

# CATERING-ANGEBOT

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 vom  
Restaurant platform

---

## KONTAKT

Restaurant platform  
Ernst & Young AG  
Maagplatz 1  
8005 Zürich  
T +41 44 273 59 22  
[ey@zfv.ch](mailto:ey@zfv.ch)  
[zfv.ch/platform](http://zfv.ch/platform)

Betriebsleiter: Markus Weinmann  
D +41 44 273 59 22  
[mweinmann@zfv.ch](mailto:mweinmann@zfv.ch)

Küchenschef: Adrian Keller  
D +41 44 273 59 22

Betriebsleiterstellvertreterin: Tsering Ott  
D +41 44 273 59 22

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, [zfv.ch](http://zfv.ch)





---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

PAUSENVERPFLEGUNG	1
LUNCH-BAGS BOX	1
LUNCHES/DINNER	1
APÉRO-PACKAGES	2
WEINE	3
GETRÄNKE	4
HINWEISE	4
DEKLARATION	4
AGB	4

 = glutenfrei    = laktosefrei  
 = vegan    = vegetarisch

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

<b>Frühstückspackage</b>	12.50
Assortiertes Mini-Gebäck wie Croissants, Brötchen, Pain au chocolat Frische saisonale Früchte im Glas Orangensaft	
<b>Frühstückspackage deLux</b>	19.50
Assortiertes Mini-Gebäck wie Croissants, Brötchen, Mini-Pain au chocolat Frische saisonale Früchte im Glas Chia Pudding mit Beeren Kompott Birchermüesli Saisonale Früchteplatten Orangensaft	
<b>Nachmittagspackage</b>	12.50
Verschiedene Kuchen, mundgerechte Gebäcke, frische saisonale Früchte im Glas Vitaminschub mit verschiedenen Nüssen	

# LUNCH- BAGS BOX

<b>Sandwich vegetarisch oder mit Fleisch</b>	24.00
Frucht Riegel Getränk	
<b>Salatbowl</b> Kombination von mariniertem Gemüse mit Brötchen	24.00
Frucht Riegel Süssgetränk	
<b>Bowls Package</b>	31.00
<b>Bowls mit Lachs, Poulet, vegetarisch</b> Kombination mit mariniertem Gemüse topiert Tagesdessert & ZFV Eistee	

<b>Wrap Package</b>	26.00
Wrap gefüllt mit Pastrami oder grilliertes Gemüse mit Feta Salat ZFV Eistee Mundgerechtes Gebäck	
<b>Sandwich Package</b>	26.00
Verschiedene Sandwiches Salat ZFV Eistee Gebäck	
Caesar Salat mit Pouletbrust	18.50
Caesar Salat vegetarisch	11.50
Sandwich & Salat	19.00
Sandwich & Gebäck	16.00

# LUNCHES/ DINNER

<b>4 Gang Menü</b>	38.00
Saisonaler Blattsalate mit knackigen Gemüsestreifen und gerösteten Kernen und Sprossen an einem Hausdressing *** Italienisches Pastagericht an einer sämigen Tomaten- Ricottasauce. Verfeinert mit Basilikum dazu würziger Parmesan *** Tranche von Poulet- Oberschenkelsteak, kräftiger Marsalsajus, auf Süsskartoffeln mit Broccoli-Röschen *** Auswahl an feinen Friandise	

Bei den Lunches-Menüs sind die  
Mitarbeiterkosten Tabletop inklusive.

