



Cafeteria Berufsschule Mode und Gestaltung Cateringangebot

«Gastfreundschaft sinnlich erleben»

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen und Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis werden zu lassen! Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein gediegener Apéro, ein kreativer Stehlunch oder ein mehrgängiges, am Tisch serviertes Essen – gerne stellen wir für Sie das Passende zusammen.

Frau Envera Dedic steht Ihnen jederzeit als kompetente Ansprechpartnerin für eine persönliche Beratung und Fragen zur Verfügung.

Ihr ZFV-Team von der Cafeteria Berufsschule Mode und Gestaltung

Kontakt

Adresse

Cafeteria Berufsschule Mode und Gestaltung
Ackerstrasse 30
CH-8005 Zürich

T +41 44 272 13 78
ackerstrasse@zfv.ch

Betriebsleiterin

Envera Dedic

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Pausenverpflegung	5
Apéros und Snacks	6
Süsse Köstlichkeiten	10
Glutenfreie Alternativen	11
Stehlunch, Mittag- oder Abendessen	11
Getränke	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	14

Pausenverpflegung

Wir machen Ihre Pause zum genussvollen, stärkenden Erlebnis und stellen gerne ein persönliches Angebot für Sie zusammen. Die Pausenverpflegung bringen wir gerne in die Sitzungszimmer oder an einen anderen gewünschten Ort.

Heissgetränke

Bio Kaffee Faire Trade Max Havelaar	Tasse	2.50
Diverse Teesorten	Tasse	2.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser mit Kohlensäure	150 cl	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	50 cl	3.50
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	6.00
Orangensaft Michel 100 % Fair Trade Max Havelaar	100 cl	7.50
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	7.50

Gipfel und Brötchen

Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel, Vollkorngipfel	Stück	1.60
Nussbrötchen, Semmel, Sojasemmel, Laugenbrötchen, Weggli, Sonnenblumenbrötchen, Bürli	Stück	1.60
Diverse Partybrötchen	Stück	1.30
Diverse Partygipfel	Stück	1.30

Süsse Köstlichkeiten

Mini-Teegebäck	Stück	1.60
Mini-Muffins	Stück	1.60
Fruchttörtchen Mini mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	1.60
Fruchttörtchen Midi mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	2.80
Fruchttörtchen Maxi mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	3.80

Apéros und Snacks

Partybrötchen

1/2 Buttergipfel, 1/2 Laugengipfel, 1/2 Vollkorngipfel, Nussbrötchen, Laugenbrötchen, Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser Brötchen, Brioche, Focaccia, Vollkornbrötchen, Sesambagel, Ciabattabrötchen

Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Roastbeef, Bündner Rohschinken, Fleischkäse, Schweinskräuterbraten, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

Stück	2.80
-------	------

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Eischeiben, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Käsecreme mit getrockneten Tomaten, grüner Spargel (Saison)

Stück	2.80
-------	------

Mini-Brötchen

Mini-Brötchen mit diversen Füllungen auf Anfrage, mindestens 30 Stück je Sorte

Stück	2.20
-------	------

Rondinos

Rondinos sind runde Grahambrotscheiben.

Belegt mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Roastbeef, Bündner Rohschinken, Fleischkäse, Schweinskräuterbraten, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet, 2 Riesencrevetten, Kalbwienerschnitzel (ab 30 Stück), Mousse von Kalbfleisch, Rauchlachs oder Thon

Stück	2.80
-------	------

Vegetarisch belegt

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Eischeiben, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Tête de Moine Rose, Käsecreme mit getrockneten Tomaten, grüner Spargel (Saison), Mousse von Ei, Kräuterkäse, Roquefort und Gorgonzola

Stück	2.80
-------	------

Canapés

Die Canapés bieten wir mit denselben Fleisch- und Fischkomponenten sowie vegetarischen Alternativen an wie die Rondinos. Beachten Sie hierzu das Angebot auf der vorhergegangenen Seite.

	Stück	2.40
--	-------	------

Smörebröd

Toastbrot mit Rauchlachs, geräuchertem Forellen- oder Pfeffermakrelenfilet	Stück	3.00
--	-------	------

Kalte Spiesschen

Charantaise Melone mit Rohschinken	Stück	2.40
Crevetten oder Gemüse mit Dip	Stück	2.40
Provolone und Cherrytomaten	Stück	2.40
Käse und Oliven	Stück	2.40
Gruyère und Früchte	Stück	2.40

Warme Spiesschen

Satay-Poulet	Stück	2.40
Chipolata	Stück	2.40
Crevetten	Stück	2.40
Gemüse	Stück	2.40
Tofu asiatische Art	Stück	2.40

Artischockenboden, Mini-Choux, Zucchetti- oder Gurkensockel

Belegt mit Rauchlachstatar, Thonmousse, Frischkäsecreme, Pilz-Gemüse- oder Kräutermousse	Stück	2.40
--	-------	------

Crêpes roulées

Gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, norwegischem Rauchlachs, Gemüse-, Kräuter- oder Tomatenmousse	Stück	2.40
--	-------	------

Potpourri

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	7.00
Gebrochener Parmesan, Provolonewürfel, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	7.00
Ergänzt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola oder Mostbröckli	Portion	8.50

Kalte Snacks

Apéro-Kalbfleischpastete	Stück	2.40
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.40
Dattel gefüllt mit Baumnuss (Oktober bis Februar)	Stück	2.40
Gemüestängelchen mit diversen Dips	Portion	3.00
Gespickter Käseigel	Stück	65.00
Pain Surprise von der Bäckerei Kleiner, 32 Einheiten	Stück	95.00

Warme Snacks

Bruschetta mit Tomaten und Oliven	Stück	2.40
Focaccia mit Tomaten und Kräutern	Stück	2.40
Falaffelkugel mit Dip	2 Stück	2.40
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce	2 Stück	2.40
Chili-Poppers mit Cream Cheese	Stück	2.40
Panierte Riesencrevette «Butterfly»	Stück	2.40
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse, Gemüse oder Speck und Käse	Stück	2.40
Gemüsejalousie	Stück	2.40
Pilzjalousie	Stück	2.40
Krapfen mit Rindfleisch-, Poulet- oder Frischlachsfüllung	Stück	2.80
Krapfen mit Spinat und Fetakäse, Pilz- oder Gemüsefüllung	Stück	2.80
Focaccia mit Asia-Burger	Stück	2.80

Aus dem Shotglas

Geeistes Gurkensüppchen mit Tomatenschaum	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Pilzmousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocadocreme	Stück	3.50
Exotischer Mini-Fruchtcocktail	Stück	3.50

Aus dem Schälchen kalt

Spargelsalat mit Kräutervinaigrette (Saison)	Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat	Stück	4.50
Falaffelkugel auf Taboulesalat mit Minze	Stück	4.50
Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

Aus dem Schälchen warm

Lauwarmer Siedfleischsalat	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen oder Riesencrevette	Stück	4.50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Mini-Würstchen	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipasti-Salat	Stück	4.50

Apérogebäck

Apéro-Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Frisch geröstete Cashew Nuts	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Marinierte, gefüllte Oliven	100 g	4.70
Mini-Focaccia mit Kräutern	Stück	2.40
Mini-Focaccia mit Tomaten	Stück	2.40

Süsse Köstlichkeiten

Fruchttörtchen Mini

Belegt mit Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Mandarinen, Tarocco Orangen (Saison), Mini-Vermicelles (Oktober bis Januar)	Stück	1.60
--	-------	------

Andere Sorten sind auf Wunsch und je nach Saison möglich.

