

# CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Gastronomie ZHAW Winterthur



# Lecker und unkompliziert – unser Rezept für dein Event

---

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress– mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der  
Gastronomie an der ZHAW

Unser Catering E-Shop



<https://shop.zfv.ch/catering/shop/136>

---

## KONTAKT

**Grüner Saal, SI 03.20**

Theaterstrasse 15c

8400 Winterthur

T +41 76 228 37 99

[catering\\_zhaw@zfv.ch](mailto:catering_zhaw@zfv.ch)

ZHAW Cafeteria Mäander und Grüner Saal | ZFV-  
Unternehmungen

Leiterin Catering und Events: Valentina Vrsajkovic

T +41 76 228 37 99

[catering\\_zhaw@zfv.ch](mailto:catering_zhaw@zfv.ch)

Betriebsleiter: Dominik Schüz

T +41 77 267 59 81

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

KAFFEIPAUSEN	3
SANDWICHES GROSS	3
PARTYBRÖTCHEN	4
LUNCH PACKAGE	4
LUNCH BONS	4
BUSINESS LUNCH	5
GANZTAGESPAUSCHALE	5
APÉRO AUSWAHL KALT	6
APÉRP AUSWAHL WARM	6
APÉRO AUSWAHL SÜSS	6
APÉRO PACKAGES	6
GRILLSPEZIALITÄTEN	7
GETRÄNKE	8
COCKTAILS & MOCKTAILS	8
WEINE & BIER	8
HINWEISE	9
DEKLARATION	9
AGB	9

 = vegan

 = vegetarisch

# KAFFEEPAUSEN

**Vormittagskaffee einfach** Pro Person 6.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion

**Vormittagskaffee Standard** Pro Person 9.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion  
Henniez mit oder ohne  
Kohlensäure 100cl

**Vormittagskaffee Power** Pro Person 11.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion  
Orangensaft 100cl  
Henniez mit oder ohne  
Kohlensäure 100cl  
Brotkorb mit verschiedenen  
Gipfel und Brötchen

**Nachmittagskaffee einfach** Pro Person 6.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion

**Nachmittagskaffee Standard** Pro Person 9.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion  
Henniez mit oder ohne  
Kohlensäure 100cl

**Nachmittagskaffee Power** Pro Person 12.90  
Kaffee / Espresso «Nespresso»  
& Sirocco Tee à discrétion  
Apfelsaft 100cl  
Henniez mit oder ohne  
Kohlensäure 100cl  
Dänisches Süssgebäck  
Fruchtspiesschen

Die Kaffeepausen sind ab 10 Personen erhältlich exklusiv Auf- und Abbau.

## Für das kleine Frühstück

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfel	Stück	2.00
Frucht Brötli mit Nüssen	Stück	2.60
Butterbrezel	Stück	3.00
Nuss- oder Schoggi-Gipfel	Stück	3.10
Schokoladen Brownie	Stück	3.10
Donuts	Stück	3.10
Zimtschnecke	Stück	3.10
Spitzbub	Stück	3.10
Vogelnest	Stück	3.10

## Hausgemachte Backwaren

Cake Pops	Stück	2.00
Kuchen am Stiel mit Schokolade	Stück	3.60
Waffeln mit Schokolade	Stück	3.60

# SANDWICHES GROSS

## Sandwich vegetarisch & vegan

Proteinbrot mit  Gemüsequark und Kräutern	Stück	7.60
Tomaten-Mozzarella mit  Pesto und Rucola	Stück	7.60
Nussbrot mit  Brie, Birnen und Rucola	Stück	7.60
Vollkornbrot mit  Eiersalat und Peperoni	Stück	7.60
Chia-Bagel mit  einem pflanzenbasierten Eiersalat	Stück	7.60
Baguette mit  würzigem Planted-Kebap	Stück	7.60
Laugenzopf mit  veganem Thon-Mousse	Stück	7.60
Bagel mit  Rauchkarotten und Kresse	Stück	7.60

