

FLAVOUR

KITCHEN

CATERING & BANKETTANGEBOT

CATERING- ANGEBOT

Gut und einfach – der Leitsatz für unser Catering. Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress – mit unserem Angebot bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr ZFV-Team von der
ETH Zürich in Basel

KONTAKT

ETH Zürich
Klingelbergstrasse 48
4056 Basel

Ihr Gastgeber: Thomas Salathé

T +41 61 387 42 20
D +41 76 835 35 00
ethgastronomie-basel@zfv.ch

Ein Unternehmen der ZFV-Genossenschaft, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSEN	2
SANDWICHES & PARTYBRÖTCHEN	4
KALTE APÉRO HÄPPCHEN	6
WARME APÉRO HÄPPCHEN / FLYING FOOD	8
MINERAL, BIER, WEIN	10
HINWEISE	11
DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT	11
AGB	11

KAFFEPAUSEN

Das gewisse «EXTRA» für Ihre Kaffeepause.

Vormittagskaffee Budget pro Person 9.50

ab 6 Personen

Kaffee / Espresso «Nespresso»

Tee

Orangensaft

Brotkorb mit Mini-Brötchen

Powerriegel

Vormittagskaffee Simple pro Person 10.50

ab 6 Personen

Kaffee / Espresso «Nespresso»

Tee

Orangensaft

Brotkorb mit Mini-Brötchen

Powerriegel

Fruchtekorb

Vormittagskaffee Standard Pro Person 12.50

ab 6 Personen

Kaffee / Espresso «Nespresso»

Tee

Orangensaft

Brotkorb mit Mini-Brötchen

Fruchtekorb

Birchermüesli

Nachmittagskaffee Budget pro Person 11.00

ab 6 Personen

Kaffee / Espresso «Nespresso»

Tee

Ramseier Apfelsaft

Süssgebäck

Fruchtsalat im Weckglas

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso «Nespresso» pro Tasse 3.20

Tee pro Tasse 3.20

Vitamine & Saftkreationen

in der Glasflasche

Apfelsaft, Orangensaft, 100 cl 7.50

Süssmost

True fruits smoothies 25 cl 5.50

«Müesli und Joghurt»

Birchermüesli  Portion 3.50

Fruchtjoghurt Portion 1.80

Brötchen, Gipfel & Süsses

Buttergipfel Stück 1.80

Laugengipfel Stück 1.80

Körnergipfel  Stück 1.80

Mini-Gipfel Stück 1.40

Brioche Stück 2.60

Fitnessbrötchen Stück 3.20

Rusticobrötchen  Stück 2.40

Glutenfreies Brötchen Stück 2.60

Süssgebäck

Saisonwähe Stück 5.00

Cookies Stück 2.60

Ragusarolle Stück 3.20

Diverses

Früchte Stück 1.50

Lindorkugel Stück 1.20



SANDWICHES & PARTYBRÖTCHEN

Baquette Sandwich klein

Baquette hell <<Simple>>	Stück	4.20
Baquette hell <<ExQuisit>>	Stück	4.90

Sandwich gross ca. 20 cm

Zwirbelino dunkel <<Simple>>	Stück	5.80
Zwirbelino dunkel <<ExQuisit>>	Stück	7.20
Laugenstange <<Simple>>	Stück	5.80
Laugenstange <<ExQuisit>>	Stück	7.20

Füllungen <<Simple>>

Salami, Schinken, Fleischkäse,
Thunfischmousse, Brie,
Greyerzer

Füllungen <<ExQuisit>>

Rohschinken, Roastbeef, Lachs,
Tomaten-Mozzarella

Gefüllte Wraps am Stück

Wraps mit Rauchlachs	Stück	8.50
Rucola und Frischkäse		
Wrap mit Chorizo	Stück	8.50
Peperoni, Mais und Cocktailsauce		
Vegi Wrap mit Antipasti	Stück	8.50
Hüttenkäse und Pesto Verde		
Veganer Wrap mit Humus 	Stück	8.50
Avocado und Tomate		

