

Catering & Bankettangebot

Lilly Jo

T +41 43 543 63 51
A Restaurant Lilly Jo
Pfungstweidstrasse 16
8005 Zürich
E pfungstweid@lillyjo.ch
W lillyjo.ch

Ein Betrieb der
ZFV-Unternehmungen

Dein Event in Zürich-West feiern

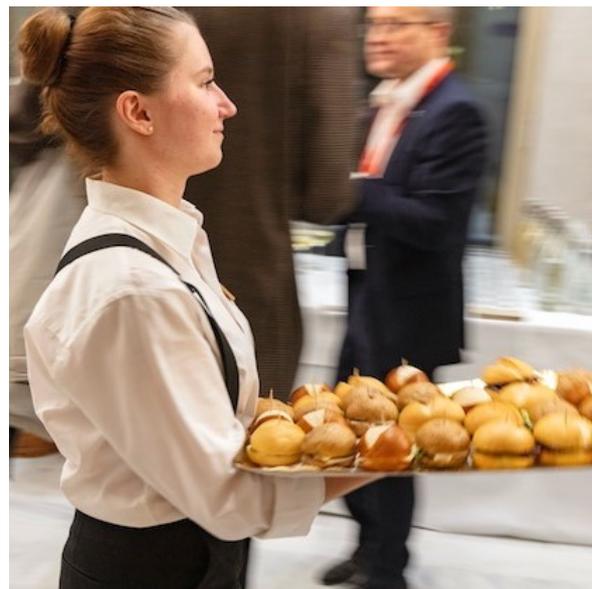
Wir bieten dir gleich drei Location-Optionen.

Bei uns im Lilly Jo oder bei unseren Partnern der Paulus Akademie und dem Kulturpark. Egal für welche du dich entscheidest, wir sind dein Caterer und lassen deine Geschmacksnerven tanzen.

Selbstverständlich auch vegan. Von der kleinen Seminarpause bis zur Hochzeit ist alles möglich.

Wir machen mit dir dein Event unvergesslich.

Und wenn es schnell und unkompliziert gehen soll, findest du alles für kleine Apéros und Kaffeepausen in unserem Catering Shop:



Seminar und Kaffeepause	1
Seminarpauschale ab 10 Personen	2
Pausen und Frühstück	3
Apéro kalt	4
Apéro warm	6
Frühstücksbuffet im Lilly Jo, ab 30 Personen	7
Apéro Riche vegan, Vorschlag ab 30 Personen	8
Apéro Riche Lilly Jo, Vorschlag ab 30 Personen	9
Kalte Getränke	12
Weinkarte	13
Deklaration	16
Hinweise	17

Kaffeepause Lilly vormittags oder nachmittags

Diverse Gipfeli oder Mini-Süssgebäck (1 Stück)
Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (1 Tasse)
Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

pro Person* 8.50

Kaffeepause Jo vormittags oder nachmittags

Gipfeli oder Mini-Süssgebäck (1 Stück)
Saisonaler Früchtekorb
Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (1 Tasse)
Fruchtsaft (25 cl)
Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

pro Person* 13.50

Kaffeepause Lilly Jo vormittags oder nachmittags

Diverse Gipfeli oder Kuchenwürfel (1 Stück)
Saisonaler Früchtekorb
Diverse Mini-Sandwiches (1 Stück) auf Wunsch auch vegan
Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (2 Tassen)
Fruchtsaft (25 cl)
Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

pro Person* 15.50

*Inklusive Auf- und Abbau sowie Tischtücher und Material. Konsumationen nach der Kaffeepause werden pro Stück abgerechnet, gemäss Offerte.

Seminarpauschale ab 10 Personen

Kaffeepause

Butter- oder Laugengipfeli (1 Stück)

Saisonaler Früchtekorb

Saisonales Fruchtojoghurt (1 Weckglas)

Nespresso Kaffee und Bio-Sirocco Tee (2 Tassen)

Fruchtsaft (25 cl)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Lunch 3-Gänge-Menü Buffet

Lilly Jo's saisonale Salat Bowl

mit verschiedenem Gemüse und hausgemachten Dressings

Lilly Jo's Klassiker oder Lilly Jo's vegan*

saisonales Menü, mit frischen und nachhaltigen Zutaten

Saisonales Dessert

bestehend aus einem Streuselkuchen oder einer Creme

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass unter lillyjo.ch/angebot veröffentlicht.

Nespresso Kaffee und Bio-Sirocco Tee (2 Tassen)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Kaffeepause nachmittags

Kuchenwürfel (1 Stück)

Nespresso Kaffee und Tee (2 Tassen)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Ganztages-Seminar ohne Betreuung bis 40 Personen	pro Person	55.00
Ganztages-Seminar mit Betreuung bis 40 Personen	pro Person	70.00
Ganztages-Seminar mit Betreuung ab 40 Personen	pro Person	65.00

Pausen und Frühstück

Speisen

Butter- und Laugengipfeli	Stück	2.10
Butterbrezel	Stück	3.00
Nuss- oder Schoggigipfeli	Stück	3.50
Mini-Berliner	Stück	2.00
Mini-Muffin	Stück	2.00
Lilly Jo's glutenfreier Schokoladenkuchen	Stück	3.50
Lills Jo's Cheesecakeschnitte	Stück	3.50
Saisonale Fruchtwähe	Stück	4.50
Veganes Birchermüesli mit Beeren im Weckglas	Stück	4.50
Bio-Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola	Stück	4.50
Veganes Sojajoghurt mit Ahornsirup und Granola	Stück	4.50

Früchte & Snacks

Saisonaler Fruchtkorb	pro Person	1.50
Nussmischung mit Rosinen und Cashew	pro Person	2.00

Apéro kalt

Kalte Apéro Häppchen

Lilly Jo's Nussmischung	pro Portion	1.50
Vegane Vaya-Chips mit Hummus und Kräutern	pro Portion	1.50
Tortilla Chips Chili	pro Portion	1.50
Blätterteigstangen mit Käse und Sesam	pro Portion	1.50
Dreierlei Mini-Brioche (Basilikumkäse, Lachs und Mohn)	Stück	2.50
Oliven und Sbrinzwürfel mit Olivenöl und Zitrone	pro Portion	2.50

Mini-Sandwich Klassiker

Mini-Purkornbrot mit Gruyère	Stück	4.50
Nuss-Feigen-Brötli mit Brie	Stück	4.50
Laugenbrötli mit Eimousse	Stück	4.50
Laugenbrötli mit Limmattaler Rohschinken	Stück	5.00
Olivenciabatta mit Rauchlachs	Stück	5.00

Zopfstangen Klassiker für 10 Personen

Butterzopf mit Schinken und Senfbutter	Stück	50.00
Rusticozopf mit Gruyère AOP und Senfbutter	Stück	50.00
Laugenzopf mit Salami und Salzbutter	Stück	50.00
Rusticozopf mit Schweizer Trutenbrust	Stück	50.50
Butterzopf mit Brie	Stück	50.50
Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	50.50

Mini-Croissants

Laugencroissant mit Roastbeef	Stück	5.50
Buttercroissant mit Gruyère AOP	Stück	5.50
Rusticocroissant mit Rauchlachs	Stück	5.50

Mini-Sandwich vegan

Nuss-Feigen-Brötli mit Käse-Alternative	Stück	5.00
Laugenbrötli mit Rauchkarotte	Stück	5.00
Rusticobrötli mit Hummus und Grillgemüse	Stück	5.00
Olivenciabatta mit veganem Tatar	Stück	5.00
Purkornschnitte mit veganem Tatar	Stück	5.00
Purkornschnitte mit Hummus und Gurke	Stück	5.00
Purkornschnitte mit Rauchkarotte	Stück	5.00
Laugenzopfstange mit Käse-Alternative	Stück	50.00
Rusticozopfstange mit Hummus und Grillgemüse	Stück	50.00
Laugenzopfstange mit Rauchkarotte	Stück	50.00

Platten und Single-Portion

Gemüseterrine mit Soja-Tzatziki	Stück	6.50
Crevettencocktail Lilly Jo mit Dill	Weckglas	7.00
Rauchlachsplatte mit Feigensenf und Focaccia	pro Person	7.80
Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren (ab 5 Personen)	Stück	7.90
Regionale Fleisch- und Käse-Holzplatte mit verschiedenen Brötchen und Pickles	pro Person	10.00

Apéro warm

Warme Apéro Häppchen Klassiker

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Quiche mediterran	Stück	3.50
Mini-Muffins, salzig, assortiert	Stück	4.50
Mini-Rindsburger mit Käse	Stück	4.50
Gyoza Chicken mit Shiitake und Sweet Chilisauce	Stück	5.00
Bao Bun Juicy Beef Szechuan	Stück	5.00
Bao Bun Pork Char Siu	Stück	5.00
Bao Bun Juicy Pork & Shrimp	Stück	5.00
Poulet-Satay-Spiess mit Zitronen-Joghurt-Dip	Stück	5.00
Lilly Jo's Rindshacktätschli mit Tomatensugo	Stück	5.00

Warme Apéro Häppchen vegan und vegetarisch

Mini-Chäschüechli	Stück	2.50
Mini-Gipfel mit Oliven-Trüffel	Stück	2.50
Mini-Quiches mit Spinat oder Käse	Stück	3.50
Knusprige vegane Frühlingsrollen mit Chutney	Stück	3.80
Mini-Croque Tomaten und Mozzarella	Stück	3.80
Vegane Gemüsebällchen mit Tomatensugo	Stück	4.50
Veganer Tahini-Blumenkohl mit Soja-Joghurt-Dip	Stück	4.50
Vegane Gyoza Edamame mit Miso, Karotten und Szechuan	Stück	5.00
Veganer Bao Bun Edamame und Spinat mit Süsser Soja-Sauce	Stück	5.00
Vegane Linsen-Dal-Ravioli mit Tomatensauce	Stück	5.00
Mini-Veggie Burger	Stück	5.50
Mini-Croque mit Comté und Sommertrüffel	Stück	5.50

Süsses

Lilly Jo's Cheesecakewürfel	Stück	3.50
Lilly Jo's Schokoladenkuchenwürfel	Stück	3.50
Mini-Süssgebäck diverse	Stück	4.00
Apfel- oder Zwetschgenstreuselkuchen	Stück	3.50
Veganes Bananenbrot mit Johannisbeeren	Stück	3.50
Rosmarin-Zitronenthymian-Panna Cotta mit Kompott	Stück	4.50

Frühstücksbuffet im Lilly Jo, ab 30 Personen

Backwaren von unserer Hausbäckerei

Diverse Mini-Brötchen

Butterzopf

Laugen- und Buttergipfeli

Condiments

Gesalzene Butter

Diverse Konfitüren und Honig von der Jucker Farm

Müesli

Lilly Jo Birchermüesli, vegan

Regionale Fleisch- und Käseplatte

Limmattaler Rohschinken

Ofenfleischkäse

Bauernschinken

Sternenberger Brie

Gruyère

Appenzeller

Warme Speisen

Rührei mit Cherrytomaten und Schnittlauch

Bauernspeck

Mini-Chipolata

Getränke

Zwei Kaffee oder Espresso

Frischgepresster Orangensaft

pro Person 40.00

Apéro Riche vegan, Vorschlag ab 30 Personen

Kalte Speisen

Vegane Vaya-Chips mit Hummus und Kräutern

Oliven im Weckglas mit Zitronenöl und Kräuter

Nuss-Feigen-Brötli mit Käse-Alternative

Purkornschnitte mit veganem Tartar

Laugenbrötli mit Rauchkarotte

Warme Speisen

Gyoza Edamame mit Miso, Karotten und Szechuan

Lilly Jo's Planted-Bällchen mit Tomatensauce

Tahini-Blumenkohl mit Soja-Joghurt

Süsse Speisen

Johannisbeeren-Cake

Bananenbrotsschnitte

Mini-Schokoladenmuffin

*Pro Person sind 6 bis 7 Gerichte gerechnet

pro Person **38.00**

Apéro Riche Lilly Jo, Vorschlag ab 30 Personen

Kalte Speisen

Lilly Jo's Nussmischung

Blätterteigstangen mit Käse und Sesam

Oliven und Sbrinzwürfel mit Olivenöl und Zitrone

Laugenbrötli mit Eimousse

Laugencroissant mit Roastbeef

Olivenciabatta mit Rauchlachs

Warme Speisen

Mini-Schinkengipfeli

Mini-Gipfel mit Oliven-Trüffel

Mini-Rindsburger mit Käse

Poulet-Satay-Spiess mit Zitronen-Joghurt-Dip

Knusprige Frühlingsrolle mit Chutney

Süsse Speisen

Brownie

Cheesecake mit Zitrone

Rosmarin-Zitronenthymian-Panna Cotta mit Kompott

pro Person 48.00

3-Gang Menü, Vorschlag ab 30 Personen

Vorspeisen

Büffel-Mozzarella mit Ochsenherztomaten und Chimichurri

Antipasti mit Hummus, Granatapfel, Olivenöl, Sesam und Pitabrot

Wolfsbarschfilet mit Safranschaum und Ratatouille

Salate

Saisonaler Blattsalat mit eingelegtem Gemüse, Croûtons, Kernen und Limonen-Kichererbsen-Dressing

Saisonaler Blattsalat mit Baumnüssen, Feigen, Pilzen und French Dressing

Lauwarmer Gemüsesalat mit Focaccia und Sesam Dressing

Hauptgänge

Fleisch

Rindertafelspitz mit Rotwein-Jus, karamellisiertes Ofengemüse und Polenta mit Rosmarin

Gefüllte Pouletbrust mit Kräutern und Parmesan, Weissweinschaum, Grillgemüse und Thymian-Kartoffeln

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, glasiertem Wurzelgemüse und knusprige Butterspätzli mit Mohn

Vegan

Hülsenfrucht-Eintopf mit Harissa und Zimt, orientalisches Gemüse und Basmatireis mit Sesam und Koriander

Planted-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Antipasti und Pilawreis

Blumenkohl-Wings mit veganer Sour Cream, Ofenkartoffel mit Petersilie und Schnittlauch

Süsse Speisen

Zitronengras-Panna Cotta mit Orangenkompott und Pfefferminze

Lilly Jo's glutenfreier Schokoladenkuchen mit Vanillerahm

Veganes Tiramisu mit Bananenbrot und Kaffeeschaum

*Für deinen Anlass findest du das passende Equipment im Anhang aufgeführt

pro Person 85.00

Kalte Getränke

Wasser

Henniez mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	4.50
Henniez mit oder ohne Kohlensäure	Liter	8.00

Hausgemachte Getränke

Veganer Eistee mit Hagebutten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengras, Zitronenverveine, Zucker, Limettensaft	Liter	14.00
---	-------	-------

Eistee mit Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Honig	Liter	14.00
---	-------	-------

Orangensaft	25 cl	5.50
Saisonaler Saft	25 cl	5.50

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	4.00
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.00
Apfelschorle	33 cl	4.00
Gazosa 1883 Limone	35 cl	5.50
Gazosa 1883 Arianciata Amara	35 cl	5.50
Gazosa 1883 Pompelmo rosa	35 cl	5.50
Gazosa 1883 Mirtillo	35 cl	5.50
Cucumis-Gurkenwasser	33 cl	5.50

Bier

Amboss blond	33 cl	6.50
--------------	-------	------

Schaumweine

Campofalco - Valdobbiadene Prosecco DOCG BIO 75 cl 45.00

Traubensorte

90% Glera, 10% Verdiso, Canevel, Veneto

Degustationsnotiz

Leuchtendes Strohgelb. Feine, anhaltende Perlage. In der Nase intensive Aromen von weissen Blumen und grünem Apfel.

Empfehlung

Solider Begleiter zum Aperitif.

Champagne brut, Thiénot, Champagne - Frankreich 75 cl 85.00

Traubensorte

45% Chardonnay, 35% Pinot noir (Blauburgunder), 20% Pinot meunier

Degustationsnotiz

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Vielschichtig und nobel die Nase. Es zeigen sich Pfirsich und reife Zitrusnoten, dezente Hefetöne und etwas Haselnuss.

Empfehlung

Eleganter Begleiter zu Krustentieren vom Grill, Muscheln oder zum Aperitif mit exotischem Fingerfood.

Weisswein

Riff BIO, Venetien - Italien 75 cl 42.00

Traubensorte

100% Pinot Grigio (Grauburgunder)

Degustationsnotiz

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht. Im Gaumen geschmeidig und belebend, frischfruchtiger Geschmack mit mittelkräftigem Körper.

Empfehlung

Idealer Aperitif Wein sowie als Begleiter zu Vorspeisen aller Art, zu Gemüsegerichten und Süsswasserfischen.