## Sandwich Fleisch & Fisch

Laugenbrot mit geräucherten Wildlachs	Stück	7.60
Laugenbrot mit Thonmousse und Zwiebelringe	Stück	7.60
Baguette mit italienischer Salami und Blattsalat	Stück	7.60
Rauchbrot mit Fleischkäse und Gruyère	Stück	7.60
Laugenbrot mit Rohschinken und Essiggurken	Stück	7.60
Finnenbrot mit Mostbröckli und Kabissalat	Stück	7.60
Baguette mit Pouletschnitzel und Joghurt-Sauce	Stück	7.60

# PARTY BRÖTCHEN

## Zopfstangen 30cm vegetarisch & vegan

Butterzopf mit Gruyère AOP 	Stück	40.00
Butterzopf mit Brie 	Stück	40.00
Laugenzopf mit Peperoni 	Stück	40.00
Rusticozopf mit Frischkäse 	Stück	40.00

## Zopfstangen 30cm Fleisch & Fisch

Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	40.00
Butterzopf mit Schinken	Stück	40.00
Rusticozopf mit Trutenbrust CH	Stück	40.00
Laugenzopf mit Salami	Stück	40.00

Aus einer Zopfstange ergeben sich 10-12 Stück

## Party-Brötchen

Mit Hummus 	Stück	4.30
Mit Oliventapenade 		
Mit veganem Frischkäse 		
Mit Brie 		
Mit Gruyère 		
Mit Ei-Mousse 		
Mit Truten Schinken		
Mit Schinken		
Mit Salami		

## Mini Canapé

Mit Brie 	Stück	4.30
Mit Spargel 		
Mit Ei 		
Mit Lachs		
Mit Thon MSC		
Mit Salami		
Mit Schinken		

## Mini-Gipfeli

Mit Gruyère 	Stück	4.50
Mit Rauchlachs		
Mit Roastbeef		

## Platten

Käseplatte mit Nüssen und Trockenfrüchten mit Feigenbrot 	10 Personen	100.00
Fleischplatte mit Aufschnitt, Würsten und Rauchbrot	10 Personen	100.00

### ES BIZELI HEIMAT

Für unsere Platten und Sandwiches verwenden wir ausschliesslich Käse und Fleisch aus der Schweiz.

# LUNCH PACKAGE

<b>Lunch Bag</b>	Pro Person	15.00
Sandwich Fleisch, vegan oder vegetarisch Saisonale Frucht Lindor-Kügelchen Mineralwasser PET 50cl Servietten und Tragetasche		

<b>Mensa Lunch 3 Gang</b>	Pro Person	23.50
Vorspeise Beilagen Salat mit verschiedenem Gemüse und zweierlei Dressing		

<b>Hauptgang</b>		
Tagesmenü Plants & More  oder Tagesmenü Exquisit		

<b>Dessert</b>		
Tagesdessert		

<b>Getränke</b>		
Mineralgetränke 50cl PET *Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht. Für dich und deine Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer Mensa. Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher		

# LUNCHBONS

Lunch Bon für die Mensa ohne Wert.

<b>«Lunch Bon ohne Kaffee»</b>	Stück	20.00
3 Gang-Mensa Lunch mit Getränk		
<b>«Lunch Bon mit Kaffee»</b>	Stück	23.50
3 Gang-Mensa Lunch mit Getränk & Kaffee		

Es können Sitzplätze in der Mensa reserviert werden. Für das Erstellen Ihres Lunch Bons benötigen wir: Eine Rechnungsadresse / Kostenstelle und das Datum der Veranstaltung.

