

Catering &
Bankettangebot

Lilly Jo

Restaurant Lilly Jo
Pfungstweidstrasse 16
8005 Zürich

+41 43 543 63 51
pfungstweid@lillyjo.ch
lillyjo.ch

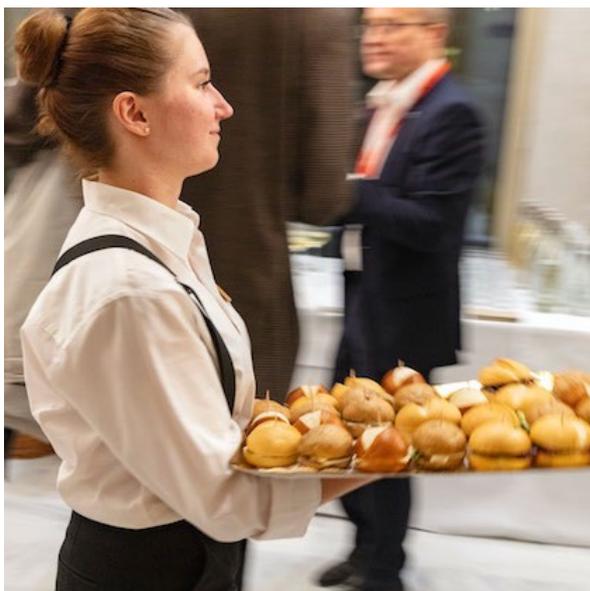
Dein Event in Zürich-West feiern

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 deinen Event unvergesslich.



Inhaltsverzeichnis

Frühstück und Pausen	4
Seminarpauschale Small und Light (ab 10 Personen)	5
Seminarpauschale Deluxe (ab 6 Personen)	6
Apéro kalt	7
Apéro warm	9
Kalte Getränke	10
Weinkarte	11
Hinweise	14

Frühstück und Pausen

Frühstück

Mini-Gipfeli oder Mini-Brötli	Stück	1.50
Butter oder Vollkorn-Gipfeli	Stück	2.10
Veganes Birchermüesli mit Beeren im Weckglas	Stück	6.60
Veganes Sojajoghurt mit Ahornsirup und Granola im Weckglas	Stück	6.60

Pausen

Früchte-Streuselkuchen	Stück	3.50
Brownie-Würfel	Stück	3.50
Blueberry Muffin	Stück	4.50
Schoggi Muffin	Stück	4.50
Saisonale Frucht	Stück	1.50
Amaretti	Stück	2.90

Seminar und Kaffeepause

Kaffeepause Lilly vormittags

Diverse Mini-Gipfeli oder Mini-Brötli (1 Stück)	pro Person	9.00
Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (1 Tasse)		
Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)		

Kaffeepause Lilly nachmittags

Diverse Mini-Süßgebäck (1 Stück)	pro Person	9.00
Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (1 Tasse)		
Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)		

Seminarpauschale Small (ohne Betreuung) ab 10 Personen

Kaffeepause

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

Bagel-Lunch 2 Gänge (1 Stück pro Person)

Lilly Jo's saisonale Salat Bowl

Dreierlei Bagel gefüllt mit (1 Stück pro Person)
Meerrettich-Schaum, Lachs und Zwiebelsprossen
Frischkäse, Parmaschinken und Rucola
Feigensenf und Brie

Seminarverpflegung ohne Betreuung

pro Person 24.00

Seminarpauschale Light (ohne Betreuung) ab 10 Personen

Kaffeepause

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

Wrap-Lunch 2 Gänge (1 Stück pro Person)

Lilly Jo's saisonale Salat Bowl

Dreierlei Wrap gefüllt mit (1 Stück pro Person)
Veganem Tatar und Grillgemüse
Chimichurri, Tomaten und Burrata
Frischkäse, Poulet und Rucola

Seminarverpflegung ohne Betreuung

pro Person 26.00

Seminarpauschale Deluxe (ab 10 Personen)

Kaffeepause

Diverse Mini-Gipfeli oder Mini-Brötli (1 Stück)

