

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen in der Gastronomie UZH Zentrum



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: 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 von der
Gastronomie UZH Zentrum

KONTAKT

Mensa UZH Zentrum
Künstlergasse 10
8001 Zürich

mensauzhzentrum@zfv.ch
mensa.uzh.ch

Cateringverantwortliche: Flavia Flühler
T +41 44 634 23 75
catering-unizentrum@zfv.ch



Betriebsleiter: Christian Steinmetz
T +41 44 634 23 70

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEIPAUSEN	4
APÉRO	5
APÉRO AUSWAHL KALT	6
APÉRO AUSWAHL WARM	7
BUFFETLUNCH / -DINNER	7
BROWN BAG	8
LUNCH BONS	8
SÜSSES	8
GETRÄNKE	9
WEIN & BIER	9
HINWEISE	10
DEKLARATION	10
ONLINESHOP	10
AGB	10

 = vegan  = vegetarisch

KAFFEPAUSEN

Vormittagskaffee «Simple» Pro Person 11.00
Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und / oder Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» Pro Person 12.00
Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und / oder Brötchen, Früchtekorb

Vormittagskaffee «Deluxe» Pro Person 15.00
Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen, Brioche salzig gefüllt (vegetarisch und / oder Fleisch) Fruchtspiesschen, Birchermüesli im Weckglas

Nachmittagskaffee «Simple» Pro Person 11.00
Filterkaffee, Tee Apfelsaft, Mineralwasser Teegebäck

Nachmittagskaffee «Plus» Pro Person 12.00
Filterkaffee, Tee Apfelsaft, Mineralwasser Früchtekorb Teegebäck

Nachmittagskaffee «Deluxe» Pro Person 15.00
Filterkaffee, Tee Apfelsaft, Mineralwasser Mini-Donuts gefüllt Fruchtspiesschen Saison-Smoothie

Die Kaffeepausen sind ab 10 Personen erhältlich inklusive Auf- und Abbau. Ab 20 Personen inkl. 1/2 Stunde Bedienung (ausser beim Budgetkaffee). Alle Kaffeepausen sind auch vegan erhältlich.

Kaffeepause «Budget» Pro Person 8.50
Filterkaffee, Tee Mineralwasser Gipfeli oder Teegebäck (ohne Tischtücher und ohne Bedienung)

Für das kleine Frühstück

Gipfeli/Brötchen vegan oder glutenfrei	Stück	2.50
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.20
Französisches Croissant	Stück	2.50
Schokoladengipfel	Stück	3.50
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	2.50
Brioche, Minibrötchen	Stück	2.20
Butterbretzel	Stück	3.00
Birchermüesli	100g	2.80
	200g	4.50
Klassisches Birchermüesli	100g	2.80
	200g	4.50

Süsses für den Nachmittag

Süssspeisen vegan oder glutenfrei	Stück	2.80
Cakes verschiedene Sorten	Stück	3.50
Teegebäck	Stück	2.50
Vanillegipfel	Stück	3.50
Mandelgipfel	Stück	3.50
Mini-Rahm-Pâtisserie gemischt	Stück	3.00
Mini-Muffin	Stück	2.00
Fruchtwähe	Stück	4.50
Lindor / Minörli	Stück	1.00
Schoggistängeli	Stück	2.00

Frisch und fruchtig

Früchtekorb saisonal	Portion	1.80
Fruchtspiesschen	Stück	3.00

Kaffee und Tee

Filterkaffee	Tasse	2.40
Nespresso-Kaffee	Tasse	3.60
Twinnings Tee	Tasse	2.40

Milch

Zum Kaffee servieren wir Ihnen auch gerne Soja- oder Hafermilch.

