

CATERING- ANGEBOT

Schlemmen
erwünscht!

Cafeteria UZH Cityport



GASTRONOMIE

Universität Zürich

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Schlemmen erwünscht!

Schwupps - mit einem Bissen sind sie weg, die leckeren Röllchen, Küchlein, Spiesschen, Bällchen und mehr.

Ob stärkende Kaffeepausen, genussvolle Stehlunchs, gediegene Apéros oder rauschende Feiern mit Arbeits- oder Studienkolleg:innen, wir sorgen für frische und kreative kulinarische Akzente. Dabei bleiben wir unseren Werten treu, legen den Fokus auf Nachhaltigkeit und arbeiten mit unseren Lieblingspartnern zusammen, die qualitativ hochwertige Produkte aus der Region liefern. Haben wir Sie gluschtig gemacht? Dann lassen Sie sich von unserer vielseitigen Cateringauswahl inspirieren. 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 von der Cafeteria UZH Cityport

Kontakt

Cafeteria UZH Cityport
Affolternstrasse 56
8050 Zürich
T +41 44 634 54 66
unicityport@zfv.ch
www.mensa.uzh.ch

Cafeterialeiterin: Sandra Tabel

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	4
Einzelportionen & Extras	4
Sandwiches	5
Apéro-kalt gemacht	5
Apéro-heiss gemacht	6
Süsse Versuchung	6
Weine	7
Getränke	7
Hinweise	8
AGB	8

Kaffeepausen

Vormittagskaffee simple

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Gipfel oder Brötchen pro Person 8.50

Nachmittagskaffee plus

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Gebäck Mini, Saisonfrucht pro Person 9.50

Vormittagskaffe deluxe

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel oder Brötchen, Saisonfrucht, Lindorkugel pro Person 13.50

Nachmittagskaffee simple

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Gebäck Mini pro Person 8.50

Nachmittagskaffee plus

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Gebäck Mini, Saisonfrucht pro Person 9.50

Nachmittagskaffe deluxe

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gebäck Mini, Saisonfrucht, Lindorkugel pro Person 13.50

Einzelportionen & Extras

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Diverse Brötchen	Stück	2.20
Butterbrezel	Stück	3.70
Teegebäck <small>Mini</small>	Stück	3.20
div. Kuchen	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	2.00

Getränke

Nespresso Kaffee, Espresso	Tasse	3.50
Tee Twinings	Tasse	3.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	8.00
Süßgetränke	PET 50 cl	4.00
Smoothie	25 cl	4.50

Kiosk

Lindorkugel	Stück	1.00
Ragusa	Stück	1.80
div. Schokoriegel	Stück	2.20
Lifebar-Riegel 	Stück	3.50

Sandwiches

Sandwichbrötchen (20 cm)

Parisette und Laugen:

Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Fleischkäse, Gruyère 🌿, Brie 🌿, Eimousse 🌿	Stück	8.50
---	-------	------

Sandwich vom Spindel 🍷 :

No Tuna, No Chicken, Grilltofu-Pesto-Chutney	Stück	8.50
--	-------	------

Bagle mit:

Merrettich-Randenmousse 🌿, Kräuterfrischkäse-Gurken 🌿, Thonmousse, Roastbeef-Pfeffercantadou	Stück	7.50
--	-------	------

Partybrötchen-Mix:

Salami, Schinken, Rohschinken, Brie 🌿, Gruyère 🌿, Eimousse 🌿, Rauchlachs	Stück	3.90
--	-------	------

Partybrötchen-Mix 🍷

Käse-Alternative, Rauchkarotten, Hummus-Grillgemüse, Tatar	Stück	3.90
--	-------	------

Apéro-kalt gemacht

Am Spiesschen:

Frucht 🍷	Stück	2.90
Ananas-Tofu 🍷	Stück	2.90
Mediterranes Gemüse 🍷	Stück	2.90
Tomaten-Mozzarella 🌿	Stück	2.90
Käse-Trauben 🌿	Stück	2.90
Melone-Rohschinken	Stück	3.40

Zum Knabbern:

Zweifel Chips Paprika und Nature	100 g	4.50
Salznüsse / Salzstangen	100 g	4.80
Marinierte Oliven 🌿	100 g	6.50
Parmesanbrocken 🌿	100 g	5.50
Tomatenbruschetta 🌿	Stück	3.50
Tête de Moine auf Birnbrot 🌿	Stück	3.50
Zucchettiroulade mit Tomatenhummus 🍷	Stück	3.20
Crostini mit Tartare 🍷	Stück	3.50
Summer Roll: Reisteigtaschen mit Gemüse, Gewürzen und Kräutern an Sweet-Chillisaucе 🍷	Stück	4.50
Frischkäsebällchen im Pfeffer-Pistazienmantel 🌿	Stück	3.20
Lachsrollchen (CH) im Sesammantel, gefüllt mit Frischkäse	Stück	4.20

Apéro-heiss gemacht

Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 🍷	Stück	1.70
Falafel Variation mit Tzatziki Dip 🍷	Stück	3.20
Mini-Küchlein (Tomate, Broccoli, Käse) 🌱	Stück	3.00
Mini-Küchlein mit Speck	Stück	3.20
Riesendatteln im Speckmantel	Stück	3.50
Beefburger / Cheeseburger <small>Mini</small>	Stück	3.50
Flammkuchen mit Speck <small>Mini</small>	Stück	3.20
Rindfleischbällchen	Stück	3.50

mit BBQ Dip

Suppen aus dem Suppentopf (ab 10 Personen)

Suppe (saisonal) mit frischem Brot	pro Person	4.50
------------------------------------	------------	------

Süsse Versuchung

Fruchtspiess (saisonal) 🍷	Stück	2.90
Teegebäck <small>Mini</small>	Stück	3.20
Patisserie <small>Mini</small>	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Diverse Kuchen (auch 🍷)	Stück	3.50

Im Shotglas

Schokoladenmousse 🍷	Portion	3.90
Kokos-Panna-Cotta mit Himbeerpulp 🍷	Portion	3.90
Gebrannte Creme 🍷	Portion	3.90

Weine

Schaumweine

Il Colle Prosecco di
Valdobbiadene Brut IGT
Venetien, Italien 75 cl 42.00

Weissweine

Mythos VDP Suisse
Landolt Weine, Ostschweiz 75 cl 42.00

Imperio Pinot Grigio
Venetien, Italien
Landolt Weine AG, Zürich 75 cl 45.00

Rotweine

Mythos VDP Suisse
Landolt Weine AG, Ostschweiz 75 cl 45.00

Stadt Zürcher Pinot Noir AOC
Landolt Weine AG, Zürich 75 cl 48.00

Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 8.00
mit und ohne Kohlensäure
Süssgetränke PET 50 cl 4.00

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 cl 9.00
Smoothies 25 cl 4.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl 5.50
Appenzeller Sonnenwendlig 33 cl 5.50
alkoholfrei

Alkoholfreie Apéros

San Bitter 10 cl 5.00

Hinweise

Bestellung

Die Bestellung muss für die Sitzungszimmerverpflegung bis spätestens 15.00 Uhr am Vortag des Anlasses, für alle anderen Caterings mindestens drei Werktage vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Personalzuschlag

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

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00

Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	0.60
Grossgeschirr	Stück	5.00
Steh Tisch	Stück	15.00
Tischtücher	Stück	15.00
Dekoration	nach Aufwand	

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

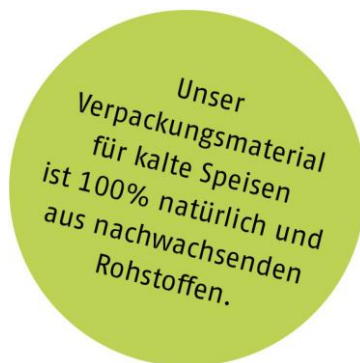
Rückschub

Der Veranstalter haften für Getränke, Geräte, Geschirr, etc., die über Nacht fei zugänglich sind.

Der **Umbau/Aufbau/Abbau** von Cafeteria und / oder Olivenhalle oder anderen Räumen wird mit einmalig CHF 100 verrechnet. Bei grösseren Anlässen, wird der Zeitaufwand verrechnet.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb



Deklaration

Fleisch- und Wurstwaren Schweiz
Fisch Schweiz