Saisonale Früchte

Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (2 Tassen)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Lunch 2-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

Nespresso Kaffee oder Bio-Sirocco Tee (2 Tassen)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Kaffeepause

Kuchenwürfel (1 Stück)

Nespresso Kaffee oder Tee (2 Tassen)

Henniez mit oder ohne Kohlensäure (50 cl)

Ganztages-Seminar ohne Betreuung bis 40 Personen

pro Person 50.00

Ganztages-Seminar mit Betreuung ab 40 Personen

pro Person 60.00

Apéro kalt

Kalte Apérohäppchen

Lilly Jo's Nussmischung	pro Person	2.50
Vegane Vaya-Chips	pro Person	2.50
Tortilla Chips Chili	pro Person	2.50
Tortilla Chips Chili mit Guacamole und Chili-Joghurt	pro Person	4.50
Marinierte Oliven	pro Person	3.00
Sbrinz	pro Person	3.00

Mini-Sandwich

Ciabatta mit Hummus, Tomaten, Gurken, Kresse	Stück	5.00
Nussbrötli mit Brie, Birnen	Stück	5.00
Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Pesto	Stück	5.00
Bürli-Sandwich mit Salami	Stück	5.00
Bürli-Sandwich mit Schinken	Stück	5.50
Laugenbrötli Lachs MSC, Kapern, Dill	Stück	5.50

Mini-Sandwich vegan

Bircher-Brot mit Tomaten, Antipasti-Peperoni, Reismayonnaise, Rucola	Stück	5.00
Hausgemachtes veganes Tatar auf Olivenbrot	Stück	4.50

Zopfstangen

Rusticozopf mit Gruyère AOP	Stück	40.00
Rustico-Zopfstange mit Hummus und Peperoni	Stück	40.00
Butterzopf mit Schinken und Senfbutter	Stück	45.00
Laugenzopf mit Rauchlachs	Stück	45.00

Zopfstangen vegan

Rusticozopf Frischkäse vegan	Stück	40.00
------------------------------	-------	-------

Platten ab 10 Personen

Rauchlachsplatte mit Feigensenf und Focaccia pro Person 10.00

Regionale Fleisch- und Käse-Holzplatte
mit verschiedenen Brötchen und Pickles pro Person 10.00

Mezze im Weckglas ab 10 Personen

pro Person 14.50

Naan-Brot
Couscous-Salat mit Granatapfel und Minze
Baba Ghanousch
Falafel
Hummus

Lilly's Minisalate vegi / vegan

Gemüsesalat (vegan)

Blattsalat, Broccoli, Safran-Blumenkohl, Avocado, Cashews,
Granatapfel, Sesamdressing Stück 7.50

Power-Bowl (vegan)

Falafel, Soja-Tzatziki,
Tandoori-Rollgerste, eingelegtes Gemüse, Baumnüsse,
Süßkartoffeln, Limetten-Kichererbsen-Dressing Stück 8.50

Hüttenkäse-Salat mit Ei (vegi)

Blattsalat, Karotten, Kernenmix, Hausdressing Stück 8.50

Burrata-Bowl (vegi)

Blattsalat, eingelegtes Gemüse, Rucola,
Cherry-Tomaten, Hausdressing Stück 9.50

Jo's Minisalate Fleisch

Pouletbrust

Blattsalat, Speck, Sbrinz, Apfel, Croûtons, Hausdressing Stück 9.50

Hacktäschli-Bowl

Blattsalat, Kartoffeln, Peperoni, Soja-Tzatziki, Hausdressing Stück 9.50

Apéro warm ab 15.00 Uhr (mit Betreuung)

Warme Apérohäppchen Fleisch

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Rindsburger mit Käse	Stück	4.50
Poulet-Satay-Spiess mit Zitronen-Joghurt-Dip	Stück	5.00
Lilly Jo's Rindshacktätschli mit Tomatensugo	Stück	5.00