# BUSINESS LUNCH

3 Gang Menu

Pro Person 34.50

## Vorspeisen

Salat bowl   
mit Karotten, Tomaten, Gurken und zweierlei Dressing

Grüner Blattsalat   
mit Blattsalat und zweierlei Dressing

Riesling-Suppe   
mit frischer Petersilie und Croutons

Saisonale Cremesuppe 

## Hauptgänge

Gemüse Pahi   
mit Peperoni, Auberginen, Tomaten und Jasmin-Reis

Gnocchi Caponata   
mit Sellerie, Aubergine, Oliven und Zitronen

Grill-Aubergine   
mit Hummus, geröstete Kartoffeln und Pitabrot

Blumenkohl-Wings   
mit Tahini-Kräuter-Dip und Kartoffelecken

Kalbsgeschnetzeltes  
mit Pilzrahmsauce, Glasierte Karotten und Rösti

Swiss Prime Flank Steak  
mit Chimichurri, Harissa Peperoni und Kartoffelecken

Maispoularde  
mit Rotwein-Jus, Grill-Gemüse und Tessiner-Polenta

Rindsschmorbraten mit Portwein-Sauce  
zweierlei Wurzelgemüse und Mohn-Spätzli

Mediterrane Pasta  
mit 24h gegartes Rindsragout,  
Antipasti Gemüse und Basilikum

Saisonaler Teller  
mit verschiedenen Köstlichkeiten was die Saison hergibt

## Dessert

Panna Cotta  
mit Waldbeer-Coullis und frischen Beeren

Tiramisu  
mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Kaffee und Kakao

Saisonaler Fruchtsalat  
Biskuit-Brösel

Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern

Zartbitter-Schokoladenmousse  
mit marinierten Orangen und Pfefferminze

Verschiedene Friandise

## Getränke

Nespresso Kaffee  
oder Sirocco Tee  
Softgetränke PET 50cl

\*Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

# GANZTAGES- PAUSCHALE

Kaffeepause Vormittag Power Pro Person 45.00

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee  
à discrétion  
Orangensaft 100cl  
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl  
Brotkorb mit verschiedenen Gipfeli

## Lunch 3-Gänge Mensa-Buffer

Vorspeise  
Beilagensalat mit  
verschiedenem Gemüse und  
zweierlei Dressings

Hauptgang  
Tagesmenü Plant's & more  
oder Tagesmenü Exquisit

Dessert  
Tagesdessert

Getränke für den Lunch  
Henniez mit oder ohne  
Kohlensäure 50cl PET

## Kaffeepause Nachmittag Power

Kaffee / Espresso «Nespresso» & Sirocco Tee  
à discrétion  
Apfelsaft 100cl  
Henniez mit oder ohne Kohlensäure 100cl  
Dänisches Süßgebäck  
Fruchtspiesschen

\*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht  
exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffet-Tisch-Tücher

# APÉRO AUSWAHL KALT

## Evergreens für die Stehtische

Zweifel Chips Nature oder Paprika	Schale	2.80
Erdnüsse gesalzen	Schale	2.00
Gemischte Nüsse	Schale	3.80
Vaya Roots Salt & Balsamico	Schale	4.10
Getrocknete Tomaten	Schale	5.50
Käsewürfel mit Salami	Schale	5.50
Olivens und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteig Flutes	Schale	7.60

## Kalte Apéro Speisen

Tartelette gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Hummus	Stück	2.80
Pumpernickel mit Lachs und Meerrettich und Umami	Stück	4.50
Pasta-Salat mit Tomaten-Pesto und Eingelegte-Kirschtomaten	Stück	4.50
Linsen-Salat mit Gemüse und Feta	Stück	4.50
Pouletspieß mit Teriyaki-Sauce und Sesam	Stück	5.50
Bündner-Rohschinkenspiess mit Melonen und Bergkäse	Stück	6.50
Sushi-Platte Vegan, Vegi oder Fisch mit Soyasauce und Wasabi	12 Stück	17.50

# APÉRO AUSWAHL WARM

Saisonale Suppe mit frischen Kräutern	Stück	4.00
Süßkartoffeln mit Rosmarin und Sourcream	Stück	4.50
Saisonale Ravioli mit Kräuterrahmsauce	Stück	4.50
Mini-Rösti mit Raclettekäse und Aprikosen	Stück	5.50
Mini-Rinds-Burger mit Käse und Coleslaw	Stück	6.50
Spinat-Empanadas mit einer süß-scharfen Harissasauce	2 Stück	5.00
Poulet-Katsu-Spiess mit Katsu-Sesam-Sauce	Stück	6.00
Karamellisierte Aubergine mit Jasmin-Reis	Stück	6.50
Chicken-Lollipops mit BBQ-Sauce	Stück	6.50

