

# Catering-Angebot

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

Pädagogische Hochschule Zürich  
Campus Gastronomie ZFV  
Lagerstrasse 10  
8004 Zürich  
T +41 43 305 66 88  
phzh@zfv.ch  
zfv.ch/ph-zuerich

---

# INHALTSVERZEICHNIS

Around Coffee	1
Tagungs-Pauschalen	2
Lunch-Buffets	2
Grillbuffet	3
Apéro	3
Sandwiches	4
Salate	4
Weine	5
Getränke	5
Hinweise	5
Deklaration	6
AGB	6

# 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

## Einzelne Kleinigkeiten

Frucht saisonal	Stück	1.20
Urdinkelbrötchen (vegan)	Stück	2.00
Glutenfreies Brötchen (vegan)	Stück	2.00
Früchtebrötchen (vegan)	Stück	2.00
Nussbrötchen (vegan)	Stück	2.00
Laugenbrötchen	Stück	2.00
Schokoladenbrötchen	Stück	3.00
Maisbrötchen	Stück	2.00
Feigennussbrötchen	Stück	2.00
Buttergipfel, Laugengipfel	Stück	1.90
Körnergipfeli (vegan)	Stück	1.90
Schokoladengipfel	Stück	3.00
Butterbretzel	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	4.50

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.60
Twinings Tee	Tasse	3.60
Spezialmilch Hafer oder Soja	100 cl	6.50

## Kalte Getränke

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

# TAGES- PAUSCHALEN

---

**Lunchmenü «Tagung»** pro Person 28.00

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

Bedient oder Selfservice.

**Verpflegung** pro Person 48.00

**«Ganzer Tag»**  
Morgenkaffee PHZH plus  
Lunchmenü Tagung  
Nachmittagskaffee PHZH

**Lunchbag PHZH** pro Person 14.00

Sandwich  
Henniez mit / ohne  
Kohlensäure  
Frucht der Saison  
Schokoladenriegel

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie,  
uns über die Personenanzahl zu informieren, die  
lieber vegetarisch oder fleischhaltig essen möchten.

# LUNCH- BUFFETS

---

Ab 30 Personen

Die folgenden Buffets werden im Chafing Dish  
(Warmhaltegerät) serviert. Die Lunchbuffets sind  
immer bedient und die Preise exklusiv  
Mitarbeiterkosten.

**Bella Italia** pro Person 30.00

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

**Schweiz** pro Person 33.00

Salat der Saison  
Mostbröckli-Carpaccio mit  
Apfel-Selleriesalat und  
Baumnüssen  
Zürcher Kalbs-  
geschnetzeltes, Pasta  
Kräuter-Waldpilz-Ragout  
Schoggichüechli  
Gebrannte Creme

**Asien** pro Person 29.00

Frühlingsrolle (vegan)  
Korianderdip  
Menüdessert  
Scharfer grüner  
Papayasalat mit Karotten  
und Erdnüssen  
Rindfleisch nach Szechuan  
Art Trockenreis  
Thai Curry  
Asiatische  
Gemüsemischung (vegan)  
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 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  
Tofu Steak (vegan)  
Rinds Flank Steak  
Schweinshalssteak  
Poularden Brust  
Ofengemüse  
Baked Potato mit  
Sauerrahm  
3 angemachte Salate  
2 Blattsalate  
Italien- und French-  
Dressing  
Dips hausgemacht  
Hausbrot

## Nichts Passendes dabei?

Lassen Sie unsere Küchencrew kreativ sein! Gerne beraten wir Sie und kreieren ein individuelles Angebot ganz nach Ihrem Gusto und Budget.

# APÉRO

## Zum Knabbern

Schlossberg alt, Käse Würfel von Jumi	Portion	7.00
Oliven gemischt (vegan)	Portion	5.00
Zweifel Chips Nature, Paprika (vegan)	280 g	11.00
Gesalzene Nüsse (vegan)	500 g	12.00
Salzstangen (vegan)	250 g	9.00

## Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 5 Stück pro  
Sorte

Tartar aus mediterranem Gemüse im Oliven-Rosmarin- Tartelette, (vegan)	Stück	3.00
Randen Hummus (vegan) im Tartelette mit Olivenöl	Stück	3.00
Tomatenmousse auf Pinsa (vegan)	Stück	4.20
Frischkäsemousse mit Kräuter auf Crostini	Stück	4.20
Asiatisch mariniertes Tofuwürfel (vegan) mit Erdnüssen, Mayo und eingelegtem Ingwer	Stück	3.20
Smörrebröd mit Rüebliachs (vegan) Frischkäsealternative und Meerrettich	Stück	4.20
Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.20
Tomaten-Focaccia mit Rohschinken oder vegan mit Antipasti	Stück	4.20
Rindstatar asiatisch mit Wasabi-Mayonnaise auf Crostini	Stück	4.20
Mini-Mezze mit Hummus, Levante Salat und Pitabrot (vegan)	Stück	4.20
Datteln mit Frischkäse	Stück	4.20
Tête de Moine auf Birnenbrot	Stück	4.20
Gersten-Salat mit saisonalem Gemüse und Kräutervinaigrette (vegan)	Stück	4.20
Wurst-Käse-Salat	Stück	4.20
<b>Sushi</b>	Stück	4.20

