

Catering- angebot

Alles ist möglich!



indigo
RESTAURANT BAR CAFÉ

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

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
Restaurant Indigo & Indigo Reservè

Kontakt

Restaurant Indigo & Indigo Reservè
Goldbach Center
Seestrasse 39
8700 Küsnacht
+41 44 991 32 40
indigo@zfv.ch
www.zfv.ch/indigo

Betriebsleiter: Claudio Hugentobler



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepause	1
Brownbags	2
Sandwiches	2
Apérokreationen	3
Süßes	4
Stehlunch	5
Getränke	6
Hinweise	7
AGB	8

Kaffeepause

Coffeebreak «Klein & Fein» pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Brotkorb mit
Gipfeln und verschiedenen
Brötchen

Coffeebreak «Fit@work» pro Person 13.00

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Brotkorb mit
Gipfeln und verschiedenen
Brötchen, assortierte Konfitüren,
Honig und Butter, Schälchen mit
geschnittenen Früchten

Coffeebreak «Für Geniesser» pro Person 15.00

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Brotkorb mit
Gipfeln und verschiedenen
Brötchen, Joghurt mit geschnitt-
enen Früchten und knusprigen
Flakes, hausgemachtes
Birchermüesli

Afternoon break «Klein & Fein» pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Süssgebäck

Afternoon break «Indigo» pro Person 12.50

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Cake oder
Süssgebäck, Fruchtspiess

Afternoon break «Zürisee» pro Person 14.50

Kaffee, Tee, Granini Orangensaft,
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Cake oder
Süssgebäck, Fruchtspiess,
feines Saison-Dessert

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.30
Fitnessbrötchen	Stück	1.70
mit Aprikosen und Haselnüssen		
Maisbrötchen	Stück	1.60
Gemischte Mini-Brötchen	Stück	1.20
Fruchtkorb	Nach Verbrauch	
Saisonaler Fruchtbecher	Stück	4.00
Hausgemachtes Birchermüesli	Portion	6.50
Verschiede Lanz Joghurt	Becher	1.80
Guetzli / Trockengebäck gross	Stück	2.50
Guetzli / Trockengebäck klein	Stück	1.70

Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.70
Cappucino	Tasse	4.20
Latte Macchiato	Tasse	4.70
Tee diverse Aromen	Tasse	3.70
Mineralwasser	100 cl	6.00
mit und ohne Kohlensäure		
Mineralwasser	PET, 50 cl	3.80
mit und ohne Kohlensäure		
Hausgemachter Eistee	100 cl	4.50
Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	3.80
Orangensaft, Granini	100 cl	8.00
Frische Zamba Fruchtsäfte	33 cl	4.90

Brownbags

Mini pro Person 16.00

1 Apfel
1 Balisto
1 Sandwich
Vegetarisch oder Fleisch
1 PET-Getränk 50cl
Serviette

Midi pro Person 20.00

1 Apfel
1 Banane
1 Balisto
1 Sandwich
Vegetarisch oder Fleisch
1 PET-Getränk 50cl
1 Sluups Getränk 25cl
Serviette

Maxi pro Person 24.00

1 Apfel
1 Banane
1 Brownie
1 Butterbrezel
1 Sandwich
Vegetarisch oder Fleisch
1 PET-Getränk 50cl
1 Sluups Getränk 25cl
Serviette

Körbe

Fruchtkorb Mini	Stück	15.00
4-8 Personen		
Fruchtkorb Midi	Stück	30.00
10-20 Personen		
Fruchtkorb Maxi	Stück	70.00
ab 50 Personen		

Sandwiches

Gluschtige Mini-Sandwiches

Mini-Sandwich	Stück	3.20
Diverse Füllungen		
Mini-Laugenbrezel	Stück	3.20
Diverse Füllungen		
Mini-Laugengipfel	Stück	3.20
Diverse Füllungen		

Baguette Sandwiches Klein

Baguette hell «Indigo»	Stück	4.20
Salami, Schinken, Fleischkäse, Weichkäse, Hartkäse oder Ei		
Baguette dunkel «Indigo»	Stück	4.20
Salami, Schinken, Fleischkäse, Weichkäse, Hartkäse oder Ei		
Baguette hell «ExQuisit»	Stück	4.90
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti		
Baguette dunkel «ExQuisit»	Stück	4.90
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti		

Sandwiches Gross

Holzersandwich hell «Indigo»	Stück	5.80
Salami, Schinken, Fleischkäse, Weichkäse, Hartkäse oder Ei		
Laugensandwich «Indigo»	Stück	5.80
Salami, Schinken, Fleischkäse, Weichkäse, Hartkäse oder Ei		
Holzersandwich hell «ExQuisit»	Stück	6.50
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti		
Laugensandwich «ExQuisit»	Stück	6.50
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti		

Brötlivariationen

Mini-Sandwichplatte «Classic»	24 Stück	62.50
Gefüllt mit Bauernfleischkäse, Salami, Ofenschinken, Greyerzer Käse und Antipasti		
Mini-Sandwichplatte «Goldbach»	24 Stück	65.50
Gefüllt mit Ofenschinken, Salami, Bresaola, Thunfischmousse, Weichkäse und Eiertatar		
Apéro-Canapés «Zürisee»	10 Stück	28.50
Baguettescheibe belegt mit Rauchlachs, Rohschinken, Bresaola und Eiertatar		
Riesenlaugen Brezel	Stück	61.00
Gefüllt mit Schinken, Rohschinken, Salami, Weichkäse, Fleischkäse und Tomaten- Mozzarella		

Apéro für 20 Personen
Imbiss Für 15 Personen

Apéro- kreationen

Zum Knabbern

Curry-Nussmischung	Portion	5.00
<small>Hausgemacht, für fünf Personen</small>		
Pikante Rohschinken-Preussen	5 Stück	5.00
<small>Mit Parmesan</small>		
Tortillachips	Portion	6.50
<small>Mit Guacamole und Salsa, für fünf Personen</small>		
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Dörrfrüchte	100 g	2.80

Kalte Snacks

Knackige Gemüsestangen	pro Person	3.00
<small>Mit zwei hausgemachten Dipsaucen</small>		
Bruschetta	Stück	3.00
<small>Zuchetti und Feta, Oliven, Tomaten-Mozzarella</small>		
Rauchlachscanapé	Stück	3.00
<small>Mit Kapern und Zwiebeln</small>		
Rindstatar	Stück	3.00
<small>Auf Gemüsebrot</small>		
Auberginen-Tatar	Stück	3.00
<small>Auf Gemüsebrot</small>		
Frischkäse mit Feigen	Stück	3.00
<small>auf Pumpernickel</small>		
Schwarzbrot mit Ziegenfrischkäse Nüssen und Honig	Stück	3.00

Wählen sie drei Sorten zu
je fünf Stück Pauschal 42.00

Warme Snacks

Mini-Käseküchlein	Stück	3.00
Mini-Broccoli-/ Spinatküchlein	Stück	3.00
ZürichSee-Stern	Stück	3.00
<small>Würstchen im Blätterteigchröndli</small>		
Schinkengipfel	Stück	3.00
Chorizowürstchen	Stück	3.00
Datteln im Speckmantel	Stück	3.00
Rindshamburger Mini	Stück	3.20
Samosas mit pikantem Dip	2 Stück	3.20
Frühlingsrollen	2 Stück	3.60
<small>mit Sweet&Sour-Sauce</small>		

Wählen sie drei Sorten zu
je fünf Stück Pauschal 42.00

Am Spiess

Tomaten-Mozzarella	Stück	3.20
<small>Mit Hausgemachter Pesto mariniert</small>		
Sterneberger Mutschli		
<small>Mit Trauben</small>		
Rauchlachs-Lollipop		
<small>Mit Meerrettich Cantadou im Crêpe</small>		
Melonen mit Rohschinken		
<small>Mit Landrauchschinken</small>		
Antipasti		
<small>Mit Mozzarella</small>		
Lachs		
<small>Mit Gin und süßem Senf</small>		
Mediterrane Crevette		
<small>Mit Knoblauch und Kräutern</small>		
Rohschinken-Feige		
Poulet Involtini		
<small>Mit Frischkäse und getrockneten Tomaten</small>		
Manchego		
<small>Mit Oliven und Thymian</small>		
Früchte Mix		
Brownie Würfel		

Wählen sie drei Sorten Pauschal 45.00
Zu je fünf Stück

Süßes

Süße Verführung im Weckglas Portion 3.60

Apfel-Joghurtcreme

Beeren-Quarkcreme

Gebrannte Creme

Panna cotta

mit saisonaler Fruchtsauce

Italienisches Tiramisu

mit Amaretto

Waldbeertiramisu

Schokoladenmousse

Joghurt-Limettenmousse

mit Beeren coulis & Krokant

Fruchtsalat «Classic»

Exotischer Fruchtsalat

Süßes aus dem Ofen

Mini Süßgebäck Stück 2.30

Torta della Nonna Stück 3.80

Brownie mit Pekannüssen Stück 3.80

Cheesecake Stück 3.80

Blueberry-Mandelmuffin Stück 3.20

Apfelmuffin Stück 3.20

Berliner Himbeer Stück 3.20

Teegebäck assortiert Stück 2.80

Stehlunch

Hier finden Sie Vorschläge mit einfachen Gerichten, die sich gut im Stehen essen lassen. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Genuss im Weckglas Portion 3.60

