



CATERINGANGEBOT

VBZ
Juni 2020



Eurest

eine Marke der Compass Group



WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

IHRE KONTAKTPERSON

Name

Bruno Telch

Betriebsleiter

Eurest / Restaurant VBZ

Luggwegstrasse 65

8048 Zürich

Tel.: +41 44 411 42 16

vbz@eurest.ch

www.eurest.ch/vbz





DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **Vegan** oder **Vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.



*Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder.
Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den
Bildern aussehen.*



FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

Einfaches Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen

Saisonale Frucht 

Hausgemachtes Flavoured Water 

Menge	Preis in CHF
pro Person	8.40

Glutenarmes Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft oder frischer Smoothie

Glutenfreies Brötchen (*separat verpackt*)

Butter und Konfitüre

Jogurt mit Früchte Topping 

Saisonale Frucht 

Hausgemachtes Flavoured Water 

pro Person	17.60
------------	-------

Französisches Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Brioche

Käseauswahl

Jogurt mit Honig und Nüssen

Hausgemachtes Flavoured Water 

pro Person	23.00
------------	-------

Die Combos können auf Wunsch mit den unten stehenden Add-Ons ergänzt werden. Oder möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.





FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.30
Laugengipfeli	pro Stück	1.30
Rusticogipfeli	pro Stück	1.30
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli	pro Stück	1.40
Früchte-, Körner-, Dinkel- oder Sojabrötchen	pro Stück	1.80
Saisonale Frucht 	pro Stück	1.00
Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas 	pro Stück	3.50
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas 	pro Stück	3.80
Laktosefreies Jogurt 	pro Stück	2.60
Fruchtsalat im Glas  	pro Stück	3.00

SÜSSES UND SPEZIELLES

Schoggigipfeli	pro Stück	2.70
Donuts	pro Stück	1.60
Brownie	pro Stück	3.60
Mini Patisserie, assortiert	pro Person	2.50
Fruchtspiessli  	pro Stück	3.60
Cookie-Variation	pro Person	5.70
Waffeln	pro Stück	3.60
Pancake mit Ahornsirup	pro Stück	2.60
Bagel mit Frischkäsefüllung	pro Stück	7.70





COFFEE BREAK

Coffee break ab 5 Personen bestellbar

Swiss Break

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Süssgebäck assortiert

Saisonaler Früchtekorb 

Hausgemachtes Flavoured Water 

Menge	Preis in CHF
pro Person	14.90

French Break

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Brioche / Croissant

Saisonaler Früchtekorb 

Hausgemachtes Flavoured Water 

pro Person	15.40
------------	-------





ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge Preis in CHF



Kleine Apéro Sandwiches   pro Person 10.80
(3 Brötchen pro Person)

Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse und gegrilltem Gemüse



Steinofenbaguette, 52cm  pro Stück 21.20
(reicht für ca. 6 Personen)

Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Wahlweise auch mit veganer Füllung  pro Stück 25.00
(Avocado mit weissen Bohnen, Antipasti, Räuchertofu und Hummus)



Triangle Sandwich   pro Stück 7.20
Gerösteter Toast gefüllt mit Schinken und Käse, Thonmousse, Eimousse oder Kräuterfrischkäse

Wahlweise auch mit veganer Füllung 
(Avocado mit weissen Bohnen, Antipasti oder Räuchertofu und Hummus)



Canapées  pro Stück 3.60
Weizen oder wahlweise Vollkorn Toast belegt mit Ei, Spargel, Lachs, Thonmousse oder Rindstatar



APÉRO – VARIANTEN

Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar

Small Apéro

Kleine Apéro Sandwiches assortiert

Fruchtsalat im Glas 

Menge Preis in CHF
pro Person 13.50

Medium Apéro

Party Schinkengipfel

Mini Chäschrüechli

Mozzarella-Tomaten Spiess

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse

Hackbällchen in pikanter Tomatensauce im Glas

pro Person 21.50

Large Apéro

Poulet-Satay Spiessli

Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce

Gebackene Shrimps mit Dip Sauce

Asiatischer Gurkensalat im Glas

Antipasti Spiessli

Grisini mit Rohschinken

Saisonaler Fruchtsalat im Glas 

pro Person 35.90

XL Apéro

Partybrötchen de lux mit Rauchlachs, Rohschinken oder Brie

Wrap Antipasti

Samosa mit Dip Sauce

Fischknusperli mit Sauce Tartar

Bruschetta mit Tomate und Zwiebel

Crevetten Salat Thai Style im Glas

Saisonale Spiesse 

Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit

Saisonalen Früchten 

pro Person 39.00





APÉRO - SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar

Gefülltes Parisette, 57cm

(reicht für ca. 8 Personen)

Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse und Antipasti Gemüse

Menge Preis in CHF
pro Stück 25.10

Focaccia

gefüllt mit Falafel und Hummus 

garniert mit reichlich Salat

pro Stück 13.90

gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen

pro Stück 13.90

gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce, Salat und Tomaten

pro Stück 13.90

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse  und Basilikum

pro Stück 13.90

Partybrötchen de lux

(3 Brötchen pro Person)

Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef, Coppa, Brie und Birne

pro Person 16.90

Gefüllter Bagel

Frischer Bagel gefüllt mit Frischkäse auf Salatgarnitur Eimousse auf Salatgarnitur Tomate, Mozzarella auf Ruccola Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich und Zwiebeln

pro Person 9.40

Laugenstange 50cm

(reicht für ca. 6 Personen)

FrISChe, lange Laugenstange oder Riesenbretzel gefüllt mit Salami, Schinken, Käse und Grillgemüse

pro Stück 63.50





APÉRO-WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Wrap Swiss Style  gefüllt mit Schinken und Emmentaler	pro Stück	8.00
Wrap Italy Style  gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	pro Stück	14.50
Wrap Greek Style gefüllt mit Lamm, Salat, schwarzen Oliven und Tzaziki	pro Stück	8.50
Wrap Moroccan Style  gefüllt mit Bulgur, Hummus, Aubergine, Granatapfelkernen und Salat	pro Stück	6.90
Wrap Antipasti  gefüllt mit Antipastigemüse und Rucola	pro Stück	8.00
Mini Wrap gefüllt mit Philadelphia, Rucola, Zuchetti,  Radieschen und Karotten	pro Stück	1.50
gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat,  Zwiebeln und Gurken	pro Stück	2.80
gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonaise	pro Stück	3.10





APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce (V)	pro Person	4.00
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel (V)	pro Stück	2.60
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotsscheibe (F)	pro Stück	3.70
Crevetten Cocktail im Glas (F)	pro Stück	3.90
Asiatischer Gurkensalat im Glas (V)	pro Stück	2.40
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse (V)	pro Person	2.80
Mini Pastetchen mit Rauchlachstartar (F)	pro Stück	3.00
Mini Pastetchen mit Frischkäsefüllung (V)	pro Stück	3.00
Mini Pastetchen mit Thonmousse (F)	pro Stück	3.00
Roastbeef Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	4.10
Grisini mit Rohschinken (P)	pro Stück	2.70
Mini Pita Brot mit Hummus (V)	pro Stück	2.40

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella (V)	pro Stück	2.60
Käse-Trauben (V)	pro Stück	2.60
Feigen-Brie (V)	pro Stück	3.70
Saisonale Früchte (V) (F)	pro Stück	3.00
Antipasti (V)	pro Stück	7.30
Melone-Rohschinken (P) (F)	pro Stück	2.60





APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 5 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Käse Platte

(100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

pro Person

12.20



Fleisch Platte

(100g Fleisch pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

12.40



Vegane Platte

(200g pro Person)

Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrotomaten und Falafel

pro Person

11.00



Mediterane Platte

(250g pro Person)

Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven, Zucchini Röllchen und Parmesan dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

pro Person

27.60



APÉRO – WARMER HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemüse-Frühlingsrolle (V)	pro Person	2.50
Chäschüechli (V)	pro Stück	2.50
Poulet-Satay Spiessli	pro Stück	3.70
Schinkengipfel (P)	pro Stück	2.50
Mini Pizza	pro Stück	2.50
Fisch-Knusperli mit Sauce Tartar (F)	pro Person	9.50
Crevetten Spiessli (F)	pro Stück	4.00
Gebackene Shrimps mit Dip Sauce (F)	pro Person	6.30
Speckbrot überbacken mit Raclette Käse (P)	pro Stück	3.50
Chicken Nuggets mit Dip Sauce	pro Person	7.00
Mini Hot Dog (P)	pro Stück	1.50
Hot Jalapenos mit Sauerrahm Dip (V)	pro Stück	2.50
Quesadillas (Käse-Chili Füllung) (V)	pro Person	2.50
Datteln im Speckmantel (P)	pro Stück	1.50
Schnitzelbrot mit Tartarsauce (Poulet)	pro Stück	6.90





APÉRO – SNACKS

Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	pro Person	1.80
Gemüsechips	pro Person	3.70
Salznüssli	pro Person	0.80
Salzstängeli	pro Person	1.30
Nachos mit Guacamole oder Salsa Dip	pro Person	1.40
Marinierte Oliven	pro Person	10.50
Geröstete Nüsse	pro Person	15.00
Parmesanmöckli	pro Person	8.50
Marinierte Fetawürfel	pro Person	2.70

APÉRO – AROUND THE WORLD

Gerne offerieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot in dem wir Ihnen Speisen rund um den Globus zusammenstellen.

Ganz nach Ihrem Geschmack stellen wir verschiedene Speisen auch für Allergiker oder spezielle Themen-Events zusammen.

Lieferbar ab 15 Personen

Preis je nach gewünschten Speisen auf Anfrage.





LUNCHPAKETE KALT

Lunch Pakete ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
Einfacher Lunch  Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Saisonale Frucht  Schoggiriegel	pro Person	15.60
Swiss Lunch  Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse Hörnli Salat Kalte Platte (Käse- und Fleisch gemischt) mit Nussbrot Saisonaler Fruchtspiess  Lindor Kugel	pro Person	34.90
Vegi Lunch  Proteinbrötchen mit Hüttenkäse, Avocado und Kresse Mini Wrap mit Frischkäse Gemischter Salat mit Balsamico Dressing Müsliriegel Jogurt mit saisonalen Früchten 	pro Person	26.20
Mediterranean Lunch  Focaccia gefüllt mit Antipasti Gemüse, Rucola und Parmaschinken, Griechischer Salat mit Oliven und Feta Saisonaler Fruchtspiess  Dessert der Saison 	pro Person	19.20
French Lunch  Mini Sandwiches mit dunklem und hellem Baguette gefüllt mit Rohschinken und Brie Ratatouillesalat mit Ziegenkäse Mini Quiche mit Käse oder Gemüse Saisonaler Fruchtsalat  Assortierte Mini Patisserie	pro Person	24.00





SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen (🌿) (🌱)	pro Stück	2.50
Griechischer Salat (🌿) (🌱)	pro Stück	2.50
Quinoa Salat mit Feta und Avocado (🌿) (🌱)	pro Stück	3.20
Linsensalat mit Rauchlachs (🐟)	pro Stück	2.00
Waldorf Salat (🌿)	pro Stück	2.80
Wurst-Käse Salat (🐷)	pro Stück	3.70
Gurkensalat mit Dill (🌿)	pro Stück	1.50
Ceasar Salat mit Speck und Croutons (🐷)	pro Stück	4.20
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen (🌿)	pro Stück	4.50
Poulet Tandoori Salat mit Joghurt und Minze	pro Stück	4.00
Avocado Salat mit Mango und Chili (🌿)	pro Stück	3.60
Taboulée Salat mit Minze (🌿)	pro Stück	4.60
Crevetten Salat Thai Style mit Chili, Limetten und Koriander (🐟)	pro Stück	6.70

SUPPEN IM GLAS

Suppen ab 10 Personen bestellbar

Gazpacho (🌿)	pro Stück	4.00
Tomatensuppe mit Sahne Häubchen (🌿)	pro Stück	4.00
Kalte Avocado-Kokossuppe (🌿)	pro Stück	4.00
Linsen-Ingwer Suppe mit Apfelwürfel (🌿)	pro Stück	4.00
Red Thai Currysoup (🌿)	pro Stück	4.00





LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Tapas Lunch

(Variation an Tapas serviert in kleinen Schälchen / Gläsern)

