

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 Westlink

Kontakt

SBB Restaurant Westlink
Vulkanplatz 11/17
T +41 44 419 03 76
westlink@zfv.ch
www.zfv.ch/westlink



INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	2
SANDWICHES & WRAPS	3
STEHLUNCH & BUFFET	3
APÉRO	4
APÉRO-PACKAGES	4
PLATTEN	5
PARTYBROTE	5
FRUCHTIG & SÜSS	6
GEBÄCKPLATTEN	6
GETRÄNKE	7
WEINE	7
HINWEISE	8
DEKLARATION	9
AGB	9

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start Frühstück pro Person 7.50

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 10 cl
1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel
1 Frucht saisonal

Kleines Frühstück pro Person 10.50

1 Kaffee oder Tee
1 Orangensaft 10 cl
1 Honig / Konfi
1 Birchermüesli
1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel

Grosses Frühstück pro Person 15.50

1 Kaffee oder Tee
1 Orangensaft 10 cl
1 Honig / Konfi
1 Birchermüesli
Käse- und Fleischplatte 50 g
Butterzopf 50 g
1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel

Zvieri pro Person 11.00

1 Kaffee oder Tee
1 Mineralwasser 50 cl
1 Orangensaft 33 cl
1 Cake
1 Frucht

Vitamin und Co.

Früchte «Standard» saisonal	pro kg	5.00
Früchte «Superior» saisonal	pro kg	7.00
Frucht saisonal	Stück	0.60
Saisonfrüchte geschnitten	150g	3.90

Shots & Smoothies

True fruits Smoothie	25 cl	4.50
Sluups Ginger Shot	6 cl	2.90

Gipfel und Brötchen

Gruss aus der Backstube	Stück	1.90
Assortierte Gipfeli und Mini-Brötchen		
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.40
Schoggibrötchen	Stück	2.30
Fitness-, Früchtebrötchen,	Stück	2.30
Brioche		
Spezialbrötchen	Stück	1.80
Nuss-, Laugen-, Sonnenblumen-, Maisbrötchen		
Semmel, Weggli, Vollkorn- oder Mehrkornbrötchen	Stück	1.40
Butterbretzel	Stück	2.00
Mandel-, Nuss-, Schoggigipfel	Stück	2.80

Aus dem Becher

Birchermüesli	370 g	4.90
Birchermüesli klein	220 g	3.00
Powermüesli	370 g	4.90

Brainfood

Nuss-Trockenfrüchtemischung	Stück	3.50
-----------------------------	-------	------

SANDWICHES & WRAPS

Sandwich XXL Stück 7.50

1/2 Baguette nach Wahl
(Rustico, Laugen, hell) belegt mit
Antipasti, Käse, Salami, Schinken oder
Thunfisch

Sandwichpaket pro Person 11.90

XXL-Sandwich nach Wahl
Frucht saisonal
Süssgebäck
Mineralwasser 50 cl

«Express» pro Person 12.00

4 Partybrötli
gefüllt mit Salami, Schinken, Truthahn,
Käse, Antipasti, Fleischkäse

«Premium» pro Person 12.00

4 Partybrötli
gefüllt mit Salami, Schinken, Truthahn,
Käse, Antipasti, Fleischkäse
Tagessalat
Tagesdessert

Handgerollte Wraps

Bestellbar ab 4 Portionen pro Sorte

Falafel mit Avocado und 1/2 Portion 3.50

Tsatsiki

Pouletbrust mit Parmesan und 1/2 Portion 3.50

Lattich

Marinierter Tofu, Gemüse, Salat 1/2 Portion 3.50

und Bohnenpüree (vegan)

Roastbeef mit Peperoni und 1/2 Portion 3.50

Frühlingszwiebeln

STEHLUNCH & BUFFET

Seminar Lunch pro Person 15.50

Bestellbar ab 15 Personen
Blattsalat
mit Rohkost Garnituren
Fleisch- oder Vegimenü

Superior Lunch pro Person 19.50

Bestellbar ab 15 Personen
Blattsalat
mit Rohkost Garnituren
Fleisch- oder Vegimenü
Menüdessert

