

Catering- angebot

Vegetarisch und Vegan

Alles ist
möglich!



59



Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine
Kaffeepause, ein gediegener
Apéro oder eine ausgelassene
Feier mit Ihren Arbeits-
kollegen: 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 Rämi 59

Kontakt

Rämi 59

Rämistrasse 59

8001 Zürich

T +41 44 634 40 86

Raemi59@zfv.ch

mensa.uzh.ch

Betriebsleiterin: Verena Portmann



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	1
Apéros	2
Kalte Apérohäppchen	3
Warme Apérohäppchen	4
Süsse Versuchungen	4
Weine	5
Getränke	6
Deklaration	6
Hinweise	7
AGB's	7

Kaffeepausen

Vormittagskaffee «Simple» pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln
und/oder Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeli und/
oder Brötchen, Früchtekorb

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck, Früchtekorb

Die Kaffeepausen sind
erhältlich ab 20 Personen
inklusive 1/2 Stunden Bedienung
und Tischtücher

Budgetkaffee pro Person 9.50

Aufgebaut als Buffet ohne
Service. Kaffee, Tee,
Mineralwasser mit Kartonbecher.
Inklusive Gipfeli oder
Teegebäck

Einzelportionen

Diverse Gipfeli	Stück	1.60
Dinkelgipfeli 	Stück	1.80
Pausen-, Fruchtbrötli 	Stück	2.20
Schoggigipfeli	Stück	3.70
Früchtekorb <small>saisonal</small>	pro Person	1.60
Fruchtspiess	Stück	2.60
Klassisches Birchermüesli 	200 g	4.30
Diverse Cakes	Stück	2.00
Gugelhöppli 	Stück	3.50

Bei der Bestellung von Einzelportionen
werden die Servicekosten separat
verrechnet.

Getränke

Kaffee	Tasse	2.30
Tee	Tasse	2.30
Mineralwasser	100 cl	5.50
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Apfelsaft aus der Standflasche	100 cl	7.50

Apéros

Eazy 🍷

pro Person 9.00

Partybrötchen
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiesschen

Business 🍷

pro Person 18.00

Verschiedene delikate
Baguettes
Tofu Spiess auf
Couscoussalat
Randenfalafel und
Tzatziki-Dip
Vegane Tatarcanapé
Knackige Gemüsesticks
mit Kräuterdip
Blätterteigflûtes
Frischer Fruchtspiess

Traditionell

pro Person 24.00

Reichhaltige Käseplatte
mit Nüssen, Trauben und
Feigensenf, Spinat und
Käseküchlein,
Tofu-Gurkenspiesschen,
Gemüsesticks mit 3 versch. Dips
Patisserie mini
und Früchtekorb

Exklusiv 🍷

pro Person 29.50

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Cashewnüsse geröstet
Vegi Arancini mit Salsa
Pumpnickel mit
Gemüsetatare
Kichererbsen Burger mini
Samosas mit Mango-Chutney
Taboulésalat mit Randen-
Falafel
Vegane Tatare-Canapées
Fruchtspiesschen
Kleine Köstlichkeiten aus
unserer Patisserie

Kalte Apéro-häppchen

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern auch für Stehlunches, als Snack- oder Zwischenverpflegung.



Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen Auswahl von maximal 4 verschiedenen Sorten
- Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten
- Ab 30 Personen Auswahl von maximal 10 verschiedenen Sorten

Kalte Häppchen

Pumpernickel mit Gemüsestatar 	Stück	2.80
Knackige Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dips	100 g	4.00
Tomatenbruschetta 	Stück	3.00
mit Basilikum		
Tofuspiesschen 	Stück	3.00
auf Glasnudelsalat im Schälchen		
Bosnischer Bulgursalat mit Rosinen 	Stück	2.50
Tatare-Canapé 	Stück	3.00
Blätterteigflûtes	100 g	6.90
Blätterteiggebäck bestreut mit Mohn oder Sesam	100 g	6.90
Salzmandeln	100 g	5.00
Geröstete Cashewnüsse 	100 g	5.00
Marinierte Oliven 	100 g	4.50

Am Spiesschen

Parmesan, Oliven und Cherrytomaten	Stück	3.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	Stück	3.00
Tofu, Gurke, Mango 	Stück	3.00
Mediterranes Gemüse 	Stück	2.80