APÉRO

Packages ab 10 Personen

«Easy»

Partybrötchen mit Hummus, Grillgemüse, Tomatentapenade und veganem Frischkäse mit Schnittlauch
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiesschen

Pro Person 14.50

«Simple»

Partybrötchen assortiert
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnüsse
Fruchtspiesschen

Pro Person 15.50

«Swiss»

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte mit Brot
Mini-Laugen-Schinkengipfeli
Käseküchlein
Apfel-Tartelette
Tobleronemousse

Pro Person 23.50

«Business»

Vitello alla Trota Röllchen dünn geschnittener kalter Kalbsbraten mit einer Mousse aus geräucherter Brüggliforelle garniert mit Kapernäpfel
Brioche mit Rauchlachstatar, Meerrettichschaum und micro leaves
Mini-Silserli mit gesalzener Butter und Salami
Tete de Moin im Briochebrötli parfümiert mit Feigensenf auf Rucola
Frischkäserosen mit Kräutern auf Pumpernickel
Summer-Rolls Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen und Kräutern an Sweet-Chillisaucen
Mini-Pâtisserie aus unserer Hauskonditorei

Pro Person 26.50

«Oriental»

Samosa mit Mango Chutney
Falafel mit Tsatsiki
Mini-Pita gefüllt mit sautierten Pilzen und Ajvar
Gerösteter Kichererbsen-Salat an Limetten-Soja Dressing
Taboulé Salat Couscous Salat mit Gemüse, Granatapfel und Pfefferminze
Fatayer Libanesische Teigtaschen mit Sojagehacktem
Marinierte Oliven
Malabi Süßspeise aus Israel, aromatisiert mit Rosenwasser und Hibiskus
Orangen-Pfefferminz Salat mit Pistazien

Pro Person 28.00

«Mediterran»


Gefülltes Focaccia Brot* mit Rohschinken und Parmesan
Kirschpaprika Luna d'oro
Peppadew gefüllt mit Frischkäse und umhüllt mit Zucchini
Meatballs auf Tomatensauce und Petersilie
Ratatouille Küchlein
Caponata Siciliana mit Fetacrumble
Marinierte Oliven
Tiramisu im Glas
Pannacotta mit saisonalem Topping

Pro Person 29.00

*auch vegetarisch erhältlich

Fleisch-, Käseplatten und Sandwiches

Fleisch- & Käseplatte* 100g 14.50
Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Fleischkäse, Trutenschinken, Salami, Gruyère, Brie, Sbrinz, Tête de Moine, Antipastigemüse, Dörrfrüchte und Oliven

Käseplatte *  100g 14.50
Gruyère, Sbrinz, Tête de Moine, Appenzeller, Brie, St. Albay, Früchterolle, Feigenchutney und Dörrfrüchte

Fleischplatte * 100g 14.50
Bündnerfleisch, Bündner Coppa, Fleischkäse, Trutenschinken, Salami, Rohschinken, Antipastigemüse und Oliven

Rohkostplatte *  100g 14.50
Frisches Rohkostgemüse mit zwei Dipsaucen

***Die Platten sind ab 10 Personen erhältlich. Zu allen Platten servieren wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Brötchen.**

Focaccia ca. 20 Einzelstücke Stück 60.00
 mit Antipasti 🍷
 mit Tomatentapenade 🍷
 mit veganem Frischkäse 🍷
 mit Brie 🌱
 mit Ei-Mousse 🌱
 mit Tomaten-Mozzarella 🌱
 mit Tête de Moine 🌱
 mit Truten Schinken
 mit Schinken
 mit Salami
 mit Rohschinken
 mit Lachs

Party-Brötchen vegan Stück 4.00
 mit Antipasti 🍷
 mit Hummus 🍷
 mit Pilztatar 🍷
 mit Tomatentapenade 🍷
 mit veganem Frischkäse 🍷

Party-Brötchen oder Mini-Gipfeli oder Brioche Stück 4.00
 mit Brie 🌱
 mit Emmentaler 🌱
 mit Gruyère 🌱
 mit Frischkäse 🌱
 mit Tomaten-Mozzarella 🌱
 mit Tête de Moine 🌱
 mit Ei-Mousse 🌱
 mit Truten Schinken
 mit Schinken
 mit Salami
 mit Fleischkäse
 mit Rohschinken
 mit Bündnerfleisch
 mit Lachs

Bruschetta Stück 4.00
 mit Antipasti 🍷
 mit Tomatentapenade 🍷

Bagel
 Bagel mit Lachs, Radieschen und Kresse Stück 5.50
 Bagel mit Tête de Moine, Feigensenf und Rucola Stück 5.00
 Bagel mit Avocado und Randensprossen 🌱 Stück 5.00

Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich.

