

| ANGEBOT UND PREISE

Catering im Kinderspital Zürich

FORSCHUNG UND LEHRE | UNIVERSITÄTS-KINDERSPITAL ZÜRICH



UNIVERSITÄTS-
KINDERSPITAL
ZÜRICH

**Das Spital der
Eleonorenstiftung**



Unser Angebot

Das Kinderspital Zürich verwöhnt Ihren Anlass mit einem hervorragenden Catering. Mit jedem gebuchten Catering unterstützen Sie zugleich die Kinder im Kinderspital Zürich auf ihrem Weg zur Genesung – ganz im Sinne von «Zusammen – bis es den Kindern gut geht».

Willkommen zu unserem hausinternen, exklusiven Catering: Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen – von raffinierten Häppchen bis zum vollumfänglichen Menü, als stilvolles Buffet oder elegant serviert. Dijana, Curdin und unser engagiertes Cateringteam geht mit Freude auf Ihre Wünsche ein und kreiert Genussmomente, die in Erinnerung bleiben.

Unser Foodwaste-Konzept sieht vor, dass wir übrig gebliebene Speisen der Belegschaft in der IPS und der Notfallstation übergeben. Sie setzen sich 24/7 für unsere kleinen Patientinnen und Patienten ein und freuen sich über diese kulinarische Stärkung.

Kinderspital Zürich, 16.06.26



Inhalt

Unser Angebot	2
1 Kaffeepause Buffet	4
2 Apéro Buffet	5
3 Buffet	6
4 Flying Service	7
4 Flying à la Carte	8
5 Abendessen im Kispi-Restaurant vom Buffet	9
6 Getränke	10
7 Weine	11
Allgemeine Hinweise	12
Lageplan und Anfahrt	13
Informationen und Kontakt	14

Die Illustrationen sind von unseren Patientinnen und Patienten und entstanden während der Kunsttherapie.

1 Kaffeepause Buffet

1.1 Willkommen

CHF 14.50 |

- Kaffee und Tee
- Frisch gepresste Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

1.2 Klassisch

CHF 15.80 |

- Kaffee und Tee
- Frisch gepresste Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Auswahl an Gipfeli

1.3 Deluxe

CHF 20.50 |

- Kaffee und Tee
- Frisch gepresste Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Auswahl an Gipfeli
- Saisonale Fruchtspießli
- Einback Hefeteiggebäck
- Birchermüesli mit Nüssen & Beeren
- Brötli Variation

1.4 Vital

CHF 17.50 |

- Kaffee und Tee
- Frisch gepresste Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Saisonale Früchte im Glas
- Beeren-Granola-Joghurt
- Vollkornkipfeli und Proteinbrötli

1.5 Nachmittag klassisch

CHF 12.50 |

- Kaffee und Tee
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

1.6 Nachmittag

CHF 18.50 |

- Kaffee und Tee
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Fruchtspießli
- Kuchen von der hauseigenen Bäckerei



2 Apéro Buffet

2.1 Basic

CHF 22.50 |

Variante 1

- Curry Nussmischung
- Tortillas mit Guacamole
- Apéro Schälchen:
- Oliven, Grana Padano gebrochen, Felino Salami

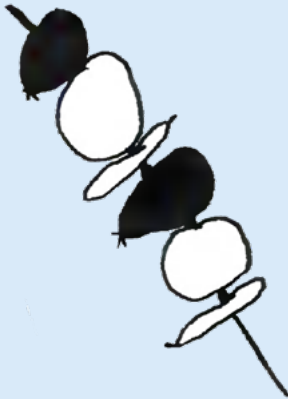
Variante 2

- Apéro Schälchen Vegi
- Oliven, Grana Padano gebrochen, gefüllte Peperoni

2.2 Riche

CHF 30.00 |

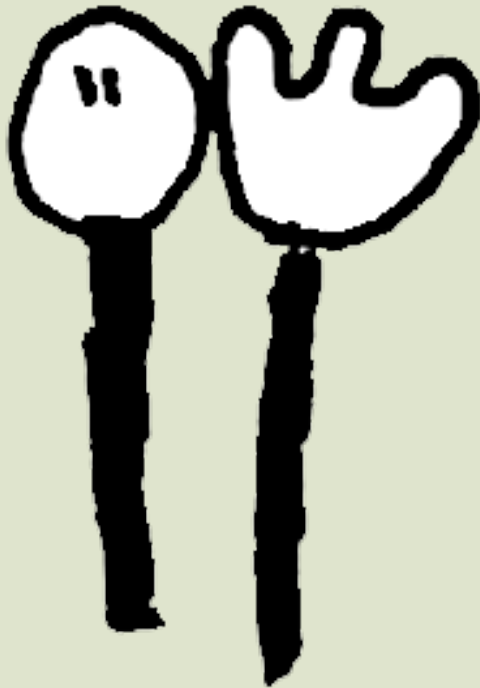
- Rustico Canapé
- Wraps a la Chef
- Mediterraner Pastasalat
- Gemüsequiche
- Käsemousse im Tartelette
- Datteln im Speckmantel
- Caprese-Spiessli
- Waffelgemüse mit Dip
- Gruss aus der Bäckerei /Patisserie



Tina

Getränkeangebot ab [Seite 10](#).

