



# Catering & Events 2024

## PAUSEN PACKAGES

Mindestbestellmenge 10 Personen. Inklusive Besteck und Servietten.  
Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

**Package «Znüni»** pro Person 8.50  
Orangensaft | Gipfeli | frische Frucht

**Package «Muesli»** pro Person 11.50  
Kleines Birchermüesli | frische Frucht | Energie Riegel

**Package «Zvieri»** pro Person 9.50  
Mini Pain au chocolate | Früchtespiess | Fruchtsaft

## SÜSSES & GEBÄCK

Mindestbestellmenge 5 Stück/Flaschen pro Sorte (exkl. Obstkörbe).  
Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

### Backwaren

Butter Gipfeli	1.70	Apfelberliner	3.40
Laugen Gipfeli	1.90	Himbeer-Vanille-Plunder	3.60
Rustico Gipfeli	1.90	Zimtschnecke	3.60
Früchte-Joghurt Brötli	2.90	Butter-Rosinen-Schnecke	2.90
Pain au chocolat	3.00	Nougat-Muffin	3.90
Apfel-Zimt-Muffin	3.90	Mandelgipfel vegan	3.50

### Joghurt & Co – inkl. Besteck

Kleiner Nature Joghurt   saisonaler Früchte Coulis	2.90
Kleines Birchermüesli im Glas	3.30

### Fruchtig & saftig

Handobst, pro Stück	1.20	Ingwer Shot, 6 cl	5.00
Obstkorb 2 kg	19.90	Orangensaft, 3.3 dl	4.50
Obstkorb 4 kg	39.80	Frischer Früchtespiess	2.50

## KALTE LUNCH PAUSCHALEN

Ab 10 Personen. Inklusive Besteck und Servietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

### Sandwich Lunch

pro Person 18.50

- 1 Sandwich mit Fleisch, Fisch, vegan oder vegetarisch
- 2 kleine Salate im Glas
- 1 Tagesdessert im Glas

### Wrap Lunch

pro Person 19.50

- 1 Wrap mit Fleisch, Fisch, vegan oder vegetarisch
- 2 kleine Salate im Glas
- 1 Tagesdessert im Glas

## BROWN BAG LUNCHES

Ab 6 Bags pro Sorte. Inklusive Einweggabel und Servietten. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

### Lunch Bag «Sandwich»

pro Person 20.50

- Gemischter Salat im Shaker | 1 Sandwich mit Fleisch, Fisch, vegan oder vegetarisch
- 1 Frucht | 1 Energie Riegel
- 1 Mineralwasser still 5 dl

### Lunch Bag «Wrap»

pro Person 22.50

- Gemischter Salat im Shaker | 1 Wrap mit Fleisch, Fisch, vegan oder vegetarisch
- 1 Frucht | 1 Energie Riegel
- 1 Mineralwasser still 5 dl

### Lunch Bag «Salat»

pro Person 19.50

- Grosser, gemischter, vegetarischer Salat mit Hausdressing | 1 Frucht
- 1 Energie Riegel
- 1 Mineral Wasser still 5 dl

## SANDWICHES

Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Fitnessbrötchen Frischkäse	5.90	Bagel Thunfisch	6.50
Laugensandwich Schinken	5.80	Weggli Salami	4.50
Sandwich Emmentaler	5.90	Fitnessbrötchen Edamer	7.50
Brötchen Fleischkäse	4.50	Baguette Truten Schinken	6.50
Laugensandwich Salami	6.50	Früchtebrötchen Brie	6.50
Ciabatta Rohschinken	6.50	Maisbrötchen Humus	6.50
Bagel Rauchlachs	7.20	& Ofengemüse	

## SHARING PLATTERS

Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte. Inklusive Cocktailservietten & Holzspiessli.  
Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

### «Klassisch»

Käsewürfel | Salami | Rohschinken  
Mixed Pickles | Hausbrot

pro Portion 16.80  
150g

### «Deluxe Swiss»

Roastbeef | Trockenfleisch  
Salsiz | Bergkäse | marinierte Oliven  
Hausbrot

pro Portion 22.50  
150g

### «Käse»

5 Sorten von mild bis rezent,  
mundgerecht geschnitten | Nüsse  
frische Früchte | Hausbrot

pro Portion 16.80  
150g

### «Vegan»

Gemüse Sticks | marinierte Oliven  
Hummus | Tomaten-Dip  
Tortilla Chips

pro Portion 16.50  
150g

**«Finger Sandwiches»**

pro Person 10.80

Kleine, gemischte Sandwiches,  
belegt mit Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse  
(3 Stück pro Person)