# APÉRO AUSWAHL SÜSS

Mini-Muffins	Stück	2.00
Blaubeer- und Schokoladen Muffins, glutenfrei	2 Stück	7.20
Schokoladen-Brownies	Stück	2.50
Panna-Cotta im Weckglas glutenfrei	Stück	3.50
Tobleronemousse glutenfrei	Stück	3.50
Johannisbeeren-Bananeschnitte	Stück	3.50
Saisonale Mousse glutenfrei	Stück	3.50
Fruchtspieße mit Schokolade und Pistazie	Stück	4.00
Apfel-Streuselkuchen mit Vanille-Sauce	Stück	4.50

# APÉRO PACKAGES

## Kalte Speisen

Mini-Croissants
Roastbeef, Lachs oder Gruyère
Mini Brötli Classic
Salami, Eimousse, Schinken oder Brie
Minibrötli Premium
Brie, Trutenbrust, Gruyère oder Lachs
Gefüllte Wraps
Poulet oder Falafel
Purkornschnitte Classic
Liptauer, Brie oder Frischkäse
Purkornschnitte Premium
Lachs, Trutenbrust oder Brie
Mini Canapés
Lachs, Salami, Schinken und Ei
Käsewürfel mit Salami
Grana Padano und Salamiwürfel
Dreierlei Mezze
Muhammara, Hummus und Pita
Tartelette gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Hummus
Pumpernickel mit Lachs
Meerrettichschaum, Senf und Dill

## Warme Speisen

Apéro Küchlein   
Spinat, Käse oder Gemüse  
Mini-Schinkenrolle  
Schinken, Ei und Kalbsbrät  
Mini-Cheeseburger  
Beef- oder Falafel-Burger

## Mini-Ghackets und Hörnli

Fleisch oder Vegetarisch mit  
Apfelmousse

Mini-Äpler Makkaroni   
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Sbrinz

Saisonale Ravioli   
mit Kräuterrahmsauce

Poulet-Katsu-Spiesse  
mit Katsu-Sesam-Sauce

Vegane Gemüsebällchen   
mit Tomaten Sugo und Schnittlauch

Rindhacktätschli  
mit Tomaten Sugo und Schnittlauch

Saisonale Suppe   
Saisonal angepasst

## Süsse Speisen

Brownie

Pastel del nata

Mini-Cheesecake

Bananenbrot   
mit Johannisbeeren

Apfel- oder Zwetschgen-  
Streuselkuchen

Zitronenthymian Panna Cotta

Mini-Lavacake

Mini-Süssgebäck

Friandise, 2 Stück

3 Häppchen	Pro Person	13.50
5 Häppchen	Pro Person	21.50
7 Häppchen	Pro Person	31.50
9 Häppchen	Pro Person	37.50

### Ab 10 Personen bestellbar

Stelle dir dein Package individuell nach  
deinen Wünschen und Bedürfnisse  
zusammen

# GRILL- SPEZIALITÄTEN

## Standard-Komponenten

Wurst mit Brot	Pro Person	12.50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf		
Salat Buffet	Pro Person	7.50
250g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing		

## BBQ Fleisch Komponenten

Mariniertes Poulet	100g-140g	4.00
Pouletspieß	100g-140g	5.00
Kalbs Bratwurst oder Zuffikerli 2 Stück	100g-140g	4.00
Hamburger	100g-140g	4.00

## BBQ Beilagen Komponenten

Baked Potato 	Stück	3.50
Baked Sweet Potato 	Stück	3.50
Kartoffelsalat 	1 Kg	21.00
Bratkartoffel 	1 Kg	21.00
mit Rosmarin		
Gebratener Reis 	1 KG	15.00
Maiskolben 	Stück	3.50
Gemüsespiess 	Stück	6.00
Tofu Spiess 	Stück	6.50
Planted Spiess 	Stück	5.50
Grillkäse 	Stück	5.00

