

Cateringangebot

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Gut und einfach – der Leitsatz für unser Catering.

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress– mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der
Gastronomie an der ZHAW

Unser Catering E-Shop:



KONTAKT

Valentina Vrsajkovic
Leiterin Catering und Events
Theaterstrasse 15b
8400 Winterthur
+41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch
zfv.ch/gruener-saal

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|------------------------------|----|
| KAFFEEPAUSEN | 2 |
| FRÜHSTÜCK & BRUNCH | 3 |
| SANDWICH & PARTYBRÖTCHEN | 3 |
| LUNCH | 4 |
| KALTE SINGLE PORTIONS | 4 |
| WARME SINGLE PORTIONS | 5 |
| DESSERT APÉRO HÄPPCHEN | 6 |
| APÉRO PACKAGES | 6 |
| LIVE COOKING | 7 |
| SAISONALES | 7 |
| THEMENBUFFET | 8 |
| GETRÄNKE | 8 |
| ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | 9 |
| HINWEISE | 10 |
| DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT | 10 |
| AGB | 10 |

KAFFEEPAUSEN

Begrüssungskaffee «Grüezi Mitenand» pro Person 10.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Orangensaft/Apfelsaft
 Cookies und Schokolade

Vormittagskaffee «Morgenstund» pro Person 11.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Orangensaft
 Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli und Brötli zur Auswahl

Vormittagskaffee «Morgele» pro Person 13.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ramseier Orangensaft
 Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli und Brötli zur Auswahl
 Ein Müesli oder ein Joghurt zur Auswahl (80-100gr.)

Vormittagskaffee «Vegan Greenery» pro Person 15.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ramseier Orangensaft
 Körner Gipfeli, Veganer
 Birchermüesli im Weckglas
 Karotten/Ingwer Shot (50ml)

Nachmittagskaffee «Powerup» pro Person 12.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Apfelsaft
 Süssgebäck
 Fruchtspiesschen

Nachmittagskaffee «Deluxe» Pro Person 24.90

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Tee à discrétion
 Mineral mit und ohne Kohlensäure
 Ein Glas Prosecco pro Person
 Haribo Bowl mit Säckli
 Süssgebäck
 Fruchtspiesschen
 Apéro Platte mit Käse und Rohschinken, Nüssli und Brot

Ganztages Package «Zmorge, Zmittag und es Zvieri» Pro Person 39.90

Vormittagspackage
 "Morgenstund"
 Lunch in der Mensa mit Salat, Hauptgang, Dessert und Mineral
 Nachmittagskaffee «Powerup»

Backwaren

| | |
|---------------------|------|
| Buttergipfeli | 2.00 |
| Laugengipfeli | 2.00 |
| Vollkornkipfeli | 2.00 |
| Veganes Gipfeli | 2.00 |
| Fitnessbrötli | 2.60 |
| Pausenbrötli | 2.60 |
| Mandelbrötli | 2.60 |
| Glutenfreies Brötli | 2.60 |

Süsses aus eigener Produktion

| | |
|------------------------------|------|
| Zitronen Gugelhupf | 3.60 |
| Veganer Gugelhupf | 3.60 |
| Waffeln mit Schokolade | 3.60 |
| Cake Saisonal | 3.60 |
| Cake am Stiel mit Schokolade | 3.60 |

Süsses aus unserer Bäckerei

| | |
|-------------------|------|
| Brownie | 3.10 |
| Donuts | 3.10 |
| Muffins | 3.10 |
| Schokoladengipfel | 3.10 |
| Nussstange | 3.10 |
| Zimtschnecke | 3.10 |
| Spitzbueb | 3.10 |
| Vogelnästli | 3.10 |

Direkt aus unserer Küche

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Birchermüesli | 100g | 3.60 |
| Birchermüesli (vegan, glutenfrei) | 100g | 3.60 |
| Overnight Oats (vegan, glutenfrei) | 100g | 3.60 |
| Chia Pudding (vegan, glutenfrei) | 100g | 3.60 |
| Powerjoghurt mit glutenfreier Granola | 100g | 3.60 |