Brötliplatte 10 Stück

Mini-Sandwichplatte <<Simple>>	Platte	35.00
Mini-Sandwichplatte <<ExQuisit>>	Platte	42.50

Suppe

Tagessuppe	pro Person	3.80
------------	------------	------



KALTE APÉRO HÄPPCHEN

Kalte Snacks

Blätterteigflutes mit Rohschinken	10 Stück	10.50
Blätterteigflutes	10 Stück	6.50
Curry-Cashewnüsse	100 g	4.80
Gesalzene Erdnüsse 	100 g	3.50
Basler Sunnereedli	100 g	6.80
Mini-Muffins salzig	Stück	2.50
Gemischte marinierte Oliven 	100 g	4.80
Sbrinzwürfeli	100 g	4.80
Focaccia Würfel mit Olivenöl und Meersalz	3 Stück	2.10

Kalte Speisen

Cherry-Tomaten und Mozzarella im Weckglas	3.50
Taboulé Salat, mit Minze, Nüssen und Zitrone 	3.50
Asiatische Gemüse Salat mit Pouletstreifen-Salat	4.00

Apéro Platten ab 10 Personen

Apéro Platte vegan 	100 g	15.00
Verschiedene Köstlichkeiten auf pflanzlicher Basis, immer saisonal und fein		
Apéro Platte <<Simple>>	100 g	12.00
Klassische Fleisch-, Käse- und Gemüseplatte mit leckeren lokalen Köstlichkeiten		
Apéro Platte <<ExQuisit>>	100 g	19.00
Verschiedene Köstlichkeiten mit Trockenfleisch, Käse und Gemüse global und fein		
Käse-Apéro Platte	100 g	15.00
5 Käsesorten von mild bis rezent In Häppchen geschnitten Trauben, Baumnüsse		

Zu allen Apéro Platten servieren wir passendes Brot

Wraps Mundgerecht 8 Stück

Wrapsrolle mit Rauchlachs Rucola und Frischkäse	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Chorizo Peperoni, Mais und Cocktailsauce	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Antipasti vegi Hüttenkäse und Pesto Verde	Stück	2.20
Wrapsrolle mit Hummus vegan 	Stück	2.20
Avocado und Tomate		

Individuelle Wünsche?

Unser Cateringteam berät Sie gerne.



WARME APÉRO- HÄPPCHEN / FLYING FOOD

Klassiker

Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Spinatküchlein	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Samosa mit Dip	Stück	3.50
Pouletspiess mit Dip	Stück	4.00

Vegane Klassiker

New roots-Küchlein 	Stück	4.50
Randenfalafel mit Dip 	2 Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Dip 	2 Stück	3.50

Kalte Speisen

Cherrytomaten und Mozzarella im Weckglas	Weckglas	3.50
Taboulé-Salat, mit Minze, Nüssen und Zitrone 	Weckglas	3.50
Asiatischer Gemüsesalat mit Pouletstreifen-Salat	Weckglas	4.00

Warme Speisen

Hausgemachte Pasta mit dem gewissen Flavour, Saucen aus der Flavour Kitchen und frisch geriebenem Sbrinz	Preis nach Wahl / Absprache	
Auberginen-Parmigiana im Ofen gebacken mit Mozzarella und Tomaten	Portion	4.50
Flavour Caesar	Portion	4.50
Pouletbruststreifen mit Sbrinz, Croûtons, Lattichsalat an unserem Hausdressing		

Dessert

Mini-Pâtisserie gemischt	Stück	2.20
Mini-Muffins gemischt	Stück	2.20
Panna Cotta	Stück	3.50
Schokoladenmousse	Stück	3.50
Fruchtspiesschen 	Stück	3.50

Lunch-Packages

Lunchmenü Fleisch inkl. Menüsalat und Dessert	pro Person	15.00
Lunchmenü vegan 	pro Person	15.00
inkl. Menüsalat und Dessert		