<b>4 Gang Menü</b>	38.00
<b>Leichter mediterraner Linsengemüsesalat</b> mit knackigem Spinat und erfrischender Vinaigrette ***	

**Zart geröstete Auberginenscheiben**  
gefüllt mit cremigem Ricotta und frischem Salbei, serviert auf Hokkaido-Kürbisgemüse garniert mit Haselnuss-Knuspern  
\*\*\*

**Glasig gegartes Lachsfilet**  
Begleitet von einem sämigem Zitronenrisotto auf einem Beet von gedünstetem Lauch à la creme  
\*\*\*

**Schokoladen-Mousse**  
mit Caramel und Fleur de Sel. Ein luftiges Schokoladenmousse, angereichert mit Caramel und Fleur de Sel in einem Glas

#### 4 Gang Menü vegetarisch

Gerösteter Randensalat mit Aceto Balsamico glasiert und knackigem Rucola und Äpfeln  
\*\*\*

Japanische Gyoza mit würziger Miso-Karottenfüllung auf Gemüsebeet mit Asia Sud  
\*\*\*

Orientalisches Kichererbsen Tagine mit Dörrfrüchten und Mandeln auf Bulgur und würzigem Harissa-Joghurt  
\*\*\*

Selection Mini-Pâtisserie

38.00

Bei den Lunches-Menüs sind die Mitarbeiterkosten Tabletop inklusive.

# APÉRO-PACKAGES

## Glanz und Gloria

ab 15 Personen 54.00

**Randentarte mit Frischkäse und Honig**

gebackene Randen, mit cremigem Frischkäse und Honig

**Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree**

Zarte Jakobsmuscheln auf einem Bett von Erbsenmole

**Marinierter Fetawürfel**

mit Oliven

**Würziger Pouletspiess**

Orient Express

**Weisse Tomaten-Basilikum-Suppe**

**Cremiges Avocadomousse**

auf geröstetem Crostini

**Tête de Moine**

auf knuspriges Brot mit Birne

**Rauchlachstatar** auf knusprigen Toast

**Marinierte Nüsse zum Knabbern**

**Schokoladenmousse**

mit Fleur de Sel und Caramel im Glas

## Züri West

ab 15 Personen 47.00

**Mediterrane Mascarponecreme**

auf knusprigem Brot

**Süsskartoffeln mit Granatäpfeln**

und new roots la fraiche

**Käse-Trauben-Spiess**

**Arancini**

Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

**Linsnbällchen orientalisches**

abgeschmeckt auf veganem Harissadip

**Geräuchertes Forellenfilet**

auf Buchweizen Blinis mit Sauerrahm

**Marinierte Nüsse zum Knabbern**

**Rindsfleischbällchen «Balkan»**

auf Ajvardip

**Weisse Tomaten Basilikum Suppe**

**Mini-Cheesecake**

## Chrut und Rüepli

ab 15 Personen 47.00

**Vegetarischer Gyoza**

ein Hauch von Japan, genau das Richtige für Fingerfood

**Süsskartoffeln mit Granatäpfeln**

und New roots la fraiche

**Randentarte mit Frischkäse und Honig**

gebackene Randen mit cremigem Frischkäse und Honig getoppt

**Mediterrane Mascarponecreme**

auf knusprigem Brot

**Weisse Tomaten-Basilikum-Suppe**

**Gurkenschiffchen mit Frischkäse**

**Arancini**

Reisbällchen mit cremigem Mozzarella

**Marinierte Nüsse zum Knabbern**

Variation von **Schokoladen Friandise**

## Klassiker

ab 10 Personen 37.00

**Fein ausgewallter Flammkuchen mit Lauch**  
und Creme fraîche

**Cremige Spinatchüechli und Käseküchlein** 🌿

**Linsenbällchen mit Harissadip** 🍷

**Panierte Crevetten**

**Käse-Trauben-Spiesschen** 🌿

**Parmesanwürfel**

**Gurken Kichererbse & Avocado** 🍷

**im Glas**

**Linsenbällchen mit Ajvar** 🍷

**Gebrannte Creme** 🌿

Alle Packages sind für 2 Stunden berechnet, inklusive Mitarbeiteraufwand und Präsentation. Weitere Stunden werden separat verrechnet mit dem Stundenansatz.

