

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im SBB Restaurant Oase



ALLES IST MÖGLICH!

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: 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 vom
SBB Restaurant Oase

KONTAKT

SBB Restaurant Oase
Museumstrasse 1
8001 Zürich
T +41 44 430 00 83

oase@zfv.ch
www.zfv.ch/sbboase

Betriebsleiter: René Hauser

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	2
SANDWICHES UND WRAPS	2
PLATTEN	3
APÉRO	3
FRUCHTIG UND SÜSS	3
GETRÄNKE	4
WEINE	4
HINWEISE	5
DEKLARATION	5
AGB'S	5

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start Pro Person 7.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 33 cl
1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel
1 saisonale Frucht

Active Zmorge Pro Person 14.00

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 33 cl
1 Rusticogipfel
1 Birchermüesli im Weckglas
1 Muffin
1 Frucht

Power Znüni / Zvieri Pro Person 7.50

Fleischkäse im Kaisersemmel mit Senf
1 Rivella Rot

Zvieri Pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 33 cl
1 Cake
1 Fruchtspiess mit Pfefferminze

SBB Zvieri Pro Person 10.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 33 cl
1 Cake
1 Fruchtspiess mit Pfefferminze

Vitamin und Co.

Saisonale Frucht klein 0.30
z.B. Aprikose, Zwetschgen
z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.60

Saisonfrüchte geschnitten 150 g 3.90

Smoothies

Nach Wahl:
Kiwi-Banane, Orange, Ginger, Ananas-Cocos, Energie
Smoothie 25 cl 4.50

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rustico Stück 1.40
Semmel, Weggli, Bürli, 9-Kornbrötli Stück 1.40

Spezialbrötchen Stück 1.80
Nuss-, Laugen-, Sojasemmel, Maisbrötli
Fitnessbrötli Stück 1.80
Butterbretzel Stück 2.00
Mandelgipfel, Nussgipfel, Schoggigipfel Stück 2.80

Aus dem Glas, 160 ml

Birchermüesli im Weckglas Stück 2.70
Fruchtsalat Stück 2.80

SANDWICHES & WRAPS

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Wählen Sie Ihr Lieblingsbrot

Partybrötchen Stück 2.80
Mini-Buttergipfel, Focaccia, Nuss-, Laugen-, Bürli
SBB Sandwich Stück 3.50
Sandwich Traditional Stück 4.50
Hausbrot, Knusperli, Rustico
Sandwich Creative Stück 5.50
Hausbrot, Knusperli, Rustico
Sandwich XXL Stück 7.50
Baguette, Laugenstange, Zwirbelbrot

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung

Traditional
Salami, Chorizo, Fleischkäse, Buureschinken, Thon, geräucherte Trutenbrust
Creative
Roastbeef, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Pastrami, norwegischer Rauchlachs
Vegetarisch
Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyère, Emmentaler, Kräuterfrischkäse, Brie
Vegan
Avocado-Tomate, Hummus-Randen, Sprossen-Pilze, Antipasti, Spargeln (saisonal)

Hausbrote ganz gross

Meterbrot Traditional Stück 54.00
Mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse, Käse, Fleischkäse
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen
Meterbrot Creative Stück 58.00
Mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rauchlachs, Humus-Randen
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

PLATTEN

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot, eingelegtes Gemüse, Butter, Senf (wo es passt).

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Schüblig und Bergkäse Pro Person 100g 9.00

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse Pro Person 100g 11.50

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich, halbhart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen Pro Portion 100g 8.00

Vegan

Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocadodip, Humus, Antipasti, Oliven und Fladenbrot ohne Hausbrot, Butter und Senf Pro Person 100g 8.00

Saisonale Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Radieschen, Fleur de Sel und Früchtespiessen Pro Person 100g 6.00

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

APÉRO

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck 100g 6.70
bestreut mit Sesam, Paprika und Käse
Nussmischung 100g 4.70
Verschiedene Nüsse
Marinierte Oliven 100g 4.70
Chips 100g 3.50
Paprika und Nature
Gebrochener Grana Padano Portion 4.70