MINERAL BIER WEIN

Warme Getränke

Glühwein mit Alkohol	100 cl	24.50
von November-Februar, mind. 2 Liter		
Glühmost ohne Alkohol	100 cl	19.50
von November-Februar, mind. 2 Liter		
Punsch ohne Alkohol	100 cl	19.50
von November-Februar, mind. 2 Liter		

Mineralwasser & Süssgetränke

Henniez mit / ohne CO2	100 cl	5.50
Henniez mit / ohne CO2	PET, 50 cl	3.00
Softdrinks	PET, 50 cl	4.40
Eistee hausgemacht	PET, 50 cl	4.40
Limonade hausgemacht	PET, 50 cl	4.50
El Tony Mate & Ginger	Dose, 33 cl	4.50
Mate Puro	50 cl	4.50
Vitamin Well	PET, 50 cl	4.50
Bio Shorley	PET, 50 cl	4.50

Fruchtsäfte

Apfelsaft	100 cl	7.50
Orangensaft	100 cl	7.50

Kaffee und Tee

Kaffee, Tee	Tasse	3.20
aus der Nespresso-Maschine		

Prosecco / Champagner

Prosecco DOC Millesimato brut	75 cl	32.00
Impero by I.W.G		
Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	86.00
Perrier Jouët Frankreich		

Roséwein

Muttенzer Rosé de Pinot Noir	75 cl	36.00
Jauslin AOC		

Weisswein

Muttенzer Riesling Sylvaner	75 cl	38.00
Jauslin		
Bianco di Merlot Tessin	75 cl	36.00
Terre Alte, Gialdi		
Fendant AOC Piroutte	75 cl	35.00
Albert Mathier Wallis		
Le Petit Sauvignon Blanc	75 cl	65.00
Basel-Stadt Weingut Riehen		

Rotwein

Merlot Selezione d'Ottobre	75 cl	39.00
DOC Matasci Tessin		
Maiefeld Pinot Noir	75 cl	42.00
Cottinelli Graubünden		
Le Petit Pinot Noir	75 cl	65.00
Basel-Stadt Weingut Riehen		

Bier

Ueli Lager hell	33 cl	4.60
Brauerei Ueli Bier Basel		
Ueli Bier Basilisk	33 cl	4.60
Brauerei Ueli Bier Basel		
Ueli Bier Panaché	33 cl	4.60
Brauerei Ueli Bier Basel		
Ueli Bier Sorglos alkoholfrei	33 cl	4.60
Brauerei Ueli Bier Basel		

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung 3 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Die Kleinbestellungen werden über unseren E-Shop getätigt:

<https://shop.zfv.ch/login.ethb>

Lieferung

Die Lieferung sowie der Rücktransport im ETH-Gebäude sind im Preis inbegriffen.

Transport

Für Ausserhaus-Caterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Basel wird eine Pauschale von CHF 100.00 pro Anfahrt erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitendenzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Mitarbeitende

Montag bis Freitag	pro Stunde	55.00
Samstag, Sonntag, Feiertage	pro Stunde	65.00

Anlassleitung

Montag bis Freitag	pro Stunde	65.00
Samstag, Sonntag, Feiertage	pro Stunde	75.00

Nach 22.00 Uhr, am Wochenende sowie an Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Material

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

Gläser	Stück	1.00
Geschirr	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Glasbruch	Stück	4.00
Stofftisch Tuch	Stück	ab 5.50
Stoffserviette	Stück	1.50
Blumendekoration	Auf Anfrage	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch Catering-Mitarbeitende der Gastronomie im ETH-Basel ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche verrechnet.

Getränke

Getränke werden pro angebrochene Flasche verrechnet.

Rückschub

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

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten dürfen Sie sich während den Bürozeiten gerne an unseren Cateringverantwortlichen wenden.

DEKLARATION & NACHHALTIGKEIT

Ausführliche Informationen zur Deklaration & Nachhaltigkeit finden Sie im Anhang.

Unser Fleisch ist zu 100 % aus der Schweiz, unser Rauchlachs aus Norwegen.

AGB

Unsere AGBs finden Sie hier