<p>Saint-Saphorin, Lavaux AOC - Schweiz</p> <p><i>Traubensorte</i></p> <p>100% Chasselas</p> <p><i>Degustationsnotiz</i></p> <p>Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach grünem Apfel, Birnenblüten und etwas Zitrus.</p> <p><i>Empfehlung</i></p> <p>Passt zu leichten Vorspeisen, Käsegerichten und zu Süsswasserfischen, eignet sich aber auch als Aperitif Wein.</p>	<p>75 cl</p> <p>44.00</p>
<p>Vette di San Leonardo BIO, Trentino - Italien</p> <p><i>Traubensorte</i></p> <p>100% Sauvignon blanc</p> <p><i>Degustationsnotiz</i></p> <p>Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen. In der Nase verführerisch und elegant. Sortentypische Sauvignon-blanc-Aromen: weisser Pfirsich, eine Spur grüner Pfeffer, leicht grasig, Salbei, aber auch Zitrusnoten.</p> <p><i>Empfehlung</i></p> <p>Köstlich zu Fisch, hellem Fleisch oder Risotto.</p>	<p>75 cl</p> <p>45.00</p>
<p>Vellodoro vegan, Abruzzan - Italien</p> <p><i>Traubensorte</i></p> <p>100% Pecorino</p> <p><i>Degustationsnotiz</i></p> <p>Leuchtendes Strohgelb. Feines Bouquet mit Noten von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Bergamotte, untermalt von feinen mineralischen Aromen</p> <p><i>Empfehlung</i></p> <p>Ein Charakterwein als Aperitif, Bruschette oder zu Feinem aus dem Meer.</p>	<p>75 cl</p> <p>48.00</p>
<p>Alto Adige Pinot Grigio DOC, Südtirol - Italien</p> <p><i>Traubensorte</i></p> <p>100% Pinot grigio (Grauburgunder)</p> <p><i>Degustationsnotiz</i></p> <p>Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr blumig, untermalt von reifem Pfirsich und Melonen.</p> <p><i>Empfehlung</i></p> <p>Apéro, Geflügelgerichten oder zu Risotto.</p>	<p>75 cl</p> <p>49.00</p>
<p>Alto Adige Chardonnay DOC, Südtirol - Italien</p> <p><i>Traubensorte</i></p> <p>100% Chardonnay</p> <p><i>Degustationsnotiz</i></p> <p>Glänzendes, dichtes Gelb mit rötlichen Reflexen. In der Nase ausgeprägt frischfruchtig. Feine Aromen nach Blüten, insbesondere Rosen. Dazu gesellen sich Noten von reifer, exotischer Frucht. Verführerisch und zart.</p> <p><i>Empfehlung</i></p> <p>Hervorragend zu Terrinen, Wurstwaren oder Fisch vom Grill.</p>	<p>75 cl</p> <p>49.00</p>

Rotwein

Frescaripa vegan, Venezien - Italien

75 cl 44.00

Traubensorte

65% Corvina, 20% Rondinella, 15% Molinara

Degustationsnotiz

Mittlerer, funkelnder Rubin. In der Nase intensive, fast explosive Aromen von reifen, dunklen Beeren und Kirschen. Dezent warmwürzig.

Empfehlung

Harmoniert hervorragend mit Gemüsegerichten, Risotto oder Pasta.

Malavoglia vegan, Venezien - Italien

75 cl 55.00

Traubensorte

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella,
ergänzende Sorten: Ca' La Bionda, Veneto

Degustationsnotiz

Sattes Rubin. Gereifte, distinguierte Nasenaromatik von schöner Intensität. Dunkle, dichte Frucht. Leicht rauchig. Reife Zwetschgen und dezente Röstnoten, dazu gesellt sich eine warme Kräuterwürze.

Empfehlung

Passt zu Pasta mit Ragù, aber auch zu Grillgemüse.

Roséwein

Centovie Rosato BIO, Abruzzen - Italien

75 cl 42.00

Traubensorte

100% Montepulciano

Degustationsnotiz

Der neue Bio-Rosé von Umani Ronchi entsteht in den Weinbergen von Montepulciano in Roseto degli Abruzzi. Ein Wein, der die Ausdruckskraft der Montepulciano-Rebe hervorragend zur Geltung bringt. Zart, frisch, fruchtig und trinkfreudig.

Empfehlung

Aperitiv, Antipasti, Pasta mit Scampi.

Fresco di Masi rosso, Venetien – Italien

75 cl 44.00

Traubensorte

70 % Corvina, 30 % Merlot

Degustationsnotiz

Glänzendes Himbeerrot mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Ein toller, fruchtiger Wein für jeden Tag.

Empfehlung

Zu einem feinen Apéroplättli oder auch zu Pasta mit Tomatensauce.

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. Der Lachs stammt aus einer nachhaltigen Zucht in Norwegen.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kannst du dich jeder Zeit telefonisch während den Öffnungszeiten oder per E-Mail an unser Fachpersonal wenden.

Hinweise

Bitte stelle uns deine Bestellung mindestens fünf Tage im Voraus zu.

Personalzuschlag

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

Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00
Anlassleitung ab 50 Personen	Stunde	75.00
DJ	Anlass	1500.00

Material

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

Gläser oder Karaffe	Stück	1.50
Tischtuch	Stück	5.00
Tischdekoration von Veg and the City	Stück	15.00
Steh­tisch inkl. Tischtuch	Stück	25.00
Lichterspot (mehrfarbig einstellbar)	Stück	200.00
DJ-Anlage exkl. Personal	Stück	1200.00

*für weiteres Equipment sind wir auch gerne individuell für dich da

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Lilly Jo Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Exklusivmiete

Für deinen Anlass kannst du das Lilly Jo auch exklusiv am Abend oder am Wochenende mieten.

Mindestkonsumation:

Montag bis Freitag ab 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr	2500.00
Samstag und Sonntag ganztags	6500.00

AGB

Die geltenden AGB finden Sie [hier](#)