

CATERING- ANGEBOT

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
SRF Restaurant Brunnenhof

KONTAKT

SRF Restaurant Brunnenhof
Brunnenhofstrasse 22
8057 Zürich
T +41 44 366 12 60
brunnenhof@zfv.ch
zfv.ch/brunnenhof

Betriebsleiter: Noah Gnädinger



INHALTSVERZEICHNIS

Pausenverpflegung	1
Stehlunch	2
Brown Bag	2
Apérokreationen	3
Weine	4
Getränke	4
Hinweise	5
Deklaration	5
AGB	5

LIEBE GÄSTE

Wir bieten in unserem Restaurant frische und regionale Produkte an.

Gebäcke und Brote beziehen wir hauptsächlich von unserer Bäckerei-Konditorei Kleiner.

Unser Schweizer Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Geiser, Traitafina oder Gastro Metzg.

Mit Gemüse werden wir von unserem Lebensmittelhändler Kellenberger Frischeservice beliefert.

Bei Fragen zu unseren Produkten geben wir gerne Auskunft.

Unser Cateringangebot lässt sich nach belieben erweitern und wir gehen gerne auch auf Wünsche ein. Schreiben Sie uns eine E-Mail an brunnenhof@zfv.ch und wir erstellen Ihnen so schnell wie möglich Ihre individuelle Offerte.

IHR ANLASS

Gerne gehen wir individuell auf Ihre Bedürfnisse ein.

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.40
Bürli	Stück	1.40
Schoggibrötchen Fairtrade	Stück	2.50

Joghurt in verschiedenen Sorten	180 g	1.70
Birchermüesli XXL	300 g	5.80

Cake Bäckerei-Konditorei Kleiner	Stück	2.20
Muffin	Stück	2.50
Fruchtwähe	Stück	4.50

Saisonfrucht	Stück	1.00
Exotischer Fruchtspiess	Stück	3.60
Bunter Früchtekorb garniert mit Trockenobst	Kilo	6.00

Lindorkugel	Stück	0.80
Schöggeli klein	Stück	1.50
Schöggeli gross	Stück	1.80

Sandwiches

Mini-Sandwiches «Simple»	Stück	3.50
Party-Brötchen mit gekochtem Schinken, Salami, Aufschnitt, Gruyère, Eimousse oder Thunfischmousse		

Mini-Sandwiches «Deluxe»	Stück	3.90
Party-Brötchen mit Rohschinken, Trockenfleisch, Rauchlachs, Camembert, Grillgemüse		

Plättli

Reichhaltige Käseplatte	Pro Person	12.50
mit Hausbrot und Garnituren		
Fleischplatte «Simple»	Pro Person	12.50
mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot		
Fleischplatte «DeLuxe»	Pro Person	17.50
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot		

STEHLUNCH

Ab 12 Personen organisieren wir einen Stehlunch, wo Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Pasta-Plausch pro Person 25.00

Kleines Salatbuffet

-

Dreierlei Pasta mit drei verschiedenen Saucen

-

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu aus dem Glas

«Wähen-Lunch» pro Person 20.00

**hausgemachte Wähen-
kreationen**

Spinatwähe, Gemüswähe,
«Brunnenhof»-Wähe
dazu Blattsalate mit zweierlei
Salatsaucen

-

zweierlei Fruchtwähen nach
Saison

FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

BROWN BAG

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und wie liefern Ihren Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

Brown Bag «Simple» Stück 12.50

1 Baguette belegt mit

gekochtem Schinken, Salami,
Aufschnitt, Gruyère, Eimousse oder
Thunfischmousse

1 Saisonfrucht nach Wahl

1 Mineralwasser PET 50 cl

1 Süßgebäck

Brown Bag «DeLuxe» Stück 14.50

1 Baguette belegt mit

Rohschinken, Trockenfleisch, Rauchlachs,
Camembert oder Grillgemüse

1 Saisonfrucht nach Wahl

1 Mineralwasser PET 50cl

1 Süßgebäck

Salate

Gemischter Salat Stück 6.00

mit hausgemachtem Dressing

Griechischer Salat Stück 7.00

Cesar Salat Stück 8.50

mit Poulet, Parmesan und Croutons

APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, Snack- und Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen sechs bis acht Häppchen pro Person.

