

CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: 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!

Unser
Catering E-Shop:



Kontakt

Bistro Sihlhof
Campus Gastronomie ZFV
Lagerstrasse 5
8004 Zürich
T +41 43 305 66 88
phzh@zfv.ch
zfv.ch/sihlhof

INHALTSVERZEICHNIS

Around Coffee	1
Tagungspauschalen	2
Lunch-Bufferets	2
Grill-Bufferets (Saison)	3
Apéro	4
Sandwiches	5
Weine	6
Getränke	9
Hinweise	10
Deklaration	11
AGB	11

AROUND COFFEE

Morgenkaffee PHZH pro Person 8.50
Kaffee, Espresso
oder Twinings Tee
Henniez mit / ohne Kohlensäure
Gipfel oder Brötchen

Morgenkaffee PHZH plus pro Person 13.50
Kaffee, Espresso
oder Twinings Tee
Henniez mit / ohne Kohlensäure
33 cl Granini Orangensaft
Gipfel oder Brötchen
Frucht der Saison

Nachmittagskaffee PHZH pro Person 8.50
Kaffee, Espresso
oder Twinings Tee
Henniez mit / ohne Kohlensäure
Blechkuchen saisonal

Nachmittagskaffee PHZH plus pro Person 13.50
Kaffee, Espresso
oder Twinings Tee
Henniez mit / ohne Kohlensäure
33 cl Granini Orangensaft
Blechkuchen saisonal
Frucht der Saison

Kaffeepause-Bon auf Anfrage

Einzelne Kleinigkeiten

Frucht saisonal	Stück	1.20
Urdinkelbrötchen vegan	Stück	2.00
Glutenfreies Brötchen	Stück	2.00
Früchtebrötchen	Stück	2.00
Nussbrötchen	Stück	2.00
Laugenbrötchen	Stück	2.00
Schokoladenbrötchen	Stück	3.00
Maisbrötchen	Stück	2.00
Feigennussbrötchen	Stück	2.00
Buttergipfel, Laugengipfeli	Stück	1.90
Körnergipfeli vegan	Stück	1.90
Schokoladengipfel	Stück	3.00
Butterbrezel	Stück	3.00
Birchermüesli	200 g	5.50

Joghurt mit Toppings	200 g	5.50
Süssgebäck abgepackt	Stück	3.00
Spitzbueb, Vogelnest, Haselnussmakrönli		
Süssgebäck offen	Stück	3.00
Berliner, Brownie, Nusschnecke		
Mandel-, Nussgipfel	Stück	3.00
Marmor-, Zitronecake	Stück	3.00
Muffin klein	Stück	3.50
Muffin gross	Stück	5.00
Hausgemachter Schokowürfel	Stück	4.20

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.60
Twinings Tee	Tasse	3.60
Spezialmilch	100 cl	6.50

Kalte Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
Glasflasche	100 cl	8.00
Hauswasser mit Minze, Limette, Zitrone	Karaffe	7.50
Süssgetränke	50 cl	3.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		
Rivella rot / blau		
Apfelsaft, Shorley		
Eistee Hibiskus / Lemon		

Fruchtsäfte

Graninisaft	33 cl	4.00
Orangensaft	100 cl	9.00
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	16.00

Kiosk

Lindorkugel gemischt	Stück	1.00
Schokoriegel gemischt	Stück	1.90
Schokoriegel gemischt vegan	Stück	2.50

TAGUNGS- PAUSCHALEN

Lunchmenü «Tagung» pro Person 28.00

Menüsalat
Menü aus dem Tagesangebot
Tagesdessert
Kaffee, Espresso oder Tee
Getränk, 50 cl, PET

Geeignet ab 30 Personen.
Bedient oder Selfservice.

Verpflegung «Ganzer Tag» pro Person 48.00

Morgenkaffee PHZH plus
Lunchmenü Tagung
Nachmittagskaffee PHZH

Lunchbag PHZH pro Person 14.00

Sandwich
Henniez mit / ohne Kohlensäure
Frucht der Saison
Schokoladenriegel

LUNCH- BUFFETS

Die folgenden Buffets stehen zur Auswahl für die Mittagsverpflegung ab 30 Personen und werden im Chafing Dish (Warmhaltegerät) oder im Flying Service serviert.