Es bizeli Heimat

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

APÉRO AUSWAHL KALT

Köstlichkeiten im Glas

Taboulé-Salat 🍷 Portion 4.50
 mit Granatapfelkernen und Pfefferminze
 Gerösteter Kichererbsen-Salat 🍷 Portion 4.50
 an Limetten-Soja-Dressing
 Tomaten-Confit 🌱 Portion 4.00
 mit Mozzarellaperlen, Pesto und Pinienkernen
 Knackige Gemüsestangen 🍷 Portion 3.50
 auf veganem Kräuterquark
 Erfrischende Gazpacho Andaluz 🍷 Portion 3.50

Spezialitäten

Zucchetti Roulade 🍷 Stück 3.00
 mit Tomaten Hummus
 Crostini mit veganem Tatar 🍷 Stück 3.50
 Mini-Pita 🍷 Stück 3.20
 gefüllt mit sautierten Pilzen, Peperoni und Rucola
 Summer Roll 🍷 Stück 4.00
 Reisteigrolle mit Gemüse, Gewürzen und Kräutern an Sweet-Chilisauce
 Avocado Wrap 🌱 Stück 4.00
 mit Avocado, Ei, Karotten und Peperoni
 Kirschpaprika 🌱 Stück 3.70
 Luna d'oro Peppadew gefüllt mit Frischkäse umhüllt von grillierter Zucchini
 Mini-Pita 🌱 Stück 3.20
 gefüllt mit Spinat, Feta-Crumble, Sprossen und Kohlrabi
 Frischkäserosen 🌱 Stück 3.00
 mit Kräutern auf Pumpernickel
 Käsewindbeutel 🌱 Stück 4.00
 mit Frischkäse
 Käsewindbeutel Stück 4.50
 mit Lachstatar
 Mini-Pita Stück 3.50
 mit Curry-Poulet
 Lachsrollchen Stück 4.50
 im Sesammantel, gefüllt mit Frischkäse

Zum Knabbern

Blätterteigstangen 🌱 100 g 6.90
 Salzmandeln / Cashewnüsse 🍷 100 g 5.50
 Marinierte Oliven 🍷 100 g 5.00
 Gebrochener Hartkäse 🌱 100 g 5.50
 Speckzopf 1000 g 18.00

Am Spiesschen

Frucht 🍷 Stück 3.00
 Mediterranes Gemüse 🍷 Stück 3.00
 Trauben-Käse 🌱 Stück 3.00
 Tomaten-Mozzarella 🌱 Stück 3.00
 Melone-Landrauchschinken Stück 3.50
 Crevetten-Gurken Stück 4.00
 Bündnerfleisch mit Feigen Stück 4.00

APÉRO AUSWAHL WARM

Evergreens

Falafel-Variation 	Stück	3.00
mit Tzatziki		
Samosa 	Stück	3.00
mit Kartoffeln, Gemüse und Koriander		
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse 	2 Stück	3.50
mit Sweet Chili Sauce		
Fatayer 	Stück	3.50
Libanesische Teigtasche mit Sojagehacktem		
Caponata Siciliana 	Stück	3.50
mit Feta Crumble		
Arancini mit Tomaten-Mozzarella 	Stück	3.00
auf Tomaten-Basilikum-Sugo		
Rösti-Snack 	Stück	3.00
mit Gruyère		
Empanadas 	Stück	3.50
mit Spinat und Feta		
Küchlein 	Stück	3.20
mit Spinat, Käse, Broccoli, Lauch oder Champignons		
Empanadas	Stück	3.50
mit Rindfleisch		
Speck-Küchlein	Stück	3.50
Mini-Laugen-Schinkengipfel	Stück	3.50
Color-Burger (vegi und Rind)	Stück	5.00
Rindfleischbällchen	Stück	3.00
mit diversen Dips		
Riesendatteln	Stück	3.00
im Speckmantel gebraten		
Wiedikerli	Stück	5.00
im Blätterteig		

Am Spiesschen

Tofu 	Stück	3.50
Mediterranes Gemüse 	Stück	3.00
Marinierte Pouletspiesschen	Stück	4.00

Heisse Suppe






Suppen im Shotglas	Portion	3.50
ab 20 Portionen, nur mit Event-Betreuung		

Warme Speisen


Geniessen Sie unsere köstlichen Kreationen.
Gerne setzen wir auch Ihre Spezialwünsche in die Tat um.

