

CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es 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 von der
Mensa KS Rämibühl

KONTAKT

Leiter Gastronomie: Mike Pesenti
Cafeteria Kantonsschulen Enge / Freudenberg
Brandschenkstrasse 125
8002 Zürich
ksenge@zfv.ch
zfv.ch/ks-enge

INHALTSVERZEICHNIS

PAUSENVERPFLEGUNG	4
BROT VON DER BÄCKEREI JUNG	4
KALTE HÄPPCHEN	5
WARME HÄPPCHEN	5
KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN	6
APÉRO RICHE	6
SÜSSE KÖSTLICHKEITEN	7
ALLES IST MÖGLICH	7
GETRÄNKE	8
WEINE	8
HINWEISE	10
DEKLARATION	10
AGB'S	11

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Hausgemachte Müesli

Birchermüesli Beeren im Glas	Stück	3.50
Birchermüesli vegan im Glas	Stück	3.80
Chia-Kokospudding im Glas	Stück	3.80
Himbeer-Traum im Glas	Stück	3.50

Diverse Gebäcke

Muffins	Stück	3.80
Plundergebäck	Stück	3.50
Fruchttörtchen saisonal	Stück	5.50
Vermicelles saisonal	Stück	4.50
Cookies hell/dunkel	Stück	2.80
Hausgemachter Brownie glutenfrei	Stück	3.50
Mini Cheesecake mit Himbeeren	Stück	4.00
Mini Berliner	Stück	1.00
Mini Donuts assortiert	Stück	3.00
Mini Chäschüechli	Stück	1.50

Gipfeli und Croissant

Laugen Gipfeli	Stück	1.80
Butter Gipfeli	Stück	1.80
Rustico Gipfeli vegan	Stück	2.20
Nuss-Nougatgipfel	Stück	3.00
Mini Schinkengipfeli	Stück	1.50
Schinken-Käse Croissant	Stück	4.50
Käse Croissant	Stück	3.00

Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Cappuccino	Tasse	3.50
Latte Macchiato	Tasse	4.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00
Mineralwasser	Glas 100 cl	5.90
mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	3.50
Süssgetränke	PET 50 cl	4.00
Orangensaft	100 cl	9.50
Möhl Apfelsaft	150 cl	14.50

BROT VON DER BÄCKEREI JUNG

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

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

Vegane Füllungen 3.50

Antipasti, Hummus-Sprossen, gegrillte Pilze, Frischkäse-Gouda, Vuna Mousse (Thunfisch Alternative)

Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne glutenfreie Alternativen.

Riesenzweibel

Geeignet ab 20 Personen

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, Vuna Mousse (Thunfisch Ersatz)

Bei uns gibt es Wunschkonzert.

Gerne offerieren wir Ihnen ein individuelles, massgeschneidertes Frühstückangebot.



KALTE HÄPPCHEN

Tortillas ab 10 Personen
Gefüllt mit...

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Kräuter-Eimousse mit Sprossen
- Falafel mit Hummus

Spiesschen ab 10 Personen

Charantais-Melone mit Rohschinken Stück 3.00
Wassermelone-Feta Stück 3.00
Tomaten-Mozzarella Stück 3.00
Antipasti Stück 3.00
Früchte der Saison Stück 3.00

Potpourri

Gebrochener Grana Padano DOP, marinierte Oliven, Cherrytomaten und gerösteten Brotwürfel Portion 10.00

Grana Padano DOP, Bündner Bergkäse, marinierte Oliven, Cherrytomaten und gerösteten Brotwürfel Portion 12.00

Grana Padano DOP, Bündnerfleisch, Rohschinken, marinierte Oliven, Cherrytomaten und gerösteten Brotwürfel Portion 13.50

Gemüse Snacks

Gemüse Tartar im Tartelettes Stück 3.00
Gemügestängel auf Erbsen Portion 3.50
Guacamole
Gemügestängel mit diversen Dips Portion 3.50
Marinierte Gurkenrondelle Stück 3.00
mit Hummus und geschmorter Tomate

WARME HÄPPCHEN

Snacks

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet Chili Dip vegetarisch Stück 4.00
Falafel mit Baba Ganoush 2 Stück 4.00
Arancini Bolognese mit Tomaten-Sugo Stück 4.00
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse Stück 4.00
Empanadas spicy Beef- oder Gemüse Füllung Stück 4.00
Wienerli im Blätterteig Stück 4.00
Mini Cheese Burger mit Cole Slaw Stück 5.50

Spiesschen ab 10 Personen

Poulet-Satay mit Erdnussdip Stück 4.00
Cipollata mit BBQ Dip Stück 4.00
Grilliertes Gemüse mit Pesto Stück 3.50
Tofu-Ananas mit Curry Dip Stück 3.50

KÖSTLICHKEITEN

Aus dem Weckglas (kalt)

Couscous-Salat mit Dattelstreifen	Stück	3.50
Frische Gartenerbsensuppe mit Pfefferminze und Aprikose	Stück	3.50
Wassermelonen-Fetakäse Salat mit Honig und Cayennepfeffer	Stück	4.50
Griechischer Salat mit Sprossen	Stück	3.50
Curry-Linsensalat mit Gemüse- oder Speckwürfel	Stück	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse und Sesam	Stück	4.50
Falafel auf Hummus mit frischer Pfefferminze	Stück	4.50
Quinoa Salat mit Granatapfel und Mango	Stück	4.50

Aus dem Weckglas (warm)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen	Stück	4.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit hausgemachten Frühlingsrollen	Stück	5.00
Rindfleischbällchen mit BBQ Dip	2 Stück	4.50

Tartar

Klassisches Rindstartar mit gehobeltem Grana Padano DOP, Rucola und Brotchips	Stück	5.50
Veganes Tartar mit Kerbel und Brotchips	Stück	4.50
Rauchlachs Tartar mit Meerrettich, Dill und Zitrone	Stück	6.20

Knabbereien

Kartoffel Chips Paprika/nature	Portion	2.50
Frisches Popcorn süss/salzig	Portion	3.00
Hausgemachte Nussmischung	Kg	60.00
Blätterteigstangen	Kg	90.00
Grissini	Kg	60.00
Marinierte Oliven	Schale	6.00

APÉRO RICHE

Packages ab 20 Personen individuell kombinierbar!

Swiss Star	Pro Person	38.00
Rindstartar mit Crostini		
Chäschüechli mit Schalottenkonfi		
Älpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln		
Gezupftes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Kartoffelspänne		
Mini Cremeschnitte		
Toblerone Mousse		

Global	Pro Person	49.00
Empanadas mit spicy Beef – oder Gemüse Füllung		
Teufel Salat mit «Pulled Beef», Peperoni und Essiggurken		
Gefüllte Champignons mit Frischkäse		
Pizzaschnecken mit oder ohne Schinken		
Börek mit Minz-Jogurt Sauce		
Meatballs in rassiger Tomatensalsa		
Hausgemachte Brownies		
Gebrannte Creme mit Apfel		

Hipp und Trendy fleischlos	Pro Person	47.00
Veganes Tartar mit Brotchips		
Gelbes Planted-Kartoffel Curry		
Falafel mit Minzjoghurt und Hummus		
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse		
Parmigiana di Melanzane		
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 Glas

Toblerone Mousse	Stück	3.80
Tiramisu	Stück	3.80
Karamell Köpfl	Stück	3.80
Früchte-Tiramisu saisonal	Stück	3.80
Panna Cotta mit Mangosauce	Stück	3.80
Chia-Kokospudding vegan	Stück	3.80
Frischer Fruchtsalat mariniert	Stück	3.80

Auf Anfrage ab 30 Personen

Glacéwagen mit Sorten nach Wunsch und verschiedene Toppics

Belgische Waffeln frisch zubereitet mit Früchten, Schokolade und Schlagrahm

Frisch zubereitete Crêpes mit Apelmues, Zimt-Zucker, Schokoladensauce, Früchten und Schlagrahm

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.

Betriebsleiter: Mike Pesenti

T +41 44 266 99 55

raemibuehl@zfv.ch

GETRÄNKE

WEINE

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Cappucino	Tasse	3.50
Latte Macchiato	Tasse	4.00
Diverse Teesorten	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	5.90
	50cl	3.50
Süssgetränke	PET 50cl	4.00
Hausgemachte Fruchtlimo in der Ballonflasche ohne Alkohol	100cl	9.00
Hausgemachter Eistee in der Ballonflasche ohne Alkohol	100cl	9.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.50
Möhl Apfelsaft	150 cl	14.50

Bier

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

Ausschankanlagen und Bier vom Fass auf Anfrage

Aperitif alkoholfrei

Rämibühl Hugo mit Holunder und Minze	Glas	7.50
Rebels Aperitif Spritz	Glas	7.50
Rebels Gin Tonic	Glas	7.50
Cava Villa Conchi 0.0% alkoholfrei	75 cl	38.50

Schaumweine

Le Contesse Extra Dry, DOC Prosecco	75cl	38.50
Le Contesse Pinot Rosé Cuvée Brut	75cl	39.50
Cava Villa Conchi Selección	75cl	41.00
Cava Villa Conchi 0.0% alkoholfrei	75cl	38.50
Züri Perle Brut blanc de blanc	75cl	47.50

Weissweine

Cuvée weiss Zweifel Zürich	75cl	38.50
Ticinello Bianco di Merlot DOC Ticino	75cl	42.00
Epresses Les Abels AOC Lavaux	75cl	39.50
Pinot Grigio Luna DOC Venezien, Italien	75cl	35.50
Nescio Nomen Bianco IGP Terre di Chieti, Italien	75cl	38.50
Flor do Cume Branco DOP Douro, Portugal	75cl	38.50

Rotweine

Cuvée rot Zweifel Zürich	75cl	38.50
Ticinello Rosso DOC Ticino	75cl	42.00
Primitivo Salento IGP Salento, Italien	75cl	38.50
Tenute del Pojo Imperium, DOP Montepulciano d'Abruzzo, Italien	75cl	42.50
Cavaliere d'Oro Chianti DOCG Castello di Gabiano, Italien	75cl	38.50

HINWEISE

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Lieferzuschlag

Für Lieferungen ohne Service im Haus verrechnen wir CHF 20.00.

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

Montag – Freitag	Pro Stunde	50.00
Samstag – Sonntag	Pro Stunde	65.00

Anlass Leitung

Montag – Freitag	Pro Stunde	60.00
Samstag – Sonntag	Pro Stunde	75.00

Auszubildende

Montag – Freitag	Pro Stunde	25.00
Samstag – Sonntag	Pro 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.

Rückschub

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

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	2.00
Stehische	Stück	25.00
Buffettische	Stück	30.00
Stofftisch Tuch	Stück	10.00
Saisonale Dekoration	Auf Anfrage	

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Blumen

Unsere Empfehlung: Blumen Boutique W flowers am Zürichberg [Blumen und Pflanzen am Zürichberg](#)

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.

AGB

Unsere AGB's sind unter 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.

Unser Verpackungsmaterial für kalte Speisen ist 100% natürlich und aus nachwachsenden Rohstoffen.