

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias
Kantonsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, 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
Mensa KS Rämibühl

Kontakt

Mensa KS Rämibühl
Freiestrasse 26
8032 Zürich
raemibuehl@zfv.ch
zfv.ch/ks-raemibuehl

Betriebsleiter: Rachid Ouali

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	2
Kalte Häppchen	3
Warme Häppchen	4
Kalte und warme Köstlichkeiten	4
Apéro Riche	5
Süsse Köstlichkeiten	5
Alles ist möglich	6
Getränke	7
Weine	7
Deklaration	8
Hinweise	9
AGB	9

Pausen- verpflegung

Einzelportionen

Diverse Partybrötchen	Stück	1.50
Cake hausgemacht	Stück	3.00

Mini-Gebäcke

Muffins	Stück	2.00
Teegebäck	Stück	2.00
Fruchttörtchen mit Früchten Ihrer Wahl saisonal	Stück	4.80
Vermicelles saisonal	Stück	2.00
Birchermüesli	200 g	4.80
Brownie hausgemacht, glutenfrei	Stück	2.00

Getränke

Kaffee, 100 % Fairtrade	Tasse	2.50
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 % Fairtrade	100 cl	7.50
Ramseier Süssmost	PET, 150 cl	7.50
mit Kohlensäure		
Rivella rot	PET, 150 cl	7.50

Frische Früchte

Frische Früchte im Korb serviert saisonal	Stück	1.60
-------------------------------------------	-------	------

Bei uns gibt es Wunschkonzert.

Gerne offerieren wir Ihnen ein individuelles, massgeschneidertes Frühstückangebot.

Brot vom ZFV Kleiner Bäcker

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

Partybrötchen

Nussbrötchen, Laugenbrötchen, Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser Brötchen, Brioche, Focaccia, Ciabatta, Vollkornbrötchen	Stück	3.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Rondinos runde Grahambrotscheiben	Stück	3.00
---------------------------------------------	-------	------

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

Jeweils im Graham- oder Partybrötchen erhältlich.

Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Bündnerfleisch, Salami, Roastbeef, Vorderschinken, Fleischkäse, Bündner Rohschinken, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet	Grahambrötchent	2.80
	Partybrötchen	3.00

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, grüne Spargeln saisonal	Grahambrötchent	2.60
	Partybrötchen	2.80

Vegane Füllungen

Antipasti, Spargeln saisonal, Humus-Sprossen, Avocado-Tomate, gegrillte Shiitake Pilze	Grahambrötchent	2.70
	Partybrötchen	2.90

Glutenfreie Alternativen

Ab 10 Personen

Baguettes Stück 3.00
Gefüllt mit Salami, Emmentaler, Schinken, Truthahn, Ei-Mousse

Riesenbretzel

Geeignet ab 12 Portionen

Füllungen mit Fleisch oder Fisch 78.00
Bündnerfleisch, Salami, Roastbeef, Vorderschinken, Fleischkäse, Bündner Rohschinken, norwegischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

Vegetarische Füllungen 65.00
Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse,

Kalte Häppchen

Crêpes roulées ab 10 Personen Stück 2.40
Gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, norwegischem Rauchlachs, Kräutermousse

Quesadilla ab 10 Personen Stück 2.60
Gefüllt mit Rindfleisch-Bohnen-Chili, Mais-Erbesen-Guacamole und getrockneten Tomaten, Gegrillte-Peperoni-Rucola-Oliventapenade

Spiesschen ab 10 Personen
Charantais-Melone mit Rohschinken Stück 2.50
Crevetten mit Dip Stück 2.50
Käse und Oliven Stück 2.50
Antipasti Stück 2.50
Früchte saisonal 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

Gemüse Snacks
Carbonata mit Oliven Stück 2.80
Gemüestängel mit diversen Dips Portion 3.00

Warme Häppchen

Snacks

Frühlingsrolle mit Sojasauce vegetarisch	Stück	2.80
Falafel mit Dip	2 Stück	2.40
Chili-Poppers mit Cream cheese	Stück	2.40
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse	Stück	2.40
Empanadas mit Rindfleisch- oder Frischlachsfüllung hausgemacht	Stück	3.00
Wienerli im Blätterteig	Stück	3.00

