

Catering- angebot

Vegetarisch und Vegan

Schlemmen ist
erwünscht!



59



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	1
Apéros	2
Apéro - kalt gemacht	3
Apéro - eine heiße Sache	4
Süsse Versuchungen	4
Wein	5
Getränke	6
Deklaration	7
Hinweise	7
AGB	7
Kontakt	8

Kaffeepausen

Vormittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeli oder
Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeli oder
Brötchen, Fruchtekorb

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 9.00

Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 10.00

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

Die Kaffeepausen sind ab 20 Personen
erhältlich

Budgetkaffee pro Person 6.50

Aufgebaut als Buffet:
Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Gipfeli oder Teegebäck

Einzelportionen

Gipfeli 🌿	Stück	1.80
Diverse Gipfeli	Stück	1.80
Pausen-, Fruchtbrötli 🌿	Stück	2.20
Fruchtekorb <small>saisonal</small>	pro Person	1.60
Fruchtspiess	Stück	2.60
Schoggigipfeli	Stück	3.70
Klassisches Birchermüesli 🌿	200 g	4.50
Diverse Cakes	Stück	2.00
Gugelhöpfl 🌿	Stück	3.50

Getränke

Kaffee	Tasse	2.40
Tee	Tasse	2.40
Mineralwasser	100 cl	5.60
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
Süssgetränke PET	50 cl	3.80
Orangensaft	100 cl	7.50
Apfelsaft	100 cl	7.50

Apéros

Eazy

pro Person 9.50

Partybrötchen
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnuts
Fruchtspiesschen

Business

pro Person 18.00

Versch. delikate Baguettes
Tofuspiess auf Couscoussalat
Randenfalafel und Tzatzikidip
Vegane Tatar-Canapés
Knackige Gemüsesticks
mit Kräuterdip
Blätterteigflütes
Frischer Fruchtspiess

Traditionell

pro Person 24.50

Reichhaltige Käseplatte
mit Nüssen, Trauben und
Feigensenf
Spinat- und Käseküchlein
Tofu-Gurken-Spiesschen
Gemüsesticks
mit 2 versch. Dips
Mini-Patisserie
Früchtekorb

Oriental

Pro Person 29.50

-Mini-Pitas mit zweierlei
Hummus
-Baba Ganoush garniert mit
Grantapfelkernen
-Taboulésalat
-Gemischte Falafelbällchen
mit Joghurtsauce
-Vegane Keftas mit
pikanter Tomatensauce
-Marinierte Oliven
-Orangen-Datteln-Salat mit
Minzen

Italien

pro Person 29.50

-Tomaten-Bruschetta mit
Basilikum
-Focaccia-Schnitze
-Pizza-Schnecken mit
Grillgemüse
-Antipasti-Spiesschen
-Risotto saisonal
-Delikate Gnocchi an
Tomatensugo
-Arancini mit Tomaten-
Basilikumsauce
-Panna Choco mit
Waldfrüchten-Topping

Exklusiv

Pro Person 32.50

-Blätterteiggebäck
-Marinierte Oliven
-Cashewnüsse geröstet
-Vegi Arancini mit Salsa
-Mini-Cornet
mit verschiedenen Füllungen
-Rustico-Crostini mit
Räuchertofu-Creme
-Samosas mit Mango-Chutney
-Taboulésalat mit
Randenfalafel
-Vegane Tatar-Canapés
-Fruchtspiesschen
-Kleine Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie

Apéro - kalt gemacht

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 Gemüse-tatar 	Stück	2.80
Knackige Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dips	100 g	4.00
Tomatenbruschetta 	Stück	3.50
mit Basilikum		
Mini-Cornets 	Stück	3.50
mit verschiedenen Füllungen Räuchertofu-Creme, Chili-Guacamole, Pikante Linsenpaste		
Tatar-Canapé 	Stück	3.00
Blätterteigflûtes	100 g	6.90
Salzmandeln	100 g	5.00
Geröstete Cashewnuts 	100 g	5.00
Marinierte Oliven 	100 g	5.00

Am Spiesschen

Tomaten, Mozzarella, Basilikum	Stück	3.50
Tofu, Gurke, Mango 	Stück	3.50
Mediterranes Gemüse 	Stück	3.50