**APER0 PACKAGES**

Bei allen Packages und Produkten gilt eine Mindestbestellmenge von 10  
Personen/Portionen. Im Preis sind Besteck/Holzspiessli und Papierservietten inklusive.  
Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

**«Mini»**

pro Person 8.90

Kleiner Aper0 Teller mit Rosmarin  
Focaccia, marinierten Oliven  
Käsewürfel

**«Klein & Fein»**

pro Person 15.90

2 kleine Vorspeisen im Glas  
2 kalte Häppchen  
Chips & Cracker

**«Klassisch»**

pro Person 23.90

2 kleine Vorspeisen im Glas  
4 kalte Häppchen  
Chips & Cracker

**«Aper0 riche»**

pro Person 33.90

3 kleine Vorspeisen im Glas  
3 kalte Häppchen  
3 warme Köstlichkeiten

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Aper0-Angebot. Passende  
Getränke und Dienstleistungen, wie z.B. Service Mitarbeitende für den Flying Service  
finden Sie auf den nächsten Seiten.

### Apero Extras

Knabber-Nussmischung, Portion à 50g	3.80
Cashew-Mandel-Cranberry-Mischung, Portion à 40g	3.80
Schweizer Kartoffelchips, Portion à 100g	4.90
Mini Blätterteig Teilchen, salzig, pro Stück	2.10
Focaccia nature, Portion à 100g	3.30
Ruchbrot nature, gewürfelt, Portion à 100g	2.10
Grissini al naturale artigianali, Portion à 200g	12.80
Gesalzene Butter im Schälchen, Portion à 50g	2.50
Olivenöl extra vergine im Schälchen, Portion à 100ml	4.50
Parma Schinken, Portion à 50g	6.00
Bresaola, Portion à 50g	9.90
Mortadella, Portion à 50g	3.30
Italienische Salami, Portion à 50g	8.70
Canapé Parma Schinken, pro Stück	5.50
Canapé Bresaola, pro Stück	2.70
Canapé italienische Salami, pro Stück	4.40
Canapé Mortadella, pro Stück	4.20
Gemischte Crostini, vegetarisch, pro Stück	2.80
Gegrilltes Antipasti-Gemüse, Portion à 100g	3.80
Marinierte Kräuteroliven, Portion à 100g	3.90
Italienischer Halbhartkäse, Portion à 50g	3.80
Grana Padano, Portion à 50g	2.80
Kleine Salate/ Vorspeise im Glas, vegetarisch	3.50
Kleine Salate/ Vorspeise im Glas, mit Fleisch	3.80

## WARME BUFFETS PAUSCHALEN

Ab 30 Personen. Besteck sowie Cocktail Servietten sind im Preis inklusive. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

### Lunch Pauschale «Mexico»

pro Person 18.50

Tortilla Salat im Glas

Chilli con Carne | Chilli sin Carne mit Linsen & Schokolade

Gewürzreis

Süsse Tortillas mit Bananen & Karamell

### Lunch Pauschale «India»

pro Person 19.20

Gemüse-Pakoras & Samosas

Butter Chicken Curry | Palak Tofu mit Frischkäse,  
Spinat, Garam Masala & Granatapfel | Basmati Reis

Mango-Shrikhand Dessert

### Lunch Pauschale «Swiss»

pro Person 19.50

Kleines, saisonales Salat Buffet | Ruchbrot | Hausdressing

Äpler Maggronen mit und ohne Speck

Schweizer Schoggi Mousse im Glas

### Lunch Pauschale «Alpin»

pro Person 19.80

Wähe «Vierkäsehoch»

Kleiner Beilagensalat im Glas

Rindsghacktes Grossmutter Art | vegetarisches Brewbee-  
Hack in Rotwein Sauce | Hörnli | Reibekäse & Apfelmus

Basler Lächerli Mousse

### Lunch Pauschale «Curry»

pro Person 21.50

Würziger Kichererbsen Salat mit Gemüse im Glas

Gemüse Curry | gebratener Tofu | Poulet Würfel

Basmati Reis | Naan Brot

Kleine Panna Cotta mit saisonalen Früchten

### Lunch Pauschale «Italia»

pro Person 22.80

Blattsalat im Glas mit Hausdressing  
Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat | Penne  
Bolognese | Pesto | Cinque Pi | Reibkäse  
Tiramisù

### DESSERT

Ab 5 Stück/Personen. Besteck sowie Cocktail Servietten sind im Preis inklusive. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Kleine, hausgemachte Dessertkreationen im Glas:	3.80
Crema Catalan   Schoggi Mousse   Fruchtsalat   Tiramisu   Panna Cotta mit Frucht Coulis   Mascarpone Creme mit Fruchtkompott	
Brownie Würfel	3.70
Mini Muffins, Vanille/Schokolade/Zitrone, Port. à 2 St.	2.20
Verschiedene Cookies, pro Stück	3.50
Kuchenwürfel Aprikose	3.50
Schokoladen-Kokoskuchen	3.00

### «Candy Bar»

pro Person 8.90

Gemischte Süssigkeiten | bunte Gummibärchen | Knabbereien in grossen Gläsern. Dazu Tütchen zum mit – ins- Meeting nehmen.

### KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser still & laut	5 dl	3.00
Coca-Cola   Coca-Cola Zero	5 dl	4.00
ZFV Minze Limonade   Hibiskus Eistee	5 dl	4.00
Apfelschorle	5 dl	4.00
Pepita Grapefruit	5 dl	4.00
Focus water, verschiedene Sorten	5dl	4.00
Smoothie, verschiedene Sorten	2.5 dl	5.50
Mineralwasser still & laut	1 l	6.50
Fruchtsaft	1 l	9.50

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Schaumwein

Prosecco DOC, IT	7.5 dl	31.00
Champagner Perrier-Jouet, Grand Brut, FR	7.5 dl	120.00

### Weisswein

Hauswein weiss	7.5 dl	29.00
Chardonnay Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc   FR	7.5 dl	35.00
Mythos weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt   CH	7.5 dl	33.00

### Rotwein

Hauswein rot	7.5 dl	29.00
Rufus Merlot BIO, Ticino DOC   CH	7.5 dl	38.00
Mythos rot, VdP Suisse, Weingut Landolt   CH	7.5 dl	33.00

Weitere Weine offerieren wir gerne auf Nachfrage.

### Bier

Ueli Bier spezial	3.3 dl	4.70
Ueli Bier sorglos, alkoholfrei	3.3 dl	4.70
Crushed Eis zum Kühlen der Getränke	pro Kilo	5.00

## HEISSGETRÄNKE

Wir bieten verschiedene Optionen für den Service von Heissgetränken an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

## MIET- UND VERLUSTPREISE

Die Miete ist inkl. Reinigung und für 24 Stunden berechnet. Zzgl. Logistik/Lieferkosten.

Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt.

<b>Geschirr bei Miete</b>	<b>Einheit</b>	<b>CHF</b>
Teller, Bowl (Grösse auf Anfrage)	Stück	1.50
Kaffeetasse, Espressotasse (inkl. Untertasse, exkl. Kaffeelöffel)	Stück	1.00

<b>Besteck bei Miete</b>	<b>Einheit</b>	<b>CHF</b>
Messer	Stück	1.00
Gabel	Stück	1.00
Löffel	Stück	1.00
Kaffeelöffel, Espressolöffel	Stück	1.00

#### **Gläser bei Miete (nur körbeweise möglich)**

Weinglas	25 Stück	25.00
Sektglas	36 Stück	36.00
Wasser Glas	36 Stück	36.00

#### **Stofftischtücher & -servietten**

Tischtuch weiss	130x220cm	Stück	6.10
	130x190cm	Stück	5.70
	130x130cm	Stück	5.50
Serviette weiss, quadratisch		Stück	2.20

#### **Verlust, Bruch**

Teller, Bowl	Stück	ab 5.00
Glas	Stück	ab 3.00
Tasse	Stück	ab 5.00
Besteck	Stück	ab 3.00

# HINWEISE

## Preise

Die genannten Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preiserhöhungen vorbehalten.

## Unsere Location

Auf Anfrage ist die Nutzung des Restaurants Yaye für Veranstaltungen möglich. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich im Rahmen eines individuellen Gesprächs.

## Bestellung & Mengen

Die definitive Teilnehmerzahl sowie alle relevanten Details müssen spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Verrechnung.

Definitive Zu- oder Absage bei Anlässen für 20 Personen oder mehr ist 4 Wochen vor dem Anlassbeginn möglich. Für nicht erschienene Gäste werden die vollen Kosten berechnet.

## Benötigte Angaben für Bestellungen:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Anlassort
- Anzahl Gäste
- Personalien der Kontaktperson und vollständige Rechnungsadresse
- Allergien & Ernährungsformen

## Lieferung

Je nach Anlass, Location und Aufwand entstehen individuelle Liefer- und Logistikkosten. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür eine Offerte.

## Kosten für Mitarbeitende

### Service, Koch, Logistik

7:00- 23:00	CHF / h	55.00
23:00- 7:00	CHF / h	65.00

### **Serviceleitung, Küchenchef**

7:00– 23:00	CHF / h	65.00
23:00– 7:00	CHF / h	75.00

### **Zapfengeld**

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 7.5 dl-Flasche verrechnet.

### **AGB**

Unsere AGB finden Sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb)