

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 Bildungszentrum Limmattal
Schoneggstrasse 12
8953 Dietikon
bzlt.ch@zfv.ch
zfv.ch/bzlt

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.

Riesenbrezel

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 Bolognaise mit
Stück 4.00
Tomaten-Sugo
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
Stück 5.50
Slaw

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

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 |

WEINE

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.