

# CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Helvetia Campus Gastronomie



# ALLES IST MÖGLICH!

---

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine Feier:

Wir freuen uns, Dich bei der Planung und Durchführung Deines Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir Dir das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um.

Dein ZFV-Team von der  
Helvetia Campus Gastronomie

---

## KONTAKT

Helvetia Campus Gastronomie  
St. Alban-Anlage 26  
4052 Basel  
T +41 76 835 35 10  
[catering-helvetia@zfv.ch](mailto:catering-helvetia@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/helvetia](http://www.zfv.ch/helvetia)

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

FRÜHSTÜCK	5
PAUSENVERPFLEGUNG	5
APÉRO	6
KALTE HÄPPCHEN	6
WARME HÄPPCHEN	7
SÜSSE HÄPPCHEN	7
DER SANDWICH LUNCH	8
TAVOLATA	8
EXKLUSIVE GALA DINNER	9
CAMPUS EVENTS	10
BUFFET	11
GETRÄNKE	11
HINWEISE	12
DEKLARATION	12
AGB	12

Durch den provisorischen Betrieb können vorübergehend gewisse Einschränkungen entstehen.

# FRÜHSTÜCK

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Frühaufsteher

Pro Person 9.50

- 1 Kaffee oder Tee (jeder weitere Kaffee CHF 2.80)
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Orangensaft 33 cl
- 1 Butter- oder Laugen- oder Vollkornkipfel
- 1 Frucht saisonal

## Kick-Start

Pro Person 10.50

- 1 Kaffee oder Tee (jeder weitere Kaffee CHF 2.80)
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Orangensaft 33 cl
- 1 Cake oder kleines Gebäck
- 1 Frucht saisonal

## Für Aktive

Pro Person 14.50

- 1 Kaffee oder Tee (jeder weitere Kaffee CHF 2.80)
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Orangensaft 33 cl
- 1 Butter- oder Laugen- oder Vollkornkipfel
- 1 Birchermüesli im Weckglas
- 1 Morgen-Muffel-Muffin
- 1 Studentenfutter im Weckglas
- 1 Frucht

## Kaffee, Tee, Mineral & Süssgetränke

Mobile Nespresso Kaffeestation	Tasse	2.80
Wasser mit & ohne Kohlensäure	50cl	3.00
Wasser mit & ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
Orangensaft	100 cl	8.50
Ramseier Apfelsaft	100 cl	8.50

## Den ganzen Tag

1 Butter- oder Laugen- oder Vollkornkipfel	Stück	1.90
Cailler-Schoggigipfeli	Stück	3.50
Teegebäck	Stück	3.80
Cakevariation	Stück	3.80
Laugensilser mit Salami/Schinken/Käse	Stück	3.50
Laugensilser mit Butter	Stück	2.50

## Frisch und gesund

Früchtekorb	pro Person	2.20
Hausjoghurt mit Granolacrunch	Glas 80 g	3.20
Vegane-Kraft Kokos-Chiasamen, Fruchtsauce	Glas 80 g	3.80
Birchermüesli vegan, hausgemacht	Glas 80 g	3.80

## Für Zwischendurch

Tiramisu-Schnitte oder Kuchen	Stück	3.50
Fruchttörtchen mini	Stück	3.50
Früchtespiess	Spiess	2.90
Hausgemachte Nussmischung, salzig	100g	3.90

Deine Wünsche erfüllen wir Dir gerne.

Gerne beraten wir dich individuell.

# APÉRO

Ab 10 Personen

Apéro Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Die Küche stellt für euch etwas passendes aus Region und Saison zusammen.

<b>Apéro Bronze</b>	Pro Person	18.00
3 Häppchen pro Person		
1 Dessert		
Chips		

<b>Apéro Silber</b>	Pro Person	25.00
5 Häppchen pro Person		
1 Käsespiess		

<b>Apéro Gold</b>	Pro Person	35.00
7 Häppchen pro Person		
1 Glas Prosecco 1dl*		
Chips und Nüsse		

<b>Apéro Riche</b>	Pro Person	55.00
8 Häppchen süss & salzig pro Person		
Auf deinen Wunsch hin, suchst du dir die passenden Häppchen aus.		
<b>Getränke à discrétion:</b>		
Biervariation, Prosecco, Wein, Wasser, Süssgetränke		

1 Glas Prosecco 1dl*	CHF	7.50
----------------------	-----	------

# KALTE HÄPPCHEN

Ab 10 Stück/Sorte

<b>Diverse Bruschetta</b>	Stück	3.50
Thon   rote Zwiebeln		
Sour Cream   Schnittlauch		
Crevette   Zitrusquark   Kresse		
Tomate   Basilikum		
Oliven   Antipasti		
Saisonale Angebote (Anfrage)		