Warme Apérohäppchen vegi und vegan

Mini-Chäschüechli	Stück	2.50
Mini-Quiches mit Spinat oder Käse	Stück	3.50
Knusprige vegane Frühlingsrollen mit Chutney	Stück	3.80
Vegane Gemüsebällchen mit Tomatensugo	Stück	4.50

Lauwarme Pinsa à 8 Stück

Parmaschinken, Sbrinz, Olivenöl und Kräuter	CHF	24.50
Burrata, Chimichurri, Cherry-Tomaten und Rucola	CHF	22.50
Tomatensauce, Grillgemüse und Basilikum (vegan)	CHF	20.50

Suppen 1dl vegan und vegetarisch

Ingwer-Karotten	Stück	4.50
Süsskartoffel-Limone mit Kräuter-Joghurt	Stück	5.50
Gurkenkaltschale	Stück	3.50
Gazpacho	Stück	3.50

Süsses

Lilly Jo's Cheesecakewürfel	Stück	3.50
Lilly Jo's Schokoladenkuchenwürfel	Stück	3.50
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	Stück	4.50

Kalte Getränke

Wasser

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

Hausgemachte Getränke

Veganer Eistee mit Hagebutten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengras, Zitronen, Verveine, Zucker, Limettensaft	Liter	10.00
---	-------	-------

Eistee mit Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Honig	Liter	10.00
---	-------	-------

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Gazosa 1883 diverse Sorten	35 cl	5.50

Bier

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

Weinkarte

Schaumweine

Campofalco - Valdobbiadene Prosecco DOCG BIO 75 cl 45.00

Traubensorte

90% Glera, 10% Verdiso, Canevel, Veneto

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

Weisswein

Riff BIO, Venetien – Italien 75 cl 42.00

Traubensorte

100% Pinot Grigio (Grauburgunder)

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

Vellodoro Terre di Chieti Pecorino IGT 75 cl 43.00

Traubensorte

100% Pecorino

Leuchtendes Strohgelb. Feines Bouquet mit Noten von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Bergamotte, untermalt von feinen mineralischen Aromen. Im Gaumen herrlich frisch, fruchtig, mineralisch, saftig und süffig.

Saint-Saphorin, Lavaux AOC - Schweiz 75 cl 44.00

Traubensorte

100% Chasselas

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach grünem Apfel, Birnenblüten und etwas Zitrus.

Vette di San Leonardo BIO, Trentino - Italien 75 cl 45.00

Traubensorte

100% Sauvignon blanc

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.

Alto Adige Chardonnay DOC, Südtirol - Italien 75 cl 49.00

Traubensorte

100% Chardonnay

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.

Rotwein

Frescaripa vegan, Venezien - Italien 75 cl 44.00

Traubensorte

65% Corvina, 20% Rondinella, 15% Molinara

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

Fossolupaio – Rosso di Montepulciano doc, Tenuta Vallocaia 75 cl 44.00

Traubensorte

85 % Sangiovese , 15 % Syrah

Mittlere rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Zart duftend und verführerisch in der Nase. Es offenbart fruchtige und fein geröstete Aromen, sowie Noten von Schwarzkirschen, Brombeeren, reifen Pflaumen und Lakritze. Am Gaumen ist er fest, saftig und perfekt strukturiert. Grossartig schlechthin. Am Gaumen erscheinen die gleichen Aromen, die die Nase wahrnimmt. Gute Konsistenz, Tannine von ausgezeichneter Qualität. Der Abgang ist anregend und mit guter aromatischer Nachhaltigkeit

Roséwein

Centovie Rosato BIO, Abruzzen – Italien 75 cl 42.00

Traubensorte

100% Montepulciano

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.

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 jederzeit 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

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Service	Stunde	50.00
Serviceleitung	Stunde	60.00
Küche	Stunde	50.00

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	Stück	15.00
Steh Tisch inkl. Tischtuch	Stück	25.00
Zapfengeld	Stück	30.00
DJ-Soundsystem	Stück	250.00

AGB

Die geltenden AGB finden Sie unter

<https://www.zfv.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen>