

# Cateringangebot

**PLATTE**

**14**

Kaffeepausen	2
Kaffeepausen Extras	2
Früchte in allen Variationen	2
Sandwiches	2
Apéro	3
Süßes	4
Deine nächste Feier	4
Kalte Getränke	5
Wein & Bier	6
Hinweise	7
Deklaration	8
AGB	8
Kontakt	8

## Kaffeepausen

### Kaffeepause

Kaffee, diverse Bio-Teesorten zum selber aufbrühen,  
Orangensaft 2 dl, Mineralwasser 5 dl

pro Person 10.50

### Znüni

Buttergipfel, Nussbrötchen, hausgemachtes veganes  
Birchermüesli mit saisonalen Früchten

pro Person 9.50

### Zvieri

Hausgemachter Brownie, Fruchtspiess, hausgemachter  
Eistee 4 dl

pro Person 9.00

## Kaffeepausen Extras

### Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel

Stück 1.60

Schokigipfeli

Stück 2.80

Birchermüesli im Glas

Stück 4.50

Naturejoghurt mit Früchten, Knuspermüesli im Glas

Stück 4.50

Hausgemachter Brownie

Stück 3.50

Bananecake

Stück 3.80

Butterbrezel

Stück 2.80

Diverse Donuts

Stück 2.80

Diverse Wähen

Stück 4.80

## Früchte in allen Variationen

### Saisonfrüchte-Abo

Wir liefern für dein ganzes Team einen frischen  
Früchtekorb direkt ins Büro. So viel und so oft du willst.  
Im ganzen PLM ohne Lieferkosten.

pro Kilo 6.50

Saisonale Frucht

Stück 1.50

## Sandwiches

Belegte Mini-Brötchen vom Züri Beck Kleiner

Stück 3.80

## Apéro

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck vegetarisch	8 Stück	8.50
Tortillachips mit Guacamole vegetarisch / vegan möglich	50 g	3.50
Saisonale Gemüsesticks mit Tartarsauce, Randenhummus und Mais-Chilidip vegan möglich	1 kg / pro 10 Personen	40.00

Kalte Apérokreationen

Crostini mit Tomate und Mozzarella vegetarisch	Stück	3.50
Crostini mit Soja-Frischkäse und getrockneter Tomate / Oliven vegan	Stück	3.50
Gemüsetatar auf Pumpernickel mit Weintraube vegetarisch	Stück	3.50
Mini-Pastetli gefüllt mit Bündner Rohschinkentatar	Stück	3.50
Farfallesalat mit Pesto rosso und Rucola vegan	Stück	4.50
Hauchdünnes Roastbeef auf knackigem Römersalat mit Tartarsauce	Stück	5.00
Pumpernickel-Rauchlachs mit Meerrettichhaube	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum-Pesto	Stück	2.80
Taboulé-Salat mit Granatapfelkernen und Minze vegan	Stück	3.50

Warme Apérokreationen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.70
Mini-Chäs-Chüechli vegetarisch	Stück	2.20
Spiess vom Poulet an Erdnussauce	Stück	4.50
Frühlingsrolle an Sweet Chilisauce vegan	Stück	2.70
Basilikum-Tofu auf Ratatouille vegan	Stück	3.50
Mini-Rindfleischburger im Bun mit Coleslaw-Salat	Stück	5.50
Waldpilzrisotto mit Randensprossen vegetarisch	Stück	4.50
Falafel auf Taboulé-Salat mit Pfefferminzdip vegan	Stück	4.00

## Süßes

Schokoladenmousse mit Himbeercoulis im Glas	Stück	3.00
Panna Cotta mit Waldbeerfruchtsauce	Stück	3.00
Cheesecake-Schnitte	Stück	3.50
Hausgemachter Brownie	Stück	3.50

## Deine nächste Feier

Alles ist möglich; Wir bieten dir gerne dein passendes Angebot. Komm doch einfach mit deiner Idee zu uns, zusammen setzen wir diese gerne für dich um.

Zum Beispiel ein gemütliches Tavolata mit deinen Freunden.  
Vegi, vegan oder auch mit Fleisch, wir möchten einfach, dass du deinen Anlass mit deinen Gästen genießen kannst.

## Kalte Getränke

Wasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure 100 cl 6.60

Züri-Wasser 100 cl 3.00

### 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 «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.

Hausgemachter Eistee

Eistee vegan 40 cl 4.50  
Hagebutten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengras, Zitronenverveine, Zucker, Limettensaft

Frische Säfte

Orangensaft 100 cl 10.50

Apfelschorle 100 cl 10.50

Erfrischungsgetränke

Möhl Shorley 33 cl 3.50

Rivella rot / blau 33 cl 3.50

Vivi Kola, Vivi Kola Zero 33 cl 3.50

El Tony Guarana / Ginger 33 cl 3.70

Mehr Getränke auf Anfrage bestellbar

## Wein & Bier

### Schaumwein

LE CONTESSE PROSECCO EXTRA DRY	10 cl	6.50
DOC Prosecco, Le Contesse	75 cl	45.00

### Weisswein

CHARDONNAY CARISMA	10 cl	6.00
DOC Ticino, Gialdi SA	75 cl	42.00

### 2021

CUVÉE WEISS	10 cl	5.50
Riesling Aargau, VdP Suisse, Zweifel 1898	75 cl	38.50

### 2022

HEIDA	10 cl	8.00
AOC Valais, Philippe Varone Vins	75 cl	54.00

### 2021

### Rotwein

CHILLESTEIG HÖNGG ZÜRI TRIO STADTWEIN	10 cl	7.00
AOC Zürichsee, Rebgut der Stadt Zürich	75 cl	47.00

### 2018

PINOT NOIR REMIGEN AARGAU	10 cl	6.00
AOC Aargau, Zweifel 1898	75 cl	38.50

### 2021

SYRAH	10 cl	8.50
AOC Valais, Philippe Varone Vins	75 cl	58.00

### 2021

### Bier

Leermond alkoholfrei	33 cl	5.00
Turbinenbräu Goldsprint, Turbinenbräu Rekord	33 cl	5.50

## Hinweise

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

### Mitarbeiterzuschlag

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

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00

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

### Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme und der Aufbau der Infrastruktur werden Personalkosten von CHF 25.00 verrechnet.

### Material

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

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tischtücher für Stehtisch*		6.00
Tischtücher für Buffettisch*		6.00
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

\*werden in jedem Fall verrechnet

### Zapfengeld

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

# 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

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert. Unsere Brüggli Rauch-Forelle beziehen wir bei der Familie Reichmuth aus Sattel in der Innenschweiz. Der Lachs stammt aus einer nachhaltigen Zucht in Norwegen.

## AGB

Unsere AGB findest du unter [zfv.ch/agb](https://www.zfv.ch/agb)

## Kontakt

### Platte 14

Plattenstrasse 14 / 20

8032 Zürich

[plattenstrasse@zfv.ch](mailto:plattenstrasse@zfv.ch)

[platte14.ch](https://platte14.ch)

Betriebsleiter: Daniel Sanna