Kalte Häppchen

Baguette mit Rindstatar Stück 3.20
Baguette mit Forellentatar Stück 3.20
Melone-Rohschinkenspiess Stück 2.80
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Stück 2.50

mit frischem Basilikum

Wassermelone-Fetaspiess Stück 2.80
mit Balsamicoglace

Rauchlachs-Wrap Stück 3.50
mit Meerrettichschaum im Kräutercrepe

Tête de Moine auf Pumpernickel Stück 3.20

Gefüllte Mini-Brioche Stück 2.20
Lachs, Zucchetti, Kräuterkäse

Warme Häppchen

Fleischbällchen mit Tomatensalsa Stück 3.50

mit Rind, Poulet oder vegetarisch
Mini-Frühlingsrollen 2 Stück 3.50

mit Sweet Chili-Sauce
Crevette im Kartoffelmantel Stück 3.50

mit Mango-Dip
Mini-Käse- und Spinatküchlein Stück 2.80

Mini-Schinkengipfel Stück 2.80
Falafel mit Harissadip Stück 2.80

Rollerkartoffeln Stück 3.50
mit Raclette-Käse und Speck

Vegan?

Gerne stellen wir dir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

Feine Salate im Glas, 160 ml

Scharfer Thai-Rindfleischsalat Stück 3.80
Griechischer Salat mit Feta Stück 3.80
Caesar Salad mit Grana Padano Stück 3.80
mit Poulet, Kischtomaten und Grana Padano

Frische Suppen im Glas

Frische Kräutersuppe Stück 3.50
Kokossuppe mit Pilzen Stück 3.50
Tomatensuppe mit Basilikum Stück 3.50
Gazpacho Stück 3.50
American Cheesecake im Glas Stück 3.50
mit saisonalem Topping

SÜSSES & FRUCHTIGES

Frischer Fruchtsalat mit Minze	Stück	2.80
Tobleronemousse	Stück	2.80
Crème brûlée	Stück	2.80
Mini-Macarons Pistazie, Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoki, Himbeer	Stück	2.80
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Stück	2.80
Brownie	Stück	2.80
Haus-Cookies	Stück	0.50

GETRÄNKE

Heissgetränke

Nespresso	pro Portion	3.20
	SBB	2.20
Verschiedene Teearomen nach Verbrauch berechnet	pro Portion	2.90
	SBB	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.70
	SBB	1.70
	100 cl	5.00
	SBB	3.20

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke
Fragen Sie uns nach dem Angebot

Fruchtsäfte und Smoothies

Sluups Fruchtsäfte Kiwi-Banane, Orange, Ginger, Ananas-Cocos, Energie	PET, 25 cl	4.50
Orangensaft in der Karaffe	100 cl	8.00

Bier

Schützengarten Edelspez	33 cl	3.90
Schützengarten, St. Gallen		
Schützengarten Klosterbräu	33 cl	4.50
Schützengarten, St. Gallen		
Turbinenbräu Gold Sprint	33 cl	3.90
Turbinenbräu, Zürich		
Clausthaler Classic Alkoholfrei	33 cl	3.90
Clausthaler, Clauthal		

WEINE

Schaumweine

Prosecco Brut, DOC Treviso, Il Colle	75cl	30.50
Il Colleb Prosecco, Italien/Valdobbiadene		
Mythos Pétillant VdP Suisse	75cl	36.00
Mythos Landolt Weine, Schweiz		

Weissweine

Mythos weiss VdP Suisse, Kerner, Riesling-Sylvaner	75cl	29.00
Weingut Landolt, Zürich (CH)		
Féchy Azuré La Côte AOC	75cl	29.00
Chasselas		
Weingut Landolt, Genf (CH)		
Barrique Chardonnay de la Jasse	75cl	32.00
Chardonnay		
Combaillaux, Frankreich		

Rotweine

Mythos rot VdP Suisse	75cl	29.00
Assemblage aus lokalen Traubensorten		
Landolt Wein		
Dôle du Valais	75cl	34.00
Gamay, Pinot Noir		
Sélection Landolt Weine, Wallis (CH)		
Ripasso Valpolicella Classico DOC	75cl	36.00
Corvina Verones, Rondinella		
Monte del Frà, Veneto (IT)		
Vieilles vignes de la Jasse	75cl	29.00
VdP DOC		
Cabernet Sauvignon, Merlot		
Domain de la Jasse, Languedoc (F)		

LIEBLINGSWEIN

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unsere Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeitendenzuschlag

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Pro Stunde	60.00
Service	Pro Stunde	50.00
Küche	Pro Stunde	50.00

Nach 23.00 Uhr und an sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Glas	Stück	1.00
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

DEKLARATION

Wir kochen frisch vor Ort, 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
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

AGB

Unsere AGB's finden sie unter zfv.ch/agb.