

# 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 Arbeitskollegen: 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  
suissetec restaurant

---

## Kontakt

Suissetec Restaurant Cafeteria  
Wiznauerstrasse 39  
4654 Zürich  
T +41 62 285 70 84  
suissetec@zfv.ch  
zfv.ch/suissetec

Betriebsleiter: Christoph Meier

---



# INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSEN	4
SANDWICHES	4
EINZELNE PORTIONEN	4
APÉROKREATIONEN	5
GETRÄNKE	6
WEINE	6
HINWEISE	7
DEKLARATION	7
AGB	7

# KAFFEEPAUSEN

---

**Vormittagskaffee Simple** pro Person 10.00  
Gipfeli, Obst, Kaffee oder Tee  
und Mineral

**Vormittagskaffee Medium** pro Person 16.00  
Gipfeli, Brötchen, Süssgebäck  
Obst, Kaffee oder Tee, Mineral  
und Fruchtsaft

**Vormittagskaffee Large** pro Person 18.00  
Gipfeli, Brötchen, Süssgebäck,  
Birchermüesli oder Joghurt  
Obst, Kaffee oder Tee, Mineral  
und Fruchtsaft

**Nachmittagskaffee Simple** pro Person 10.00  
Div. Süssgebäck, Obst, Kaffee  
oder Tee, Mineral oder  
Softgetränk

**Nachmittagskaffee Medium** pro Person 15.00  
Mini-Sandwich assortiert,  
Süssgebäck, Obst, Kaffee oder Tee  
Mineral oder Softgetränk

**Nachmittagskaffee Large** pro Person 21.00  
Mini-Sandwich assortiert,  
Süssgebäck, Mini-Dessert, Obst,  
Kaffee oder Tee  
Mineral oder Softgetränk

# SANDWICHES

---

## Basic Sandwiches

Klein	Stück	3.80
gross	Stück	5.00

mit Salami, Emmentaler, Schinken, Brie,  
Truthahn, Ei, Fleischkäse

# EINZELNE PORTIONEN

---

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.80
Kernbrötchen	Stück	1.80
Schoggigipfel, -weggli	Stück	3.50
Vanilleplunder	Stück	3.50
Studentenschnitten	Stück	3.50
Muffin	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.50

## Frisch und gesund

Birchermüesli im Weckglas hausgemacht	Stück	3.80
Schichtjoghurt im Weckglas	Stück	3.80
Früchtekorb	pro Person	1.50

## Getränke

Kaffee, Espresso von der mobilen Kaffeestation	Tasse	3.50
Tee	Tasse	3.50
Mineralwasser	PET, 150 cl	8.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
Süssgetränke diverse	PET, 50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	9.00
Granini Orangensaft	33 cl	3.80
Granini Fruchtcocktail	33 cl	3.80

# APÉRO- KREATIONEN

---

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches oder für die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgendes:

- Bis 15 Personen: 4 verschiedene Sorten
- Bis 30 Personen: 6 verschiedene Sorten
- Ab 30 Personen: 10 verschiedene Sorten

## Kalte Häppchen

Mini-Sandwich gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Truten, Edammer	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	2.50
Mini-Sandwich gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, Brie	Stück	4.50
Cavaillon-Melone mit Rohschinken	Stück	3.50
Käse-Trauben-Spiess	Stück	2.80
Canapé Rauchlachs, Thon, Roastbeef Salami oder Ei	Stück	5.00
Crevettencocktail im Weckglas (Vietnam)	Stück	3.80
Poulet-Ananassalat im Weckglas	Stück	3.70
Lachstatar mit Dill und Sauerrahm auf Toastbrot (Norwegen)	Stück	4.20
Gemüsestick mit Currymayonnaise im Weckglas	Stück	2.40

## Warme Häppchen

Käseküchlein 65 g	Stück	2.90
Schinkengipfel 20 g	Stück	2.90
Crevetten im Kartoffelmantel	Stück	3.20
Mini-Samosa	Stück	2.00
Mini-Frühlingsrollen	Stück	2.00
Meatballs an pikanter BBQ-Sauce	Stück	2.00

## Salziges

Pommes Chips Paprika / Nature, 30 g	1 Portion	1.80
Erdnüssli 30 g	1 Portion	1.80
Blätterteiggebäck 100 g	Stück	6.50

## Süsse Versuchungen

Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.20
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Stück	3.20
Saisonale Süßspeise	Stück	3.50
Schokoladencake	Stück	3.50
Zitronencake	Stück	3.50

# GETRÄNKE

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso von der mobilen Kaffeestation	Tasse	3.50
Tee assortiert	Tasse	3.50

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 150 cl	8.00
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Coca-Cola / Zero / Light Rivella rot / grün / blau Ramseier, Fanta Orange, Elmer Citro, Pepita, Apfel Shorley, Ice Tea Nestea Arizona Green Tea	PET, 50 cl	3.50

## Energy Drinks

Red Bull / zuckerfrei	25 cl	4.00
-----------------------	-------	------

## Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.00
-------------	--------	------

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	6.50

# WEINE

---

## Schaumweine

Champagne Grand brut Perrier-Jouët	75 cl	65.00
Prosecco Il Colle Millesimato	75 cl	39.00

## Weissweine

Heida, AOC Valais 2018 Albert Mathier & Söhne	75 cl	46.00
Aigle, Les Papillons Chablais	75 cl	40.00
Hess Monterey California	75 cl	42.00

## Rotweine

Maienfelder Pinot Noir, AOC 2017 Martin Tanner	75 cl	47.00
Ticinello Merlot, DOC Ticino 2016 Zanini-Sulmoni	75 cl	41.00
Amarone della Valpolicella 2019 Impero	75 cl	89.00

# HINWEISE

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

## Personalzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00

## Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischsets	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

## 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.

## Fragen zum Angebot?

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

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

## Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage detailliert Auskunft.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# AGB

---

Unsere AGB's finden Sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb)