

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!

Gastronomie Wagi-S



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeits- oder Studienkollegen: 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 WAGI S

KONTAKT

Gastronomie WAGI S
Wagistrasse 12
8952 Schlieren
T +41 43 433 84 77
info@wagi-s.ch
wagi-s.ch

Betriebsleiter: Jose Barrasa

INHALTS- VERZEICHNIS

Kaffeepausen	1
Frühstück	1
Apéros	2
Kalte Apérohäppchen	3
Warme Apérohäppchen	5
Vegane Apérohäppchen	5
Wein	6
Getränke	7
Deklaration	8
Hinweise	9
AGB	9

KAFFEEPAUSEN

Vormittagskaffee «Simple» pro Person 13.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und / oder
Brötchen

Vormittagskaffee «Plus» pro Person 15.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und / oder
Brötchen, Früchtekorb

Vormittagskaffee «Deluxe» pro Person 17.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Brotkorb mit
verschiedenen Gipfeln und
Brötchen, Fruchtspiesschen
Birchermüesli, Joghurt,
Cornflakes

Nachmittagskaffee «Simple» pro Person 13.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes

Nachmittagskaffee «Plus» pro Person 14.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, Cakes oder
Teegebäck, Früchtekorb

Nachmittagskaffee «Deluxe» pro Person 17.50
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Mineralwasser, kleine
Köstlichkeiten aus unserer
Patisserie, Fruchtspiesschen,
Mango-Passionsfruchtlassi

Die Kaffeepausen sind erhältlich ab 20 Personen
und inklusive Tischtücher.

Zvieri-Platte

Reichhaltige Käseplatte 100 g 14.50
mit Hausbrot und Garnituren

Reichhaltige Fleischplatte 100 g 13.50
mit Hausbrot und Garnituren

FRÜHSTÜCK

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Französisches Croissant	Stück	3.00
Schoggigipfeli	Stück	3.00
Früchtebrötchen mit Nüssen	Stück	3.00
Maisbrötchen mit Sultaninen	Stück	3.00
Schoggi-Butterweggli	Stück	3.00
Brioche	Stück	3.00
Butterbrezel	Stück	2.50
Frucht	Stück	1.60
Früchtekorb klein (ca. 10 P)	Korb	15.00
Früchtekorb mittel (ca. 25P)	Korb	30.00
Fruchtspiesschen	Stück	4.00
Früchtebecher	Stück	5.50
Klassisches Birchermüesli	200 g	3.50
Joghurt mit Crumble	180 g	3.00
Joghurt mit Früchten	180 g	3.00
Verschiedene Cakes	Stück	3.50
Mini-Patisserie gemischt	Stück	3.50
Muffins, Brownie	Stück	3.00
Fruchtwähe	Stück	4.50
Süssgebäck	Stück	3.50

Lieferkosten werden separat nach Aufwand
verrechnet.

Getränke

Kaffee, Tee	Tasse	3.50
Kaffee Nespresso	Tasse	3.50
Mineralwasser	100 cl	6.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
Rivella, Citro, Sinalco, Schorle, Coca Cola, Cola Zero		
Süssgetränke	PET, 50 cl	4.20
Liim's: Ginger, Lemon, Rhabarber, ZfV Eistee: Hibiskus, Lemon-Minze Kleiner Alpenkräutertee, Gazosa		
Orangensaft	100 cl	7.50
Multivitaminsaft	100 cl	7.50
True Fruits Smoothies	25 cl	4.00
Fruchtsäfte aus der Flasche	20 cl	3.50

APÉROS

eazy pro Person 16.50

Mini-Sandwiches
Eingelegte Oliven
Geröstete Cashewnuts
Fruchtspiesschen

business pro Person 24.00

Verschiedene delikate Baguettes
Gambas Sweet&Sour auf
Glasnudelsalat im Schälchen
Rindstatare im Schälchen
Zucchettiroulade mit
Tomatenhummus
Knackiges Gemüse auf Kräuterdip
Blätterteigflutes
Exotischer Früchtecocktail

traditionell pro Person 27.00

Reichhaltige Fleisch- und
Käseplatte mit Brot
Schinkenrolle
Käseküchlein
Knackiges Gemüse mit drei
verschiedenen Dipsaucen
Mini-Süssgebäck
Früchtekorb

exklusiv pro Person 38.50

Blätterteiggebäck
Brioche mit Rauchlachs
Pumpnickel mit
Blauschimmelkäse
Dreierlei kalte Spiesschen
Sautierte Pilze im Shotglas
Gefüllte Tartelettes mit
Thonmousse, Tomatenhummus
und Kräuterfrischkäse
Crevettenspiesschen mit Chilidip
Blätterteigtasche gefüllt mit
Fetakäse
Fruchtspiesschen
Kleine Köstlichkeiten aus unserer
Pâtisserie

KALTE APÉRO- HÄPPCHEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern auch für Stehlunchs, als Snack- oder Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen Auswahl von maximal 3 verschiedenen Sorten
- Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten
- Ab 30 Personen Auswahl von maximal 10 verschiedenen Sorten