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Good Morning Package Ab 10 23.50
Personen

Birchermüesli
Mini Sandwiches
Fruchtsalat, Joghurt & Granola
Butterzopf, Mini Gipfeli & Brötli
Marmelade, Butter & Honig
Käse- und Fleischplatte
Omelette und Pancakes
Milch, O-Saft, Kaffee & Tee

Add on's Ab 10
Personen

Speck 2.50
Avocado 2.50
Porridge 2.50

High Tea Package

Zwei Mini Sandwiches gemischt pro Person Ab 10 18.90
Personen

Mini Muffins
Chäschüechli
Ein Süssgebäck pro Person
Früchtespiesschen
Mini Gipfeli und Brötli mit
Marmelade, Honig & Butter
Kaffee, Tee, O-Saft &
Mineralwasser

Add on's Ab 10
Personen

Il colle Prosecco 75cl 38.00
Gemüse Sticks mit Dip 1000g 30.00
Lachs-, Rinds oder Gemüsetatar
im Glas 10 Stück 45.00

Sandwich & Partybrötchen

Sandwiches

| | Mindestmenge | |
|---|--------------|-------|
| Poesia Mit veganem Eiersalat | 2stk | 7.60 |
| Pollo impossibile Mit Planted Kebap | 2stk | 7.60 |
| All'Orto Mit Proteimbrot und Gemüse | 2stk | 7.60 |
| Rio Terra Mit veganem Thunfisch | 2stk | 7.60 |
| Sorpresa Mit veganem Lachs | 2stk | 7.60 |
| Caprese Mit Tomaten und Mozzarella | 2stk | 7.60 |
| Vitato Mit Brie und Birne | 2stk | 7.60 |
| Trio Grande Mit Eiersalat und Peperoni | 2stk | 7.60 |
| Fattoria Mit Rauchkäse | 2stk | 7.60 |
| Lago Sandwich Mit Lachs | 2stk | 7.60 |
| Il Mare Mit Thon | 2stk | 7.60 |
| Sole Mio Mit Salami | 2stk | 7.60 |
| Helvetia Mit Fleischkäse & Gruyère | 2stk | 7.60 |
| Romana Mit Rohschinken | 2stk | 7.60 |
| Inferno Mit Mostbröckli und smoked Kabissalat | 2stk | 7.60 |
| Marco Polo Mit Poulet Schnitzel | 2stk | 7.60 |
| Glutenfreies Brötchen Mit Salami oder Antipasti | 2stk | 7.60 |
| Parisetta 52cm Mit Pouletbrust | 1stk | 75.00 |
| Laugenzopf 50cm Mit Fleischkäse | 1stk | 75.00 |
| Laugenzopf 50cm Mit Schinken | 1stk | 75.00 |
| Laugenzopf 50cm Mit Salami | 1stk | 75.00 |
| Focaccia Oregano 50cm Mit Antipasti | 1stk | 75.00 |



| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Partybrötchen | | |
| Nuss-Feigenbrötchen | 6stk | 4.30 |
| Mit veganem Käse | | |
| Laugenbrötchen | 6stk | 4.30 |
| Mit Rauchkarotte | | |
| Rustico Brötchen | 6stk | 4.30 |
| Mit Hummus und Grillgemüse | | |
| Olivenbrötchen | 6stk | 4.30 |
| Mit veganem Tatar | | |
| Nuss-Feigenbrötchen | 6stk | 4.00 |
| Mit Brie | | |
| Olivenciabatta | 6stk | 4.00 |
| Mit Salami | | |
| Rustico Brötchen | 6stk | 4.00 |
| Mit Schinken | | |
| Partybrötchen | 6stk | 4.00 |
| Mit Mostbröckli | | |
| Laugenbrötchen | 6stk | 4.00 |
| Mit Eiersalat | | |
| Olivenciabatta | 6stk | 4.00 |
| Mit Rauchlachs | | |
| Laugenbrötchen | 6stk | 4.00 |
| Mit Limmattaler Rohschinken | | |
| | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit veganem Tatar | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit Hummus und Gurke | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit Rauchkarotte | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit Roastbeef | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit Rauchlachs | | |
| Purkornschnitte | 6stk | 4.30 |
| Mit Gruyère | | |

