

# Catering- angebot

Alles ist möglich!



**Mensen & Cafeterias**

Berufsschulen

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

# Alles ist möglich!

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team von der  
Cafeteria BBZ Zürich

---

## Kontakt

Cafeteria Baugewerbliche Berufsschule Zürich  
Reishauerstrasse 2  
8005 Zürich  
T +41 44 446 98 05  
reishauer@zfv.ch  
zfv.ch/bbzh

Betriebsleiterin: Marlies Bruppacher

---



# Inhaltsverzeichnis

---

Pausenverpflegung 4

---

Apérokreationen 5

---

Kalte Häppchen 6

---

Warme Häppchen 6

---

Kalte und warme Köstlichkeiten 7

---

Glutenfreie Alternativen 7

---

Süsse Köstlichkeiten 8

---

Stehlunch, Mittag- oder Abendessen 8

---

Getränke 9

---

Weine 9

---

Deklaration 10

---

Hinweise 11

---

AGB 12

---

# Pausen- verpflegung

---

## Einzelportionen

Diverse Partybrötchen	Stück	1.30
Hausgemachter Cake	Stück	3.00
Mini Muffins	Stück	2.00
Mini-Teegebäck	Stück	2.00
Fruchttörtchen Mini mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	4.80
Mini-Vermicelles	Stück	2.00
saisonal Birchermüesli	200 g	4.80

## Getränke

Kaffee	Tasse	2.50
100 % Fairtrade		
Diverse Teesorten	Tasse	2.50
Mineralwasser	PET, 150 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Orangensaft Michel	100 cl	7.50
100 % Fairtrade		
Ramseier Süssmost	150 cl	7.50
mit Kohlensäure		
Rivella rot	150 cl	7.50
FrISCHE Früchte		
FrISCHE saisonale Früchte im Korb serviert	Stück	1.60

---

## Bei uns gibt es Wunschkonzert.

Gerne offerieren wir Ihnen ein individuelles,  
massgeschneidertes Frühstücksangebot.

---

# Apéro- kreationen

---

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung.

## **Partybrötchen** Stück 3.00

1/2 Buttergipfel, 1/2 Laugengipfel,  
1/2 Vollkornbrot, Nussbrötchen,  
Laugenbrötchen, Olivenbrötchen,  
Sojabrötchen, Walliser Brötchen,  
Brioche, Focaccia, Ciabatta,  
Vollkornbrötchen

## **Mini-Brötchen** Stück 2.40

Mind. 30 Stück

## **Rondinos** Stück 2.80

runde Grahambrotscheiben

## **Canapés** Stück 2.40

Alle Brötchen können mit den nachfolgenden Füllungen belegt oder gefüllt werden, ganz nach Ihrem Gusto.

### **Füllungen mit Fleisch oder Fisch**

Bresaola, Bündnerfleisch, Salami,  
Roastbeef, Vorderschinken,  
Fleischkäse, Bündner  
Rohschinken, norwegischer  
Rauchlachs, geräuchertes  
Forellenfilet

### **Vegetarische Füllungen**

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,  
Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter,  
Camembert, Kräuterfrischkäse,  
grüne Spargeln (saisonal)

### **Vegane Füllungen**

Antipasti, Spargeln (saisonal),  
Hummus-Sprossen, Avocado-  
Tomate, gegrillte Shiitake Pilze

## **Darf es mal etwas anderes sein?**

### **Smörrebröd**

Stück 3.00

Buttertoastbrot mit  
norwegischem Rauchlachs,  
geräuchertem Forellenfilet oder  
geräuchertem  
Pfeffermakrelenfilet

### **Apérogebäck**

Blätterteigflütes 100 g 6.80

Frisch geröstete Cashewnüsse mit 100 g 4.70

Kräutern

hausgemacht

Frisch geröstete Salzmandeln 100 g 4.70

hausgemacht

Marinierte, gefüllte Oliven 100 g 4.70

# Kalte Häppchen

---

## **Crêpes roulées** Stück 2.40

Gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, norwegischem Rauchlachs, Kräutermousse

## **Artischockenböden** Stück 2.40

Gefüllt mit Rauchlachstartar, Thonmousse, Frischkäsecreme

## **Spiesschen**

Charantais-Melone mit Rohschinken Stück 2.50

Crevetten mit Dip Stück 2.50

Käse und Oliven Stück 2.50

Antipasti Stück 2.50

Früchte der Saison Stück 2.50

## **Potpourri**

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 7.00

Gebrochener Parmesan, Bündner Bergkäse, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 7.00

Gebrochener Parmesan, Bündnerfleisch, Rohschinken, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel Portion 8.50

## **Snacks**

Apéro-Kalbfleischpastete Stück 2.40

Dattel gefüllt mit Baumnuss (Oktober bis Februar) Stück 2.40

Gemüsestängel mit diversen Dips Portion 3.00

# Warme Häppchen

---

## **Snacks**

Bruschetta mit Tomaten, frischem Basilikum und Oliven hausgemacht Stück 2.40

Focaccia mit Tomaten und Kräuterfrischkäse Stück 2.40

Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasauce Stück 2.80

Falafel mit Dip 2 Stück 2.40

Chili-Poppers mit Cream cheese Stück 2.40

Panierte Riesencrevetten Stück 2.40

«Butterfly» oder im

Kartoffelmantel

Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse Stück 2.40

Krapfen mit Rindfleisch- oder Frischlachsfüllung Stück 2.80

hausgemacht

Krapfen mit Spinat und Fetakäse hausgemacht Stück 2.80

Chiliwürstchen im Blätterteig Stück 3.00

## **Spiesschen**

Satay-Poulet Stück 2.50

Cipollata Stück 2.50

Crevetten Stück 2.50

Grilliertes Gemüse Stück 2.50

# Kalte und warme Köstlichkeiten

---

## Aus dem Shotglas

Taboulé-Salat mit Pfefferminz und Garnele	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho Andaluz	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocado-creme	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfel	Stück	3.50

