

Catering Angebot

Lilly Jo

T +41 43 543 63 51
A Lilly Jo – Deli & Café
Pfungstweidstrasse 16
8005 Zürich
W lilly-jo.ch

Ein Betrieb der
ZFV-Unternehmungen

Ob für das nächste Business-Breakfast oder den Lunch während einem Seminar, ob für einen unkomplizierten Apéro oder deine nächste Feier – wir bieten dir das passende Catering. Wir können dir unsere Speisen und Getränke an einen Ort deiner Wahl liefern oder natürlich können wir dich auch bei uns im Lokal verwöhnen.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Sebastian Ponnath
und das Lilly Jo Team

Kaffeepausen	2
Kaffeepausen Extras	2
Früchte in allen Variationen	3
Sandwiches	3
Apéro	4
Süßes	5
Stehlunchbuffet	6
Kalte Getränke	8
Wein	9
Hinweise	12
Deklaration	13
AGB	14

Kaffeepausen

Kaffeepause

Kaffee, diverse Teesorten zum selber aubrühren , Orangensaft (2 dl),
Zürch Wasser (5 dl)

pro Person 10.00

Znüni

Buttergipfel, Nussbrötchen, hausgemachter Bio Quark mit saisonalen
Früchten

pro Person 8.00

Zvieri

Marmorgugelhopf, Fruchtspiess, hausgemachter Eistee

pro Person 9.00

Kaffeepausen Extras

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Nussgipfel	Stück	2.50
Birchermüesli	Stück	4.50
Schokoladecake	Stück	3.20
Zitronecake	Stück	3.20
Berliner mit Himbeerconfiture	Stück	3.50
Butterbrezel	Stück	2.50
Schoggi Weggen	Stück	3.50
Naturjoghurt mit verschiedenen Fruchtkompotten	Stück	3.50
Muffins diverse	Stück	2.80
Wähen diverse	Stück	2.80
Griessflammerie nach Grossis Rezept mit Waldbeeren	Stück	4.50

Früchte in allen Variationen

Saisonfrüchte-Abo

Wir liefern für ihr ganzes Team frische Saisonfrüchte direkt ins Büro. Soviel und so oft sie wollen. Im ganzen Kulturpark ohne Lieferkosten.

Früchteminestrone im Glas	Glas	3.00
Saisonale Frucht	Stück	1.50
Geschnittene Früchte assortiert	Glas	3.50
Fruchtspiess	Stück	3.50

Sandwiches

Buure Hamme

Focaccia Rustico mit Buure Hamme aus dem Emmental, Meerrettich, Gurke und Rucola

ganzes Stück CHF 9.00

Erbsli-Radiesli (vegan)

Focaccia Kräuter mit Erbsen, Radieschen, Fenchel, Cherrytomaten, Soya-Pfefferfrischkäse

ganzes Stück CHF 9.00

Sternenberger Brie (vegetarisch)

Focaccia Rustico mit Sternberger Brie, Birnenchutney, Baumnüssen, Brunnenkresse

ganzes Stück CHF 9.00

Rauchlachs

Focaccia mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Brunnenkresse, Gurkenrelish und Frischkäse

ganzes Stück CHF 11.00

Apéro

Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse und Paprika (vegetarisch)	4 Stück	3.00
Tortillachips mit Guacamole (vegetarisch)	50 Gramm	3.50
Heimische Gemüsestängeli mit Kräuterquark und Curry Dip (vegetarisch)	pro Person	4.00

Kalte Apérokreationen (ab 10 Stück pro Sorte)

Crostini mit Tomate und Mozzarella (vegetarisch)	Stück	3.50
Mini Pastetli gefüllt mit Bündner Rohschinkentatar	Stück	3.00
Farfallesalat mit Pesto rosso und gebackenem Rucola (vegan)	Stück	4.50
Crostini mit Soja-Frischkäse und getrockneter Tomate (vegan)	Stück	3.50
Focaccia mit Sternenberger Brie, Birnenschutney und Baumnüssen (vegetarisch)	Stück	3.50
Bündner Trockenfleisch auf Baumnuss-Selleriesalat	Stück	4.80
Mini Brötchen aus der Hausbäckerei Kleiner mit verschiedenen Füllungen	Stück	5.00
Hauchdünnes Emmentaler Roastbeef auf knackigen Römersalat mit Tartarsauce	Stück	5.00
Brüggli Rauchforelle auf Ei-Kressesalt mit Oliven, Brotcracker	Stück	5.00
Rindfleischtatar im Glas mit geschmolzener Cherrytomate und Croûton	Glas	5.00
Frischkäsecreme auf Pumpernickel mit Weintraube (vegetarisch)	Stück	3.50
½ Brioche mit Rauchlachs, Dill-Creme-Fraiche und Perlzwiebeln	Stück	5.00
Canapé mit Tête de Moine Käse und Pflaumenchutney (vegetarisch)	Stück	3.50
Forellen-Täschli auf Gurkenrelish	Stück	4.50