BUFFETLUNCH / - DINNER


Vorspeisen

Menüsalat 	Pro Person	3.50
Griechischer Salat 	Pro Person	5.50
Nüsslisalat mit Croûtons (nur Saison) 	Pro Person	5.50
Bohnensalat mit getrockneten Tomaten 	Pro Person	4.50
Gurkensalat mit Dill 	Pro Person	4.50

Hauptspeisen

Nasi-Goreng		
Asia Gemüse, Sweet Chili Sauce mit Tofu- und/oder Pouletspiesschen	Pro Person	15.50
Gehacktes mit Hörnli		
Apfelmus, Petersilie mit Soja Hack 	Pro Person	15.50
mit Rindfleisch	Pro Person	15.50

Stroganoff Geschnetzeltes

Spätzli, Peperoni, Champignons, Zucchetti mit Planted-Chicken 	Pro Person	17.50
mit Rindfleisch	Pro Person	19.50

Geschnetzeltes "Zürcher Art"

Rösti, Mischgemüse mit Planted Chicken 	Pro Person	19.50
mit Kalb	Pro Person	22.50


Dessert

Chia-Pudding 	Pro Person	3.80
Vanille, Mango und Blaubeeren		
Toblerone-Mousse	Pro Person	3.80
Panna Cotta mit Beerencoulis	Pro Person	3.80
Tiramisù	Pro Person	3.80
Frischer Fruchtsalat 	Pro Person	3.80
Malabi	Pro Person	3.80
Süssspeise aus Israel, aromatisiert mit Rosenwasser und Hibiskus		
Orangen-Minze-Salat 	Pro Person	3.80
mit Pistazien		

Wunschmenü nicht dabei?

Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs zusammen.

BROWN BAG

«Easy Bag»  Pro Person 11.50
Sandwich
mit Hummus, Grillgemüse,
Tomatentapenade oder Pilztatar
Apfel
Mineral PET 50 cl
Serviette

«Regular Bag» Pro Person 12.50
Sandwich (vegetarisch und / oder
Fleisch)
Apfel
Mineral PET 50 cl
Serviette

«Full Bag» Pro Person 16.50
Sandwich (vegetarisch und / oder
Fleisch)
Apfel
Banane
Trockengebäck
Mineral PET 50 cl
Serviette

Wunsch-Bags

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren persönlichen Wunsch-Bag zusammen.

LUNCH BONUS

Lunch Bon für die Mensa

«Lunch Bon Small» Stück 11.80
1 Mittagessen Menü 1-3
Ohne Getränk

«Lunch Bon Medium» Stück 14.80
1 PET Getränk
1 Mittagessen Menü 1-3





Es können keine Sitzplätze reserviert werden. Die Lunch Bons sind nur in den Mensen UZH Zentrum einlösbar.

Für das Erstellen Ihres Lunch Bons benötigen wir: Eine Rechnungsadresse / Kostenstelle und das Datum der Veranstaltung.

SÜSSES

Frisch & fruchtig
Fruchtspiesschen  Stück 3.00
Mini-Fruchttörtchen saisonal  Stück 3.00
Fruchttörtchen saisonal  Stück 4.00

Weitere Leckereien
Bananecake  Stück 3.50
Streuselkuchen  Stück 2.80
Mini-Rahm-Pâtisserie  Stück 3.00
Teegebäck  Stück 2.50
Churros im Weckglas  mit Schokoladensauce 2 Stück 3.50
Pastel de Nata  Stück 3.50
Mini-Muffin  Stück 2.00
Mini-Brownie  Stück 2.50
Mini-Cremeschnitten  Stück 2.50
Mini-Rüebli schnitten  Stück 2.00
Mini-Donuts gefüllt  Stück 2.50
Friandises  Stück 1.50
Wähen  Stück 4.50
Schokoladengipfel  Stück 3.50
Vanillegipfel  Stück 3.50
Mandelgipfel  Stück 3.50
Macarons  Stück 2.50
Quarkini  Stück 3.00

Feines aus dem Glas
Frischer Fruchtsalat  Portion 3.80
Orangen-Minz-Salat  mit Pistazien  Portion 3.80
Schokoladenmousse  Portion 3.80
Kokos-Panna-Cotta
mit Himbeerpulp Portion 3.80
Tiramisu Portion 3.80
Weisses Schokoladenmousse Portion 3.80
Chia-Pudding Portion 3.80
mit Vanille, Mango und Blaubeeren
Malabi Portion 3.80
Süssspeise aus Israel, aromatisiert mit
Rosenwasser und Hibiskus

