

# CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



# ALLES IST MÖGLICH!

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: 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!

Unser  
Catering E-Shop:



---

## Kontakt

Bistro Sihlhof  
Campus Gastronomie ZFV  
Lagerstrasse 5  
8004 Zürich  
T +41 43 243 40 80  
phzh@zfv.ch  
zfv.ch/sihlhof

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Around Coffee           | 1  |
| Tagungspauschalen       | 2  |
| Lunch- Buffets          | 2  |
| Grill- Buffets (Saison) | 3  |
| Apéro                   | 4  |
| Sandwiches              | 5  |
| Weine                   | 6  |
| Getränke                | 9  |
| Hinweise                | 10 |
| Deklaration             | 11 |
| AGB                     | 11 |

# AROUND COFFEE

---

**Morgenkaffee PHZH** pro Person 8.50  
Kaffee, Espresso  
oder Twinings Tee  
Henniez mit / ohne Kohlensäure  
Gipfel oder Brötchen

**Morgenkaffee PHZH plus** pro Person 13.50  
Kaffee, Espresso  
oder Twinings Tee  
Henniez mit / ohne Kohlensäure  
33 cl Granini Orangensaft  
Gipfel oder Brötchen  
Frucht der Saison

**Nachmittagskaffee PHZH** pro Person 8.50  
Kaffee, Espresso  
oder Twinings Tee  
Henniez mit / ohne Kohlensäure  
Blechkuchen saisonal

**Nachmittagskaffee PHZH plus** pro Person 13.50  
Kaffee, Espresso  
oder Twinings Tee  
Henniez mit / ohne Kohlensäure  
33 cl Granini Orangensaft  
Blechkuchen saisonal  
Frucht der Saison

Kaffeepause-Bon auf Anfrage

## Einzelne Kleinigkeiten

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| Frucht saisonal             | Stück | 1.20 |
| Urdinkelbrötchen vegan      | Stück | 2.00 |
| Glutenfreies Brötchen       | Stück | 2.00 |
| Früchtebrötchen             | Stück | 2.00 |
| Nussbrötchen                | Stück | 2.00 |
| Laugenbrötchen              | Stück | 2.00 |
| Schokoladenbrötchen         | Stück | 3.00 |
| Maisbrötchen                | Stück | 2.00 |
| Feigennussbrötchen          | Stück | 2.00 |
| Buttergipfel, Laugengipfeli | Stück | 1.90 |
| Körnergipfeli vegan         | Stück | 1.90 |
| Schokoladengipfel           | Stück | 3.00 |
| Butterbrezel                | Stück | 3.00 |
| Birchermüesli               | 200 g | 5.50 |

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Joghurt mit Toppings                    | 200 g | 5.50 |
| Süssgebäck abgepackt                    | Stück | 3.00 |
| Spitzbueb, Vogelnest, Haselnussmakrönli |       |      |
| Süssgebäck offen                        | Stück | 3.00 |
| Berliner, Brownie, Nusschnecke          |       |      |
| Mandel-, Nussgipfel                     | Stück | 3.00 |
| Marmor-, Zitronecake                    | Stück | 3.00 |
| Muffin klein                            | Stück | 3.50 |
| Muffin gross                            | Stück | 5.00 |
| Hausgemachter Schokowürfel              | Stück | 4.20 |

## Warme Getränke

|                  |        |      |
|------------------|--------|------|
| Kaffee, Espresso | Tasse  | 3.60 |
| Twinings Tee     | Tasse  | 3.60 |
| Spezialmilch     | 100 cl | 6.50 |

## Kalte Getränke

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Henniez mit / ohne Kohlensäure         | 50 cl   | 3.00 |
| Glasflasche                            | 100 cl  | 8.00 |
| Hauswasser mit Minze, Limette, Zitrone | Karaffe | 7.50 |
| Süssgetränke                           | 50 cl   | 3.50 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero              |         |      |
| Rivella rot / blau                     |         |      |
| Apfelsaft, Shorley                     |         |      |
| Eistee Hibiskus / Lemon                |         |      |

## Fruchtsäfte

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| Graninisaft                 | 33 cl  | 4.00  |
| Orangensaft                 | 100 cl | 9.00  |
| Orangensaft frisch gepresst | 100 cl | 16.00 |

## Kiosk

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| Lindorkugel gemischt        | Stück | 1.00 |
| Schokoriegel gemischt       | Stück | 1.90 |
| Schokoriegel gemischt vegan | Stück | 2.50 |

# TAGUNGS- PAUSCHALEN

---

## **Lunchmenü «Tagung»** pro Person 28.00

Menüsalat  
Menü aus dem Tagesangebot  
Tagesdessert  
Kaffee, Espresso oder Tee  
Getränk, 50 cl, PET

Geeignet ab 30 Personen.  
Bedient oder Selfservice.