LUNCH

| | | |
|--|----------------|-------|
| Quick Lunchbite 350g-400g | Ab 10 Personen | 12.90 |
| Saisonale Suppe | | |
| Gemischte Salatbowl | | |
| Fünf kalte Komponenten | | |
| Zwei Dressings & Brot | | |
| Alles vegan, vegetarisch und glutenfrei möglich | | |
| Buffetform oder Tellerservice | | |
| | | |
| Add on's | Ab 10 Personen | |
| Fleisch | | 4.50 |
| Fleisch Alternative | | 4.50 |

| | | |
|--|----------------|-------|
| Lunch Bag | Ab 10 Personen | 15.00 |
| 1x Sandwich assortiert | | |
| 1x Frucht | | |
| 1x Mineralwasser | | |
| 1x Schoggi Riegel | | |
| 1x Serviette | | |
| 1x Tragetasche | | |
| | | |
| Mensa Lunch | Ab 10 Personen | 23.50 |
| 2 Wochen vorher anmelden | | |
| Tagessalat | | |
| *** | | |
| Tagesmenü oder Teller vom Buffet in Mensa | | |
| *** | | |
| Tagesdessert | | |
| *** | | |
| Diverses Mineral oder Softgetränk | | |
| *** | | |
| Kaffee oder Tee | | |

Snacks für den Apéro

Die Snack Häppchen können bei einem Package gebucht werden oder auch zusätzlich bestellt werden

| | | |
|---------------------|-------|------|
| Oliven und Parmesan | 100g | 6.50 |
| Chips Nature | 100g | 2.80 |
| Chips Paprika | 100g | 2.80 |
| Erdnüsse gesalzen | 100g | 2.80 |
| Blätterteig Flûtes | 10stk | 7.60 |
| Chäschüechli | 1stk | 3.10 |
| Schinkengipfeli | 1stk | 3.10 |



KALTE SINGLE PORTIONS

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: März, April, Mai

«Spring is in the Air» 5.00

Grüner Spargelsalat mit Ziegenkäse und Bündner Rohschinken Balsamico und Baum Nuss (80 Gramm)

«Der Frühe Bauer» 5.00

Feld- und Spinatsalat mit Ei und Croûtons dazu Radieschen und Französische Salatsauce (60 Gramm) vegetarisch

«Mini Garten» 5.00

Kleine Bowl mit mariniertem Tofu Würfel, Sprossen, Edamame und Reis an einer Zitronensauce (80 Gramm) vegan

«Rot ist» 5.00

Randen-Apfel-Rhabarbersalat an Wasabisauce und einem rote Beete Salat (80 Gramm) vegan

«Wilder Lauch?» 5.00

Saisonaler Schweizer Käse mit Bärlauch Pesto auf einem Laugenbrötli mit Rucola (80 Gramm) vegetarisch

«Ab in die Terrine» 5.00

Bärlauch Terrine mit Poulet, dazu Cherrytomatenchutney und Pumpernickel (80 Gramm)

«The La Fraiche Trifle» 5.00

Gemüse Tatar, Avocado, New Roots La Fraiche und

gerösteten Kernen, schichtweise präsentiert im Glass

(80 Gramm) vegan

«Chef's Frühlings Special»

Spargelsalat mit Erdbeeren 5.00

und Quinoa Tricolore, Kräutersalat und feines Granola

(80 Gramm) vegetarisch

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: Juni, Juli, August

«Summer Breeze» 5.00

Frische Wassermelone, begleitet von würzigen Feta-Würfeln und zartem Rucola, serviert auf einem Bett aus knackigem Rucola und verfeinert mit einem erfrischenden Zitronendressing (80 Gramm)

«Brot bedeckt» 5.00

Frisch aus dem Ofen: Eine Scheibe Ciabatta-Brot, belegt mit einem Cherrytomaten-Chutney, Avocado und Kräutersalat. Abgerundet mit einer Prise Pfeffer, Meersalz und einem Hauch Olivenöl (80 Gramm)

«Pink Potato?» 5.00

Ein raffinierter Kartoffelsalat mit Randenwürfeln, Apfelstücken, Feldsalat und einer Soja-Zitronen-Pfeffer-Dip-Beilage. Dazu gibt es einen Focaccia-Würfel (80 Gramm)

«Le Mini Burrata a Lavendel» 5.00

Zarte Mini Burrata begleitet von Orangen- und Grapefruitstücken, Cherrytomaten und einem Hauch Lavendel,



abgerundet mit Balsamico-Creme
(80 Gramm)
«Oriental Shrimp» 5.00
 Eine delikate
 Riesencrevette auf einem
 Bett aus Hummus, begleitet
 von Zhug (Koriander-Kräuteröl) für eine umami-reiche Erfahrung. Dazu servieren wir kleine Pita-Brote
(80–100 Gramm)
«Aus Andalusien» 5.00
 Genießen Sie das Original Gazpacho aus Spanien, begleitet von Spießchen mit spanischer Chorizo
(80 Gramm)
«Russian Fusion» 5.00
 Ein russischer Salat mit schweizerischem Gemüse und Kartoffeln, begleitet von einem gekochten Freilandeier und einem Laugenbrötchen
(80 - 100 Gramm)
«Chef's Vegan Tatar Special» 5.00
 Genießen Sie unser köstliches Gemüse-Tatar, begleitet von einer Avocado-Mousse und Spießchen mit mediterran gegrilltem Gemüse
(80 Gramm)

WARMER SINGLE PORTIONS

Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.
 Monate: März, April, Mai

«Grüsse aus Holland» 5.00

Ofengegarte Spargeln mit Bündner Rohschinken und Hollandaise Sauce
(80 Gramm)
«Wilde Knobli Pasta» 5.00
 Bärlauch Ravioli, Tomaten Concassée, Zitrone-Olivenöl und Parmesan im Glas mit Deckel serviert
(80 Gramm) vegetarisch
«Swiss Fisch» 5.00
 Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf einem Bett aus Julienne Gemüse und Zitrone-Dillsauce
(80 Gramm)
«Greatest of all Time» 5.00
 Ziegenkäse mit einer Honig-Senf Sauce auf jungem Blattspinat mit Baumnüssen und essbaren Trockenblümli
(80–100 Gramm) vegetarisch
«Orientalisch Verpackt» 5.00
 Couscous mit Minze und Zitrone, Aubergine-Linsen Ragout und Falafel, Sesam und Koriander
(80–100 Gramm) vegan
«Die grüne Buddha Bowl» 5.00
 Broccoli, Erbsen, grüner Tofu, Kartoffeln an Kräutern, mit vier verschiedenen Marinaden in einer kleinen Bowl
(80–100 Gramm) vegan
«Spring in meinem Tartelette» 5.00
 Tartelette mit veganem Spargelragout und veganem Bio-Reibkäse überbacken
(80–100 Gramm) vegan
«Dinkel Teriyaki» 5.00
 Dinkel Weizen an Teriyaki Sauce, Fairtrade Reis, Edamame, Kokos und Erdnüssen
(89–100 Gramm) vegan



Die kalten und warmen Apéro Häppchen können zusätzlich gebucht werden. Die Mindestbestellmenge einer Komponente sind 10 Stück.

Monate: Juni, Juli & August

«Wurst mit Brot» 5.00

Opfikerli Bratwurst auf
scheibe Nussbrot mit
Senfbutter

(80 - 100 Gramm)

«Oma aus Italien» 5.00

Kleine Lasagne Verdure,
hausgemacht nach Omas
Rezept, mit Balsamico-
Tomaten und Basilikum
(80-100 Gramm)

**«Involtini Zucchini für
Dini»**

Grillierte Zucchinirollchen
gefüllt mit Frischkäse,
Couscous mit Granatapfel,
Tomaten und Gurken
(80-100 Gramm)