Mini-Sandwiches gefüllt mit: Stück 4.50
Antipasti, Brie, Emmentaler, Ei, Gemüsetatar, Gorgonzola, Gruyère, Kräuterfrischkäse, Salami, Schinken, Tomatenhumus, Thonmousse, Tomaten-Mozzarella, Trutenschinken

Mini-Sandwiches gefüllt mit: Stück 5.00
Bündnerfleisch, Roestbeef, Crevetten, Poulet-Curry, Seranoschinken, Rauchlachs, Rohschinken, Rindstatar, Tête de moine,

Haben Sie gewusst?
Unsere Partybrötchen sind auch glutenfrei erhältlich

Am Spiesschen

Melone und Landrauchschinken	Stück	3.50
Wurst-Käsesalat	Stück	3.50
Cherrytomaten und Mozzarella mariniert mit Basilikumpesto	Stück	3.00
Provolone, Oliven und Cherrytomaten	Stück	3.00
Früchte	Stück	3.50
Antipasti	Stück	4.00

Kalte Häppchen

Mini-Gipfel mit herzhafter Füllung	Stück	4.50
Crostini mit Oliventapenade, Frischkäsemousse Dörrtomatenmousse oder Aubergienmousse	Stück	3.50
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce	Stück	3.50
Rauchlachsrose auf Pumpernickel	Stück	3.50
Tête de moine Auf Birnenbrot	Stück	3.50
Gambas Sweet&Sour auf Glasnudelsalat im Schälchen	Stück	3.50
Rindstatar mit Baguettetranché im Shotglas	Stück	4.50
Crêpe-Röllchen mit Pouletfüllung	Stück	3.00
Crêpe-Röllchen mit Gemüsefüllung	Stück	3.00
Crêpe-Röllchen mit Rauchlachs	Stück	3.00
Pumpernickel mit Gemüsetatar	Stück	3.00
Mini-Pastetli Gefüllt mit Frischkäsemousse, Lachstatar oder Thonmousse	Stück	3.00
Blätterteigstange mit Rohschinken	Stück	3.00
Blätterteigstangen	100 g	6.90
Blätterteiggebäck bestreut mit Käse, Mohn oder Sesam	100 g	6.90
Geröstete Nussmischung	100 g	5.00
Marinierte Oliven	100 g	5.00
Knackige Gemüsestangen mit zwei verschiedenen Dips	100 g	4.50

Im Shotglas

Rauchlachs mit Creamchees, Dill-Senfsauce	Portion	4.50
Toskanischer Panzanella mit Büffelmozzarella	Portion	4.50
Mezze-Salat mit Falafel-Crumble, Zazikidip	Portion	4.50
Taboulé-Salat mit Sultaninen, Pfefferminze und Garnelen	Portion	4.50
Tomaten Confit Mit Mozzarellaperlen, Pesto und Pinienkernen	Portion	4.00
Gurkensalat mit Rauchlachs, Chili und Koriander	Portion	4.50
Griechischer Salat mit Fetakäse	Portion	4.00
Asiatischer Glasnudelsalat mit Poulet	Portion	4.50
Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfeln	Portion	3.50
Erfrischende Gazpacho Andaluz	Portion	3.00

Kalte Single Portionen

Antipasti Teller mit eingelegtem Gemüse, Oliven, und Parmesan	Portion	5.00
Rose vom Serranoschinken auf Tortilla	Portion	5.00

Zvieri-Platte

Reichhaltige Käseplatte mit Hausbrot und Garnituren	100 g	14.50
Reichhaltige Fleischplatte mit Hausbrot und Garnituren	100 g	13.50

WARME APÉRO- HÄPPCHEN

Evergreens

Kleine Frühlingsrolle mit Sojasauce	Stück	3.00
Küchlein Spinat, Käse, Broccoli oder Lauch	Stück	3.50
Mini-Quiche Lorraine	Stück	3.50
Mini-Schinkenrolle	Stück	3.50
Mini-Hamburger	Stück	3.50
Mini-Cheeseburger	Stück	3.50
Dreierlei Mini-Blätterteigkissen mit Tomaten, Käse und Spinat-Ricotta	Stück	3.00
Mini-Blätterteigfisch mit Thonmousse	Stück	3.00
Fleischbällchen mit BBQ-Dip	Stück	3.00
Riesendatteln im Speck gebraten	Stück	3.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	3.00
Panierte Pouletbrustwürfel	Stück	3.00
Raclette-Kartoffel	Stück	3.00
Chili Poppers	Stück	3.00
Falafel mit Tzatzikisauce	Stück	3.00

Am Spiesschen

Gebratene Crevetten	Stück	4.00
Marinierte Fleischspiesschen mit Poulet- oder Rind	Stück	4.00
Mediterranes Gemüse	Stück	3.00
Chipolata	Stück	3.00

