

Catering- angebot

Alles ist möglich



Dow Restaurant

Horgen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.zfv.ch

«Alles ist möglich!»

Lieber Gast

Nach dem Motto «Alles ist möglich!» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen.

Ihr ZFV-Team vom
Dow Restaurant

Kontakt

Betriebsleiter

Roger Trachsel

T +41 44 728 22 18

dow@zfv.ch

Küchenchef

Markus Backers

T +41 44 728 22 17

Kueche_dow@zfv.ch

Betriebsassistentin

Cornelia Kägi

T +41 44 728 22 19

ckaegi@zfv.ch

Dow Restaurant

Dow Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3

8810 Horgen

T +41 44 728 22 18

F +41 44 728 20 15

dow@zfv.ch

www.zfv.ch/dow



Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung 1

Sandwiches 2

Kalte Häppchen 3

Warme Häppchen 5

Clubhaus 6

Getränke 7

Weine 8

Allgemeine Hinweise 9

Pausen- verpflegung

Z'Morge

Breakfast

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Butter croissant, Soda-pickled croissant, Whole meal croissant	Stück	1.50
Minor Schokoladengipfel Minor chocolate croissant	Stück	2.20
Butterbretzel Butter bretzel	Stück	2.10
Birchermüesli Bircher muesli	300g	3.80
Joghurt Emmi, assortiert Yoghurt Emmi, mixed flavors	150 g	1.50
Joghurt Emmi, assortiert Yoghurt Emmi, mixed flavors	150 g	1.50

Snacks

Snacks

Saisonfrüchte Fresh seasonal fruits	Stück	1.20
Dörrfrüchtesäckli Dried fruits	110 g	2.70
Schokoladen Chocolates	3 Stück	1.60
Branchli klein Branchli small	Stück	1.10
Lindor Kugel Lindor ball	Stück	0.70
Praline Chocolate	Stück	1.00
Friandises Friandises	Stück	0.75
Früchtespiesschen Fruit skewer	Stück	1.80
Früchtebecher Fruit cup	170 g	3.20

Gebäck

Pastries

Mini-Plunder Mini pastry	Stück	1.50
Mini-Pain au chocolat Mini pain au chocolat	Stück	1.50
Mini-Muffins Mini Muffins	Stück	1.20
Mini-Apfeljalousie Mini apple jealousy	Stück	1.50
Mandel-, Nussgebäck Almond, nut pastry	Stück	1.20
Donut mit Vanille-, Schokoglasur Donut with vanilla, chocolate glazing	Stück	2.10
Rüeblikuchen Carrot cake	Stück	2.00
Hausgemachter Cake Home-made cake	Stück	2.10
Brownie Brownie	Stück	2.20
Mini-Donut Mini donut	Stück	1.20

Sandwiches

Baguettes

Baguette sandwiches

«Deluxe»

gefüllt mit Lachs, Landrauschschinken,
Bündnerfleisch, Trutenfleisch, Thon, Poulet

«Deluxe»

filled with salmon, smoked ham, air dried meat,
turkey, tuna, chicken

Laugenbaguette 1/8 Stück 1.90

Soda Pickled baguette

Mehrkornbaguette 1/8 Stück 1.90

Dark Baguette

Helles Baguette 1/8 Stück 1.90

Baguette

«Standard»

gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Edamer,
Brie, Tomaten-Mozzarella, Ei-Gurken

«Standard»

filled with ham, salami, liver cheese, Edamer, brie,
tomato-mozzarella, egg-cucumbers

Laugenbaguette 1/8 Stück 1.70

Soda Pickled baguette

Mehrkornbaguette 1/8 Stück 1.70

Dark Baguette

Helles Baguette 1/8 Stück 1.70

Baguette

Partybrötchen «Standard»

Party sandwiches «standard»

Partybrötchen mit Ei Stück 2.20

Bread roll with egg

Partybrötchen mit Salami Stück 2.20

Bread roll with salami

Partybrötchen mit Brie Stück 2.20

Bread roll with brie cheese

Partybrötchen mit Schinken Stück 2.20

Bread roll with ham

Partybrötchen mit Grillgemüse Stück 2.20

Bread roll with grill-vegetables

Partybrötchen «Deluxe»

Party sandwiches «deluxe»

Partybrötchen mit Lachs Stück 2.50

Bread roll with salmon

Partybrötchen mit Rohschinken Stück 2.50

Bread roll with raw ham

Partybrötchen mit Thon Stück 2.50

Bread roll with tuna

Partybrötchen mit Poulet-Curry Stück 2.50

Bread roll with chicken curry

Partybrötchen mit Trutenfleisch Stück 2.50

Bread roll with turkey

Kalte Häppchen

Canapés «Deluxe»

Canapes «deluxe»

Canapé mit Tatar (min. 4 Stück) Tatar-canapé (min. 4 pieces)	Stück	2.40
Canapé mit Rohschinken Raw ham-canapé	Stück	2.40
Canapé mit Thon Tuna-canapé	Stück	2.40
Canapé mit Rauchlachs Smoked salmon-canapé	Stück	2.40
Canapé mit Krevetten Shrimp-canapé	Stück	2.40