Suppen und Salate

Tomatencremesuppe

Mit Basilikumschaum

Karottencremesuppe

Mit Sesamöl

Gaspacho Andaluz

Kalte Tomaten-Peperonisuppe

Grüner Saisonsalat

Mit gerösteten Kernen

Gemischter Saisonsalat

Variation mit Rohkostsalaten

Tomaten-Mozzarellasalat

An Balsamicosauce und Basilikum

Caesar Salat mit Speckstreifen

Und Brotcroutons

Marinierte Melonen mit Fetakäse

Und Zitronenthymian

Poulet-Currysalat

Mit Cashewnüssen und Sprossen

Genuss im Weckglas

Hauptgänge

Rindfleischgehacktes mit Hörnli Portion 11.50

Mit Reibkäse und Parmesan

Älplermaggronen Portion 11.50

Mit Speck und Röstzwiebeln

Lasagne al Forno Portion 11.50

Mit Rindshackfleisch und Béchamelsauce

Thai-Gemüsecurry mit Tofu Portion 11.50

Mit Gemüse und Fairtrade Basmatireis

Thai-Curry mit Poulet Portion 13.50

Mit Gemüse und Fairtrade Basmatireis

Pouletgeschnetzeltes Casimir Portion 13.50

Mit Reis und Pfirsich

Rindsragout Burgunder Art Portion 13.50

Mit hausgemachtem Kartoffelstock und grünen

Bohnen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Portion 13.50

Mit Rösti und sämiger Champignonrahmsauce

Rindfleischwürfel Stroganoff Portion 13.50

Mit Champignons, Peperoni und Gurken,

dazu Butterspätzli

Lachsfiletwürfel Portion 13.50

Mit Fischrahmsauce und Nüdeli

Sandwich Lunch Combo «Mini» Combo 7.90

1 Holzer Sandwich

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse,
Weichkäse, Hartkäse oder Ei

1 Mineral mit oder ohne

Kohlensäure

1 Saisonfrucht

Sandwich Combo «Maxi» Combo 9.50

1 Holzer Sandwich

Mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef,
Lachs, Tomaten-Mozzarella oder Antipasti

1 Mineral mit oder ohne

Kohlensäure

1 Saisonfrucht

Flying Apéro Riche -

Der besondere fliegende Apéro

Wir kreieren ein individuelles und raffiniertes Angebot ganz nach Ihren Wünschen und beraten Sie gerne persönlich.

Haben Sie ein Seminar gebucht und möchten ein Mittagessen ausserhalb der angebotenen Menüs bestellen? Fragen Sie nach einem individuellen Angebot.

Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	6.00
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
Süssgetränke	PET, 40 cl	3.80
Mineralwasser	PET, 50 cl	3.80
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
Hausgemachte Fruchtbowle	100 cl	18.00
<small>saisonal, ohne Alkohol</small>		
HomeMade Eistee	100 cl	4.80

Fruchtsäfte

Orangensaft, Granini	100 cl	8.00
Frische Fruchtsäfte Zamba	33 cl	4.90

Bier

Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	4.00
Feldschlösschen Original	33 cl	4.00

Schaumweine

L'anima di Vergani	75 cl	35.00
<small>Weinhaus Vergani Zürich</small>		

Weissweine

Räuschling AOC Weingut Landolt	75 cl	35.00
<small>Landolt Weine, Stadt Zürich, Schweiz</small>		

Chasselas Cuvée Spécial La Cote	75 cl	42.00
<small>Les Frères Dutruy, Waadt la Cote, Schweiz</small>		

Chasselas	75 cl	33.00
<small>Landolt Weine, Waadt, Zürich, Schweiz</small>		

Pinot Grigio Monte Forte IGT	75 cl	38.00
<small>Riondo Cantine, Venezien, Italien</small>		

Rotweine

Pinot Noir AOC Weingut Landolt	75 cl	36.00
<small>Landolt Weine, Stadt Zürich, Schweiz</small>		

Artu Merlot Ticino DOC	75 cl	38.00
<small>Cantina il Cavaliere, Tessin, Schweiz</small>		

Ticinello Merlot Ligornetto DOC	75 cl	37.00
<small>Zanini Sulmoni, Tessin, Schweiz</small>		

Brindisi Negroamaro Salento IGT	75 cl	36.00
<small>Cantine Riseglio, Apulien, Italien</small>		

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Die von Ihnen 48 Stunden vor dem Anlass genannte Personenzahl gilt für uns als verbindlich.

Raummiete

Gerne vermieten wir Ihnen das Indigo Reservé für ein Meeting, ein Seminar oder ein Apéro:

Vormittag	07.00 Uhr bis 11.30 Uhr	100.00
Nachmittag	14.00 Uhr bis 18.00 Uhr	100.00
Ganzer Tag	07.00 Uhr bis 24.00 Uhr	250.00
Abend	17.00 Uhr bis Open End	200.00

Die Anfangs- und Endzeiten sind als Richtwerte zu verstehen. Verlangen Sie unser Seminarangebot oder fragen Sie uns, damit wir Ihnen bei der gesamten Seminarorganisation helfen können.

Mitarbeiterzuschlag

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich ohne Bedienung im Restaurant Indigo & Indigo Reservé. Wird ein Anlass durch Mitarbeitende des Restaurants Indigo & Indigo Reservés betreut, wird ein Mitarbeiterzuschlag in Rechnung gestellt. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

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

Kleinmengenzuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Restaurant Indigo & Indigo Reservé haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende des Restaurants Indigo & Indigo Reservés verursacht wurden.

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

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Erstattkosten verrechnet.

Allergene und Inhaltsstoffe

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

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

April 2019