

# CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



# CATERING- ANGEBOT

---

Gut und einfach – der Leitsatz für unser Catering. Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress – mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der  
ETH Zürich in Basel

---

## KONTAKT

ETH Zürich  
Klingelbergstrasse 48  
4056 Basel

Ihr Gastgeber: Herbert Fandl

T +41 61 387 42 20  
D +41 76 835 35 00  
[ethgastronomie-basel@zfv.ch](mailto:ethgastronomie-basel@zfv.ch)

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, [zfv.ch](http://zfv.ch)

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>KAFFEIPAUSEN</b>	<b>2</b>
<b>SANDWICHES &amp; PARTYBRÖTCHEN</b>	<b>4</b>
<b>KALTE APÉRO HÄPPCHEN</b>	<b>6</b>
<b>WARME APÉRO HÄPPCHEN / FLYING FOOD</b>	<b>8</b>
<b>MINERAL, BIER, WEIN</b>	<b>10</b>
<b>HINWEISE</b>	<b>11</b>
<b>DEKLARATION &amp; NACHHALTIGKEIT</b>	<b>11</b>
<b>AGB</b>	<b>11</b>

# KAFFEEPAUSEN

**Vormittagskaffee Budget** pro Person 9.50

**ab 6 Personen**

Kaffee / Espresso «Nespresso»  
Tee  
Orangensaft  
Brotkorb mit Mini-Brötchen  
Powerriegel

**Vormittagskaffee Simple** pro Person 10.50

**ab 6 Personen**

Kaffee / Espresso «Nespresso»  
Tee  
Orangensaft  
Brotkorb mit Mini-Brötchen  
Powerriegel  
Früchtekorb

**Vormittagskaffee Standard** pro Person 12.50

**ab 6 Personen**

Kaffee / Espresso «Nespresso»  
Tee  
Orangensaft  
Brotkorb mit Mini-Brötchen  
Früchtekorb  
Birchermüesli

**Nachmittagskaffee Budget** pro Person 11.00

**ab 6 Personen**

Kaffee / Espresso «Nespresso»  
Tee  
Ramseier Apfelsaft  
Süßgebäck  
Fruchtsalat im Weckglas

## Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso «Nespresso» pro Tasse 3.20  
Tee pro Tasse 3.20

## Vitamine & Saftkreationen in der Glasflasche

Apfelsaft, Orangensaft, Süßmost 100 cl 7.50  
True fruits smoothies 25 cl 5.50

Das gewisse «EXTRA» für Ihre Kaffeepause.

## «Müesli und Joghurt»

Birchermüesli  Portion 3.50  
Fruchtjoghurt Portion 1.80

## Brötchen, Gipfel & Süßes

Buttergipfel Stück 1.80  
Laugengipfel Stück 1.80  
Körnergipfel  Stück 1.80  
Mini-Gipfel Stück 1.40  
Brioche Stück 2.60  
Fitnessbrötchen Stück 3.20  
Rusticobrötchen  Stück 2.40  
Glutenfreies Brötchen Stück 2.60

## Süßgebäck

Saisonwähe Stück 5.00  
Cookies Stück 2.60  
Ragusarolle Stück 3.20

## Diverses

Früchte Stück 1.50  
Lindorkugel Stück 1.20



# SANDWICHES & PARTYBRÖTCHEN

---

## Baquette Sandwich klein

Baquette hell <<Simple>>	Stück	4.20
Baquette hell <<ExQuisit>>	Stück	4.90

## Sandwich gross ca. 20 cm

Zwirbelino dunkel <<Simple>>	Stück	5.80
Zwirbelino dunkel <<ExQuisit>>	Stück	7.20
Laugenstange <<Simple>>	Stück	5.80
Laugenstange <<ExQuisit>>	Stück	7.20


## Füllungen <<Simple>>

Salami, Schinken, Fleischkäse,  
Thunfischmousse, Brie, Greyerzer

## Füllungen <<ExQuisit>>

Rohschinken, Roastbeef, Lachs,  
Tomaten-Mozzarella

## Gefüllte Wraps am Stück

Wraps mit Rauchlachs Rucola und Frischkäse	Stück	8.50
Wrap mit Chorizo Peperoni, Mais und Cocktailsauce	Stück	8.50
Vegi Wrap mit Antipasti Hüttenkäse und Pesto Verde	Stück	8.50
Veganer Wrap mit Humus  Avocado und Tomate	Stück	8.50