## **Verpflegung «Ganzer Tag»** pro Person 48.00

Morgenkaffee PHZH plus  
Lunchmenü Tagung  
Nachmittagskaffee PHZH

## **Lunchbag PHZH** pro Person 14.00

Sandwich  
Henniez mit / ohne Kohlensäure  
Frucht der Saison  
Schokoladenriegel

# LUNCH- BUFFETS

---

Die folgenden Buffets stehen zur Auswahl für die Mittagsverpflegung ab 30 Personen und werden im Chafing Dish (Warmhaltegerät) oder im Flying Service serviert.

## **Bella Italia** pro Person 30.00

Tomaten-Mozzarellasalat,  
Basilikum Pesto vegi  
Melone mit Rohschinken saisonal  
Tagliatelle-Ragout  
Safranrisotto mit Mascarpone  
gebackenem Rucola,  
Ofengemüse vegi  
Tiramisu hausgemacht  
Pistazienkuchen hausgemacht

## **Schweiz** pro Person 33.00

Salat der Saison  
Mostbröckli-Carpaccio mit Apfel-  
Selleriesalat und Baumnüssen  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Pasta  
Kräuter-Waldpilz-Ragout vegi  
Schoggichüechli  
Gebrannte Creme

## **Asien** pro Person 29.00

Frühlingsrolle vegan  
Korianderdip  
Scharfer grüner Papayasalat mit  
Karotten und Erdnüssen vegi  
Rindfleisch nach Szechuan Art  
Trockenreis  
Thai Curry vegi  
Asiatische Gemüse Mischung  
Kokos-Panna cotta mit  
Passionsfrucht  
Karamellisierte Ananas-Spiesse  
mit Chili vegan

# GRILLBUFFET

**(SAISON)**

Ab 30 Personen

---

Bei schönem und warmem Wetter organisieren wir Ihnen einen schönen Grillplausch auf dem PHZH-Areal. Bitte kontaktieren Sie uns persönlich.

**PHZH Easy Grill** pro Person 12.50

Cervelat, Bratwurst oder  
Wurstalternative  
Hausbrot  
Senf, Ketchup, Mayonnaise

**PHZH Grill deluxe** Pro Person 34.00

Halloumi vegi  
Tofusteak vegan  
Rinds Flanksteak  
Schweinshalssteak  
Poulardenbrust  
Ofengemüse  
Baked Potato mit Sauerrahm  
3 angemachte Salate  
2 Blattsalate  
Italien- und French-Dressing  
Dips hausgemacht  
Hausbrot

# APÉRO

## Zum Knabbern

|                               |            |       |
|-------------------------------|------------|-------|
| Zweifel Chips Nature, Paprika | 280 g      | 11.00 |
| Gesalzene Nüsse               | 500 g      | 12.00 |
| Salzstangen                   | 250 g      | 9.00  |
| Parmesan Stücke               | pro Schale | 7.00  |
| Oliven gemischt               | pro Schale | 5.00  |

## Kalte Häppchen

### Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Baba Ghanoush auf Crostini, vegan                           | Stück | 4.20 |
| Rüebli- Meerrettich- Mousse auf Dinkel-Laugen Brötli, vegan | Stück | 4.20 |
| Getrüffeltes Frischkäsemousse auf Crostini, vegi            | Stück | 4.20 |
| Rindstatar asiatisch mit Wasabi- Mayonnaise auf Crostini    | Stück | 4.20 |
| Melone mit Rohschinken (Mai-Sep)                            | Stück | 4.20 |
| Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich          | Stück | 4.20 |

## Sushi

### Mindestbestellmenge 25 Stück

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Sushi je nach Tagesangebot                  | Stück | 4.20 |
| Ingwer, Wasabi, Sojasauce, Stäbli inklusive |       |      |

## Im Glas oder Tasse

### Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Couscous-Salat mit Peperoni und Zwiebeln vegan             | Stück | 4.20 |
| Gazpacho Andaluz saisonal, vegan                           | Stück | 4.20 |
| Tomaten-Mozzarellasalat vegi                               | Stück | 4.20 |
| Griechischer Salat vegi                                    | Stück | 4.20 |
| Suppe saisonal   | Stück | 4.20 |
| Spargelsalat April bis Ende Juni                           | Stück | 4.20 |
| Asiatischer Nudelsalat mit Chili, Pfefferminze und Limette | Stück | 4.20 |
| Wassermelone und Feta mit Aceto und Minze (Jun-Sep)        | Stück | 4.20 |

## Warme Häppchen

### Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Randen-Falafelbällchen mit hausgemachtem Soja-Minz-Dip, vegan | Stück | 4.20 |
| Gemüsesamosa mit Harissa-Mandel-Dip, vegan                    | Stück | 4.20 |
| Mini-Empanada mit mediterraner Gemüsefüllung, vegi            | Stück | 4.20 |
| Spanische Tortilla Aioli, vegi                                | Stück | 4.20 |
| Spanische Tortilla Aioli, pikante Chiliwurst                  | Stück | 4.20 |
| Mini-Empanada mit würziger Rindshackfüllung                   | Stück | 4.20 |
| Meatball mit feuriger Sauce                                   | Stück | 4.20 |
| Lachs an Teriyaki-Sauce mit Papayasalat                       | Stück | 4.20 |
| Riesencrevette im Kokosknuspermantel Zitronenmayonnaise       | Stück | 4.20 |

## Süsse Verführungen hausgemacht

### Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas | Stück | 4.20 |
| Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto    | Stück | 4.20 |
| Blechkuchenwürfel saisonal            | Stück | 4.20 |
| Schokoladenmousse                     | Stück | 4.20 |
| Tiramisu                              | Stück | 4.20 |
| American Cheesecake im Weckglas       | Stück | 4.20 |

# SANDWICHES

---

## Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

|                         |       |      |
|-------------------------|-------|------|
| Tomaten-Mozzarella vegi | Stück | 7.50 |
| Käse vegi               | Stück | 7.50 |
| Fleischkäse             | Stück | 7.50 |
| Salami                  | Stück | 7.50 |
| Bauernschinken          | Stück | 7.50 |
| Rauchlachs              | Stück | 7.50 |

## Partybrötchen

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Bircherbrötchen mit Antipasti<br>vegan   | Stück | 5.50 |
| Ciabatta mit Tomaten-<br>Mozzarella vegi | Stück | 5.50 |
| Nussbrötchen mit Brie<br>und Birne vegi  | Stück | 5.50 |
| Bürli mit Schinken                       | Stück | 5.50 |
| Pastorello mit Salami                    | Stück | 5.50 |
| Laugenbrötchen mit Lachs                 | Stück | 5.50 |

Alle Sandwiches sind auch glutenfrei erhältlich.

# SALATE

---

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| Gemischter Blattsalat        | Stück | 7.50 |
| Gemischter Salat saisonal    | Stück | 9.00 |
| Italiene und French Dressing |       |      |
| Hausbrot                     |       |      |



# WEIN

---

## Prosecco / Risecco

### **Le Contesse Prosecco Extra Dry** 75 cl 42.00

DOC Prosecco, Le Contesse

Der Prosecco wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

### **Riseco Blanc Brut** 75 cl 38.00

AOC Zürich, Zweifel 1898

Aus besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss. 1440 wurden erstmals die Högger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Dieser Riseco passt hervorragend zum Apéro und ist mit seiner feinen Perlage und Muskatnote ein Hochgenuss.

## Weisswein

### **Féchy La Colombe AOC, Bio** 75 cl 43.50

Schweiz, Waadt

Traubensorte: Chasselas

Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen rund um Féchy. Ein herrlich leichtfüssiger, strahlender Weisswein mit frischen, floralen Aromen.

### **Chardonnay Friuli Grave DOC** 75 cl 44.50

Italien, Friame

Traubensorte: Chardonnay

Offenes Bouquet, frische Apfelnoten und leicht exotische Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen und delikates. Ein unkomplizierter, trinkfreudiger Sommer- und Aperitif-Wein.

### **Rioja Blanco DOCa** 75 cl 42.00

Spanien, Rioja

Traubensorte: Viura

Eine reine Viura. Frisches, klares Bouquet, Apfelnoten, Aprikosen und Zitrusaromen. Geradlinig, frisch und mit einer angenehm cremigen Textur am Gaumen. Ein unkomplizierter, schmackhafter weisser Rioja

### **Grauburgunder AOC** 75 cl 58.00

Schweiz, Malans

Traubensorte: Grauburgunder

In der Nase Noten von Quitten, Nektarinen, weissen Blüten und Akazienhonig. Im Gaumen, vollmundig und dicht, mit Aromen von Birnen, gelben Äpfeln, Mirabellen und wiederum Honig, im Abgang mit einer schönen Mineralität.

## Rotwein

### **Nobler Blauer, Nadine Saxer** 75 cl 52.00

Schweiz, Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

In der Nase präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.