«Que sera sera» 5.00

Quesadilla gefüllt mit
Gemüse, Schweizer
Reibkäse und Hummus,
dazu ein Sauerrahm-Dip
(80-100 Gramm)

«Sweet and Spicy» 5.00

Süßkartoffeln mit scharfem
Linsenragout und einem
Limetten-Soja-Topping.
Serviert im Glas mit
frischen Kräutern
(80-100 Gramm)

«You Tofu» 5.00

Bio-Tofu-Gemüsespieß mit
Fairtrade-Reis und
Teriyaki-Sauce, dazu
Cashewnüsse
(80-100 Gramm)

«Hot Summer Bowl» 5.00

Eine Auswahl von 4
gegrillten Gemüsesorten
mit 4 verschiedenen
Marinaden in einer kleinen
Schüssel
(80-100 Gramm)

«Kibbe, Kiche & Co» 5.00

Kibbe gefüllt mit Gemüse
auf einem Kichererbsen-

Tomatenragout und
Hummus
(80-100 Gramm)

DESSERT SINGLE PORTIONS

Monate: März, April, Mai

«Toblerone Mousse» 3.00

Schokoladen Mousse
hausgemacht mit
Toblerone und Garnitur
(80 Gramm)

**«Pana Cotta mit roten
Früchten»** 3.00

Vollrahm Dessert mit
Beeren & Garnitur
(80 Gramm)

«Himbeercreme» 3.00

Schweizer Soja Joghurt mit
Himbeeren und garnierten
Nüssen
(80 Gramm) vegan

**«Cheesecake mit
Rhabarber»** 3.00

Rhabarber-Erdbeeren
Kompott auf luftigem
Cheesecake mit
Schokoladestückchen
(80 Gramm)

Monate: Juni, Juli & August

«Erdbeer-Rausch» 3.00

Eine verlockende Erdbeer-
Mousse, verfeinert mit
frischen Erdbeeren und
einem Hauch von Minze
(80 Gramm)

**«Versuchung der Weissen
Schokolade»** 3.00

Zarte weisse
Schokoladenmousse mit
einem verführerischen
Blaubeer-Crumble und
einem Hauch von Honig
(80 Gramm)



«Fruchtige Verlockung» 3.00

Ein erfrischender
Beerensalat auf
griechischem Joghurt,
gekrönt mit einem Schleier
von Honig
(80 Gramm)

«Kokosnuss-Exotik» 3.00

Ein sinnliches
Kokosmousse,
verschmolzen mit einem
Mangopüree und einem
Hauch von Passionsfrucht
(80 Gramm)

APÉRO PACKAGES

Apéro Packages

Ab 20
Personen

Zum selbst

zusammenstellen

3 kalte Häppchen p.P 21.50
2 warme Häppchen
1 Knabberhäppchen

3 kalte Häppchen p.P 29.50
1 Käse/Schinkenplatte mit
Brot
2 warme Häppchen
1 Knabberhäppchen
1 Dessert

4 kalte Häppchen p.P 34.50
3 warme Häppchen
2 Knabberhäppchen
2 Dessert

Firabig Package

p.P 29.50

5 warme Häppchen
Chips & Nüssli
Mineral/Softgetränke 1 p.P
Bier, Wein und Prosecco 2
p.P

Winterthur Lokal-Package

Unser Küchenchef bezieht für die Zusammenstellung
unserer Menüs leidenschaftlich gerne frische und
hochwertige Produkte aus Winterthur und der
umliegenden Region. Von eleganten Vorspeisen über
köstliche Hauptgerichte bis hin zu verlockenden
Desserts – jedes Gericht wird mit regionalen Zutaten
und viel Liebe zum Detail zubereitet.

3 kalte Häppchen 27.50
2 warme Häppchen
1 Dessert

3 kalte Häppchen 36.50
2 warme Häppchen
2 Dessert

Swiss Package

29.50

Tauchen Sie ein in die Welt der schweizerischen
Küche, wo Qualität, Frische und Authentizität im
Mittelpunkt stehen. Unser Küchenchef hat sorgfältig
eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, die die
reichhaltigen Aromen und Zutaten der Schweiz
widerspiegeln.