## Premium Flying Dinner

98.00

**Tataki vom Lachs mit Roter**

**Bete-Wasabicreme**

Leicht angebratener Lachs, serviert mit einer cremigen Roten Bete-Wasabi-Sauce, garniert mit frischen Dillspitzen und geröstetem Sesam

**Quinoa-Salat mit geröstetem**

**Butternut-Kürbis und Ziegenkäse**

Ein herbstlicher Quinoa-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis, Ziegenkäse, Baumüssen und einem Honig Senf Dressing

**Scharfe Kürbis-Ingwer-Suppe mit Garnelen**

Eine cremige Kürbissuppe mit einem Hauch Ingwer und Schärfe, serviert in einer Espressotasse und gekrönt mit einer saftigen Garnele und frischem Koriander

**Minibrioche mit geschmorten Kalbsbacken**

und einem frischen Apfel Slow. Buttrige Minibrioche, gefüllt mit zarten Kalbsbäckchen und einem frischen Apfel Slaw, abgerundet mit einer leichten Zimtnote

**Herbstliche Gnocchi mit Pilzen und Salbeibutter**

Hausgemachte Gnocchi serviert mit einem cremigen Maronenpüree, begleitet von geröstetem Wurzelgemüse

**Gebrautes Hähnchen-brustfilet mit Maronenpüree**

und geröstetem Wurzelgemüse. Zartes Hähnchenbrustfilet, serviert auf einem cremigen Maronenpüree, begleitet von geröstetem Wurzelgemüse wie Pastinaken und Karotten

## Zimt-Panna Cotta mit karamellisierten

**Haselnüssen** und Meersalz  
Eine cremige Zimt-Panna Cotta, serviert mit karamellisierten Birnen und knusprigen Mandelblüten serviert im Glas

Dieses Menü kombiniert herbstliche Aromen mit einer harmonischen Balance zwischen frischen und erdigen Noten. Es kann auch in einer abgekürzten Version für ein gesetztes Dinner angeboten werden.

Bei diesem Flying Dinner sind 2 Köche und 3 Mitarbeiter à 4 Stunden Deko darin enthalten.

## WEINE

### Weisswein

#### Italien

Pinot Grigio Luna, DOC Venezia 75cl 43.00

#### Spanien

Verdejo 2023, Bodegas Javier Sanz, DO Rueda 75cl 45.00

#### Schweiz

Ursus weiss, Assemblage 2023, AOC Zürich, Zweifel & Co 75cl 49.00

### Rotwein

#### Italien

Primitivo di Mandarina Sueda Croce, Barrique 75cl 43.00

#### Spanien

12 Uvas de la Suerte, Crianza, Caa lo Alto, DO Rueda 75cl 45.00

#### Schweiz

Ursus rot, AOC Zurich, Zweifel & Co 75cl 49.00

### Schaumwein

La Contesse, Prosecco DOC, extra dry, Treviso Colle 75cl 44.00

La Contesse, Pinot Rosé, cuvée brut 75cl 44.00



# GETRÄNKE

---

## Softgetränke

Mineralwasser Piz Sardona mit und ohne Kohlensäure	77cl	7.50
Mineralwasser, Süssgetränke	PET, 50 cl	4.50
Chaya, Alpentee	PET, 50 cl	4.80
Focus	PET, 50 cl	4.80
ZFV Hibiskus Tee, Lemon Minze	PET, 50 cl	4.80
Michel Orangensaft	100cl	8.80
Schlör Cranberrysaft	100cl	8.80
Ginger Shot	60ml	3.20

## Bier

Appenzeller Bier, Quöllfrisch	33cl	5.00
Appenzellerbier, Leermond	33cl	5.00

# HINWEISE

---

## Bestellungen

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 der Mehrwertsteuer von 8.1%.

## Lieferpauschale

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde werden CHF 14.50 pro Weg in Rechnung gestellt (ausserhalb Kundenzone). Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt, entfällt dieser Zuschlag. Dieser Zuschlag gilt nicht für den Kaffee-, Tee- und Mineralwasserservice in den Sitzungszimmern.

## Personalaufwand

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

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung		68.00
Service	Pro Stunde	58.00
Küche	Pro Stunde	58.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 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.

Tischtuch weiss

# DEKLARATION

---

## Unsere Philosophie in der Küche

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- & Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee**

\*\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

## Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# AGB

---

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