Fruchttörtchen Midi

Beachten Sie hierzu die Variationen unter Fruchttörtchen Mini.	Stück	2.80
--	-------	------

Fruchttörtchen Maxi

Beachten Sie hierzu die Variationen unter Fruchttörtchen Mini.	Stück	3.80
--	-------	------

Party-Teegebäck

Schokoladenschnitte, Brownie, Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Ananasblume, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüblikuchen, Mini-Choux gefüllt mit diversen Cremes, Mini-Heidelbeermuffin, Mini-Weihnachtsmuffin (November bis Dezember)	Stück	1.60
--	-------	------

Glutenfreie Alternativen

Glutenfreie Baguettes mit Belag Ihrer Wahl	Stück	2.80
Zucchetti- oder Gurkensockel gefüllt mit Pilz- oder Gemüse mousse	Stück	2.40
Artischockenboden mit Lachstatar	Stück	2.40
Provolone-Tomaten-Olivenspiesschen	Stück	2.40
Crevettenspiesschen kalt oder warm	Stück	2.40
Mini-Kartoffel mit Käse-Tomatenfüllung	Stück	2.40
Gemüsespiesschen	Stück	2.40
Fruchtspiesschen	Stück	2.40

Stehlunch, Mittag- oder Abendessen

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

Getränke

Prosecco

Loredan Gasparini IGT	75 cl	30.00
-----------------------	-------	-------

Weissweine

Lattenberger RX Madeleine, Reto Honegger, Zürich, Schweiz	75 cl	30.00
La Fille Sans Coeur de Féchy, Vins Dufaux, Waadt, Schweiz	75 cl	30.00
La Pierre à Fusil d'Yvorne, Vins Dufaux, Waadt, Schweiz	75 cl	31.00
Petit Arvine de Chamoson, Giroud Vins, Waadt, Schweiz	75 cl	35.00
Pinot Grigio, DOC Piave, Masottina, Venetien, Italien	75 cl	31.00

Rotweine

Lattenberger Klevner, Reto Honegger, Zürich, Schweiz	75 cl	30.00
Pinot noir Domaine de Montauban, Testuz, Waadt, Schweiz	75 cl	30.00
Humagne rouge de Chamoson, Giroud Vins, Waadt, Schweiz	75 cl	35.00
Selezione d'Ottobre, Merlot del Ticino DOC, Matasci, Schweiz	75 cl	31.00
Nero d'Avola IGT, Cusumano, Sizilien, Italien	75 cl	30.00

Bier

Turbinenbräu	33 cl	4.50
Bier alkoholfrei	33 cl	4.50
Turbinenbräu offen vom Fass	Liter	12.00
Miete Offenausschankanlage (Durchlaufkühler)		nach Aufwand

Heissgetränke

Bio Kaffee Faire Trade Max Havelaar	Tasse	2.50
Diverse Teesorten	Tasse	2.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser mit Kohlensäure	150 cl	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	50 cl	3.50
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	6.00
Orangensaft Michel 100 % Fair Trade Max Havelaar	100 cl	7.50
Frisch gepresster Orangensaft (November bis Februar)	20 cl	2.50
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	7.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Bestellung und Annullationsbedingungen

Die Bestellung muss drei Tage vor dem Anlass erfolgen. Die von Ihnen genannte Personenzahl 48 Stunden im Voraus gilt als verbindlich für die Bestellung und Verrechnung. Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

Annullation erfolgt weniger als 48 Stunden vor dem Anlass: 50 % der bestätigten Leistungen

Annullation erfolgt weniger als 24 Stunden vor dem Anlass: 80 % der bestätigten Leistungen

Mitarbeiterkosten

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden der Cafeteria Berufsschule Mode und Gestaltung betreut und durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Montag bis Freitag (ab Cafeteria Ackerstrasse und wieder zurück)	Stunde	47.00
Samstag und Sonntag (ab Cafeteria Ackerstrasse und wieder zurück)	Stunde	50.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Cafeteria Ackerstrasse ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Miete Geschirr und Preise Dekoration

Gläser	Stück	0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00
Tischtuch ab Rolle Duni	Meter	4.50
Tischtuch gross Duni (160 cm x 125 cm)	Stück	5.50
Tischtuch klein Duni (125 cm x 125 cm)	Stück	4.00
Tischtuch Napperon Duni	Stück	4.50

Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Offerte.