Mini Sandwiches 2 pp
Bündner Rohschinken
Tête de Moine und
Höbelkäse
Käse- und Spinat Chüechli
Hörnli und Gehacktes
(80 – 100g Fleisch oder
vegetarisch)
Toblerone Mousse



Live Cooking

| | | |
|--|----------------|--------|
| Koch + Material | Ab 20 Personen | 250.00 |
| Côte de Boeuf mit Bernaise Sauce und Kartoffelgratin | p.P | 15.00 |
| Beinschinken mit Whiskysauce und Rosmarin Kartoffeln | p.P | 12.00 |
| Asian Wok (vegetarisch, vegan oder mit Fleisch) | p.P | 13.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti Pastetli | p.P | 13.50 |
| Dessert Wagen mit Glace | p.P | 9.00 |

Saisonales

Ende April, Mai und Juni

Spargel Menü «Klassik»

| | | |
|---|----------------|-------|
| Spargelcrèmesuppe oder grüner Spargelsalat mit Ziegenkäse, Rohschinken, Cherrytomaten und Honig-Senf Dressing | Ab 10 Personen | 26.90 |
| *** | | |
| Weisse Spargeln mit Bauernschinken oder Lachs Gekochtes Ei Petersilien Kartoffeln Hollandaise Sauce | | |
| *** | | |
| Coupe Romanoff oder Erdbeeren und Merengue | | |
| BBQ Arrangements | | |
| Juni, Juli, August und September | | |
| Bratwurst und Brot mit Kartoffelsalat, Ketchup und Senf (Fleisch und/oder vegan) | Ab 10 Personen | 12.50 |

| | | |
|--|----------------|------|
| Salat Buffet 250g pro Person (5 Sorten) mit Brot und Dressings | Ab 10 Personen | 7.50 |
|--|----------------|------|

| | | |
|---|----------------|--------|
| Bei Bestellung der einzelnen Komponenten sind Ketchup, Mayonnaise & Senf inklusiv miteinberechnet | Mindestmenge | |
| Mariniertes Poulet 100g-140g | 10 | 4.00 |
| Kalbs Bratwurst 100g-140g | 10 | 4.00 |
| Zoffikerli 2 Stück 100g-140g | 10 | 4.50 |
| Pouletspiess 100g-140g | 10 | 5.00 |
| Schweins Kotelett 100g-140g | 10 | 4.00 |
| Schaschlik Spiess | 10 | 5.00 |
| Lammkarree 100g-140g | 10 | 11.00 |
| Hamburger 100g-140g | 10 | 4.00 |
| Entrecote 100g-140g | 10 | 8.50 |
| Lachs in der Papillote 100g-140g | 10 | 7.50 |
| *** | | |
| Baked Potato pro Stück | 10 | 3.50 |
| Baked Sweet Potato pro Stück | 10 | 3.50 |
| Kartoffelsalat 1kg | 10 | 21.00 |
| Bratkartoffel mit Rosmarin und Thymian 1kg | 10 | 11.00 |
| Gebratener Reis 1kg | 10 | 15.00 |
| Maiskolben pro Stück | 10 | 3.50 |
| Gemüsespiess pro Stück | 10 | 6.00 |
| Tofu Spiess pro Stück | 10 | 6.50 |
| Planted Spiess pro Stück | 10 | 5.50 |
| Grillkäse pro Stück | 10 | 5.00 |
| *** | | |
| Dessert Buffet ab 10 Personen | Ab 10 Personen | 250.00 |
| *** | | |
| Cocktailsauce | 100cl | |
| Chimichurri | 100cl | 30.00 |
| Harissa | 100cl | 18.50 |
| Sauerrahm | 100cl | 14.00 |



Pumpkin and More
Ende September, Oktober
und November

Kürbissuppe
Kürbis Gnocchi
Kürbis Ravioli
Pilzragout
Pilz Risotto
Marroni
Spätzli
Sauerkraut
Marroni Cake