<b>Im Glas</b>	Stück	3.50
Lachstatar   Avocado   Limette		
Thai-Pouletsalat   Süss-sauer		
Glasnudeln   Rind   Peperoni		
Gemüestick   Kräuterquark		
Tomate   Balsamico   Parmesan		
Gebrochener Parmesan		
Oliven mariniert		
Saisonale Angebote (Anfrage)		

<b>Mini Sandwich oder Wrapröllchen</b>	Stück	3.90
Lachs   Meerrettich   Gurke		
Chorizo   Frischkäse		
Poulet   Curryfrischkäse		
Rohschinken   Parmesan   Rucola		
Bündnerfleisch   Gewürzgurke		
Tomate   Mozzarella   Basilikum		
Hummus   Falafel   Antipasti		
Ziegenkäse   Honig   Feige		
Greyerzer   Feigensenf		
Avocado   Tomate		
Ricotta   Spinat   Tomate		

Getränke werden separat nach Verbrauch verrechnet oder nach angebrochener Flasche.

# WARMER HÄPPCHEN

Ab 10 Stück/Sorte

---

## Aus dem Glas

Pro Glas 4.50

Saisonale Suppe  
Meatballs (Rind oder Poulet) | Salsa  
Chili Hot Poppers | Gemüse-mole  
Pouletspieß | Erdnuss-sauce  
Frühlingsröllchen | Süß-sauer  
Currywurst | Cola-Currysauce

## Fingerfood

Stück 3.50

Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Falafel | Hummus  
Panierte Crevette | Wasabi-Mayo

Saisonale Angebote (Anfrage)

# SÜSSE HÄPPCHEN

Ab 10 Stück/Sorte

---

## Dessert

Pro Gericht 3.50

Gebrannte Creme  
Panna Cotta mit Frucht-Coulis  
Toblerone-Mousse mit Krokant  
Schoggi-Mousse  
Tiramisu-Schnitte  
Schwarzwälder  
Haselnuss-Kaffeeschnitte  
Cupcake assortiert  
Fruchtsalat im Glas  
Ananas Minzsalat

## Dessert-Bufferet

Pro Person 15.00

Für Gruppen ab 15 Personen stellen wir für euch ein Dessertbuffet bereit.

## Exotische Früchteplatte

Pro Person 6.90

Farbenfrohe assortierte Früchteplatte, geschnitten

# DER SANDWICH- LUNCH

---

Geniesse einen unkomplizierten Lunch mit unseren Sandwich-Kreationen. Falls Du eine spezielle Wunschfüllung bevorzugst, frage unser Team. Wir stehen Dir jederzeit gerne zur Seite, wenn es darum geht, den perfekt passenden Lunch für Dich und Deine Gäste zusammenzustellen.

<b>Kleinhüningen</b>	Pro Person	18.00
4 assortierte Mini-Partybrötchen Fleisch, Fisch, Vegi 1 Tagesdessert im Glas		

<b>Dreispeise</b>	Pro Person	25.00
4 assortierte Mini-Partybrötchen Fleisch, Fisch, Vegi 1 Saisonsalat 1 Fruchtspeise 1 Tagesdessert im Weckglas		

<b>Beilagen im Weckglas</b>	Stück	3.90
Ab 10 Stück/Sorte Coleslaw Caesar Salat   Poulet   Parmesan Kartoffelsalat   Speck Japanischer Gurkensalat Scharfer Rindfleischsalat Taboulé-Salat   Minze Frischkäse   Radieschen   Kresse Poulet   Apfel   rosa Pfeffer		

**Desserts**  
Lust auf etwas Süßes? Schau auf Seite 7 😊

# TAVOLATA

GOURMET AUF PLATTEN

---

Unsere Partyplatten eignen sich für einen feierlichen Apéro, eine schöne Feier oder als Vorspeise.

<b>Rohkost-Platte</b>	Pro Person	8.00
Saisonale Gemüsesticks und Radieschen mit verschiedenen Dips		

<b>Vegane Antipasti-Platte</b>	Pro Person	10.00
Getrocknete Tomaten, Nachos mit Avocado-Dip, Hummus, Antipasti, Oliven		

<b>Bauern-Platte</b>	Pro Person	12.00
Ofenfleischkäse, Bauernschinken, Salami, Landjäger, Bergkäse		

<b>Käse-Platte</b>	Pro Person	12.00
Regionale Käsesorten, weich, halb hart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen, Feigensenf		

<b>Deluxe-Platte</b>	Pro Person	22.00
Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Tête de Moine, Appenzellerkäse, Rauchlachs		

Zu den Tavolata-Platten servieren wir euch eine Brotvariation.

<b>Exotische Früchteplatte</b>	Pro Person	6.90
Farbenfrohe assortierte Früchteplatte, geschnitten		

---

**Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!**

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

---



# EXKLUSIVE GALA DINNER

---

Unsere 3-Gänge-Menüs bieten wir Dir mir Freude mit etwas Vorlaufzeit an. Mit Absprache auch kurzfristig erhältlich. Selbstverständlich kannst Du individuelle Wünsche in der Menügestaltung vornehmen und einbauen.

Preise nach Absprache. Personalstunden werden nach Aufwand separat verrechnet. Menükarten und Dekorationen erstellen wir gerne individuell nach euren Vorstellungen und Wünschen. Die Aufwände hierfür werden entsprechend in Rechnung gestellt.

## Menübeispiel Frühling

Lachscarpaccio mit Mango-Vinaigrette

\*\*\*

Rosa gebratener Rindshohrücken mit Café de Paris, Kartoffel-Gratin & saisonalem Gemüse  
oder

In Honig gebackener Feta mit Gemüse-Bulgur und Ahorn-Dip

\*\*\*

Aprikosen-Rosmarin-Kompott mit Sauerrahm-Mousse

## Menübeispiel Sommer

Artischockensalat mit Büffelmozzarella und kandierter Zitrone

\*\*\*

Gebratenes Lachs-Filet mit Brätler Kartoffeln mit grilliertem Fenchel

oder

Gemischtes Sommergemüse mit lila Basilikum, Brätler Kartoffeln und Kräuter- Sauerrahm

\*\*\*

Brombeer-Quark-Dessert mit marinierten Brombeeren

## Menübeispiel Herbst

Pilzcrème-Suppe mit Kräuter-Croûtons

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäggli, Kartoffelmousseline, Rotweinschalotten und Karottenduett  
oder

Gnocchi mit Rotkohl gratiniert mit Spinat-Béchamel

\*\*\*

Joghurt-Crème mit Mandarinen-Kompott

## Menübeispiel Winter

Winterlicher Blattsalat mit Orangen & Granatapfelkernen

\*\*\*

Basler Rindsgeschnetzeltes, cremige Polenta und glasierte Schwarzwurzeln

oder

Getrüffelte Polenta mit glasierten Schwarzwurzeln und Belper Knolle

\*\*\*

Duo von der dunklen Schokolade mit Mousse und kleinem Kuchlein

## Menübeispiel I Der Klassiker

Bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen & Hausvinaigrette

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Mandel-Broccoli

oder

Äplermagronen mit Schweizer Bergkäse, Röstzwiebeln & Apfel-Kompott

\*\*\*

Basler Lächerli-Mousse mit Rahmhaube

## Preise auf Anfrage

Alternativ auch als 2-Gang Menü erhältlich

# CAMPUS EVENTS

Ab 30 Personen

Lass uns gemeinsam Deinen individuellen Event planen. Mit etwas Vorlaufzeit umso besser – kurzfristige Events sind nach Absprache möglich. Selbstverständlich kannst Du individuelle Wünsche in der Menügestaltung vornehmen und einbauen. Preise nach Absprache. Personalstunden werden nach Aufwand separat verrechnet. Menükarten und Dekorationen erstellen wir gerne individuell nach euren Vorstellungen und Wünschen. Zusatzleistungen auf Anfrage. Die Aufwände hierfür werden entsprechend in Rechnung gestellt.

## GRILLPLAUSCH

Das Grillbuffet führen wir ab 15 Personen durch. Geniesse mit Deinem Team einen geselligen Abend bei einem feinen Grillbuffet auf unserer Sommerterrasse.

**Basic Grill** Pro Person 14.90

Kalbsbratwurst oder vegane Bratwurst im Säckli mit Büürli & Senf oder Ketchup inkl. 1 Getränk nach Wahl (Bier oder Softgetränk)

**Swiss Classics** Pro Person 35.00

Cervelat | Kalbsbratwurst | Pouletspiess | Gemüsespiess  
Saisonales Salatbuffet bestehend aus fünf Salaten  
Saucen: Senf | Ketchup | Haussauce  
Hausbrot  
Frischer Fruchtsalat im Glas

**American BBQ** Pro Person 52.00

Marinierte Spareribs | Gemüsespiess | Hackfleisch-Spiess | Rindshohrücken | Burger  
Saisonales Salatbuffet bestehend aus fünf Salaten  
Saucen: Kräuterquark | Senf | Ketchup | BBQ Sauce  
Beilagen: Maiskolben | Baked Potatoes  
Sesam Buns | Hausbrot  
Frischer Fruchtsalat im Glas

**PAELLA ABEND** Pro Person 35.50

Vor Deinen Augen bereiten wir eine frische Paella-Pfanne zu – nach deinem Wunsch: Fleisch, Fisch und vegetarisch. Dazu servieren wir spanischen Wein oder eisgekühlten spanischen Sangria.

