

# Catering- angebot

Alles ist möglich!



**Mensen & Cafeterias**

Kantonsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, 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  
Mensa KS Stadelhofen / Hohe  
Promenade

---

## Kontakt

Mensa KS Stadelhofen / Hohe Promenade  
Promenadengasse 5  
8001 Zürich  
T +41 44 268 36 50  
stadelhofen@zfv.ch  
zfv.ch/ks-stadelhofen

Betriebsleiterin: Alexandra Sommer

---



# Inhalts- verzeichnis

---

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

Butter-, Laugen-, Vollkorn-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Nuss-, Soja-, Sonnenblumenbrötchen	Stück	1.80
Semmel, Weggli, Bürlı, Laugenbrötchen	Stück	1.60
Brioche	Stück	1.50
Diverse Partybrötchen	Stück	1.30
Diverse Partygipfel	Stück	1.00
Hausgemachter Cake	Stück	3.00
Mini-Teegebäck	Stück	2.00
Birchermüesli	200 g	4.50
Fruchttörtchen Mini mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	2.00
Fruchttörtchen Midi mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	2.80
Fruchttörtchen Maxi mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl	Stück	3.80
Mini-Vermicelles saisonal	Stück	2.00

## Getränke

Kaffee 100 % Fairtrade	Tasse	1.80
Diverse Teesorten	Tasse	1.70
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 150 cl PET, 50 cl	5.50 2.20
Süssgetränke	PET, 50 cl	2.20
Orangensaft Michel 100 % Fairtrade	100 cl	6.50
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	6.50

## Frische Früchte

Frische saisonale Früchte im Korb serviert	Stück	1.50
---	-------	------

---

**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

½ Buttergipfel, ½ Laugengipfel,  
½ Vollkorngipfel, Nussbrötchen,  
Laugenbrötchen, Olivenbrötchen, Sojabrötchen,  
Walliser Brötchen, Brioche, Focaccia, Ciabatta,  
Vollkornbrötchen

Stück 2.80

## Mini-Brötchen

Mind. 30 Stück pro Sorte

Stück 2.40

## Rondinos

runde Grahambrotscheiben

Stück 2.80

## Canapés

Stück 2.40

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

## Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Bresoala, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salami, Roastbeef, Vorderschinken, Fleischkäse, Bündner Rohschinken, Schweinskräuterbraten, Chorizo, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

## Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Eimousse, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Käsecreme mit getrockneten Tomaten, grüne Spargeln (saisonal), Kürbis-Philadelphia, Auberginencarpaccio

## Vegane Füllungen

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

## Darf es mal etwas anderes sein?

### Smöreböd

Stück 3.00

### Buttertoastbrot

mit norwegischem Rauchlachs, geräuchertem Forellenfilet oder geräuchertem Pfeffermakrelenfilet

### Aperogebäck

#### Blätterteigflutes oder

100 g 6.80

#### Blätterteiggebäck

hausgemacht

#### 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

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

Stück	2.40
-------	------

## Artischockenböden, Mini-Choux, Zucchini- oder Gurkensockel

Gefüllt mit Rauchlachstartar, Thonmousse, Frischkäsecreme, Pilz-, Gemüse- oder Kräutermousse

Stück	2.40
-------	------

## Spiesschen

Charantaise Melone mit Rohschinken	Stück	2.50
Crevetten mit Dip	Stück	2.50
Emmentaler und Cherrytomaten	Stück	2.50
Käse und Oliven	Stück	2.50
Gruyère und Früchte	Stück	2.50
Antipasti	Stück	2.50
Gemüse mit Dip	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
Ergänzt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresoala oder Mostbröckli	Portion	8.50

## Snacks

Apero-Kalbfleischpastete	Stück	2.40
Dattel gefüllt mit Baumnuss (Oktober bis Februar)	Stück	2.40
Gemüestängeli mit diversen Dips	Portion	3.00
Gespickter Käseigel	Stück	65.00

# 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
Falaffelkugel mit Dip	2 Stück	2.40
Chili-Poppers mit Cream Cheese	Stück	2.40
Panierte Riesencrevetten «Butterfly» oder im Kartoffelmantel	Stück	2.40
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse, Gemüse oder Speck mit Käse	Stück	2.40
Gemüsejalousie hausgemacht	Stück	2.40
Pilzjalousie hausgemacht	Stück	2.40
Krapfen mit Rindfleisch-, Poulet- oder Frischlachsfüllung hausgemacht	Stück	2.80
Krapfen mit Spinat und Fetakäse, Pilz- oder Gemüsefüllung hausgemacht	Stück	2.80
Chiliwürstchen im Blätterteig	Stück	3.00
Mini-Rindshamburger	Stück	3.50
Focaccia mit Tomaten und Kräuterfrischkäse	Stück	2.40