Canapés «Standard»

Canapes «standard»

Canapé mit Käse Cheese-canapé	Stück	2.20
Canapé mit Schinken Ham-canapé	Stück	2.20
Canapé mit Spargel Asparagus-canapé	Stück	2.20
Canapé mit Ei Egg-canapé	Stück	2.20
Canapé mit Salami Salami-canapé	Stück	2.20

Gefüllte Pitacocktailbrötchen

Filled pita cocktail rolls

mit Spargeln, Lachs oder Krevetten with Asparagus, salmon or shrimps	Stück	2.60
mit Lamm und Avocado with lamb and avocado	Stück	2.90

Finger Food

Finger food

Marinierte Oliven Marinated olives	Portion	3.90
Parmesanstückchen Parmesan cheese	Portion	4.50
Bruschette mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse Bruschette with tomatoes, olives, onions and feta cheese	Stück	1.90
Rohes Gemüse mit zwei Dips Raw vegetables with two dips	Portion	4.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen Tomato mozzarella skewer	100 g	1.80
Käsespiesschen Cheese skewer	Stück	1.80
Crêpesrouladen gefüllt mit Schinken, Lachs oder vegetarisch Crepes rolles filled with ham, salmon or vegetarian	Stück	2.40
Rauchlachstatar mit Sauerrahm Smoked salmon tatar with sour cream	Stück	2.60
Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Boursin Grison's air-dried beef roll filled with Boursin	Stück	2.20
Melonenspiesschen mit Roh- schinken (von Mai bis Oktober) Melon skewer with raw ham (from May to October)	Stück	2.20

Finger Food und Salate im Glas

Finger food and salads in a glass

Couscous Salat Couscous salad	Stück	2.50
Käsesalat Cheese salad	Stück	2.80
Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum Cherry tomatoes with Mozzarella and basil	Stück	2.60
Thonsalat «Niçoise» Tuna salad «Niçoise style»	Stück	3.20
Riesenkrevette auf Mangochutney Jumbo shrimp on mango chutney	Stück	2.80
Avocado-Tomatensalat Avocado tomato salad	Stück	2.80
Krevettencocktail Shrimp cocktail	Stück	2.80
Salatschale mit Blattsalaten Salad bowl with leaf salads	60 g	3.20
Poulet-Currysalat mit Früchten Chicken-curry salad with fruits	Stück	2.80

Apérosnacks

Aperitif Snacks

Pommes Chips Nature, Paprika Pommes chips Nature, Paprika	175 g	6.50
Salznüsse salted nuts	500 g	6.50

Kalte Platten

Cold platters

Käseplatte Verschiedene Weich- und Hartkäse, Brötchen Cheese platter Various sorts of soft and hard cheese, bread rolls	pro Person	17.00
150 g		
Bündnerplatte Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Brötchen Meat Platter «Grison style» Air dried beef, air dried ham, Salami, bread rolls	pro Person	20.00
120 g		
Antipasti-Platte Grillierte Peperoni, Zucchetti, Auberginen, marinierte Tomaten, Oliven, Brötchen Antipasti platter grilled peppers, zucchini, egg plant, marinated tomatoes, olives, bread rolls	pro Person	14.00
150 g		

Warme Häppchen

Käseküchlein	Stück	1.90
Cheese quiche	45 g	
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle	Stück	1.00
Vegetarian mini spring roll	12 g	
Red Hot Chilli Popper	Stück	1.80
Red Hot Chilli Popper	30 g	
Schinkengipfel	Stück	1.60
Ham croissant	24 g	
Panierte Pouletstreifen mit Cocktailsauce	Stück	1.90
Chicken stripes with cocktail sauce		
Yakitori-Spiessli (Poulet) mit Erdnussbutter	Stück	2.20
Chicken skewer Yakitori with peanut butter	30 g	
Rindfleischbällchen	Stück	1.50
Beef meat ball	ca. 30 g	
Panierte Riesenkrevette	Stück	1.90
Crumbed jumbo shrimp	25 g	

Clubhaus

Ab 10 Personen

For 10 and more people

Grilladen

Barbecue

Mini-Cervelat	Stück	1.80
Small cervelat sausage (pork)		
Mini-Kalbsbratwurst	Stück	2.20
Small veal saussae		
Mini-Bauernbratwurst	Stück	2.20
Small fried sausage	70 g	
«farmer's style»		
Mini-Schweinssteak mit Pfeffer	Stück	4.50
Small Pork steak with pepper	120 g	
Mini-Rindshuftsteak	Stück	8.50
Small rump steak	120 g	
Lammkotelett	Stück	4.50
Lamb chop	70 g	
Pouletbrust	Stück	4.50
Chicken breast	130 g	
Gemüsespiesschen	Stück	2.20
Vegetable skewer	100 g	