Warme Apérokreationen (ab 10 Stück pro Sorte)

Mini Schinkengipfel	Stück	2.50
Mini Chäs-Chüechli (vegetarisch)	Stück	1.50
Appenzeller Käsesuppe mit feinen Apfelwürfeln im Glas (vegetarisch)	Stück	3.50
Rosa gebratener Rindfleischwürfel vom Entrecôte an Salbeijus auf Kartoffelmousseline	Stück	5.50
Spiess vom Poulet an Erdnusssauce	Stück	3.50
Frühlingsrolle an sweet Chili Sauce (vegan)	Stück	2.00
Basilikum Tofu auf Ratatouille (vegan)	Stück	3.50
Mini Rindfleischburger im Spicy Bun	Stück	5.50
Waldpilzrisotto mit Hinkelsteinchip (vegetarisch)	Stück	4.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Erbsenpüree	Stück	5.50
Tom Ka Gai mit feinen Pouletwürfeln und Champignons	Stück	3.50
Falafel auf Cous cous mit Minze (vegan)	Stück	3.50
Flammkuchentortilla mit Speck und Sauerrahm	Stück	3.00
Rosa Rindfleischspiess an BBQ Sauce	Stück	5.00
Kleines Brickteigsäckli mit Waldpilzen (vegetarisch)	Stück	2.50
Kleines Poulet-Saltimbocca auf Hinkelsteinrisotto	Stück	5.00

Süsses

Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	Stück	4.00
Topfen-Limettencreme mit marinierten saisonalen Früchten	Stück	3.50
Griessflammerie mit marinierten Beeren	Stück	4.50
Pralinenmousse mit Pistazienhippe	Stück	4.50
Gedeckte Apfelschnitte	Stück	3.50
Donut gefüllt mit Vanillecreme	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Zürcher Cheese Cake Schnitte	Stück	3.50

Stehlunchbuffet

Einen Stehlunch richten wir ab 10 Personen aus. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

Variante 1

Knackiger Gemüsesalat an Italienischen Dressing
mit gebackenem Rucola
Mini Hacktätschli auf Kartoffelsalat an Schnittlauchdressing
Rauchforellentartar auf Blini

–

Poueltfleischbällchen an fruchtiger Currysauce
Duftreis

Wokgemüse mit Nüssen
Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)

–

Saftiger Zitronencake
Mascarpone-Panna-Cotta mit marinierten Früchten der Saison

pro Person CHF 30.00

Variante 2

Bündner Rohschinken Tortilla mit Brunnenkresse und Frischkäse
Kartoffel – Lauchcremesuppe im Glas
Gerstensalat mit feinen Gemüsewürfeln und Rauchlachsstreifen

–

Zartes Rinderragout an sämiger Walpilzsauce
Mohnspätzli

Ratatouille mit Rosmarin
Gemüserisotto mit Hinkelsteinkäse (vegetarisch)

–

Tiramisu
Fruchtcocktail

pro Person CHF 35.00

Variante 3

Rüebli-Orangensalat

Rosa Roastbeef mit Tartarsauce auf Eier-Kressesalat

Melonensüppchen im Glas

–

Gebratenes Felchenfilet an leichter Weisswein-Dillsauce

Kartoffelmousseline mit Frischkäse verfeinert

Sautierter Blattspinat mit gerösteten Sesamsamen

Gemüse Moussaka mit Fetakäse überbacken (vegetarisch)

–

Crème brûlée

Stracciatella-Mousse

pro Person CHF 30.00

Kalte Getränke

Wasser

Lilly Jo Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure 100 cl 6.60

Hausgemachter Eistee

Veganer Eistee 50 cl PET 4.80

Hagebuten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengrass,
Zitronenverveine, Zucker, Limettensaft

