

Cateringangebot

Schlemmen erwünscht!



INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen	2
Einzelportionen & Extras	2
Sandwiches	3
Apéro Packages	3
Apéro – kalt gemacht	4
Apéro – heiss gemacht	4
Stehbuffet	4
Süsse Versuchung	5
Weine	6
Getränke	6
Hinweise	7
Deklaration	7
AGB	7
Kontakt	7

KAFFEPAUSEN

Für Seminarverpflegung

Vormittag «Simple»

Kaffee (Nespresso), Tee pro Person 9.50
Mini-Gipfel-Brötli-Mix

Vormittag «Plus»

Kaffee (Nespresso), Tee pro Person 11.50
Mini-Gipfel-Brötli-Mix
Früchtekorb, Lindorkugel

Vormittag «The Brain»

Kaffee (Nespresso), Tee pro Person 12.50
Mini-Gipfel-Brötli-Mix
Früchtekorb
Powerfood-Riegel

Nachmittag «Simple»

Kaffee (Nespresso), Tee pro Person 9.50
Mini-Gebäck

Nachmittag «Plus»

Kaffee (Nespresso), Tee pro Person 11.50
Mini-Gebäck
Früchtekorb, Mini-Schoggi

Nachmittag «The Brain»

Kaffee (Nespresso), Tee Pro Person 12.50
Mini-Gebäck
Früchtekorb
Nussmischungen

EINZELPORTI- ONEN & EXTRAS

Einzelportionen

Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Mini-Brötchen	Stück	2.20
Butterbretzel	Stück	3.90
Mini-Gebäck	Stück	3.20
div. Kuchen	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Saisonfrucht	Stück	2.00

Getränke

Nespresso Kaffee	Tasse	3.90
Tee Twinings	Tasse	3.90
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	4.00
Süßgetränke	PET 50 cl	4.00
Smoothie	25 cl	4.50
Orangensaft	100 cl	9.50

Kiosk

Lindorkugel	Stück	1.00
Ragusa	Stück	2.00
div. Schokoriegel	Stück	2.50
Power-Riegel 	Stück	3.50

ESSENSGUTSCHEIN

1 Hauptgang nach Wahl (Gemüse und Beilagen zum selber schöpfen, Fleisch und Fisch in Bedienung)

1 Tagessuppe oder Tagessalat

1 Softgetränk (50 cl)

1 Kaffee oder Tee

Pro Person CHF 25.00

Das Mittagsangebot steht von 11.45 bis 13.00 Uhr zur Verfügung.

SANDWICHES

Sandwichbrötchen (20 cm) Stück 8.50

Parisetten und Laugen:
Salami, Vorderschinken,
geräucherte Trutenbrust,
Fleischkäse, Gruyère 🌿, Brie 🌿,
Eimousse 🌿

Sandwich vom Spindel 🌿 Stück 8.50

No Tuna, No Chicken, Grilltofu-
Pesto-Chutney

Partybrötchen-Mix Stück 3.90

Salami, Schinken, Rohschinken,
Brie 🌿, Gruyère 🌿, Eimousse 🌿,
Rauchlachs

Partybrötchen-Mix 🌿 Stück 3.90

Käse-Alternative,
Rauchkarotten, Hummus-
Grillgemüse, Tatar

APÉRO PACKAGES

Apéro Vegan 🌿 ab 10 Personen pro Person 12.50

Partybrötchen assortiert
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiess

Apéro Vegi 🌿 ab 10 Personen pro Person 12.50

Oliven-Parmesan-Mix
Mini-Vegi-Cheeseburger
Mini-Gipfel mediterran
Fruchtspiess

Apéro Simple ab 10 Personen pro Person 11.50

Partybrötchen assortiert
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiess

Apéro Swiss ab 10 Personen pro Person 18.50

Partybrötchen assortiert
Tête de Moine auf Birnbrot
Mini-Küchlein
Mini-Apérogebäck
Mini-Pâtisserie
Fruchtspiess

ES BIZELI HEIMAT

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

APÉRO – KALT GEMACHT

Am Spiesschen

Frucht 🍌	Stück	3.20
Ananas-Tofu 🍌	Stück	3.20
Mediterranes Gemüse 🍌	Stück	3.20
Tomaten-Mozzarella 🍌	Stück	3.20
Käse-Trauben 🍌	Stück	3.20
Melone-Rohschinken	Stück	3.50

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	6.50
Tomatenbruschetta 🍌	Stück	3.50
Tête de Moine auf Birnbrot 🍌	Stück	3.50
Zucchettiroulade mit Hummus	Stück	3.50
Rauchlachsrollchen auf Pumpernickel	Stück	4.50