GETRÄNKE

Hahnenwasser

ZH₂O Züriwasser 100cl 3.00

Mineralwasser

Mineralwasser 100cl 5.60
mit und ohne Kohlensäure PET 50cl 3.60

Süssgetränke

Rivella PET 50cl 3.60
Eistee PET 50cl 3.60
Apfel Schorle PET 50cl 3.60
Coca Cola PET 50cl 3.60
Coca Cola Zero PET 50cl 3.60

Alkoholische Getränke

Hausgemachte Fruchtbowle 100cl 19.00
ohne Alkohol
Hausgemachte Fruchtbowle mit 100cl 26.00
Alkohol
Glühwein 100cl 26.00
Punch 100cl 19.00
Mindestbestellmenge 5 Liter

Fruchtsäfte

Orangensaft Fairtrade Michel 100cl 8.50
Apfelsaft Hochstämmer 100cl 8.50

Heissgetränke

Filterkaffee, Tee Tasse 2.40
Kaffee, Espresso ab Maschine Tasse 3.60

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 «ZH₂O 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.

Weitere Infos: [DRINK & DONATE](#) »

WEIN & BIER

Schaumweine

Riseco Blanc Brut AOC 75cl 35.00
Zweifel & Co. AG Zürich
Montelliana Prosecco Treviso 75cl 34.00
DOC Extra Dry Cantina Montelliana e
die Colli Asolani
Pizzolato, alkoholfrei 75 cl 32.00

Champagner

Veuve Clicquot Yellow Label 75cl 87.00
Brut Maison Veuve Clicquot

Weissweine

Adrians Riesling-Sylvaner AOC 🍷 75cl 36.00
Adrians Weingut Oberflachs, Aargau
Sauvignon Blanc 75cl 39.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbac
Pinot Grigio Veneto ITG 75cl 28.00
Pinot Grigio, Italien
Basa Blanco 75cl 35.00
Verdejo Viura Telmo Rodriguez, Rueda
Ardèche Chardonnay IGP 75cl 28.00
Louis Latour

Rotweine

Nobler Blauer, Pinot Noir 75cl 39.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach
Selezione d'Ottobre 75cl 37.00
Merlot del Ticino DOC Matasci, Tenero,
Tessin
Primitivo Salento IGT 75cl 28.00
Selezione Speciale
Nero d'Avola Azienda ITG 75cl 34.00
Nero d'Avola, Sizilien
Impero Valpolicella Ripasso 75cl 37.00
DOC Superior
Conde de Valdemar Crianza 75cl 35.00
Tempranillo, Mazuela
Bodegas Valdemar, Oberer Ebro

Bier

Turbinenbräu Goldsprint 33cl 5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei 33cl 5.00

Lieblingswein

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

HINWEISE

Bestellungen

Bitte bestellen Sie das Catering direkt nach Erhalt der Raumreservation. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Eine frühzeitige Bestellung hilft uns bei der Planung.

Lieferzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Mitarbeitendenkosten à CHF 60.00 pro Stunde verrechnet.

Transport

Transportkosten werden auf der Offerte entsprechend ausgewiesen.

Mitarbeitendenzuschlag

Die Mitarbeitendenkosten werden nach Aufwand verrechnet, ab Mensa UZH Zentrum und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	60.00
Mitarbeitende Küche	Pro Stunde	60.00
Event Leitung	Pro Stunde	75.00

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

Zapfengeld

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

Rückschub

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

Material

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

Gläser	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Teller	Stück	1.00
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	2.00
Stehtisch	Stück	15.00
Buffettisch	Stück	10.00
Stofftischtuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftischtuch für Buffettisch	Stück	8.50
Buffettisch eingekleidet	Stück	28.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Blumen

Unsere Empfehlung: Blumen Boutique W flowers am Zürichberg [Blumen und Pflanzen am Zürichberg](#)

DEKLARATION

Siehe separates PDF.

ONLINESHOP

Sie können das ganze Angebot auch online bestellen:



AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).