Spiesschen ab 10 Personen

Satay-Poulet	Stück	2.50
Cipollata	Stück	2.50
Crevetten	Stück	2.50
Grilliertes Gemüse	Stück	2.50
Tofu-Ananas	Stück	2.50
Dips Sweet Chili, BBQ, Curry,		

Kalte und warme Köstlichkeiten

Aus dem Shotglas

Couscous-Salat mit Pfefferminz und gegrillter Garnele	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho Andaluz	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Gemügesticks auf Avocado-creme	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüse- oder Speckwürfel	Stück	3.50

Aus dem Schälchen (kalt)

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

Aus dem Schälchen (warm)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Riesencrevetten	Stück	5.00
Rindfleischbällchen mit Rodeo Barbecue-Dip	2 Stück	4.50

Apéro Riche

Pakete ab 20 Personen, individuell kombinierbar

Swiss Star pro Person 32.00

Maggia Brot Scheiben mit Rindstartar
Chäschüechli mit Schalottenkonfi
Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Gezupftes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Kartoffelspänne
Mini-Cremeschnitte
Toblerone Mousse

Global pro Person 48.00

Portugiesische Ceviche mit Limette und Koriander
Teufel Salat mit Rindfleisch, Peperoni und Essiggurken
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Pizzaschnecken mit und ohne Schinken
Quesadillas mit verschiedenen Füllungen
Meatballs in rassiger Tomatensalsa
Brownies hausgemacht
Gebrannte Creme mit Apfel

Hipp und Trendy vegetarisch pro Person 45.00

Falafel mit Minzjoghurt und Humus
Polentasticks mit Kräuterdip
Knusprige Panko Champignons mit Salsa
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
Shepards Pie mit Quorn
Gehacktem – vegan
Gemüseküchlein mit Chili-Rosinen-Dip
Pizzaschnecken mit Mozzarella
Veganes Schokoladenmousse mit Seidentofu
Mandel Panna Cotta mit Himbeersauce

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 Mini

Fruchttörtchen mit Früchten Ihrer Wahl <small>saisonal</small>	Stück	2.50
Vermicelles <small>saisonal</small>	Stück	2.20

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

Tobleronemousse im Glas	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Früchte-Tiramisu <small>saisonal</small>	Stück	3.50
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.50

Party-Teegebäck

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

Alles ist möglich

Durch die Vielseitigkeit der ZFV-Unternehmungen ist es uns möglich, Ihren Anlass so speziell und massgeschneidert wie Sie es sich wünschen, auszurichten.

Ob Stehlunch oder ein bedienter Lunch, Themen Buffet oder Catering an einem aussergewöhnlichen Veranstaltungsort, 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.

Getränke

Kaffee und Tee

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

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	150 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.50
Fruchtbowle hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	14.00
Fruchtbowle mit Alkohol hausgemacht	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

Mythos Brut VdP Suisse	75 cl	31.50
------------------------	-------	-------

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 Mensa Rämibühl betreut und durchgeführt werden Mitarbeiterstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Mensa Rämibühl und zurück:

Mitarbeiter

Montag bis Freitag Stunde 47.00

Samstag und Sonntag Stunde 50.00

Anlass Leitung

Montag bis Freitag. Stunde

55.00

Samstag und Sonntag

60.00

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

Stehische Stück 15.00

Buffettische Stück 20.00

Wo immer möglich arbeiten wir mit Glas- und Porzellangeschirr.

Eines unserer ökologischen Ziele ist es, unser Zero Waste-Konzept schrittweise einzuführen und das Einweg-Verpackungsmaterial vollständig abzuschaffen.

Dekoration

Tischtuch ab Rolle Duni Meter 5.00

Tischtuch gross Duni Stück 5.50
(160 cm x 125 cm)

Tischtuch klein Duni Stück 4.00
(125 cm x 125 cm)

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

Unsere AGB's sind unter zfv.ch/agb zu finden.