APÉRO – HEISS GEMACHT

Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 🍌	Stück	1.70
Falafel-Variation mit Tzatziki-Dip 🍌	2 Stück	3.20
Mini-Küchlein Tomate, Brokkoli, 🍌 Käse	3 Stück	3.00
Mini-Küchlein mit Speck	3 Stück	3.00
Vegi-Burger Mini 🍌	2 Stück	3.50
Beefburger / Cheeseburger Mini	2 Stück	3.50
Flammkuchen mit Speck, Mini	Stück	3.20
Rindfleischbällchen mit BBQ-Dip	Stück	3.50

Suppen aus dem Suppentopf (ab 10 Personen)

Suppe saisonal, mit frischem Brot	Pro Person	5.50
-----------------------------------	------------	------



STEHBUFFET

Tagessuppe saisonal	pro Person	5.50
Äplermagronen	pro Person	16.50
Penne mit zwei Saucen	pro Person	17.50
Red Thai Curry mit Pouletwürfel und Reis	pro Person	19.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch	pro Person	19.50
Hausgemachte Gemüse- Lasagne (vegi)	Pro Person	19.50


WARME SPEISEN

Lassen Sie sich von unseren delikaten Kreationen verwöhnen. Gerne setzen wir auch Ihre Spezialwünsche in die Tat um.

SÜSSE VERSUCHUNG

Fruchtspiess saisonal 	Stück	3.20
Teegebäck Mini	Stück	3.20
Pâtisserie Mini	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.50
Studentenschnitte	Stück	3.50
Diverse Kuchen auch vegan 	Stück	3.50

Im Shotglas

Tobleronemousse	Portion	3.90
Orangen-Tiramisu	Portion	3.90
Himbeer-Joghurt-Crème (vegan) 	Portion	3.90

Ganze Kuchen, Wähen und Torten

Wähen ganz süss oder salzig	Stück	30.00
Kuchen auch vegan 	Stück	25.00

DESSERT NACH WUNSCH

Kuchen und weiteres Gebäck werden in unserer Konditorei täglich frisch hergestellt. Auf Wunsch auch vegan.

WEINE

Schaumweine

Il Colle Prosecco di Valdobbiadene Brut IGT Venetien, Italien	75 cl	45.00
Jean Pernet Reserve Brut Grand Cru, AOC Champagne, Frankreich	75 cl	65.00

Weissweine

Ursus Assemblage Zweifel Weine, Schweiz	75 cl	45.00
Pinot Grigio Venedig, Italien	75 cl	45.00

Rotweine

Stadt Zürcher, Pinot Noir AOC Zweifel Weine, Schweiz	75 cl	48.00
Grande Amico, Barbera d'Asti Piemont, Italien	75 cl	45.00

LIEBLINGSWEIN

Sind Sie nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir den passenden Wein zu Ihrem Anlass – auch alkoholfrei!

GETRÄNKE

Mineralwasser und Süssgetränke

Hahnenwasser ZH20	100 cl	3.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	4.00
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 alkoholfrei	33 cl	5.50

Alkoholfreie Apéros

YBY Premium Secco Zweifel Weine	75 cl	35.00
Crodino	17.5 cl	5.00
San Bitter	10 cl	5.00

HAHNENWASSER MIT ENGAGEMENT

Drink & Donate setzt sich dafür ein, Menschen weltweit den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen. Um dies zu unterstützen, spenden wir einen Drittel der Einnahmen von «ZH20 Züriwasser» an den gemeinnützigen Verein. Bereits mit 50 Rappen pro verkauftem Liter Leitungswasser aus der Region erhält eine Person einen Monat lang Zugang zu sauberem Trinkwasser.

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
Steh­tisch	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 haftet für Getränke, Geräte, Geschirr etc., die über Nacht fei zugänglich sind.

Der **Umbau, Aufbau, Abbau** von Restaurant, Bistro, Saal oder anderen Räumen wird mit einmalig CHF 100 verrechnet. Bei grösseren Anlässen wird der Zeitaufwand verrechnet.

Unser
Verpackungsmaterial
für kalte Speisen
ist 100% natürlich und
aus nachwachsenden
Rohstoffen.

DEKLARATION

Fleisch- und Wurstwaren Schweiz
Fisch Schweiz

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

KONTAKT

Restaurant Forum

im Zentrum für Weiterbildung
der Universität Zürich
Schaffhauserstrasse 228
8057 Zürich
T +41 44 635 22 90
forum@zfv.ch
mensa.uzh.ch

Betriebsleiterin: Anett Kiessling