**POKE BOWL** Pro Person 25.50

Ausgewogen, farbenfroh und kreativ – Kreiere deine eigene Bowl:

Marinierte Rind | Lachs | Planted  
Asia-Nudeln | Reis | Quinoa  
Sauce: Ponzu | Erdnuss | Curry

Garniere nach Belieben:  
Edamame | Karotten | Kabis | Avodaco | Sesam | Nüsse | Koriander

**GIN & FOCACCIA** Pro Person 28.50

Für den kleinen Hunger und für grosse Gin-Liebhaber. Lasst euren Abend ausklingen bei einem gemütlichen Get-Together mit einer Auswahl an Gins und Tonics. Dazu passend:

Focaccia mit:  
Cherrytomate | Rosmarin | Meersalz  
Rote Zwiebel | Olive | Meersalz  
Rohschinken | Rucola | Parmesan

**DIP YOUR FISH & CHIP** Pro Person 25.50

Genau wie in England – Nur eben aus der Schweiz! Mit regionalen Produkten und einer Auswahl an verschiedenen Knusperli und Saucen möchten wir Dir was Gutes tun.

**AUSTERN & BUBBLES** Pro Person 34.50

Für Feinschmecker und Geniesser. Hast Du Anlass zum Feiern oder möchtest Du Dir einfach Mal was gönnen? Auf geht's – Was passt besser zu den Meeresdelikatessen als ein spritziger, feiner Champagner?

# BUFFETS

Ab 15 Personen

Unkompliziert und lecker.

## India

Pro  
Person 49.00

Gemüse-Pakora | Samosa  
Butter Chicken Curry |  
Palak Tofu mit Frischkäse |  
Spinat | Garam Masala |  
Granatapfel  
Basmati-Reis  
Mango-Joghurt Dessert

## Swiss

Pro  
Person 35.00

Kleines, saisonales Salatbuffet  
Ruchbrot | Hausdressing  
Älplermagronen  
mit oder ohne Speck  
Röstzwiebeln | Apfel-Kompott  
Toblerone Mousse

## Italy

Pro  
Person 29.00

Kleines, saisonales Salatbuffet  
Ruchbrot | Hausdressing  
Teigwaren  
Bolognese | Napoli | Hauspesto  
Reibkäse | Rucola  
Tiramisu im Glas

## German

Pro  
Person 39.00

Blattsalat | Krautsalat  
Ruchbrot | Hausdressing  
Schweinegeschnetztes  
Champignonrahmsauce  
Spätzli | Buntes Gemüse  
Schwarzwälder

# GETRÄNKE

## Heissgetränke

Pro  
Tasse 2.80

Kaffee  
Verschiedene Tees  
Wird nach Gebrauch verrechnet

## Wasser

100cl 5.50

Mineralwasser mit & ohne  
Kohlensäure 50cl 3.00

## Süssgetränke

Süssgetränke divers 50 cl 3.50

ZFV Homemade Eistee 50 cl 3.50

Orangensaft 33 cl 5.00

Orangensaft 100 cl 8.50

Ramseier Apfelsprudel 100 cl 8.50

## Schweizer Bier

Ueli Bier Blond 33 cl 5.70

Ueli Bier Sorglos

Ueli Bier Amber

# HINWEISE

---

## Bestellungen

Bitte stelle Deine Anfrage frühzeitig und mindestens drei Arbeitstage im Voraus zu. Für grössere Anlässe benötigen wir mehr Zeit für die Abklärung. Kurzfristige Bestellungen sind je nach Umfang und vorhandenen Ressourcen in telefonischer Rücksprache mit der Cateringleitung möglich.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

## Kleinmengenzuschlag

Unter 100 CHF Mindestkonsumation:  
Aufschlag VB1,3,4 | 30 CHF  
Aufschlag VB 5,6 | 35 CHF

## Service / Betreuung

Wünschst Du Dir zu deinem Anlass eine Betreuung, verrechnen wir pro angebrochene Stunde und nach effektivem Aufwand folgende Ansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	60.00
Mitarbeitende Küche	Pro Stunde	60.00
Event-Leitung	Pro Stunde	80.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 30.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

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

## Material

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

Gläser, Besteck, Porzellan	Stück	1.00
Tischwäsche	Stück	12.00
Recycling-Geschirr	Stück	1.50
Tisch einkleiden mit farbigem Papier (pro Tisch)	Stück	22.50

# 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.

## Deklaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Rindfleisch	Schweiz
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

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 AGB's finden sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb).