Sofern Service gewünscht ist, finden Sie Informationen auf [Seite 12](#).



3 Buffet

3.1 Basic

CHF 24.50 |

- Auswahl an verschiedenen Wraps
- Hausgemachte Sandwiches
- Tagessuppe

3.2 Klassisch

CHF 31.00 |

Variante 1

- Menü nach Tagesangebot
(Vegi und Fleisch) mit Salatbuffet

Variante 2

- Pasta Plausch (Napoli, Bolognese,
Basilikumrahmsauce) mit Salatbuffet

3.3 Deluxe

CHF 38.50 |

- Tomatensuppe mit Brotcroutons
- Salatbuffet
- Rotweinisotto mit Burrata
- Ungarischer Gulasch mit Spätzli

Getränkeangebot ab [Seite 10](#).

4 Flying Service



4.1 Basic

CHF 55.00 |

- Canapés
- Melonen-Rohschinken-Spiess
- Linsensalat mit Apfel & Nüssen
- Vegi- oder Rindstatar mit Crostini
- Variationen von Mini-Desserts

4.2 Klassisch

CHF 78.00 |

- Gazpacho mit Knäckebrot
- Hausgebeizter Lachs, Meerrettich-creme, Pumpernickel
- Melonen-Rohschinken-Spiess
- Kartoffelsalat mit Backhendl
- Gefüllte Tartelettes
- Variationen von Mini-Desserts

4.3 Deluxe

CHF 95.00 |

- Hausgebeizter Lachs, Meerrettich-creme, Pumpernickel
- Mango-Papaya Salat, marinierte Crevette
- Vegi- und Rindstatar mit Crostini
- Linsensalat mit Apfel & Nüssen
- Kalbscarpaccio mit Parmesan
- Gefüllte Tartelettes
- Momo's auf Wokgemüse an Chilisauce (f/v)
- Gelberbsencurry, Naanbrot-Ecke
- Fregolasotto, Lachsforelle, Erbsenpüree, Safranschaum
- Wiener Kalbsrahmgulasch dazu St. Galler Kartoffelstock
- Petite Fours
- Variationen von Mini-Desserts

Getränkeangebot ab Seite 10.

4 Flying à la Carte



4.4 Basic CHF 55.00 |

- Auswahl bis 5 verschiedene Stk.
- keine warmen Komponenten

4.5 Klassisch CHF 78.00 |

- Auswahl bis 7 Stk.
- max. 3 warme Komponenten

4.6 Deluxe CHF 95.00 |

- Auswahl bis max. 12 Stk.

Kalte Komponenten

- Gazpacho mit Knäckebrot
- Melonen-Rohschinken-Spiess
- Hausgebeizter Lachs, Meerrettich-creme, Pumpernickel
- Mango-Papaya Salat, marinierte Crevette
- Vegi- oder Rindstatar mit Crostini
- Linsensalat mit Apfel & Nüssen
- Kalbscarpaccio mit Parmesan
- Kartoffelsalat mit Backhendl
- Caprese-Spiessli
- Canapés
- Gefüllte Tartelettes

Warme Komponenten

- Crispy Pork | Chimichurri
- Kispi-Burger
- Momo`s auf Wokgemüse an Chilisauce(/v)
- Gelberbsencurry, Naanbrot-Ecke
- Fregolasotto, Lachsforelle, Erbsenpüree, Safranschaum
- Wiener Kalbsrahmgulasch dazu St.Galler Kartoffelstock
- Zwiebel-Ingwer Pakora, Mango-chutney
- Rindswellenspiess in Bratkartoffel
- Spinat-Käseknödel auf Pilzsauce
- Hausgemachte Pasta
- Fetaballs mit Ratatouille

Süsse Komponenten

- Cookies
- Brownies
- Petite Fours
- Cake Pops
- Variationen von Mini-Desserts

Getränkeangebot ab Seite 10.