Mindestbestellmenge 25 Stück

Sushi je nach Tages-  
angebot

Ingwer, Wasabi, Sojasauce, Stäbli  
inklusive

## Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 5 Stück pro  
Sorte

Chäschüechli	Stück	4.20
Schinkelgipfel	Stück	3.00
Blätterteigrollen mit Spinat und Feta	Stück	3.20
Blätterteigrollen mit Pastrami und Cheddar	Stück	3.20
Randen-Falafelbällchen mit Soja-Minz-Dip (vegan)	Stück	4.20
Meatball mit feuriger Sauce	Stück	4.20
Datteln im Speckmantel	Stück	4.20
Mini-Empanada mit Mediterraner Gemüsefüllung	Stück	4.20
Mini-Empanada mit würziger Rindshackfüllung	Stück	4.20
Arancini Bolognese Gefüllte & frittierte Risottokugeln auf Tomatensauce	Stück	4.20
Mini Poulet-Döner im Taschenbrot	Stück	4.20
Veganer Mini-Döner im Taschenbrot	Stück	4.20
Suppe saisonal	Stück	4.20

## Süsse Verführungen

Mindestbestellmenge 5 Stück pro  
Sorte

Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	4.20
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto (vegan)	Stück	4.20
Blechkuchenwürfel saisonal	Stück	4.20
Schokoladenmousse	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
Früchte Tartelette Mit saisonalen Früchten	Stück	4.20

## Brutal Saisonal

Tomaten-Mozzarellasalat Juni - September	Stück	4.20
Gazpacho Anadulz (vegan) Mai - September	Stück	4.20
Griechischer Salat Mai - September	Stück	4.20
Spargelsalat (vegan) April - Ende Juni	Stück	4.20
Wassermelone und Feta mit Aceto und Minze (Jun-Sep)	Stück	4.20

# SANDWICHES

---

## Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück pro

Sorte

Tomaten-Mozzarella	Stück	7.50
Käse	Stück	7.50
Antipasti (vegan)	Stück	7.50
Fleischkäse	Stück	7.50
Salami	Stück	7.50
Bauernschinken	Stück	7.50
Bündnerfleisch	Stück	7.50
Rauchlachs	Stück	7.50

## Partybrötchen

Mindestbestellmenge 6 Stück  
pro Sorte

Bircherbrötchen mit Antipasti (vegan)	Stück	5.50
Ciabatta mit Tomaten- Mozzarella	Stück	5.50
Nussbrötchen mit Brie und Birne	Stück	5.50
Bürli mit Schinken	Stück	5.50
Pastorello mit Salami	Stück	5.50
Laugenbrötchen mit Lachs	Stück	5.50

# SALATE

---

Gemischter Blattsalat	Stück	6.50
Gemischter Salat to go saisonal	Stück	9.00
Italiene und French Dressing		
Hausbrot		

# WEIN

---

## Prosecco / Risecco

**Le Contesse Prosecco** 75 cl 42.00

### Extra Dry

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 Höngger 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,** 75 cl 43.50

### Bio

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** 75 cl 44.50

### DOC

Italien, Friame

Traubensorte: Chardonnay

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

**Rioja Blanco DOCa** 75 cl 42.00

Spanien, Rioja

Traubensorte: Viura

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

## Rotwein

**Nobler Blauer, Nadine** 75 cl 52.00

### Saxer

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,** 75 cl 46.00

### Bodegas Emilio Moco

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,** 75 cl 56.00

### Brancaia in Maremma

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 seidenen, zarten Tanninen.

# GETRÄNKE

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.60
Twinnings Tee	Tasse	3.60

## Kalte Getränke

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

## Süssgetränke

Rivella rot / blau	50 cl	3.50
Apfelsaft, Shorley		
Eistee hausgemacht, Hibiskus / Lemon		
Red Bull / El Tony	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 alkoholfrei	33 cl	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.00

## Aperitifs

Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer	8.00

# HINWEISE

## Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus zu.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer von 8.1%.

## Lieferpauschale

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben.

Kleine Lieferung (bis 19 Personen)	Pauschal	30.00
Grosse Lieferung (ab 20 Personen)	Pauschal	60.00

Abholung und Retournierung bei uns in der Mensa ist auch möglich. Dabei entfällt die Liefergebühr.

## Personalkosten

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

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00

## 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.

## 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	

# 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

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

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz
Fleisch- & Wurstwaren	Schweiz
Lachs	Norwegen

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

## Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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 AGB's sind unter [zfv.ch/agb](https://zfv.ch/agb) zu finden.