Bella Italia pro Person 30.00

Tomaten-Mozzarellasalat,
Basilikum Pesto vegi
Melone mit Rohschinken saisonal
Tagliatelle-Ragout
Safranrisotto mit Mascarpone
gebackenem Rucola,
Ofengemüse vegi
Tiramisu hausgemacht
Pistazienkuchen hausgemacht

Schweiz pro Person 33.00

Salat der Saison
Mostbröckli-Carpaccio mit Apfel-
Selleriesalat und Baumnüssen
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Pasta
Kräuter-Waldpilz-Ragout vegi
Schoggichüechli
Gebrannte Creme

Asien pro Person 29.00

Frühlingsrolle vegan
Korianderdip
Scharfer grüner Papayasalat mit
Karotten und Erdnüssen vegi
Rindfleisch nach Szechuan Art
Trockenreis
Thai Curry vegi
Asiatische Gemüse Mischung
Kokos-Panna cotta mit
Passionsfrucht
Karamellisierte Ananas-Spiesse
mit Chili vegan

GRILLBUFFET

(SAISON)

Ab 30 Personen

Bei schönem und warmem Wetter organisieren wir Ihnen einen schönen Grillplausch auf dem PHZH-Areal. Bitte kontaktieren Sie uns persönlich.

PHZH Easy Grill pro Person 12.50

Cervelat, Bratwurst oder
Wurstalternative
Hausbrot
Senf, Ketchup, Mayonnaise

PHZH Grill deluxe Pro Person 34.00

Halloumi vegi
Tofusteak vegan
Rinds Flanksteak
Schweinschalssteak
Poulardenbrust
Ofengemüse
Baked Potato mit Sauerrahm
3 angemachte Salate
2 Blattsalate
Italien- und French-Dressing
Dips hausgemacht
Hausbrot

APÉRO

Zum Knabbern

Zweifel Chips Nature, Paprika	280 g	11.00
Gesalzene Nüsse	500 g	12.00
Salzstangen	250 g	9.00
Parmesan Stücke	pro Schale	7.00
Oliven gemischt	pro Schale	5.00

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Baba Ghanoush auf Crostini, vegan	Stück	4.20
Rüebli- Meerrettich- Mousse	Stück	4.20
auf Dinkel-Laugen Brötli, vegan		
Getrüffeltes Frischkäsemousse	Stück	4.20
auf Crostini, vegi		
Rindstatar asiatisch mit Wasabi- Mayonnaise auf Crostini	Stück	4.20
Melone mit Rohschinken (Mai-Sep)	Stück	4.20
Kräuter-Crêpesrolle mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.20

Sushi

Mindestbestellmenge 25 Stück

Sushi je nach Tagesangebot	Stück	4.20
Ingwer, Wasabi, Sojasauce, Stäbli inklusive		

Im Glas oder Tasse

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Couscous-Salat mit Peperoni und Zwiebeln vegan	Stück	4.20
Gazpacho Andaluz saisonal, vegan	Stück	4.20
Tomaten-Mozzarellasalat vegi	Stück	4.20
Griechischer Salat vegi	Stück	4.20
Suppe saisonal	Stück	4.20
Spargelsalat April bis Ende Juni	Stück	4.20
Asiatischer Nudelsalat mit Chili, Pfefferminze und Limette	Stück	4.20
Wassermelone und Feta mit Aceto und Minze (Jun-Sep)	Stück	4.20

Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Randen-Falafelbällchen	Stück	4.20
mit hausgemachtem Soja-Minz-Dip, vegan		
Gemüsesamosa	Stück	4.20
mit Harissa-Mandel-Dip, vegan		
Mini-Empanada	Stück	4.20
mit mediterraner Gemüsefüllung, vegi		
Spanische Tortilla	Stück	4.20
Aioli, vegi		
Spanische Tortilla	Stück	4.20
Aioli, pikante Chiliwurst		
Mini-Empanada	Stück	4.20
mit würziger Rindshackfüllung		
Meatball	Stück	4.20
mit feuriger Sauce		
Lachs an Teriyaki-Sauce mit Papayasalat	Stück	4.20
Riesencrevette	Stück	4.20
im Kokosknuspermantel Zitronenmayonnaise		

Süsse Verführungen hausgemacht

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	4.20
im Weckglas		
Frischer Fruchtsalat mit Minzpesto	Stück	4.20
Blechkuchenwürfel saisonal	Stück	4.20
Schokoladenmousse	Stück	4.20
Tiramisu	Stück	4.20
American Cheesecake	Stück	4.20
im Weckglas		

SANDWICHES

Baguette-Sandwiches

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Tomaten-Mozzarella vegi	Stück	7.50
Käse vegi	Stück	7.50
Fleischkäse	Stück	7.50
Salami	Stück	7.50
Bauernschinken	Stück	7.50
Rauchlachs	Stück	7.50

Partybrötchen

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Bircherbrötchen mit Antipasti vegan	Stück	5.50
Ciabatta mit Tomaten- Mozzarella vegi	Stück	5.50
Nussbrötchen mit Brie und Birne vegi	Stück	5.50
Bürli mit Schinken	Stück	5.50
Pastorello mit Salami	Stück	5.50
Laugenbrötchen mit Lachs	Stück	5.50

Alle Sandwiches sind auch glutenfrei erhältlich.

