

# CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



**Mensen & Cafeterias**

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 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!

Ihr ZFV-Team von der  
Cafeteria Kantonsschule Wiedikon

---

## Kontakt

Cafeteria Kantonsschule Wiedikon  
Schrennengasse 7  
8003 Zürich  
kswiedikon@zfv.ch  
zfv.ch/ks-wiedikon

Cafeterialeiterin: Tamara Plavsic

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Pausenverpflegung	4
Brot vom ZFV Kleiner Bäcker	5
Kalte Häppchen	6
Warme Häppchen	6
Kalte und warme Köstlichkeiten	7
Apéro riche	7
Süsse Köstlichkeiten	8
Alles ist möglich	8
Getränke	9
Weine	9
Deklaration	10
Hinweise	11
AGB	12

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

---

## Einzelportionen

Diverse Partybrötchen	Stück	2.50
Hausgemachter Cake	Stück	3.50

## Mini-Gebäcke

Muffins	Stück	3.00
Plundergebäck	Stück	3.00
Fruchttörtchen <small>saisonal</small>	Stück	5.20
Vermicelles <small>saisonal</small>	Stück	3.00
Birchermüesli	200 g	5.50
Hausgemachter Brownie <small>glutenfrei</small>	Stück	3.00
Mini Cheesecake mit Himbeeren	Stück	3.50
Mini Duo Cremeschnitte	2 Stück	5.50

## Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00
Mineralwasser	Glas 100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 150 cl	7.50
	PET 50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	9.50
Möhl Apfelsaft	Glas 100 cl	9.50

## Frische Früchte

Im Korb serviert <small>saisonal</small>	Stück	1.60
--	-------	------

---

## Bei uns gibt es das Wunschkonzert.

Gerne offerieren wir Ihnen ein individuelles,  
massgeschneidertes Frühstücksangebot.

---

# BROT VOM ZFV KLEINER BÄCKER

---

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

## **Partybrötchen**

Nussbrötchen, Laugenbrötchen,  
Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser  
Brötchen, Brioche, Focaccia, Ciabatta,  
Vollkornbrötchen

## **Rondinos**

runde Grahambrotscheiben

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

## **Füllungen mit Fleisch 3.50**

Bündnerfleisch, Salami,  
Roastbeef, Vorderschinken,  
Fleischkäse, Bündner  
Rohschinken,

## **Vegetarische Füllungen 3.50**

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,  
Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter,  
Camembert, Kräuterfrischkäse,  
Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

## **Vegane Füllungen 3.50**

Antipasti, Hummus-Sprossen,  
gegrillte Pilze, Frischkäse-Gouda

Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne  
glutenfreie Alternativen.

Riesenbretzel  
Geeignet ab 20 Portionen

---

## **Füllungen mit Fleisch 92.00**

Bündnerfleisch, Salami,  
Roastbeef, Vorderschinken,  
Fleischkäse, Bündner  
Rohschinken,

## **Vegetarische Füllungen 92.00**

Tomaten-Mozzarella, Antipasti,  
Ei-Mousse, Emmentaler, Tilsiter,  
Camembert, Kräuterfrischkäse,  
Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

# KALTE HÄPPCHEN

---

**Tortillas ab 10 Personen** Stück 3.00

Gefüllt mit

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Kräutermousse
- Funa Mousse (Thunfisch Ersatz)

**Spiesschen ab 10 Personen**

Charantais-Melone mit Stück 3.00

Rohschinken

Käse und Oliven Stück 3.00

Antipasti Stück 3.00

Früchte der Saison Stück 3.00

**Potpourri**

Gebrochener Parmesan, Portion 10.00  
marinierte Oliven, Cherrytomaten  
und Brotwürfel

Parmesan, Bündner Bergkäse, Portion 12.00  
marinierte Oliven, Cherrytomaten  
und Brotwürfel

Parmesan, Bündnerfleisch, Portion 13.50  
Rohschinken, marinierte Oliven,  
Cherrytomaten und Brotwürfel

**Gemüse Snacks**

Carbonatta mit Oliven Portion 3.50

Gemüestängel auf Erbsen Portion 3.50

Guacamole

Gemüestängel mit diversen Dips Portion 3.50

# WARME HÄPPCHEN

---

**Snacks**

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Stück 4.00  
Sojasauce vegetarisch

Falafel mit Randenhummus 2 Stück 4.00

Arancini mit Olivendip Stück 4.00

Küchlein mit Spinat, Broccoli, Stück 3.50  
Käse

Empanadas spicy Beef- oder Stück 4.00  
Gemüse Füllung

Wienerli im Blätterteig Stück 3.50

Mini Cheese Burger mit Cole Slaw Stück 5.50

Chäschüechli Stück 3.50

**Spiesschen ab 10 Personen**

Satay-Poulet mit Erdnussdip Stück 3.50

Cipollata mit BBQ Dip Stück 3.50

Grilliertes Gemüse mit Stück 3.50  
Sweet-Chili-Dip

Tofu-Ananas mit Curry Dip Stück 3.50

# KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN

---

## Aus dem Weckglas (kalt)

Couscous-Salat mit Pfefferminze	Stück	3.50
Erfrischende Gazpacho Andalus	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocado-creme	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüse- oder Speckwürfel	Stück	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango und Papaya vegetarisch	Stück	4.50
Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze vegan	Stück	4.50
Quinoa Salat mit Granatapfel und Feta Käse	Stück	4.50

## Aus dem Weckglas (warm)

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

## Tartar

Klassisches Rindstartar mit gehobeltem Parmesan	Stück	5.20
Veganes Tartar mit Brotchips	Stück	4.00
Zuchtlachs Tartar aus dem Bündnerland mit Dill und Zitrone	Stück	6.10

# APÉRO RICHE

---

Package ab 20 Personen, individuell kombinierbar!