Beilagen

Garnishings

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Senf, BBQ Sauce, Kräuterbutter	Portion	4.80
Baked Potato with sour cream, mustard, BBQ sauce, herb butter		
Blatt- und Rohkostsalate, angemachter Salat, Brot	Portion	6.50
Leaf salad, raw vegetable salad, dressed salad, Bread		

Getränke

Kaffee und Tee

Coffee and tea

Kaffemaschine Lavazza	mit	18.50
Coffee machine Lavazza	10 Kapseln	
Lavazza-Kaffeekapseln	Kapsel	1.00
Lavazza coffee capsules		
Lavazza-Espressokapseln	Kapsel	1.00
Lavazza espresso capsules		
Kaffeekrug klein	6 Port.	6.00
Coffee pot small		
Kaffeekrug gross	12 Port.	12.00
Coffee pot large		
Teekrug klein	6 Port.	5.00
Tea pot small		
Teekrug gross	12 Port.	10.00
Tea pot large		

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineral water and soft drinks

Mineralwasser	100 cl	4.50
Mineral water		
Mineralwasser ohne Kohlensäure	100 cl	4.50
Mineral water without gaz		
Coca Cola, Coca Cola light	100 cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola light		

Fruchtsäfte

Fruit juices

Orangensaft	100 cl	6.50
Orange juice		
Rauch-Fruchtsäfte, assortiert	25 cl	1.90
Rauch fruit juices, mixed flavors		
Bier		
Beer		
Carlsberg	33 cl	3.90
Carlsberg		
Carlsberg alkoholfrei	33 cl	3.90
Carlsberg non alcoholic		

Weine

Schaumwein

Sparkling wine

Prosecco il Colle Extra Dry di 75 cl 29.50
Vadobbiandene, Italien / Italy
Frisch und Trocken
Fresh and dry

Watter Brut Blanc de Blancs AOC 75 cl 32.00
Riesling x Sylvaner
Weingut Landolt, Zürich,
Schweiz / Switzerland
Feine Perlage mit einer dezenten
Restsüsse
Fine perlage with a discreet residual
sweetness

Weiss Wein

White wine

Petit Arvine du Valais AOC 75 cl 29.00
Albert Mathier et Fils, Wallis,
Schweiz / Switzerland
Frisch und spritzig
Fresh and crisp

Riesling x Sylvaner Schiterberger 50 cl 16.50
Weingut Landolt, Zürich
Wunderbare florale Aromatik,
sehr Sortentypisch
Wonderful floral aroma, very variety
typical

Savignon Vin de Pays d'Oc Luc 75 cl 25.50
Pirelt, Rhône, Languedoc,
Frankreich / France
Florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin,
Pfersich und Zitrusfrüchte
Fresh flavor of blooms, grapefruit,
exotic fruits

Grüner Veltliner Löss DAC 75 cl 29.50
Jurtschitsch, Kamptal,
Österreich / Austria
Mit einem Hauch von Aprikosen, Honig
und Zitrus
With a hint of apricots, honey and citrus

Rot Wein

Red wine

Tre Corti Merlot Ticino DOC 75 cl 32.00
Corti Nicola, Tessin, Schweiz /
Switzerland
Feiner Duft von Beeren und Eichenholz
Scent of Berries and oak wood

Watt else Watter AOC Cuvée 50 cl 17.00
Pinot noir, Dornfelder
Weingut Landolt, Zürich, Schweiz
/ Switzerland
Kraftvolles Beerenbouquet und reiche
Fruchtfülle
Powerful berry bouquet and rich fruits

Lagunilla Rioja DOCa Crianza 75 cl 30.00
Garnacha, Tempranillo
Casa del Comendador, Rioja,
Spanien / Spain
Fruchtige Aromen mit leichter Holznote
Fruity flavour with a light touch of wood

Primitivo del Tarantino IGT Sette 75 cl 29.50
Torri Pichierri Vini, Apulien,
Italien / Italy
Intensives Aroma nach Brombeeren,
Kirschkompott, Pflaumen und
Lebkuchengewürz
Opulent taste of blackberries, cherries,
plums and gingerbread

Ripasso Valpolicella Classico DOC 75 cl 32.00
Superiore Corvina Veronese,
Rondinella Monte del Frà,
Venetien, Italien / Italy
Aromen von Weinbrandkirschen,
Zwetschgen und Lakritze
Flavours of brandy, plums and liquorice

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei 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.

Materialmiete

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

Gläser	Stück	0.80
Besteck	Stück	0.80
Teller	Stück	0.80
Klarsichtbecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Plastikgeschirr	Stück	0.20

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der Restaurant-Öffnungszeiten statt, werden folgende Stundenansätze ab 17.00 Uhr in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	45.00
Leitung	pro Stunde	65.00

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

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Dow Restaurants ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie das Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

Kleinmengenzuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Annulationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 % der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto spätestens 20 Tage nach Rechnungsstellung. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Dow Restaurant haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende des Dow Restaurants verursacht wurden.

Zürich, August 2014