SALATE

Gemischter Blattsalat	Stück	7.50
Gemischter Salat saisonal	Stück	9.00
Italiene und French Dressing		
Hausbrot		

WEIN

Prosecco / Risecco

Le Contesse Prosecco Extra Dry 75 cl 42.00

DOC Prosecco, Le Contesse

Der Prosecco wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Riseco Blanc Brut 75 cl 38.00

AOC Zürich, Zweifel 1898

Aus besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss. 1440 wurden erstmals die Högger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Dieser Riseco passt hervorragend zum Apéro und ist mit seiner feinen Perlage und Muskatnote ein Hochgenuss.

Weisswein

Féchy La Colombe AOC, Bio 75 cl 43.50

Schweiz, Waadt

Traubensorte: Chasselas

Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen rund um Féchy. Ein herrlich leichtfüssiger, strahlender Weisswein mit frischen, floralen Aromen.

Chardonnay Friuli Grave DOC 75 cl 44.50

Italien, Friame

Traubensorte: Chardonnay

Offenes Bouquet, frische Apfelnoten und leicht exotische Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen und delikates. Ein unkomplizierter, trinkfreudiger Sommer- und Aperitif-Wein.

Rioja Blanco DOCa 75 cl 42.00

Spanien, Rioja

Traubensorte: Viura

Eine reine Viura. Frisches, klares Bouquet, Apfelnoten, Aprikosen und Zitrusaromen. Geradlinig, frisch und mit einer angenehm cremigen Textur am Gaumen. Ein unkomplizierter, schmackhafter weisser Rioja

Grauburgunder AOC 75 cl 58.00

Schweiz, Malans

Traubensorte: Grauburgunder

In der Nase Noten von Quitten, Nektarinen, weissen Blüten und Akazienhonig. Im Gaumen, vollmundig und dicht, mit Aromen von Birnen, gelben Äpfeln, Mirabellen und wiederum Honig, im Abgang mit einer schönen Mineralität.

Rotwein

Nobler Blauer, Nadine Saxer 75 cl 52.00

Schweiz, Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

In der Nase präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.

Finca Resalso DO, Bodegas Emilio Moco 75 cl 46.00

Spanien, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Ein reinsortiger Tempranillo aus jüngeren Tinto-Fino-Reben. Kräftiges Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, getrockneten Rosen, Sauerkirschen, Kaffeenoten, leicht mineralisch. Am Gaumen voller Auftakt, strukturiert und mit einem angenehm dichten Extrakt und Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, Brombeeren und etwas Kaffee.

N°2 Rosso, Bio, Brancaia in Maremma 75 cl 56.00

Italien, Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Ein reinsortiger, ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon. In der Nase reine Aromen von Vanille, schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren und feinen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig und mittelkräftig mit seidigen, zarten Tanninen.

Pinot Noir AOC 75 cl 59.00

Schweiz, Maienfeld

Traubensorte: Pinot Noir

Frisches Bouquet, Himbeeren, Kirschen und ein Hauch Rosenduft. Am Gaumen saftig und weich, zarte Tannine und guter Länge. Passt hervorregend zu einem Plättli.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	3.60
Twinnings Tee	Tasse	3.60

Kalte Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
Glasflasche	100 cl	8.00
Hauswasser mit Minze, Gurke, Limette und Zitrone	Karaffe	7.50

Süssgetränke

	50 cl	3.50
Coca-Cola		
Coca-Cola Zero		
Rivella rot / blau		
Apfelsaft, Shorley		
Eistee hausgemacht, Hibiskus / Lemon		
Red Bull / El Tony (Trendgetränke)	33 cl	3.80

Fruchtsäfte

Graninisaft	33 cl	4.00
Orangensaft	100 cl	9.00
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	16.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Sonnwendig	33 cl	5.00
alkoholfrei		
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.00
Ausländische Biere	33 cl	5.50
Bier Bügelflasche	50 cl	6.50

Aperitifs

Aperol Spritz		12.00
Hugo		12.00
Gespitzter Weisswein süss / sauer		8.00

HINWEISE

Bestellung / Änderungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 3 Arbeitstage im Voraus zu.

Personalzuschlag

Zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Montag bis Freitag

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00

Samstag

Leitung	Stunde	75.00
Service	Stunde	65.00
Küche	Stunde	65.00

Personal- und Lieferkosten werden nach Aufwand verrechnet.

Ab 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 15.00 pro Mitarbeiter:in und Stunde verrechnet.

Lieferungen

Für Lieferungen wird ein Zuschlag erhoben. Dieser richtet sich nach Distanz und Grösse des Auftrags resp. des Aufwandes.

Kleine Lieferung	Pauschal	30.00
Grosse Lieferung	Pauschal	60.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Besteckset	Stück	1.00
Gläser	Stück	1.00
Teller	Stück	1.50
Tischtuch gross	Stück	5.50
Tischtuch klein	Stück	3.50
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Österreich, Deutschland
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch/agb](https://www.zfv.ch/agb)