## Swiss Star – 36.00 p.P.

Rindstartar mit Crostini  
Chäschüechli mit Schalottenkonfi  
Älpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln  
Gezupftes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit  
Kartoffelspänne  
Mini Cremeschnitte  
Tobleronemousse

## Gobal – 49.00 p.P.

Empanadas mit spicy Beef – oder Gemüse Füllung  
Teufel Salat mit «Pulled Beef», Peperoni und  
Essiggurken  
Gefüllte Champignons mit Frischkäse  
Pizzaschnecken mit oder ohne Schinken  
Brickteigtasche mit Funa Füllung  
Meatballs in rassisger Tomatensalsa  
Hausgemachte Brownies  
Gebrannte Creme mit Apfel

## Hipp und Trendy – fleischlos – 47.00 p.P.

Veganes Tartar mit Brotchips  
Arancini mit Olivendip  
Falafel mit Minzjoghurt und Hummus  
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse  
Shepards Pie mit Quorn Gehacktem – vegan  
Gemüseküchlein mit Chili-Rosinen-Dip  
Pizzaschnecken mit Mozzarella  
Veganes Schokoladenmousse  
Mandel Panna Cotta mit Himbeersauce

---

## Spezielles

Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten  
offerieren wir gerne ein Angebot nach ihren  
Wünschen.

---

# SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

---

## Süsse Versuchungen aus dem Shotglas

Tobleronemousse	Stück	3.80
Tiramisu	Stück	3.80
Früchte-Tiramisu <i>saisonal</i>	Stück	3.80
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.80

## Frozen Yoghurt auf Anfrage

ab 30 Personen

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

# ALLES IST MÖGLICH

---

Durch die hohe 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 Abendessen – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um.

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

---

Cafeterialeiterin: Tamara Plavsic

T +41 44 457 71 31

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

---



# GETRÄNKE

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	5.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 50 cl	3.50
	PET 150 cl	7.50
Hausgemachte Fruchtlimo in der Ballonflasche ohne Alkohol	100 cl	7.50

## Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.50
Möhl Apfelsaft	100 cl	9.50

## Bier

Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Sonnewendli alkoholfrei	33 cl	5.00
Birra Moretti	33cl	4.50

Ausschankanlagen und Bier vom  
Fass auf Anfrage

# WEINE

---

## Schaumweine

Le Contesse Extra Dry, DOC Prosecco	75 cl	33.50
--	-------	-------

## Rotweine

Cuvèe rot Zweifel, Zürich	75 cl	38.50
------------------------------	-------	-------

Merlot Terre Alte Rosso DOC Ticino	75 cl	41.50
---------------------------------------	-------	-------

Primitivo Salento IGP Salento, Italien	75 cl	38.50
---	-------	-------

Tenute del Pojo Imperium, DOP Montepulciano d'Abruzzo, Italien	75 cl	39.50
---	-------	-------

Cavaliere d'Oro Chianti DOCG Castello di Gabiano, Italien	75 cl	38.50
--	-------	-------

## Weissweine

Cuvèe weiss Zweifel Zürich	75 cl	33.50
-------------------------------	-------	-------

Terre Alte Bianco di Merlot DOC Ticino	75 cl	41.50
---	-------	-------

Epresses Les Abels AOC Lavaux	75 cl	39.50
----------------------------------	-------	-------

Pinot Grigio Luna DOC Venezia, Italien	75 cl	35.50
---	-------	-------

Nescio Nomen Bianco IGP Terre di Chieti, Italien	75 cl	38.50
---	-------	-------

Flor do Cume Branco DOP Douro, Portugal	75 cl	38.50
--	-------	-------

# 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
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz

**Wir haben heimischen Zuchtfisch in unserem Sortiment. Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot mit Ihrem Lieblingsfisch.**

# 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.

## Personalzuschlag

Wird ein Anlass durch Mitarbeitende der Mensa betreut und durchgeführt, werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze ab der Mensa und zurück:

### Service und Küche

Mo-Fr	Stunde	50.00
Sa-So	Stunde	65.00

### Anlass Leitung

Mo-Fr	Stunde	60.00
Sa-So	Stunde	75.00

### Auszubildende

Mo-Fr	Stunde	25.00
Sa-So	Stunde	35.00

## 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	25.00
Buffettische	Stück	30.00

## Dekoration

Stofftisch Tuch	Stück	10.00
-----------------	-------	-------

## Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	5.00
Teller	Stück	20.00
Besteck	Stück	8.00

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 pro Flasche verrechnet.

# AGB

---

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

Wo immer möglich arbeiten wir mit Glas- und Porzellan Geschirren.

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