## Spiesschen

Satay-Poulet	Stück	2.50
Cipollata	Stück	2.50
Crevetten	Stück	2.50
Grilliertes Gemüse	Stück	2.50
Tofu asiatische Art	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
Geeistes Gurkensüppchen mit Tomatenschaum	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Pilzmousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocadocreme	Stück	3.50
Gemüsetatar «Helvetia»	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfel	Stück	3.50
Sautierte Pilze an Balsamico-vinaigrette	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
Falaffelkugel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze vegan	Stück	4.50
Klassischer Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

## Aus dem Schälchen (warm)

Lauwarmer Siedfleischsalat mit Silberzwiebeln und Gurken	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Riesencrevetten	Stück	4.50
Rindfleischbällchen mit Rodeo Barbeque-Dip	2 Stück	4.50

## Baguettes

Gefüllt mit Salami, Emmentaler, Schinken, Brie, Truthahn, Eimousse, Fleischkäse oder ein Belag nach Wahl	Stück	2.80
--	-------	------

# Glutenfreie Alternativen

---

Lauwarme Mini-Kartoffel mit Käse-Tomatenfüllung	Stück	2.40
Artischockenböden, Zucchini- oder Gurkensockel Gefüllt mit Rauchlachstartar, Thonmousse, Frischkäsecreme, Pilz-, Gemüse- oder Kräutermousse	Stück	2.40
Crevettenspiesschen kalt oder warm	Stück	2.50
Käse-Tomaten-Olivenspiesschen	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

Saisonaler Fruchtsalat <small>ohne Zuckerzusatz, hausgemacht</small>	100 g	4.10
Crème brûlée mit Lavendel	Stück	3.50
Fruchttörtchen Mini <small>mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl</small>	Stück	2.00
Fruchttörtchen Midi <small>mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl</small>	Stück	2.80
Fruchttörtchen Maxi <small>mit saisonalen Früchten Ihrer Wahl</small>	Stück	3.80
Mini-Vermicelles <small>saisonal</small>	Stück	2.00

## Sie haben die Qual der Wahl:

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

## Süsse Versuchungen aus dem

### Shotglas

Schokoladenmousse im Glas	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Früchte-Tiramisu <small>saisonal</small>	Stück	3.50
Exotischer Mini-Früchtecocktail	Stück	3.50
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.50
Kaffee-Mousse <small>hausgemacht</small>	Stück	3.50

### Party-Teegebäck

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

Betriebsleiterin: Nicole Fischer

T +41 44 268 36 50

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

---

## Vegane Köstlichkeiten

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

---

# Getränke

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso 100% Fairtrade	Tasse	1.80
Diverse Teesorten	Tasse	1.70

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	150 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	2.20
Süssgetränke	PET 50 cl	2.20
Hausgemachte Fruchtbowle ohne Alkohol	100 cl	14.00
Hausgemachte Fruchtbowle mit Alkohol	100 cl	22.00

## Fruchtsäfte

Orangensaft Michel 100% Fairtrade	100 cl	6.50
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	6.50

## Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	4.50
Feldschlösschen Original offen vom Fass	100 cl	12.00
Miete Offenausschankanlage mit Durchlaufkühlung	nach Aufwand	

# Weine

---

## Schaumweine

Il Colle Prosecco Extra Dry di Valdobbiadene DOCG Italien	75 cl	31.50
Schuum-Wii Brut VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	75 cl	35.00

## Weissweine

Féchy Azuré La Côte AOC, Sélection Landolt, Schweiz	75 cl	31.50
Roero Arneis DFOCG, Cantina del Nebbiolo Italien	75 cl	39.00
Helveticus weiss Vin de Pays Suisse Barrique Weingut Landolt, Schweiz	75 cl	33.00
Yvorne Solitaire Chablais AOC Sélection Landolt, Schweiz	75 cl	26.00
Pinot Grigio, Venezia IGT Italien	75 cl	31.00
Señorio de Garci Grande 2012 Verdejo Garci Grande Bodegas, Rueda, Spanien	75 cl	26.00

## 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
Lagunilla Rioja DOPa Reserva 2007 Garnacha, Tempranillo Lagunilla Casa del Comendador, Rioja, Spanien	75 cl	31.00

# Deklaration

---

## **Unsere Philosophie in der Küche**

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

## **Von hier kommt unser Fleisch**

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

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

\*\*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## **Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere**

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## **Eier**

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.



# 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 Mensa KS Stadelhofen / Hohe Promenade betreut und durchgeführt werden Mitarbeiterstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Mensa KS Stadelhofen 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 2016



**Mensa KS Stadelhofen/  
Hohe Promenade**  
Promenadengasse 5  
8001 Zürich  
T +41 44 268 36 50  
stadelhofen@zfv.ch  
zfv.ch/ks-stadelhofen