Im Shotglas

Falafel auf Asia-Gurkensalat 	Portion	3.50
Taboulésalat mit Minzedip und Kichererbsen 	Portion	4.50
Erfrischende Gazpacho 	Portion	3.50
Melonensüppchen mit Champagner 	Portion	3.50
Gurkenkaltschale mit Dill	Portion	3.50
Im Shotglas		
Falafel auf Asia-Gurkensalat 	Portion	3.50
Taboulésalat mit Minzedip und Kichererbsen 	Portion	4.50
Erfrischende Gazpacho 	Portion	3.50
Melonensüppchen mit Champagner 	Portion	3.50
Gurkenkaltschale mit Dill	Portion	3.50

Warme Apéro-häppchen

Evergreens

Käseküchlein Stück 2.80

Kleine Frühlingsrolle  Stück 3.00

mit Sweet Chili-Dip

Riesendatteln Stück 2.60

Gefüllt mit Frischkäse

Frittierte Samosa  Stück 3.00


mit Mango-Chilichutney

Randen-Falafel  Stück 2.50

mit Tzatzikisauce

Cevapcici  Stück 3.00

mit Peperoni-Chutney


Kichererbsen Burger mini  Stück 3.50

mit Pfefferminzdip

Aus dem Shotglas

Zitronengrassüppchen  Stück 3.50

mit Basilikum

Süßkartoffelsüppchen mit  Stück 3.50

Erdnüssen

Tomatensüppchen mit  Stück 3.50

Basilikum

Süsse Versuchungen

Fruchtig & Frisch

Fruchtspiess saisonal Stück 2.60

Spezialitäten

Zimtschnecke Stück 2.80

Gugelhöpfl  Stück 3.50

Diverse Cakes Stück 2.00

Streuselkuchen saisonal  Stück 2.80


Brownie mini Stück 1.70

Im Weckglas

Panna Coco  Stück 3.50

mit Himbeercoulis

Schoggi Creme Stück 3.50

Exotischer Früchtecocktail  Stück 3.50

Süßmostcreme Stück 3.50

Schoggi-Himbeeruchen  Stück 3.00

Wein

Weisswein

Schweiz

Malans Riesling Sylvaner	75 cl	32.00
AOC Cotinelli		
Azuré La Cote AOC Féchy	75 cl	29.00
Sélection Landolt, Waadt		
Heida du Valais AOC	75 cl	44.00
Albert Mathier et Fils		
Watter Federweisser 🍷	75 cl	38.00
AOC Zürich		

Spanien

Basa Blanco	75 cl	32.00
Verdejo, Viura		

Roséwein

Schweiz

Stadt Zürich	75 cl	34.00
Weingut Landolt		

Rotweine

Schweiz

Malans Pinot Noir Reserva	75 cl	38.00
AOC Cotinelli		
Watter Blauburgunder 🍷	75 cl	38.00
AOC Zürich		

Italien

Barbera d'Alba	75 cl	31.00
DOC Superiore		

Champagner

Veuve Clicquot	75 cl	75.00
Brut		

Schaumweine

Impero Prosecco DOC	75 cl	29.00
Brut		

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2.30
Tee	Tasse	2.30

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cL	5.50
Mineralwasser PET mit/ohne Kohlensäure	50 cL	3.50
Süssgetränke PET	50 cL	3.50
Hausgemachte Fruchtbowle ohne Alkohol	100 cL	14.00
Hausgemachte Fruchtbowle mit Alkohol	100 cL	22.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cL	7.50
Multifruchtsaft	100cL	7.50

Bier

Feldschlösschen	33 cL	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cL	4.50

Andere Getränke, Wein oder Bier auf Anfrage

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

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice und die Inbetriebnahme der Infrastruktur werden Mitarbeiter-kosten von CHF 20.00 verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

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

Servicemitarbeitende	pro Stunde	47.00
Koch	pro Stunde	47.00
Leitung	pro Stunde	47.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 10.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

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

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl.	Stück	0.60
Unterteller		
Plastikbecher (20cl, 30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Plastikgeschirr	Stück	0.20

Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	10.00
Blumendeko klein ab	Stück	20.00
Blumendeko mittel ab	Stück	35.00
Blumendeko gross ab	Stück	55.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Rämi 59 ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Transport

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Zürich wird eine Pauschale von CHF 100.00 erhoben. Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

AGB

Unsere allgemeine Geschäftsbedingungen finden Sie unter zfv.ch/agb

