

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
zfv.ch/platform

Betriebsleiter: Markus Weinmann
D +41 44 273 59 22
mweinmann@zfv.ch

Küchenchef: Adrian Keller
D +41 44 273 59 22

Betriebsleiterstellvertreterin: Tsering Ott
D +41 44 273 59 22





Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

PAUSENVERPFLEGUNG	1
LUNCH BOX	1
LUNCH	2
APÉROS	2
WEINE	4
GETRÄNKE	4
HINWEISE	4
DEKLARATION	4
AGB	4

LEGENDE:

-  = glutenfrei
-  = vegan
-  = laktosefrei
-  = vegetarisch

- * Lunch-Paket: In den Lunch-Paketen sind die Mitarbeiterkosten, das Geschirr und die Präsentation enthalten.
- + Apéro-Paket: Alle Apéro Angebote sind für zwei Stunden berechnet, inklusive Personalkosten, Geschirr und Tischtücher. Zusätzliche Stunden werden separat verrechnet (siehe Punkte Hinweise / Personalaufwand)

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Frühstückspackage 12.50

Assortiertes Mini-Gebäck wie
Croissants, Brötchen,
Pain au chocolat
Frische saisonale Früchte
im Glas
Orangensaft

Frühstückspackage deLux 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

Nachmittagspackage 12.50

Verschiedene Kuchen,
mundgerechte Gebäcke,
frische saisonale Früchte
im Glas
Vitaminschub mit
verschiedenen Nüssen

LUNCH-BOX

Sandwich vegetarisch oder mit Fleisch 24.00

Frucht
Riegel
Getränk

Salatbowl

Kombination von mariniertem 24.00
Gemüse mit Brötchen

Frucht
Riegel
Süssgetränk

Bowls Package * 31.00

Bowls mit Lachs, Poulet, vegetarisch

Kombination mit mariniertem
Gemüse topiert
Tagesdessert

Wrap Package

Wrap gefüllt mit Pastrami oder 26.00
grilliertes Gemüse mit Feta

Salat
ZfV Eistee
Mundgerechtes Gebäck

Sandwich Package

Verschiedene Sandwiches 26.00
Salat

ZfV Eistee
Gebäck

Caesar Salat mit Pouletbrust 18.50

Caesar Salat vegetarisch 11.50

Sandwich & Salat 19.00

Sandwich & Gebäck 16.00

LUNCH

4-Gang-Menü *

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 feine Friandise

4-Gang-Menü *

38.00

Leichter mediterraner Linsengemüsesalat 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 *

38.00

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

APÉROS

Glanz & 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

Zürich 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
 Linsenbällchen 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 

Kraut & Rüben +

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 fraiche
 Cremige Spinatchüechli und Käseküchlein 
 Linsenbällchen mit Harissadip 
 Panierte Crevetten
 Käse-Trauben-Spiesschen 
 Parmesanwürfel
 Gurken Kichererbse & Avocado im Glas 
 Linsenbällchen mit Ajvar 
 Gebrannte Creme 

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
 Ein herbstlicher Quinoa-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis, Ziegenkäse, Baumnüssen 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 Slaw.
 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
 Gebratenes 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.

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.

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,

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.