

# Apérovorschläge

Alles ist möglich!



# ALLES IST MÖGLICH!

---

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
SRF Restaurant Fernsehstrasse

---

## KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse  
Fernsehstrasse 1-4  
8052 Zürich  
T +41 58 134 64 80  
fernsehstrasse@zfv.ch  
[www.zfv.ch/fernsehstrasse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse)

Betriebsleiter: Martin Nagy

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>APÉROPACKAGES</b>	<b>3</b>
<b>APÉROKREATIONEN</b>	<b>3</b>
<b>APÉROKREATIONEN</b>	<b>4</b>
<b>WEINE</b>	<b>5</b>
<b>GETRÄNKE</b>	<b>5</b>
<b>HINWEISE</b>	<b>6</b>
<b>DEKLARATION</b>	<b>6</b>
<b>AGB</b>	<b>6</b>

# APÉRO- PACKAGES

Für Kurzentschlossene gibt es unsere praktischen Apéropackages. Da ist garantiert für jeden etwas dabei. Kurz und knackig für Sie zusammengefasst. Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Package

## Apéro «Simple» pro Person 13.50

3dl Mineralwasser,  
2dl Orangensaft,  
1 Glas Hauswein weiss,  
2x Blätterteigstangen,  
3x Apéro-Oliven

## Apéro «DeLuxe» pro Person 18.50

3dl Mineralwasser,  
2dl Orangensaft,  
1 Glas Prosecco,  
2x Purkornschnitten belegt,  
Grana Padano-Würfel mit  
Balsamicoglace,  
1x Früchtespiessli

## Spiessli-Party pro Person 17.00

1 Tomaten-Mozzarellaspiessli,  
1 Käse-Traubenspiessli,  
1 Antipasti-Gemüsespiessli,  
1 Hackbällchenspiessli,  
1 Früchtespiessli,  
1 Partybrötli «Simple» gefüllt

## Der «Klassiker» pro Person 13.50

Käse- und Fleischplatte (120g)  
garniert mit Greyerzer,  
Emmentaler, Grana Padano,  
Brie, Salami, Fleischkäse und  
Schinken dazu Brotauswahl,  
serviert auf grossem Holzbrett

# APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snack und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:

- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

## Für auf den Tisch

Hausgemachte Blätterteigflûtes mit Mohn, Sesam, Paprika	Stück	1.00
Apéro-Oliven gefüllt mit Mandeln, Knoblauch oder Käse	100 g	8.00
Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stk.) Käse, Lauch, Tomaten, Broccoli-Käse, Speck	160 g	8.00
Geröstete Hausnussmischung	100 g	6.00
Grano Padano-Würfel mit Balsamicoglace	100 g	7.00
Taco-Chips mit Guacamole und feurigem Dip	200 g	8.00

## Kalte Häppchen

Appenzelkäs-Traubenspiessli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.50
Antipasti-Gemüsespiessli	Stück	3.50
Rohschinken-Spiessli mit Melone oder Dörraprikosen (saisonal)	Stück	4.00
Bruschetta «Simple» mit Tomatenwürfelchen oder Thonmousse	Stück	3.50
Bruschetta «DeLuxe» mit Rauchlachstatar, Gemüsetatar oder Avocadotatar	Stück	4.50
Mini-Gipfeli gefüllt mit Rohschinken und Mascarpone, mit Hüttenkäse und Rucola, mit Thonmousse und Kresse	Stück	4.00
Mini-Sandwich «Simple» Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Cantadou/Gurke	Stück	3.50
Mini-Sandwich «DeLuxe» Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Gemüsetatar, Brie	Stück	3.90



# APÉRO- KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Stück	2.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Cole-Slaw Salat	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten und Feta	Stück	5.00

## Warme Häppchen

Mini-Samosa (vegan) mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle (vegan) mit Sweet-Chili-Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiessli mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00
Mini-Greenmountain Burger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

## Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas	Stück	3.50
Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Saisonale Früchtecrème im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Vermicelles (saisonal) im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli (saisonal)	Stück	3.50

## Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleisch- und Käseplatte «Simple» garniert mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot	120g	18.50
Purkornschnitten «Classic» 6x mit Liptauer, 6x mit Frischkäse, 6x mit Brie	18 Stück	63.00
Purkornschnitten «Premium» 6x mit Roastbeef, 6x mit Rauchlachs, 6x mit Greyerzer	18 Stück	63.00