Kalte Häppchen

Crostini mit Tomaten- oder Olivenpaste «vegetarisch»	Stück	2.50
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum «vegan»	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.50
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.50
Mini-Wrap	Stück	3.00
Melonenwürfel mit Rohschinken	Stück	3.00

Canapés «Simple» 1/2 Canapé belegt mit gekochtem Schinken, Salami, Gruyère, Ei, Thunfischmousse	Stück	3.30
---	-------	------

Canapés «DeLuxe» 1/2 Canapé belegt mit Rohschinken, Rindstatar, Rauchlachs, Camembert, Gemüsetatar	Stück	3.80
--	-------	------

Zum Knabbern

Gemüsestäbchen mit diversen Dips	100 g	3.80
Oliven gemischt, mariniert	100 g	4.50
Grana Padano-Würfel	100 g	6.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	100 g	6.90
Gesalzene Erdnüsse	500 g	8.00
Pommes Chips	280 g	10.00

Plättli

Reichhaltige Käseplatte mit Nussbrot und Garnituren	pro Person	12.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	pro Person	12.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	pro Person	17.50

Warme Häppchen «vegetarisch»

Tagessuppe aus dem Shotglas	25 cl	2.50
Mini-Pizza	Stück	2.50
Käseküchlein	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrolle «vegan» mit Dip	Stück	2.00
Mini-Samosa «vegan» mit Dip	Stück	2.00

...noch mehr warme Häppchen

Tagessuppe aus dem Shotglas	25 cl	2.50
Pflaumen im Speckmantel	Stück	2.50
Riesencrevette mit Dip	Stück	3.00
Meatball mit Dip	Stück	3.20
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Schinkengipfel XL	Stück	3.50
Wienerli im Blätterteig	Stück	5.50
Flambrot / Pizzabrot	Stück	5.50
Pouletspiesschen mit Dip	Stück	3.20

Hausgemachte Wähen-Cube's Käse-, Zwiebel-, oder Spinatwähe	Stück	1.50
Blech à 60 Stück	Blech	60.00

Süsse Versuchung

Mousse im Glas	Glas	2.50
Exotischer Fruchtsalat	Portion	3.50
Hausgemachte Brownies	Portion	3.50
Gebrannte Creme	Portion	3.50

TEAMEVENT

Vom Knigge-Event bis zum Kochkurs oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.

WEINE

Schaumweine

Prosecco DOC 75 cl 26.00
Vinicola Serena, Conegliano, Italien

Weissweine

ST.Saphorin Lavaux AOC 2013 75 cl 29.00
J&M Dizerens, Schweiz

Johannisberg Valais AOC 2013 75 cl 29.00
Cordonier&Lamon, Schweiz

Rotweine

Merlot Ticino DOC 2011 75 cl 32.00
Chiodi Ascona, Tessin, Schweiz

Humagne Rouge Valais AOC 2012 75 cl 35.00
Cordonier&Lamon, Schweiz

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso (Nespresso) Tasse 2.40
Tee assortiert Tasse 2.40

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 75 cl 4.50
mit und ohne Kohlensäure

Mineralwasser 50 cl, PET 3.00
mit und ohne Kohlensäure

Chaya Eistee 50 cl 3.50

Lima Limonade 50 cl 3.50

Gazosa Limonade 35 cl 3.80

Hausgemachte Getränke

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 14.00
ohne Alkohol

Hausgemachte Fruchtbowle 100 cl 22.00
mit Alkohol

Hausgemachter Glühwein 100 cl 20.00

Hausgemachter Eistee 100 cl 10.00

Fruchtsäfte

Apfelsaft 100 cl 6.50

Orangensaft 100 cl 7.00

Frische Zamba Fruchtsäfte 25 cl 4.20

Michel Fruchtsäfte 20 cl 3.60

Bier

Feldschlösschen Amber 33 cl 4.50

Feldschlösschen alkoholfrei 33 cl 4.50

Bierfässchen 500 cl 45.00

HINWEISE

Bestellung

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

Mitarbeiterzuschlag

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

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr sowie an Wochenend- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 25.00. Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.

Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Grossgeschirr	Stück	5.00
Einwegbecher, Plastikbesteck	Stück	0.20
Tischtuch	Stück	6.00
Glasbruch	Stück	4.00
Tischsets	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	

Zapfengeld

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

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug

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, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

AGB

Unsere AGBs finden Sie [hier](#).