Aus dem Shotglas

Tomatensüppchen mit Gin und Kräutern	Stück	3.50
Zitronengrassüppchen mit frittiertem Basilikum	Stück	3.50
Curry Wurst	Stück	3.50

VEGANE APÉRO- HÄPPCHEN

Kalte Häppchen

Mediterranes Gemüse-Spiesschen	Stück	3.50
Tatar Mini-Brötchen	Stück	3.50
Hummus Canapés	Stück	3.50
Quinoa Kernenpfanne Im Shotglas	Stück	4.50
Tofu-Tomaten Spiesschen mit Pesto	Stück	3.50
Bruschetta Mit Sojakäse und Dorrtomaten	Stück	3.50

Warme Häppchen

Vegi-Balls mit Tomatendip	Stück	3.50
Blätterteig-Spinatschnecke	Stück	3.50
Tofu-Ananas Spiesschen	Stück	4.00
Falafel mit Couscous und Minze Im Schälchen	Stück	4.50
Gemüsecurry mit Reis Im Schälchen	Stück	4.50
Lasagne mit Gemüse Im Gratinförmchen	Stück	4.50

Süsse Versuchungen

Schoggimousse Im Shoglas	Stück	3.50
Lemon-Chia Cookie	Stück	3.80
Coco-Cacao Cookie	Stück	3.80
Vanilla-Berry Cookie	Stück	3.80
Fruchtspiesschen	Stück	4.50

WEIN

Schaumweine

Impero Prosecco DOC 75 cl 37.00
Brut

Weissweine

Schweiz

Fendant du Valais AOC Landolt 75 cl 36.00
Chasselas
Vögel Weine, Wallis, Schweiz

Kanton Zürich Cuvée weiss AOC 75 cl 36.00
Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt –
Zürcher Weinland

Italien

Soave Classico DOC 75 cl 37.50
Garganega
Monte del Frà, Veneto, Italien

Roero Arneis DOCG 75 cl 45.00
Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien

Spanien

Vega del Pas Verdejo DO 75 cl 38.50
Castelo de Medina, Rueda, Spanien

Don Baffo blanco DO 75 cl 41.00
Chardonnay, Moscatel de Alejandria, Jumillia,
Spanien

Frankreich

Sauvignon Vin de Pays d'Oc 75 cl 37.00
Sauvignon blanc
Luc Pirlet, Rhône, Frankreich

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir AOC Landolt 75 cl 38.00
Vögel Weine, Wallis, Schweiz

Kanton Zürich Cuvée rot AOC 75 cl 38.00
Zürich 2020
Schweiz/Kanton Zürich, Weingut Landolt –
Zürcher Weinland

Italien

Primitivo Salento IGT 75 cl 38.00
Selezione Speciale

Nero D'Avola IGP 75 cl 41.00
Funaro, Sizilien, Italien

Ripasso Valpolicella Classico DOC 75 cl 43.50
Corvina Veronese, Rondinella
Monte del Frà, Veneto, Italien

Spanien

Don Baffo D.O. 75 cl 43.00
Monastrell, Petit Verdot, Syrah
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien

Paco Garcia Crianza Rioja DOCa 75 cl 45.00
Garnacha, Tempranillo
Spanien, Rioja

Frankreich

Cabernet Sauvignon 75 cl 38.00
Vin de Pays d'Oc
Cabernet Sauvignon
Luc Pirlet, Rhône, Frankreich

GETRÄNKE

Kaffee, Espresso ab Nespresso	Tasse	3.50
Kaffee & Tee aus Kanne	Tasse	3.50

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	100 cl	6.50
---------------	--------	------

mit und ohne Kohlensäure

Mineralwasser	PET, 50 cl	3.50
---------------	------------	------

mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke	PET, 50 cl	3.50
--------------	------------	------

Rivella, Citro, Sinalco, Schorle, Coca Cola,
Cola Zero

Süssgetränke	PET, 50 cl	4.20
--------------	------------	------

Liim's: Ginger, Lemon, Rhabarber,
ZFV Eistee: Hibiskus, Lemon-Minze
Kleiner Alpenkräutertee, Gazosa

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
-------------	--------	------

Multivitaminsaft	100 cl	7.50
------------------	--------	------

True Fruits Smoothies	25 cl	4.00
-----------------------	-------	------

Fruchtsäfte aus der Flasche	20 cl	3.50
-----------------------------	-------	------

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
-------------------------	-------	------

Andere Getränke, Wein oder Bier auf Anfrage

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, Neuseeland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Österreich, Australien, Neuseeland
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.

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, richtet sich der Preis nach Distanz und Aufwand.

Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet, ab Gastronomie WAGI S und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	50.00
Koch	pro Stunde	55.00
Leitung	pro Stunde	70.00

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

Material

Mietpreise:

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Klarsichtbecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl)	Stück	0.20
Plastikgeschirr	Stück	0.20
Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	10.00
Tischtuch für Stehtisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Gastronomie WAGI S ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Transport

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Dafür richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Rückschub

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

AGB

Unsere aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter: zfv.ch/agb