# WEINE

---

## Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	26.00
Prosecco DOC, Rosé	75 cl	26.00

Züri Perle Brut AOC Zürichsee Rebgut der Stadt Zürich	75 cl	55.00
--	-------	-------

## Weisswein

Cuvée Weiss Kanton Zürich, Schweiz	75 cl	24.00
---------------------------------------	-------	-------

Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl	30.00
------------------------------	-------	-------

Mythos Weiss VdP Suisse	75 cl	30.00
-------------------------	-------	-------

Landolt Weine AG Chardonnay Carisma DOC	75 cl	35.00
--	-------	-------

Gialdi SA, Ticino Pinot Grigio Luna DOC	75 cl	24.00
--	-------	-------

Cecilia Beretta, Venezia Auzan blanc AOP	75 cl	28.00
---	-------	-------

Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auzan	75 cl	30.00
---	-------	-------

Verdejo DO Rueda Dominio de la Granadilla	75 cl	30.00
--	-------	-------

## Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC Kanton Zürich, Landolt Weine AG	75 cl	28.00
--	-------	-------

Mythos Rosé VdP Suisse Landolt Weine AG	75 cl	30.00
--	-------	-------

## Rotwein

Cuvée Rot Kanton Zürich, Schweiz	75 cl	25.00
-------------------------------------	-------	-------

Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl	31.00
-----------------------------------	-------	-------

Mythos Rot VdP Suisse Landolt Weine AG	75 cl	30.00
---	-------	-------

Selezione d'Ottobre Merlot AOC Fratelli Matasci, Ticino	75 cl	36.00
--	-------	-------

Primitivo Salento IGP Feudo Croce, Salento	75 cl	24.00
---	-------	-------

Malbec Seigneur de Grezette AOC Château Lagrezette Cahors	75 cl	28.00
--	-------	-------

Rioja Crianza Paco Garcia Bodega Familiares de Rioja	75 cl	32.00
---	-------	-------

# GETRÄNKE

---

Kaffee, Tee serviert	Tasse	4.50
----------------------	-------	------

Mineralwasser	100 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00

Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 150 cl	9.00

Hausgemachter Eistee oder Zitronen-Minze-Limonade	50 cl	5.50
	100 cl	11.00

## Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
-------------	--------	------

Frischer Sluups-Fruchtsaft	25 cl	3.90
----------------------------	-------	------

	100 cl	15.00
--	--------	-------

## Hausgemachte Bowle

Saisonale Fruchtbowle ohne Alkohol	100 cl	14.00
---------------------------------------	--------	-------

Saisonale Fruchtbowle mit Alkohol	100 cl	22.00
--------------------------------------	--------	-------

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
-------------------------	-------	------

Schützengarten Lager (hell)	33 cl	5.00
-----------------------------	-------	------

Chopfab (hell)	33 cl	5.50
----------------	-------	------

Appenzeller Zitronenpanaché	33 cl	5.00
-----------------------------	-------	------

Sonnwendlig (alkoholfrei)	33 cl	5.00
---------------------------	-------	------

Schützengarten (alkoholfrei)	33 cl	5.00
------------------------------	-------	------

## Apérogetränke

Aperol Spritz	20 cl	9.00
---------------	-------	------

Gin Tonic	20 cl	9.00
-----------	-------	------

Hugo	20 cl	9.00
------	-------	------

---

## WUNSCHKONZERT

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein oder Ihr Lieblingsgetränk.

---



# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Bei Bestellungen weniger als 24 Stunden im Voraus verrechnen wir einen Express-Zuschlag von CHF 15.00.

## Personalkosten

Für die Bereitstellung und Betreuung Ihres Anlasses werden Ihnen folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Nur Aufbau und Aufräumen (ohne Service durch uns)	pauschal	33.00
Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Koch / Chef de Service	pro Stunde	65.00
Anlassleitung	pro Stunde	75.00

Nach 23.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von zusätzlich CHF 25.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Zusatzangebot und AGB

Das vollständige Cateringangebot und unsere detaillierten AGB entnehmen Sie bitte unserer Website:

[www.zfv.ch/fernsehstrasse-anlaesse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse-anlaesse)

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

# 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, Europa
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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 [hier](#).

## INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