Im Shotglas

Falafel auf Asia- Gurkensalat 	Portion	4.00
Taboulésalat 	Portion	4.50
mit Minzdip und Kichererbsen		
Erfrischende Gazpacho 	Portion	3.50
Melonensüppchen 	Portion	3.50
Gurkenkaltschale mit Dill	Portion	3.50

Deluxe

Blumenkohlwings an BBQ-Sauce	Stück	4.90
Süßkartoffeltaler an Cashew-Sourcream & Granatapfelkerne	Stück	4.90
Veganes Gemüse- tartar mit Trüffelmayo & Kressen	Stück	4.90

Apéro – eine heisse Sache

Evergreens

Käse- oder Spinatküchlein Stück 3.00

Kleine Frühlingsrolle  Stück 3.00

mit Sweet Chilidip

Frittierte Samosa  Stück 3.00

mit Mango-Chili-Chutney

Randenfalafel  Stück 3.00

mit Tzatzikisauce

Cevapcici  Stück 3.00

mit Ajvar

Mini-Kichererbsenburger  Stück 3.50

mit Pfefferminzdip

Aus dem Shotglas

Zitronengrassüppchen  Stück 3.50

mit Thai-Basilikum

Süsskartoffelsüppchen  Stück 3.50

mit Erdnüssen

Tomatensüppchen  Stück 3.50

mit Basilikum

Süsse Versuchungen

Fruchtig & Frisch

Fruchtspiess saisonal  Stück 2.80

Spezialitäten

Zimtschnecke Stück 4.00

Gugelhöpfl  Stück 3.50

Diverse Cakes Stück 2.50

Streuselkuchen saisonal Stück 2.80


Mini-Brownie Stück 2.00

Im Weckglas

Panna Coco  Stück 3.50

mit Himbeercoulis

Schoggi-creme Stück 3.50

Exotischer Früchtecocktail  Stück 3.50

Schoko-Mousse  Stück 3.50

Wein

Weisswein

Schweiz

Stadtzürcher Räuschling 75 cl 35.00

Burghalde AOC Weingut Landolt

Azuré La Cote AOC Féchy 75 cl 32.00

Sélection Landolt, Waadt

Heida du Valais AOC 75 cl 47.00

Albert Mathier et Fils

Stadtzürcher Riesling- 75 cl 41.00

Silvaner 🍷

Burghalde AOC Weingut Landolt

Österreich

Sauvignon Blanc 75 cl 35.00

Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth

Roséwein

Schweiz

Stadt Zürich 75 cl 37.00

Weingut Landolt

Rotweine

Schweiz

Stadt Zürich Pinot Noir 75 cl 35.00

AOC Weingut Landolt

Artu Merlot Ticino 🍷 75 cl 41.00

DOC Cantina il Cavaliere

Italien

Ripasso Valpolicella 75 cl 34.00

Classico Superiore

DOC Monte del Frà

Champagner

Champagne Pierre-Jouët 75 cl 75.00

Brut

Schaumweine

Impero Prosecco DOC 75 cl 32.00

Brut

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2.30
Tee	Tasse	2.30

Mineralwasser und Süssgetränke

ZH20 zürliwasser	100 cl	3.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.60
Mineralwasser PET mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränke PET	50 cl	3.80
Fruchtbowle hausgemacht ohne Alkohol	100 cl	14.00
Fruchtbowle hausgemacht mit Alkohol	100 cl	22.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
Hibiskus-Eistee	100 cl	8.40

Bier

Schützengarten	33 cl	5.00
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.00

Andere Getränke, Wein oder Bier auf Anfrage

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 zürliwasser» 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.

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, die Inbetriebnahme der Infrastruktur werden Personalkosten von CHF 20.00 verrechnet.

Personalzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende

Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	50.00
Koch	pro Stunde	50.00
Leitung	pro Stunde	60.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Material

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		
Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	10.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Rami 59 ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Rückschub

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

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.

Kontakt

Rämi 59

Rämistrasse 59

8001 Zürich

T +41 44 634 40 86

Raemi59@zfv.ch

mensa.uzh.ch

Betriebsleiter: Fabian Pfister