## Brötliplatte 10 Stück

Mini-Sandwichplatte <<Simple>>	Platte	35.00
Mini-Sandwichplatte <<ExQuisit>>	Platte	42.50



## Suppe

Tagessuppe	pro Person	3.80
------------	------------	------




# KALTE APÉRO HÄPPCHEN

## Kalte Snacks

Blätterteigflutes mit Rohschinken	10 Stück	10.50
Blätterteigflutes	10 Stück	6.50
Curry-Cashewnüsse	100 g	4.80
Gesalzene Erdnüsse 	100 g	3.50
Basler Sunnereedli	100 g	6.80
Mini-Muffins salzig	Stück	2.50
Gemischte marinierte Oliven 	100 g	4.80
Sbrinzwürfeli	100 g	4.80
Focaccia Würfel mit Olivenöl und Meersalz	3 Stück	2.10

## Kalte Speisen


Cherry-Tomaten und Mozzarella im Weckglas		3.50
Taboulé Salat, mit Minze, Nüssen und Zitrone 		3.50
Asiatische Gemüse Salat mit Pouletstreifen-Salat		4.00

## Apéro Platten ab 10 Personen

Apéro Platte vegan 	100 g	15.00
Verschiedene Köstlichkeiten auf pflanzlicher Basis, immer saisonal und fein		
Apéro Platte <<Simple>>	100 g	12.00
Klassische Fleisch-, Käse- und Gemüseplatte mit leckeren lokalen Köstlichkeiten		
Apéro Platte <<Exquisit>>	100 g	19.00
Verschiedene Köstlichkeiten mit Trockenfleisch, Käse und Gemüse lokal und fein		
Käse-Apéro Platte	100 g	15.00
5 Käsesorten von mild bis rezent In Häppchen geschnitten Trauben, Baumnüsse		

Zu allen Apéro Platten servieren  
wir passendes Brot

## Wraps Mundgerecht 8 Stück

Wrapsrolle mit Rauchlachs Rucola und Frischkäse	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Chorizo Peperoni, Mais und Cocktailsauce	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Antipasti vegi Hüttenkäse und Pesto Verde	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Hummus vegan 	Stück	2.20
Avocado und Tomate		

## Individuelle Wünsche?

Unser Cateringteam berät Sie gerne.





# WARME APÉRO- HÄPPCHEN / FLYING FOOD

---


## Klassiker

Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Spinatküchlein	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Samosa mit Dip	Stück	3.50
Pouletspiess mit Dip	Stück	4.00

## Vegane Klassiker

New roots-Küchlein 	Stück	4.50
Randenfalafel mit Dip 	2 Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Dip 	2 Stück	3.50


## Kalte Speisen

Cherrytomaten und Mozzarella im Weckglas	Weckglas	3.50
Taboulé-Salat, mit Minze, Nüssen und Zitrone 	Weckglas	3.50
Asiatischer Gemüsesalat mit Pouletstreifen-Salat	Weckglas	4.00


## Warme Speisen

Hausgemachte Pasta mit dem gewissen Flavour, Saucen aus der Flavour Kitchen und frisch geriebenem Sbrinz	Preis nach Wahl / Absprache	
Auberginen-Parmigiana im Ofen gebacken mit Mozzarella und Tomaten	Portion	4.50
Flavour Caesar	Portion	4.50
Pouletbruststreifen mit Sbrinz, Croûtons, Lattichsalat an unserem Hausdressing		

## Dessert

Mini-Pâtisserie gemischt	Stück	2.20
Mini-Muffins gemischt	Stück	2.20
Panna Cotta	Stück	3.50
Schokoladenmousse	Stück	3.50
Fruchtspiesschen 	Stück	3.50

## Lunch-Packages

Lunchmenü Fleisch	pro Person	15.00
inkl. Menüsalat und Dessert		
Lunchmenü vegan 	pro Person	15.00
inkl. Menüsalat und Dessert		