Weihnachten
Dezember

Samichlaus
Fondue
Raclette
Vermicelle

THEMENBUFFET

Ab 20 Personen

| | | |
|----------------------------------|-----|-------|
| Asia Buffet | p.P | 29.90 |
| Pasta Plausch | p.P | 29.90 |
| Winterthur Local Food (vegan) | p.P | 34.90 |
| Ohne Dessert | | 3.00 |
| Ohne Vorspeise | | 7.00 |

GETRÄNKE

Mineralwasser

| | | |
|------------------|-------|------|
| Henniez mit/ohne | 100cl | 5.60 |
| Kohlensäure | | |
| Henniez mit/ohne | 50cl | 2.30 |
| Kohlensäure PET | | |

Softgetränke

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Hausgemachter Eistee | 50cl | 4.00 |
| Hausgemachte Limonade | 50cl | 4.00 |

| | | |
|-------------------|------|------|
| Bio Schorle | 50cl | 4.60 |
| Vitamin Well | 50cl | 4.60 |
| Coca Cola | 50cl | 4.00 |
| Coca Cola Zero | 50cl | 4.00 |
| Redbull | 25cl | 3.20 |
| Redbull Sugarfree | 25cl | 3.20 |

Fruchtsäfte

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Orangensaft | 100cl | 7.60 |
| Apfelsaft | 100cl | 7.60 |
| Multivitamin | 100cl | 7.60 |
| Frisch gepresster O-Saft PET | 25cl | 4.90 |
| Ingwer-Zitronen-Shot | 5cl | 2.80 |
| Ingwer-Karotten-Shot | 5cl | 2.80 |
| Ingwer-Randen-Shot | 5cl | 2.80 |

Big Bowls Ballonflaschen Mind. 8l

| | | |
|---|-------|------|
| Aromawasser mit Zitronen, Minze und Beeren als Grundbasis | 100cl | 6.50 |
| Hausgemachter Eistee | 100cl | 7.80 |
| Hausgemachte Limonade | 100cl | 7.80 |

Heissgetränke

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Kaffee/Espresso Nespresso Kapseln | 1stk | 3.60 |
| Sirocco Tee Beutel | 1stk | 3.60 |
| Orangenpunsch Beutel | 1stk | 3.80 |
| Rumpunsch alkoholfrei Beutel | 1stk | 3.80 |

Add on

| | | |
|----------------|-------|-------|
| BIO-Haferdrink | 100cl | 7.10 |
| BIO-Sojadrink | 100cl | 6.80 |
| BIO-Reisdrink | 100cl | 7.10 |
| Honig im Glas | 30cl | 12.00 |



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Schaumwein

| | | |
|--|------|--------|
| Prosecco Brut DOC Treviso | 75cl | 36.00 |
| Italien/Valdobbiadene, Il Colle Prosecco | | |
| Cremant de Limoux Blanc | 75cl | 39.00 |
| Frankreich/Languedoc, Luc Pirlet | | |
| Mythos Pétillant VdP Suisse | 75cl | 39.00 |
| Schweiz/Mythos Landolt Weine | | |
| Stadtzürcher Blanc de Noir Brut AOC | 75cl | 58.50 |
| Schweiz/Stadt Zürich, Landolt Weine | | |
| Brut Rosé Champagner | 75cl | 119.00 |
| Frankreich/ Champagne, Louis Roederer | | |

Weisswein

| | | |
|--|------|-------|
| Verdejo Do Rueda | 75cl | 30.00 |
| Spanien/Rueda Dominio de La Granadilla | | |
| Pinot Grigio DOC | 75cl | 42.00 |
| Italien/Südtirol, Kellerei Kurtatsch | | |
| Tobias Federweiss AOC St. Gallen | 75cl | 46.00 |
| Schweiz/St.Gallen, Tobias Weingut | | |
| Stadtzürcher G'mischter Satz | 75cl | 46.00 |
| Burghalde AOC | | |
| Schweiz/Stadt Zürich Weingut Landolt | | |
| Nobler Weissler | 75cl | 51.50 |
| Weingut Nadine Saxer Neftenbach | | |