## BBQ-Spezial-Saucen

Sauerrahm 	100 cl	14.00
Harissa 	100 cl	18.50
Chimichurri 	100 cl	30.00

## Material und Grill-Miete

Grill, Grillmeister: in, Material wie  
Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas  
Pauschal 400.00 CHF

# GETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl	5.60
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	PET 50cl	2.30

## Süssgetränke

Eistee, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Limonade, hausgemacht	PET 50cl	3.60
Apfel Schorle	PET 50cl	3.60
Rivella	PET 50cl	3.60
Coca-Cola	PET 50cl	3.60
Coca-Cola Zero	PET 50cl	3.60

## Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100cl	7.60
Ramseier Apfelsaft	100cl	7.60

## Heissgetränke

Sirocco-Tee	Beutel	3.60
Kaffee, Espresso ab Maschine	Kapsel	3.60

## Milch

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

# COCKTAILS & MOCKTAILS

## Cocktails

Aperol Spritz	14.00
Gin Tonic	14.00
Negroni	16.00

## Mocktails

Berry Fizz	12.00
Mocktail, saisonal	12.00

# WEIN & BIER

## Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Italien / Valdobbiadene, Il Colle Prosecco	75cl	36.00
Cremant de Limoux Blanc DOC Frankreich / Languedoc, Luc Pirllet	75cl	39.00
Mythos Pétillant VdP Suisse Schweiz / Mythos Landolt Weine	75cl	39.00
Rimuss Bianco Dry, alkoholfrei Rimuss & Strada Wein, AG	75cl	36.00

## Weissweine

### Schweiz

Tobias Federweiss AOC St. Gallen St.Gallen, Tobias Weingut	75cl	46.00
Stadtzürcher G'mischter Satz Burghalde AOC Stadt Zürich Weingut Landolt	75cl	46.00
Zürbieter weiss AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Weissler Weingut Nadine Saxer Neftenbach	75cl	52.00

### Italien

Pinot Grigio DOC Südtirol, Kellerei Kurtatsch	75cl	42.00
--------------------------------------------------	------	-------

### Spanien

Verdejo Do Rueda Rueda Dominio de La Granadilla	75cl	36.00
----------------------------------------------------	------	-------

## Rotweine

### Schweiz

Mythos rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	30.00
Zürbieter rot AOC Kanton Zürich, Weingut Landolt	75cl	44.00
Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	75cl	52.00

### Italien

Barbera d'Alba DOC Superiore Piemont, Borgogno Serio	75cl	50.00
---------------------------------------------------------	------	-------

### Spanien

Conde de Valdemar Crianza Tempranillo, Mazuela Bodegas Valdemar, Oberer Ebro	75cl	38.00
------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

## Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33cl	5.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33cl	5.00

## Warme alkoholische Getränke

Glühwein	100cl	22.00
Punch	100cl	14.00
Mindestbestellmenge 5 Liter		

# HINWEISE

---

## Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 7 Tage im Voraus zu. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

## Lieferzuschlag

Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitenden Kosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

## Auf- und Abbauschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und den Abbau des Raumes werden Mitarbeitenden Kosten à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

## Externe Standorte

Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeiteraufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet.

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

## Mitarbeitenden Zuschlag

Die Mitarbeitenden Kosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	55.00
Küchenmitarbeitende	Pro Stunde	65.00
Eventleitung	Pro Stunde	85.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende des ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 für Weinflaschen und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

## Anlass ohne Betreuung

Der Veranstalter haftet für Getränke, die frei zugänglich sind.

## Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser à 25 Stück	Korb	15.00
Besteckset	Stück	1.20
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse	Stück	1.00
Stofftischuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftischuch für Buffettisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

## Transport Stehtische

Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

## Blumen

Unsere Empfehlung: Veg and the City Winterthur  
[Veg and the City](#)

# DEKLARATION

---

Siehe separates PDF.

# AGB

---

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