Pasta Lunch pro Person 19.50

Bestellbar ab 15 Personen
Zweierlei Pasta
Zwei Saucen
Bolognese, Pesto, Carbonara oder
Cinque P
Tagessalat
Dessert im Weckglas

APÉRO

Zum Knabbern

Erdnüsse	100 g	4.70
Zweifel Chips Paprika und Nature	100 g	3.50
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Gebrochener Parmesan	100 g	6.50
Edamame (vegan & glutenfrei)	100 g	3.20

Warme Häppli

Bestellbar ab 5 pro Sorte		
Käseküchlein	Stück	2.00
Schinkengipfel	Stück	2.00
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.00
Tacos (vegetarisch)	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	2.00
Pouletspiess mit Honigmarinade	Stück	3.00
2 Falafelbällchen mit Soja-Minze-Joghurt (vegan & glutenfrei)	Stück	3.00
Mini-Rindshamburger	Stück	3.50
2 Frühlingsrollen mit Sweet- Chili-Dip (vegetarisch)	Stück	3.00
Saisonale Suppe im Glas	Stück	1.50
Datteln im Speckmantel (glutenfrei)	Stück	2.80
2 Jalapeños	Stück	2.50

Kalte Häppli

Bestellbar ab 5 pro Sorte		
Gemüsetortilla (vegetarisch)	Stück	2.50
Blätterteigpastetli gefüllt (saisonal)	Stück	1.50
Wrap mit Frischkäse	Stück	2.00
Wrap mit Rauchlachs	Stück	2.00
2 Crostini (Schinken, Rauchlachs, Truthahn, Käse, Antipasti)	Stück	4.80
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.50

APÉRO- PACKAGES

«Express»

pro Person 5.50

Bestellbar ab 5 Personen
Zweifel Chips
Paprika und Nature
Erdnüsse
Blätterteig-Twister

«Classic»

pro Person 13.00

Bestellbar ab 15 Personen
Erdnüsse
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Zweifel Chips (Nature/Paprika)
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Riesenlaugenbretzel (Salami,
Käse, Schinken, Fleischkäse,
Trutenbrust)

**Die Packages sind nicht mit
anderen Komponenten
austauschbar. Weitere
Packages im Webshop
erhältlich.**

PLATTEN

«**Buure**» pro Person 12.50

Regionaler Käse (2 Sorten)
Ofenfleischkäse
Buureschinken
Salami
Trockenwurst
Huusbrot

«**Luxus**» pro Person 15.50

Regionaler Käse (3 Sorten)
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Trockenwurst
Huusbrot

«**Schweizer Käse**» pro Person 12.50

Regionale Käsesorten
Trockenfrüchte und Nüsse
Nuss- und Früchtebrot

«**Antipasti**» (vegan) pro Person 10.50

Süßkartoffel
Hummus
Guacamole
Hausgemachte Antipasti
Huusbrot

«**Rohkost**» (vegetarisch & pro Person 7.00
glutenfrei)

Gemügesticks mit
verschiedenen Dips

PARTYBROTE

«**Pain Surprise**» pro Person 89.00

32 verschiedene belegte Brötli

«**Meterbrot Traditional**» pro Person 58.00

Buureschinken, Salami, Thon,
Weichkäse, Käse, Fleischkäse

«**Meterbrot Creative**» pro Person 64.00

Rohschinken, Bündnerfleisch,
Roastbeef, norwegischer
Rauchlauchs, Randen-Hummus

«**XXL-Laugenbrezel**» pro Person 65.00

Buureschinken, Rohschinken,
Salami, Thon, Fleischkäse, Brie,
Ei, Tomaten-Mozzarella

FRUCHTIG & SÜSS

Süsse Köstlichkeiten

Studentenschnitte	Stück	2.80
Nussbrille	Stück	2.80
Trockengebäck	Stück	3.00
Trockengebäck klein	Stück	2.00
Mini-Muffin hell/dunkel	Stück	1.80
Cake (Tagesangebot)	Stück	2.50
Brownie, Plunder	Stück	2.90
Süssgebäck	Stück	2.80
Süssgebäck klein	Stück	2.00
Streuselkuchen hausgemacht	Stück	3.20

Ab 10 Personen

Tiramisù	Stück	2.80
Panna Cotta	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Schoggimousse	Stück	2.80
Mousse saisonal	Stück	2.80

Kiosk

Schoggi-Körbli assortiert	Stück	1.00
SBB Branchli	Stück	1.70
Celebration	Stück	0.30
Lindorkugel rot/schwarz	Stück	0.90
Schokokuss	Stück	1.20
Cailler Branches	Stück	1.80
Mini-Toblerone	Stück	0.50
Mozart-Kugel	Stück	1.80

GEBÄCK-PLATTEN

Platte für 10 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke pro Platte 18.00

Platte für 20 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke pro Platte 36.00

Platte für 30 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke pro Platte 54.00

GETRÄNKE

Heissgetränke

Nespresso	pro Portion	3.40
	SBB	2.40
Verschiedene Teearomen	pro Portion	3.10
	SBB	1.80

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	3.20
mit oder ohne Kohlensäure	SBB	2.00
	100 cl	4.00
	SBB	4.00

Süssgetränke

Diverse Softgetränke	PET, 50 cl	3.60
	SBB	2.20
ZFV home-made Eistee,	PET, 50 cl	3.90
Limonade	SBB	3.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	8.00
Fruchtsaft	33 cl	3.50
Orangen- und Multivitaminensaft		

Bier

Biervariationen	Stück	4.50
Sonnwendlig, Grapefruit (alkoholfrei)	Stück	3.90
Quöllfrisch hell	33 cl	4.50
Panaché	33 cl	3.90
Gold Sprint, Rekord dunkel,	33 cl	4.50
Start Weizen, Orion Indian Pale Turbinenbräu		
Landbier, Schwarzer Bär, naturtrüb, Schützengarten	33 cl	4.80
Birra Moretti Heineken	33 cl	4.80

WEINE

Schaumwein

Le Contesse Prosecco	75 cl	32.00
DOC Prosecco, Zweifel 1898, Veneto, Italien		

Weisswein

Terre Alte Bianco di Merlot	70 cl	33.00
DOC Ticino, Gialdi SA, Tessin, Schweiz		
Cuvée Weiss	70 cl	31.00
VdP Suisse, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz		
Lässig Riesling-Silvaner	75 cl	33.00
AOC Zürichsee, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz		
Pinot Grigio	75 cl	30.00
DOC Venezia, Cecilia Beretta, Venetien, Italien		
Sauvignon Luc Pirlet	75 cl	30.00
VdP d'OC, Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich		
Chardonnay Luc Pirlet	75 cl	30.00
VdP d'OC, Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich		

Rotwein

Merlot Terre Alte Rosso	75 cl	33.00
DOC Ticino, Gialdi SA, Tessin, Schweiz		
Cuvée Rot	70 cl	31.00
VdP Suisse, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz		
Ursus Rot Assemblage	75 cl	39.00
Ostschweizer Landwein, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz		
Ripasso Superiore	75 cl	35.00
DOC Ripasso Valpolicella, Cecilia Beretta, Venetien, Italien		
Cabernet Sauvignon	75 cl	30.00
VdP d'OC, Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich		

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 der Westlink-Plaza und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab einem Mindestbestellwert von CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengenzuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Für Lieferungen in die Gebäude Westlink Cube und Tower wird zusätzlich eine Liefergebühr von CHF 10.00 erhoben.

Personalkosten

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

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00
Auf- und Abbau	Stunde	50.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitendem verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgedient, 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.

Tischtuch weiss	Stück	5.50
Besteck	Stück	0.50
Stoffservietten	Stück	1.80
Papierservietten	Pack	5.00
Glas	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Take-Away Geschirr	Stück	0.20
Stehtische	Stück	12.00
Flaschenöffner	Stück	2.00
Weinkühler	Stück	5.00

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- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

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.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

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

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 3 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 2 Tage vor dem Anlass: 80 % der offerierten Dienstleistung

Für bestätigte Dienstleistungen von Dritten gelten die Konditionen gemäss deren AGB. Entstandene Kosten können dem Auftraggeber verrechnet werden.