# MINERAL BIER WEIN

---

## Warme Getränke

Glühwein mit Alkohol von November–Februar, mind. 2 Liter	100 cl	24.50
Glühmost ohne Alkohol von November–Februar, mind. 2 Liter	100 cl	19.50
Punsch ohne Alkohol von November–Februar, mind. 2 Liter	100 cl	19.50

## Mineralwasser & Süssgetränke

Henniez mit / ohne CO2	100 cl	5.50
Henniez mit / ohne CO2	PET, 50 cl	3.00
Softdrinks	PET, 50 cl	4.40
Eistee hausgemacht	PET, 50 cl	4.40
Limonade hausgemacht	PET, 50 cl	4.50
El Tony Mate & Ginger	Dose, 33 cl	4.50
Mate Puro	50 cl	4.50
Vitamin Well	PET, 50 cl	4.50
Bio Shorley	PET, 50 cl	4.50

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	100 cl	7.50
Orangensaft	100 cl	7.50

## Kaffee und Tee

Kaffee, Tee aus der Nespresso-Maschine	Tasse	3.20
---	-------	------

## Prosecco / Champagner

Prosecco DOC Millesimato brut Impero by I.W.G	75 cl	32.00
Perrier-Jouët Grand Brut Perrier Jouët Frankreich	75 cl	86.00

## Roséwein

Muttенzer Rosé de Pinot Noir Jauslin AOC	75 cl	36.00
---	-------	-------

## Weisswein

Muttенzer Riesling Sylvaner Jauslin	75 cl	38.00
Bianco di Merlot Tessin Terre Alte, Gialdi	75 cl	36.00
Fendant AOC Piroutte Albert Mathier Wallis	75 cl	35.00
Le Petit Sauvignon Blanc Basel-Stadt Weingut Riehen	75 cl	65.00

## Rotwein

Merlot Selezione d`Ottobre DOC Matasci Tessin	75 cl	39.00
Maienfeld Pinot Noir Cottinelli Graubünden	75 cl	42.00
Le Petit Pinot Noir Basel-Stadt Weingut Riehen	75 cl	65.00

## Bier

Ueli Lager hell Brauerei Ueli Bier Basel	33 cl	4.60
Ueli Bier Basilisk Brauerei Ueli Bier Basel	33 cl	4.60
Ueli Bier Panaché Brauerei Ueli Bier Basel	33 cl	4.60
Ueli Bier Sorglos alkoholfrei Brauerei Ueli Bier Basel	33 cl	4.60

# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung 3 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Die Kleinbestellungen werden über unseren E-Shop getätigt:

<https://shop.zfv.ch/login.ethb>

## Lieferung

Die Lieferung sowie der Rücktransport im ETH-Gebäude sind im Preis inbegriffen.

## Transport

Für Ausserhaus-Caterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Basel wird eine Pauschale von CHF 100.00 pro Anfahrt erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

## Mitarbeitendenzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

### Mitarbeitende

Montag bis Freitag	pro Stunde	55.00
Samstag, Sonntag, Feiertage	pro Stunde	65.00

### Anlassleitung

Montag bis Freitag	pro Stunde	65.00
Samstag, Sonntag, Feiertage	pro Stunde	75.00

Nach 22.00 Uhr, am Wochenende sowie an Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Material

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

Gläser	Stück	1.00
Geschirr	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Glasbruch	Stück	4.00
Stofftisch Tuch	Stück	ab 5.50
Stoffserviette	Stück	1.50
Blumendekoration	Auf Anfrage	

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch Catering-Mitarbeitende der Gastronomie im ETH-Basel ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche verrechnet.

## Getränke

Getränke werden pro angebrochene Flasche verrechnet.

## Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

## Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten dürfen Sie sich während den Bürozeiten gerne an unseren Cateringverantwortlichen wenden.

# DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT

---

Ausführliche Informationen zur Deklaration & Nachhaltigkeit finden Sie im Anhang.

Unser Fleisch ist zu 100 % aus der Schweiz, unser Rauchlachs aus Norwegen.

# AGB

---

Unsere AGBs finden Sie hier

