokosnussmilch	Portion	3.50
Cremige Spargelsuppe	Portion	3.50
Frische Tomatensuppe mit Basilikum	Portion	3.50

Süsses

Frischer Fruchtspiess	Stück	3.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	Portion	3.50
Himbeer-Vanille-Joghurt	Portion	3.50
Fruchtsalat mit frischer Minze	Portion	3.50
Hausgemachtes Süssgebäck *Kuchen* *Muffins*	Stück	2.00

Saisonal

Vanille-Sojajoghurt *mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott*	Portion	3.50
Schokomousse *mit Zimt-Zwetschgen-Kompott und Crumble*	Portion	3.50

Steh-Lunch & Dinner

Die folgenden Gerichte werden am Buffet serviert.

Leichtes Linsen-Thaicurry mit Basmatireis	pro Person	16.50
Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce	pro Person	16.50
Sojageschnetzeltes «Zürcher Art» *mit gebratenen Spätzli und Karotten*	pro Person	17.50
– mit Poulet	pro Person	19.50
– mit Kalb	pro Person	22.00
G'hackets und Hörnli *Reibkäse* *Apfelmus* *Röstzwiebeln*	pro Person	17.50
– mit Rindfleisch	pro Person	19.50
Mexikanisches Bohnengericht *Langkornreis* *Korianderjoghurt*	pro Person	17.50
Pasta-Buffet mit 2 Sorten Teigwaren *Dreierlei Saucen* *Reibkäse*	pro Person	17.50
Planted Stroganoff mit gebratenen Spätzli	pro Person	17.50
– mit Rindfleisch	pro Person	19.50
«The Green Mountain» Balls mit Kartoffelstock und Gemüse	pro Person	17.50
– mit Rindfleisch	pro Person	19.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne	pro Person	17.50
– mit Rindfleisch	pro Person	19.50

Getränke



Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	4.00
FORUM-Wasser (Brita-Filter)	100 cl	9.00
Züriwasser drink & donate	100 cl	3.00
Süssgetränke PET / Glas	33 / 50 cl	4.00
Fruchtbowle hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	19.00
Fruchtbowle hausgemacht mit Alkohol	100 cl	26.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.00
Apfelsaft	100 cl	9.00
Hibiskus-Eistee	100 cl	8.40
Smoothies	25 cl	4.50

Warme Getränke

Glühwein hausgemacht *Mindestbestellmenge 5 l*	100 cl	26.00
Punsch ohne Alkohol *Mindestbestellmenge 5 l*	100 cl	19.00

Frisch. Lokal. Gefiltert.

Wir servieren frisch gefiltertes BRITA-Wasser – direkt vor Ort veredelt für besten Geschmack und als perfekte Begleitung zu jedem Gericht.

Wein & Bier

Weine für Fahrer

Blanc de Blancs alkoholfrei *Schaumwein, Weingut Zotz, Deutschland*	75 cl	45.00
Sauvignon Blanc alkoholfrei *Weisswein, Weingut Zotz, Deutschland*	75 cl	45.00

Weissweine für Beifahrer

Stadtzürcher Räuschling Burghalden AOC *Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	45.00
Azuré La Côte Féchy *Sélection Landolt, Waadt, Schweiz*	75 cl	45.00
Heida du Valais AOC *Albert Mathier et Fils, Schweiz*	75 cl	49.00
Riesling trocken Pfalz *Weingut Oliver Zeter, Deutschland*	75 cl	45.00

Rotweine für Beifahrer

Stadtzürcher Pinot Noir AOC *Weingut Landolt, Schweiz*	75 cl	48.00
Artù Merlot Ticino DOC *Cantina il Cavaliere, Schweiz*	75 cl	48.00
Crianza Rioja DOC 2021 *Bodegas Paco García, Spanien*	75 cl	45.00

Bier

Schützengarten	33 cl	5.50
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.50

Hinweise

Bestellungen
Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag
Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Kosten für Mitarbeitende à CHF 50.00 pro Stunde verrechnet.

Transport
Innerhalb des Restaurants Forum fallen Transportkosten an, die auf der Offerte entsprechend ausgewiesen werden.
Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Zuschlag Mitarbeitende
Die Kosten für Mitarbeitende werden nach Aufwand verrechnet, ab Restaurant Forum und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Mitarbeitende Küche	pro Stunde	55.00
Eventleitung	pro Stunde	65.00

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

Zapfengeld
Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Restaurants Forum ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Rückschub
Die Veranstaltenden haften für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Material
Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser, Besteck, Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Stehtisch	Stück	15.00
Buffettisch	Stück	10.00
Stofftischtuch für Stehtisch oder Buffettisch	Stück	8.50
Buffettisch eingekleidet	Stück	28.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten 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.