Eistee 50 cl PET 4.80

Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian,
Zitronensaft, Honig

Frisch gepresste Säfte in PET abgefüllt

Hausgemachte Säfte und Smoothies ab CHF 5.50

Erfrischungsgetränke

Cucumis-Gurkenwasser 33 cl 5.50

**Gazosa 1883 Limone, Arianciata Amara,
Pompelmo rosa** 35 cl 5.50

Gents Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic 20 cl 5.00

Möhl Shorley 50 cl 4.50

Heldenpause 33 cl 5.50

LemonAid Blutorange, Limette, Maracuja 30 cl 5.00

Rhazünser mit, Arkina blau ohne 50 cl 4.50

Rivella rot, blau, grün 50 cl 4.50

Vivi Kola, Vivi Kola Siro 50 cl 5.00

Rivella rot, blau, grün 50 cl 4.50

Bier

Amboss blond 33 cl 5.50

Turbinenbräu Goldsprint, Turbinenbräu Rekord 33 cl 5.50

Wein

Schaumweine

Stadt Zürich Brut Blanc de Noir Weingut Landolt 75 cl 65.00

Schweiz, Zürich

Il Colle Prosecco Valdobbiadene 75 cl 45.00

Italien, Valdobbiadene

Roséwein

Stadt Zürich Rosé AOC Weingut Landolt 2017 75 cl 41.00

Schweiz, Stadt Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

Weisswein

Mythos weiss VdP Suisse Weingut Landolt 2017 75 cl 39.00

Schweiz, Zürich

Traubensorte: Kerner (Trollinger-Riesling)

Stadt Zürich Kerner AOC Burghalden Weingut Landolt 2017 75 cl 44.00

Schweiz, Stadt Zürich

Traubensort: Kerner (Trollinger-Riesling)

Aigle Les Papillons Chablais AOC 2017 75 cl 44.00

Schweiz, Waadt, Chablais

Traubensorte: Chasselas

Aphrodine Petite Arvine AOC Valais Albert Mathier et Fils 2017 75 cl 52.00

Schweiz, Wallis

Traubensorte: Arvine

Heida du Valais AOC Albert Mathier et Fils 2017 75 cl 52.00

Schweiz, Wallis

Traubensorte: Heida

Messmer Riesling Muschelkalk feinherb Pfalz 2016 75 cl 44.00

Deutschland, Pfalz

Traubensorte: Riesling

Grüner Veltliner Löss DAC Kamptal Jurtschitsch 2017 75 cl 42.00

Österreich, Kamptal

Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo 2017	75 cl	42.00
Italien, Piemont Traubensorte: Arneis		
Chablis 1er cru Montains AOC Domaine des Malandes 2017	75 cl	62.00
Frankreich, Burgund Traubensorte: Chardonnay		
Barrique Chardonnay de la Jasse Pays d'Oc IGP 2017	75 cl	43.00
Frankreich, Languedoc Traubensorte: Chardonnay		
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet 2017	75 cl	37.00
Frankreich, Languedoc Traubensorte: Sauvignon Blanc		
Sancerre AOC Domaine Curot 2017	75 cl	56.00
Frankreich, Loire Traubensorte: Sauvignon Blanc		
Rotwein		
Stadt Zürich Blauburgunder AOC Burghalde Weingut Landolt 2017	75 cl	43.00
Schweiz, Stadt Zürich Traubensorte: Pinot Noir		
Watt else Cuvée AOC Zürich 2016	75 cl	43.00
Schweiz, Zürich Traubensorte: Blauburgunder, Dornfelder		
Tre Corti Merlot Ticino DOC Fratelli Corti 2016	75 cl	48.00
Schweiz, Tessin Traubensorte: Merlot		
Humagne Rouge du Valais AOC Albert Mathier et Files 2016	75 cl	54.00
Schweiz, Wallis Traubensorte: Humagne Rouge		
Pitti Weingut Pittnauer 2015	75 cl	41.00
Österreich, Burgenland Traubensorte: Zweigelt, Blaufränkisch		

Ripasso Valpolicelle Classico DOC Superiore Monte del Frà 2016	75 cl	49.00
Italien, Veneto Traubensorte: Corvina Veronese		
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri 2015	75 cl	40.00
Italien, Apulien Traubensorte: Primitivo (Zinfandel)		
Tête de Cuvée VdP d'Oc Domaine de la Jasse 2015	75 cl	44.00
Frankreich, Rhône, Languedoc Traubensorte: Cabernet Sauvignon		
Goru Organic D.O. Jumilla Ego Bodegas 2015	75 cl	41.00
Spanien, Jumilla Traubensorte: Monastrell		
Paco Garcia Rioja DOCa Seis 2017	75 cl	41.00
Spanien, Rioja Traubensorte: Tempranillo		
Valduero Crianza Ribera del Duero DO 2015	75 cl	56.00
Spanien, Ribera del Duero Traubensorte: Tinto Fino		

Hinweise

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Mitarbeiterzuschlag

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

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

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
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

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

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

November 2018