Rotwein

| | | |
|---|------|-------|
| Zürbieter Cuvée rot AOC | 75cl | 42.00 |
| Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt | | |
| Barbera d'Alba DOC Superiore | 75cl | 30.00 |
| Italien/Piemont, Borgogno Serio | | |
| Nobler Blauer | 75cl | 51.50 |
| Schweiz/Weingut Nadine Saxer Neftenbach | | |

Roséwein

| | | |
|--|------|-------|
| Zürbieter Rosé Schiterberg AOC | 75cl | 42.00 |
| Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt | | |
| Oeil de Perdrix AOC | 75cl | 42.00 |
| Schweiz/Wallis Albert Mathier & Söhne | | |

Bier

| | | |
|------------------|------|------|
| Chopfab Lager | 33cl | 4.60 |
| Chopfab Amber | 33cl | 4.60 |
| Chopfab Bleifrei | 33cl | 4.60 |



HINWEISE

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung haben bis spätestens **10.00 Uhr am Vortag des Anlasses**, für alle anderen Caterings mindestens 14 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen.

Die Kleinbestellungen werden über unseren E-Shop getätigt.

DJ Anlage mit Spots

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| DJ Pult | 1000.00 pro Tag |
| Spots 10x | 250.00 pro Tag |
| Bar Miete Ab 50 Personen buchbar. | 500.00 pro Tag |

| | |
|--------------------|---------------|
| Kühlschrank | 90.00 pro Tag |
|--------------------|---------------|

Studierendenanlass

Studierendenvereine die einen Anlass organisieren erhalten 10% Vergünstigung.

Lieferung

Für Lieferungen bis zu 100 Personen innerhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir **CHF 35.00**, bei einer Mindestkonsumation von CHF 100.00 entfällt die Lieferpauschale. (Endbetrag auf dem Kassenzettel ist dabei ausschlaggebend)

Für Lieferungen ab 100 Personen innerhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir immer **CHF 70.00**. Für Lieferungen ausserhalb der Stadt Winterthur (inkl. Aufbau und Abbau) unabhängig von welchem Standort verrechnen wir nach Ermessen / Aufwand.

Transport

Pro Zusatzanfahrt zu den verschiedenen Locations innerhalb der Stadt Winterthur, kann eine Anfahrtspauschale von CHF 100.00 verrechnet werden. Dies wird bei der Offerte klar ausgewiesen.

Mitarbeiterzuschlag

Mitarbeiter

| | | |
|--------------------|------------|-------|
| Montag bis Freitag | pro Stunde | 55.00 |
| Samstag, Sonntag | pro Stunde | 70.00 |

Anlassleitung

| | | |
|--------------------|------------|--------|
| Montag bis Freitag | pro Stunde | 85.00 |
| Samstag, Sonntag | pro Stunde | 105.00 |

Küche

| | | |
|--------------------|------------|-------|
| Montag bis Freitag | pro Stunde | 60.00 |
| Samstag, Sonntag | pro Stunde | 75.00 |

Küchenleiter

| | | |
|--------------------|------------|--------|
| Montag bis Freitag | pro Stunde | 90.00 |
| Samstag, Sonntag | pro Stunde | 110.00 |

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

| | | |
|---|-------------|-------|
| Gläserkorb 25er | Korb | 15.00 |
| Besteckset 1 Gabel & 1 Messer | Set | 1.00 |
| Teller | Stück | 1.00 |
| Kaffeetasse | Stück | 1.00 |
| Blumendekoration ab 50pax | Auf Anfrage | |
| Tischtücher Buffet | Stück | 7.00 |
| Tischtücher Stehtische | Stück | 7.00 |
| Tischtücher & Blumen als Combo ab 50 Personen | Pro Person | 5.00 |

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch Catering-Mitarbeitende der Gastronomie ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Getränke

Getränke werden pro angebrochene Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten dürfen Sie sich während den Bürozeiten gerne an unseren Cateringverantwortlichen wenden.

DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT

Ausführliche Informationen zur Deklaration & Nachhaltigkeit finden Sie im Anhang. Unser Fleisch ist zu 100% aus der Schweiz, unser Rauchlachs aus Norwegen.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

