

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Ob 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 des
SBB Restaurants RBL Ost Dietikon

Kontakt

SBB Restaurant RBL Ost
Güterstrasse 28
8953 Dietikon
T +41 44 740 57 90
rblost@zfv.ch
www.zfv.ch/rblast

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	3
SANDWICHES, SANDWICH-LUNCHES	4
PLATTEN	5
APÉRO	6
GETRÄNKE, WEINE	7
HINWEISE	8
DEKLARATION, AGB	9

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start pro Person 7.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser, 50 cl
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
1 Butter-, Laugen-, oder
Rusticogipfel
1 saisonale Frucht

Power Znüni / Zvieri Portion 7.50

Fleischkäse im Bürli mit Senf
1 Rivella Rot

Zvieri pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser, 50 cl
1 Fairtrade-Orangensaft, 33 cl
1 Cake
1 Frucht

Vitamin und Co. pro kg 4.80

Saisonfrüchte-Abo
Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt
ins Büro

Saisonale Frucht

z.B. Aprikose, Zwetschgen klein 0.30
z.B. Apfel, Banane, Birne gross 0.60

Saisonfrüchte geschnitten,
150g Becher 3.90

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rustico-, Mini 1.10
Vollkorngipfel gross 1.40

Semmel, Weggli, Bürli, Stück 1.40

Vollkorn- und
Mehrkornbrötchen

Butterbretzel Stück 2.00

Mandelgipfel, Nussgipfel und
Schoggigipfel Stück 2.80

Nuss-Trockenfrüchtemischung Stück 3.50

SANDWICHES

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Partybrötchen Stück 2.80

Focaccia mit Pastrami und Rucola

Nussbrötchen mit Gruyère

Parapanbrötchen mit

Rauchlachs und Avocado

Bürli mit Fleischkäse und

Corrnichons

SBB Sandwich Stück 3.50

Mit Salami, Schinken oder Käse

Sandwich Traditional Stück 4.50

Hausbrot mit Buureschinken

Knusperli mit Salami

Rustico mit Chorizo

Knopfloch mit Thon

Sandwich Creative Stück 5.50

Hausbrot Rohschinken

Knusperli Pastrami

Rustico mit Roastbeef

Knopfloch mit Rauchlachs

Sandwich XXL Stück 7.50

1/2 Baguette mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse

Zwirbelbrot mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse

SANDWICH- LUNCHES

Sandwich-Lunch Standard pro Person 15.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Salami, Buureschinken, Fleischkäse,

Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate

Tagesdessert

Sandwich-Lunch Premium pro Person 19.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Bündnerfleisch, Salami,

Hinterschinken, Pastrami, Pulled Pork,

norwegischer Rauchlachs,

Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate

Fruchtspiess, Saisonsalat und

Tagesdessert

Dazu im Weckglas, 160 ml

salzig

Cole Slaw Stück 2.80

Caesar Salad Stück 3.80

mit Poulet und Parmesan

Kartoffelsalat mit Speck Stück 2.80

Scharfer Rindfleischsalat Stück 3.80

Taboulésalat mit Minze Stück 2.80

Pouletsalat Stück 3.80

mit Apfel und rosa Pfeffer

Tomatensuppe mit Basilikum Stück 3.50

Kartoffel-Lauch-Suppe Stück 3.50

Süss

Gebrannte Creme Stück 2.80

Panna Cotta mit Fruchtsauce Stück 2.80

Tobleronemousse mit Krokant Stück 2.80

Cheesecake Stück 3.20

Caramelköpfchen mit Rahm Stück 2.80

Glutenfrei? Laktosefrei?

Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

PLATTEN

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot unserer Hausbäckereien Bertschi und Jung, eingelegtes Gemüse, Butter, Senf (wo es passt) und Rohkost.

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, pro Person 9.00
Buureschinken, Salami, 100g
Schüblig und Bergkäse

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch, pro Person 11.50
Bündner Rohschinken, Salsiz 100g
und Bergkäse

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich, pro Person 8.00
halbhart, hart und frisch mit 100g
Trockenfrüchten und Nüssen

Vegan

Getrocknete Tomaten, pro Person 8.00
Süßkartoffelchips mit 100g
Avocadodip, Humus, Antipasti,
Oliven und Fladenbrot
ohne Hausbrot, Butter und Senf

Rohkost

Saisonale Gemüsesticks mit pro Person 7.00
verschiedenen Dips, 100g
Radieschen, Fleur de sel und
Früchtespiessen

APÉRO

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck bestreut mit Sesam, Paprika und Käse	100 g	6.70
Nussmischung Cashew und Mandeln	100 g	4.70
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips Paprika / Nature	100 g	3.50

Kalte Häppchen

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	4.70
Tomaten-Mozzarella- Spiesschen	Stück	2.50
Crostini mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven	Pro Person 4 Stück	9.80

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Pizzaküchlein Margherita oder Prosciutto	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce	2 Stück	3.50

Vegan?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

Genuss im Glas, 160 ml

Siedfleischsalat mit Cornichons und Zwiebeln	Stück	3.80
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Taboulésalat mit Pinien, Sultaninen und Minze	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet und Parmesan	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Ofenfleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipastisalat	Stück	4.50
2 knusprige Crevetten mit Avocadosalat	Stück	4.50
Ofengemüse mit Feta und Rosmarin	Stück	4.50

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Swiss Railway

Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze und Nussbrot	Pro Person	9.00
--	------------	------

Mediterran

Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarellasticks, Coppa- Röllchen gefüllt mit Honig- Mascarpone auf Focaccia	Pro Person	17.50
--	------------	-------

GETRÄNKE

Heissgetränke

Fairtrade Bio-Kaffee Max	pro	2.20
Havelaar	Portion	
Hochstrasser, Luzern		
Verschiedene Teearomen nach Verbrauch verrechnet	pro Portion	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50cl	1.70
mit oder ohne Kohlensäure	150cl	4.70

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	1.90
Fragen Sie uns nach dem Angebot		

Fruchtsäfte und Smoothies

Michel Fairtrade-Orangensaft in der Karaffe	100cl	8.00
--	-------	------

Schweizer Bier

Hürlimann, Sternenbräu	33cl	4.50
Hürlimann, Zürich, Feldschlösschen		
Feldschlösschen Original	33cl	4.50
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
Feldschlösschen, Rheinfelden		

WEINE

Schaumwein

Stadt Zürich Brut blanc de noir AOC Landolt Weine, Stadt Zürich	75cl	27.00
Prosecco DOC Veneto, Italien	75cl	30.50

Weissweine

Ursus Blanc Assemblage Zweifel Weine, AOC Zürich, Zweifel	75cl	21.00
Epesses Lucine Lavaux AOC Landolt Weine, Zürich	75cl	27.50
Pinot Grigio, Promessa IGT Venezia, Italien, Zweifel	75cl	22.00

Rotweine

Ocioto, Cuvée Rot Pinot noir, Regent, Garanoir Zweifel Weine, Zürich	75cl	25.50
Terre Alte Rosso, Merlot Ticino DOC Gialdi SA, Tessin Zweifel	75cl	30.20
Ripasso Valpolicella Superiore, Selezione di Famiglia Tenuta Tinazzi, Veneto, Italien, Zweifel EP	75cl	28.00

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

HINWEISE

Bestellung

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 Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeitendenzuschlag

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

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	pro Stunde	60.00
Service	pro Stunde	50.00
Küche	pro Stunde	50.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 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.

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

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, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

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.

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

AGB

Unsere AGBs sind unter zfv.ch/agb zu finden.