

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Restaurant AKAD Jungholz



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 AKAD
Jungholz

KONTAKT

AKAD Restaurant Jungholz
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich
+41 43 300 90 03
restaurant-jungholz@zfv.ch
www.zfv.ch/restaurant-jungholz



INHALTSVERZEICHNIS

AROUND COFFEE	1
APÉRO	1
SANDWICHES	2
SALATE	2
WEINE	2
GETRÄNKE	2
HINWEISE	3
DEKLARATION	3
AGB	3

AROUND COFFEE

APÉRO

Frühstücksangebot

Frucht saisonal	Stück	1.50
Banane Fair Trade	Stück	1.50
Gipfel vegan	Stück	2.20
Spezialbrötchen	Stück	2.30
Semmel, Bürli	Stück	1.70
Buttergipfel	Stück	1.90
Laugengipfel	Stück	1.90
Butterbretzel	Stück	3.60
Power-Müesli	Stück	6.50
Birchermüesli	Stück	6.50
Schokoladenriegel gemischt	Stück	1.90
Spitzbueb, Nusschnecke, Brownie	Stück	3.30
Muffin	Stück	4.00
Cookie	Stück	3.00
Donut	Stück	3.00
Mini-Gebäck	Stück	3.00

Warme Getränke

Espresso, Kaffee «Nespresso»	Tasse	3.60
«Twinings»-Tee	Tasse	3.50
Pflanzliche Milchalternative	0.5dl	2.50

Süssgetränke

Coca Cola	50cl	3.60
Coca Cola Zero	50cl	3.60
Rivella rot/blau	50cl	3.60
Apfelsaft, Shorle	50cl	3.60
Eistee home made	50cl	3.80
Emmi Caffé Latte diverse Sorten	Stück	3.00

Fruchtsäfte

Orangensaft, Granini	100cl	6.50
Budget «Tetra»	100cl	3.50

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck	100g	6.90
bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam		
Mini-Oliven-Trüffel-Gipfeli	Stück	1.50
Mini-Muffins salzig	Stück	2.00

Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stk pro Sorte		
Tatar-Cornetti vegan oder Rind	Stück	3.50
Frischkäsebällchen vegi	Stück	3.20
Caprese-Spiessli	Stück	3.50
Antipasti-Involtini	Stück	2.90
Falafel-Trauben am Spiess	Stück	2.90
Kräuter-Crêpe-Rolle mit geräucherter Forelle und Meerrettich oder vegan	Stück	4.20
Tête de moine auf Birnenbrot	Stück	3.00
Hausgemachte Empanadas vegi oder Rind	Stück	2.80
Mini-Bagels gefüllt	Stück	3.50

Im Glas

Mindestbestellmenge 10 Stk pro Sorte		
Asiatischer Gurkensalat mit Chili und Koriander	Stück	4.20
Tomaten-Mozzarella-Salat	Stück	3.80
Erbsen-Limonen-Mole mit Crevetten	Stück	4.20
Lachswürfel auf Avocado-creme mit Crostini	Stück	4.20

Warme Häppchen

Mindestbestellmenge 10 Stk pro Sorte		
Falafel-Bällchen mit hausgemachtem Kräuter-Dip	Stück	4.20
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce	2 Stück	2.50
Jalapeños gefüllt mit Frischkäse	Stück	2.80
Poulet-Satay-Spiess	Stück	4.20
Küchlein mit Spinat oder Käse- Poulethack-Füllung	Stück	3.20
Suppe im Espressotässchen	Stück	3.50
Riesencrevette im	Stück	4.20
Kokosknuspermantel mit Dips		
Chili con Carne im Schälchen	Stück	4.20

Süsse Verführung hausgemacht

Mindestbestellmenge 10 Stk pro Sorte		
Hausgemachte Rieblimuffins	Stück	4.00
Fruchtsalat, saisonal	Stück	3.80
Tobleronemousse	Stück	3.80
Tiramisu im Glas	Stück	4.20
Gefüllte Medjool-Datteln mit Ziegenfrischkäse, Mandeln, Honig & Chili	Stück	3.50
Vanille-Creme mit frischen Beeren	Stück	4.20

SANDWICHES

Mini-Canapés

Mindestbestellmenge 4 Stk pro Sorte

Ei	Stück	3.50
Spargel	Stück	3.50
Brie	Stück	3.50
Salami	Stück	3.50
Schinken	Stück	3.50
Lachs	Stück	3.50
Thon	Stück	3.50

Partybrötchen

Mindestbestellmenge 4 Stk pro Sorte

Antipasti	Stück	6.90
Caprese	Stück	6.90
Hummus	Stück	6.90
Eier	Stück	6.90
Brie	Stück	6.90
Lachs	Stück	6.90
Bauernschinken	Stück	6.90

SALATE

Diverse Salate	Pro Portion	12.50
Italiene und/oder French Dressing mit Hausbrot		

GETRÄNKE

Fruchtsäfte

Orangensaft	100cl	6.50
Wasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	6.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	33cl	5.00
Sonnwendig alkoholfrei		

WEINE

Prosecco

Le Contesse Prosecco Extra Dry	75cl	39.00
--------------------------------	------	-------

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

Weisswein

Pinot Grigio Delle Venezie	75cl	32.00
----------------------------	------	-------

Klare, helle Farbe. In der Nase feine, würzige Aromen von gelben Früchten, etwas Minze, frisch geschnittenem Gras und Mirabellen, begleitet von einer fein abgestimmten Säure und ausgewogener Balance. Am Gaumen feine Rasse, die mit der lang nachklingenden Säure des Weines harmoniert.

Quintett, Der Beschwerte Zweifel	75cl	38.00
----------------------------------	------	-------

Fünf Traubensorten sind das Merkmal beim Quintett. Sie sorgen für den süffigen und leichten Genuss und jene Restsüsse, die jedes Gemüt besänftigt

Rotwein

12 Uvas Da La Suerte, Crianza, Do Utiel-Requena, Casa Lo Alto	75cl	32.00
---	------	-------

Aus dem hügeligen Hochland von Valencia, aus der Bobal-Traube, die mit spannenden Würznoten und dunklen Beerenaromen punkten kann. Während 9 Monaten im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkle Beeren, mit schokoladiger Note, erfreuen den Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

Ocioto, Zweifel	75cl	42.00
-----------------	------	-------

Tiefrot, etwas wild und unheimlich süffig kommt dieser Cuvée daher.

HINWEISE

Bestellungen

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

Lieferung

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

Kleine Lieferung	Pauschal	25.00
Grosse Lieferung	Pauschal	60.00

Mitarbeitendenzuschlag

Die Mitarbeitendenkosten werden nach Aufwand verrechnet. Ab 22.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 15.00 pro Mitarbeiter/in und Stunde verrechnet

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	55.00
Mitarbeitende Küche	Pro Stunde	55.00
Event Leitung	Pro Stunde	55.00

Am Samstag werden zusätzlich CHF 10.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Wintergarten-Miete 300.- ohne Catering, zuzüglich CHF 55.00/h 1 Mitarbeiter/in

Material

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

Gläser	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Teller	Stück	3.50
Stofftischtuch Bistro	Stück	8.50
Stofftischtuch Lang	Stück	8.50
Papiertischtuch Bistro	Stück	4.50
Blumendeko	Nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	Nach Aufwand	

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten 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. Zum Wohle des Klimas, verzichten wir in unserer Cateringauswahl komplett auf Rindfleisch.

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.