### **Finca Resalso DO, Bodegas Emilio Moco** 75 cl 46.00

Spanien, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Ein reinsortiger Tempranillo aus jüngeren Tinto-Fino-Reben. Kräftiges Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, getrockneten Rosen, Sauerkirschen, Kaffeenoten, leicht mineralisch. Am Gaumen voller Auftakt, strukturiert und mit einem angenehm dichten Extrakt und Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, Brombeeren und etwas Kaffee.

### **N°2 Rosso, Bio, Brancaia in Maremma** 75 cl 56.00

Italien, Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Ein reinsortiger, ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon. In der Nase reine Aromen von Vanille, schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren und feinen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig und mittelkräftig mit seidigen, zarten Tanninen.

### **Pinot Noir AOC** 75 cl 59.00

Schweiz, Maienfeld

Traubensorte: Pinot Noir

Frisches Bouquet, Himbeeren, Kirschen und ein Hauch Rosenduft. Am Gaumen saftig und weich, zarte Tannine und guter Länge. Passt hervorragend zu einem Plättli.

# GETRÄNKE

---

## Kaffee und Tee

|                  |       |      |
|------------------|-------|------|
| Kaffee, Espresso | Tasse | 3.60 |
| Twinnings Tee    | Tasse | 3.60 |

## Kalte Getränke

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Henniez mit / ohne Kohlensäure                   | 50 cl   | 3.00 |
| Glasflasche                                      | 100 cl  | 8.00 |
| Hauswasser mit Minze, Gurke, Limette und Zitrone | Karaffe | 7.50 |

## Süssgetränke

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
|                                      | 50 cl | 3.50 |
| Coca-Cola                            |       |      |
| Coca-Cola Zero                       |       |      |
| Rivella rot / blau                   |       |      |
| Apfelsaft, Shorley                   |       |      |
| Eistee hausgemacht, Hibiskus / Lemon |       |      |
| Red Bull / El Tony (Trendgetränke)   | 33 cl | 3.80 |

## Fruchtsäfte

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| Graninisaft                 | 33 cl  | 4.00  |
| Orangensaft                 | 100 cl | 9.00  |
| Orangensaft frisch gepresst | 100 cl | 16.00 |

## Bier

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch      | 33 cl | 5.00 |
| Appenzeller Sonnwendig       | 33 cl | 5.00 |
| alkoholfrei                  |       |      |
| Appenzeller Zitronen Panaché | 33 cl | 5.00 |
| Ausländische Biere           | 33 cl | 5.50 |
| Bier Bügelflasche            | 50 cl | 6.50 |

## Aperitifs

|                                    |  |       |
|------------------------------------|--|-------|
| Aperol Spritz                      |  | 12.00 |
| Hugo                               |  | 12.00 |
| Gespritzter Weisswein süss / sauer |  | 8.00  |

# HINWEISE

---

## Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 3 Arbeitstage im Voraus zu.

## Personalzuschlag

Zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

### Montag bis Freitag

|         |        |       |
|---------|--------|-------|
| Leitung | Stunde | 60.00 |
| Service | Stunde | 50.00 |
| Küche   | Stunde | 50.00 |

### Samstag

|         |        |       |
|---------|--------|-------|
| Leitung | Stunde | 75.00 |
| Service | Stunde | 65.00 |
| Küche   | Stunde | 65.00 |

Personal- und Lieferkosten werden nach Aufwand verrechnet.

Ab 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 15.00 pro Mitarbeiter:in und Stunde verrechnet.

## Lieferungen

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben. Dieser richtet sich nach Distanz und Grösse des Auftrags resp. des Aufwandes.

|                  |          |       |
|------------------|----------|-------|
| Kleine Lieferung | Pauschal | 30.00 |
| Grosse Lieferung | Pauschal | 60.00 |

## Material

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

|                        |              |      |
|------------------------|--------------|------|
| Besteckset             | Stück        | 1.00 |
| Gläser                 | Stück        | 1.00 |
| Teller                 | Stück        | 1.50 |
| Tischtuch gross        | Stück        | 5.50 |
| Tischtuch klein        | Stück        | 3.50 |
| Dekoration             | nach Aufwand |      |
| Technische Hilfsmittel | nach Aufwand |      |

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

# 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.

## Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Rindfleisch             | Schweiz                              |
| Kalbfleisch             | Schweiz                              |
| Schweinefleisch         | Schweiz                              |
| Poulet                  | Schweiz                              |
| Übriges Geflügel        | Schweiz                              |
| Kaninchen               | Schweiz                              |
| Lammfleisch             | Schweiz, Neuseeland*,<br>Australien* |
| Wild, Wildgeflügel      | Schweiz, Österreich,<br>Deutschland  |
| Fleisch- und Wurstwaren | Schweiz                              |

\*«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.

# AGB

---

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](https://www.zfv.ch/agb)