Albondigas

Patatas Bravas

Quesadillas (Käse-Chili Füllung)

Datteln im Speckmantel

Tortilla

pro Person

15.00



Streetfood Lunch

Pulled Pork Mini Burger

Potato Wedges pikant gewürzt

American Hot Dog

Fish Fingers

Focaccia mit Falafel und Tzaziki

pro Person

18.50



Pasta Plausch

Zweierlei Pasta mit zwei Saucen

Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto Sauce

Dazu geriebener Parmesan

pro Person

12.50

Tagesmenu aus dem Restaurant

pro Person

12.50



DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Saisonales Tagesdessert 🍯	pro Stück	1.80
Toblerone-Mousse im Glas	pro Stück	2.00
Macarons assortiert	pro Person	2.00
Schoko-Kuss	pro Stück	2.00
Pralinés	pro Person	1.50
Saisonaler Fruchtspiess 🍯	pro Stück	2.50
Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit saisonalen Früchten 🍯	pro Stück	2.00
Hausgemachtes Karamelköpfl	pro Stück	3.70
Hausgemachter Kuchen (Schokolade, Zitrone, Tiroler, Rüebl)	pro Person	3.70
Schoggigipfel	pro Stück	2.70
Crème Schnitte	pro Stück	3.50
Brownie	pro Stück	2.50
Mini Patisserie	pro Person	2.50
Donuts	pro Stück	2.50
Muffins	pro Stück	2.60
Cookies Variation (Schokolade, Macadamia, ChocolateChip, Walnuss, Butter)	pro Person	3.10
Waffel	pro Stück	3.50
Chiapudding 🌱	pro Stück	1.00
Magnum Mini Glace (Classic, Almond, White) – serviert im eis-gefüllten Gefäss	pro Stück	3.40
Veganas Panna Cotta mit Fruchttopping 🌱 🍯	pro Stück	3.90
Veganer Apfelstrudel 🌱	pro Person	4.10
Kichererbsen-Schokoladenmousse 🌱	pro Stück	4.70

Geburtstagskuchen /
Spezielle Torte für den grossen Tag

nach Absprache

Glace (in der Eistruhe

nach Absprache

Für Ihre Sitzung stellen wir Ihnen gerne eine Eistruhe mit einer Auswahl an leckerem Glace / Becher in Ihnen Meetingraum.
Für die genaue Auswahl an Glaces stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.50
Valser mit und ohne Kohlensäure, Glas	1 l	4.00
Flavored Water mit saisonalem Geschmack	4 l	30.00
Flavored Water mit saisonalem Geschmack	pro Glas	2.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	1 l	6.00
Hausgemachte Smoothies	2.5 dl	3.50
Süssgetränke		
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola Zero	4.5 dl	3.00
Fanta / Sprite	4.5 dl	3.00
Eistea Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.00
Rivella rot / blau / grün	5 dl	3.00
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.00
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	2.50
	1 l	13.30
Kaffee		
Frischer Kaffee	pro Tasse	2.50
	1 l	13.30
Cappuccino	pro Tasse	3.00
Café Latte	pro Tasse	3.00
Espresso	pro Tasse	2.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Feldschlösschen	3.3 dl	3.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.3 dl	3.00
Prosecco		
<i>Asolo Superiore</i>	7.5 dl	24.50
Weisswein		
Epresses Lavaux	7.5 dl	24.50
Compleo blanc	7.5 dl	24.50
Rotwein		
Compleo cuvee noir	7.5 dl	24.50
Rioja Crianza Verena	7.5 dl	24.50

Durch uns gelieferte Getränke werden im Kühler mit Crushed Ice bereitgestellt.

Korkengeld pro Flasche 10.00

Für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros In grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.	pauschal	11.00
Personalkosten Anlassleiter / Küchenchef 16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	48.00
Service / Köche 16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	48.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Geschirr- und Materialmiete (nur für Bestellungen ohne Essen und Getränke)

Teller, Tassen	pro Stück	2.00
Gläser (Rotwein-, Weisswein-, Wasser- und Champagnergläser)	pro Stück	2.00
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	1.50
Tischtuch (Stoff)	pro Stück	15.00

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

**Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen
Catering ABGs unter diesem [Link](#).**

** bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*