## Aus dem Schälchen (kalt)

Spargelsalat mit rassiger Kräutervinaigrette saisonal	Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango und Papaya vegetarisch	Stück	4.50
Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze vegan	Stück	4.50
Klassischer Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

## Aus dem Schälchen (warm)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Riesencrevetten	Stück	4.50
Rindfleischbällchen mit Rodeo Barbecue-Dip	2 Stück	4.50

# Glutenfreie Alternativen

---

<b>Baguettes (Glutenfrei)</b> Gefüllt mit Salami, Emmentaler, Schinken, Truthahn, Ei-Mousse, Fleischkäse	Stück	3.00
Lauwarmer Mini-Kartoffel mit Käse-Tomatenfüllung	Stück	2.40
<b>Artischockenböden</b> Gefüllt mit Rauchlachstartar, Thonmousse, Frischkäsecreme	Stück	2.40
Crevettenspiesschen kalt oder warm	Stück	2.50
Gemüsespiesschen	Stück	2.50
Pilzspiesschen	Stück	2.50
Fruchtspiesschen	Stück	2.50

---

## Spezielles

Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten offerieren wir gerne ein Angebot nach ihren Wünschen. Ganz nach dem Motto «Alles ist möglich!».

---



# Süsse Köstlichkeiten

---

## Süsse Versuchungen

Fruchttörtchen Mini mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	2.00
Mini-Vermicelles saisonal	Stück	2.00

## Sie haben die Wahl:

Ob mit Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Mandarinen, Tarocco Orangen – wir erfüllen jeden Wunsch nach saisonaler Möglichkeit.

## Süsse Versuchungen aus dem Shotglas

Schokoladenmousse im Glas	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Früchte-Tiramisu saisonal	Stück	3.50
Exotischer Mini-Früchtecocktail	Stück	3.50
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.50

## Party-Teegebäck

Schokoladenschnitte, Brownie, Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Ananasblume, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblikuchen, Mini- Heidelbeermuffin, Mini- Weihnachtsmuffin (Nov/ Dez)	Stück	2.00
--	-------	------

# Stehlunch, Mittag- oder Abendessen

---

Ob Stehlunch oder ein bedienter Lunch, Mittag- oder ein Abendessen – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen danach eine massgeschneiderte Offerte zusammen.

Betriebsleiter: Heiko Zimmermann

T +41 44 266 99 55

[raemibuehl@zfv.ch](mailto:raemibuehl@zfv.ch)

Executive Chef: Daniel Wagner

T +41 44 266 99 51

---

## Vegane Köstlichkeiten

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Angebot mit veganen Leckereien zusammen.

---

# Getränke

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso 100% Fairtrade	Tasse	2.50
Diverse Teesorten	Tasse	2.50

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	150 cl 50 cl	5.50 3.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.50
Hausgemachte Fruchtbowle ohne Alkohol	100 cl	14.00
Hausgemachte Fruchtbowle mit Alkohol	100 cl	22.00
Rivella rot	150 cl	7.50

## Fruchtsäfte

Orangensaft Michel 100% Fairtrade	100 cl	7.50
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	7.50

## Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	4.50
Feldschlösschen Original offen vom Fass	1 l	12.00
Miete Offenausschankanlage mit Durchlaufkühlung	nach Aufwand	

# Weine

---

## Schaumweine

Il Colle Prosecco Extra Dry Valdobbiadene DOCG Italien	75 cl	31.50
Schuum-Wii Brut VdP Suisse	75 cl	35.00

## Weissweine

Féchy Azuré La Côte AOC, Schweiz	75 cl	31.50
Roero Arneis DFOCG, Cantina del Nebbiolo Italien	75 cl	39.00
Impero Pinot Grigio, Venezia IGT Italien	75 cl	31.00
Mythos Weiss VdP Schweiz	75 cl	30.00

## Rotweine

Selezione d'Ottobre, Merlot del Ticino, DOC, Matasci Schweiz	75 cl	33.00
Nero d'Avola DOC, Fondo Antico Italien	75 cl	31.50
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore, Monte del Frà Italien	75 cl	43.00
Paco Garcia Rioja Crianza DOC Spanien	75 cl	32.00

# Deklaration

---

## **Unsere Philosophie in der Küche**

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug

## **Von hier kommt unser Fleisch**

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland, Australien
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

## **Fisch aus nachhaltigem Fischfang**

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

# Hinweise

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

## Lieferzuschlag

Für Lieferungen ohne Service im Haus verrechnen wir CHF 15.00.

## Mitarbeiterzuschlag

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden der Cafeteria Baugewerbliche Berufsschule Zürich betreut und durchgeführt werden Mitarbeiterstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Cafeteria Baugewerbliche Berufsschule Zürich und zurück:

Montag bis Freitag	Stunde	47.00
Samstag und Sonntag	Stunde	50.00

## Transport

Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge verrechnet. Gerne stellen wir für Sie eine entsprechende Offerte zusammen. – Preis auf Anfrage.

## Material

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

Gläser	Stück	0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00
Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	20.00

## Dekoration

Tischtuch ab Rolle Duni	Meter	5.00
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	4.00
Stoff Tischtuch – Preis auf Anfrage		

## Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	4.00
Teller	Stück	10.00
Besteck	Stück	8.00

## Zapfengeld

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

# AGB

---

## 1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

## 3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## 4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

## 5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## 6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

## 7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

## 8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

## 9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

## 10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

April 2018