5 Abendessen im Kispi-Restaurant vom Buffet

5.1 2-Gang Menü

Variante 1

CHF 38.00 |

Saisonale Suppe

Wok Gemüse

Spicy Sauce

Hausgemachte Momos

Variante 2

CHF 44.50 |

Saisonale Salatkomposition

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Rösti

5.2 3-Gang Menü

Variante 2

CHF 63.00 |

Cesarsalat Vegi

mit hauseigenem Dressing

Massamancurry

Paneer Käse

Zitronenreis

Erdnüsse

Cheesecake mit Himbeercoulis

Variante 1

CHF 75.00 |

Tomatensuppe mit Brotcroutons

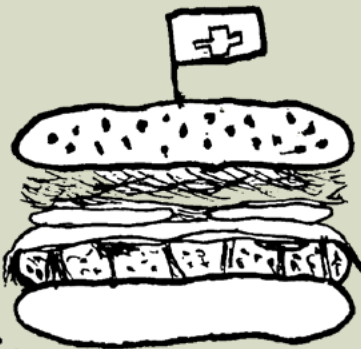
Rosa gebratenes Rindsentrecote

Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Shoggikuchen mit Doppelrahm
und Früchten garniert



Tina

Sofern Sie von unserem tagesaktuellen Mittagsangebot profitieren möchten, können wir Ihnen gerne eine Strichliste an der Kasse hinterlegen.

Getränkeangebot ab [Seite 10](#).

Sofern Service gewünscht ist, finden Sie Informationen auf [Seite 12](#).

6 Getränke



Tina

6.1 Diverse

- Frisch gepresster Orangensaft 1 Liter CHF 23.00
- diverse Softgetränke CHF 5.00
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0.5L CHF 4.20
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1.5L CHF 11.00
- Kaffee CHF 4.20
- Verschiedene Teesorten CHF 4.00

6.2 Bier

- Bier 33cl CHF 6.50

6.3 Spritziges

- Prosecco NUDO extra Dry (Glera, Veneto) IT CHF 48.00
- Billecart Salmon Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) FR CHF 117.00
- Saisonale Früchte-Bowle 1L CHF 36.00

6.4 Alkoholfreie Getränke

- Bier 33cl CHF 6.50
- Tröpfel der Zweite CHF 49.50
- Kolone Null (Sylvaner Weissburgunder) BE, DE CHF 36.00
- Saisonale Früchte-Bowle 1L CHF 28.00

Weitere Angebote klären wir gerne individuell ab.
Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

7 Weine

7.1 Weissweine

- Masseria Li Veli (Chardonnay) IGR Salento, Apulien IT CHF 61.00
- Domaine J. de Villebois (Sauvignon Blanc IGP) Loire FR CHF 53.00
- Müller Thurgau AOC Bio (Riesling Sylvaner) CH CHF 70.00

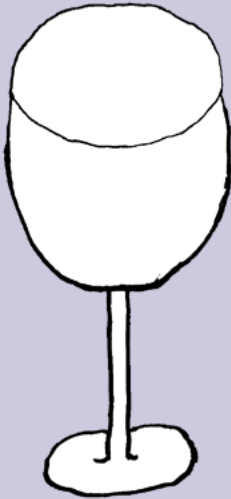
7.2 Rotweine

- Real Compania de Vinos (Garnacha) VdT, Kastilien ES CHF 43.50
- Mas del Perie (Haute Cot(e) de Fruit) Malbec FR CHF 61.00
- Guerrieri Rizzardi Valpolicella Ripasso Classico Superiore (Pojega) DOP Veneto IT CHF 64.00
- Riecine Chianti Classico (Sangiovese) Toscana, IT CHF 44.80

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Sind Sie auf der Suche nach etwas Besonderem? Unser Partner Smith & Smith bietet eine vielfältige Auswahl - oder berät Sie gerne persönlich, um das Richtige für Ihren Anlass zu finden. www.smithandsmith.ch

Tina
11 Jahre
alt





Allgemeine Hinweise

Nachtzuschläge

Zwischen 23.00 und 07.00 Uhr werden folgende Nachtzuschläge verrechnet:

- Personal zzgl. CHF 15.- pro Stunde
- Raumnutzung gemäss Tarif
- Externe Dienstleistungen gemäss Dienstleisterkonditionen

Mindestbestellung

Die Bestellungen werden im Kinderspital Zürich vorbereitet und an den gewünschten Ort geliefert. Für die Lieferung unter einem Bestellwert von CHF 100.00 entstehen zusätzliche Transportkosten von CHF 50.00.

Zusatzpersonal

Bei grossen Veranstaltungen oder speziellen Servicewünschen stellen wir gerne zusätzliches Servicepersonal für CHF 50.-/h und Person zur Verfügung.

Bestellungen:

Damit wir Ihre Verpflegungen / Anlässe rechtzeitig vorbereiten und durchführen können, sind wir auf folgende Fristen angewiesen:

- **Getränke und Verpflegung/Apéros**
Mind. 7 Werktage vor dem Anlass
- **Sonstige Anlässe**
Mind. 20 Werktage vor dem Anlass

Bei kurzfristigeren Bestellungen müssen wir das Team umdisponieren, den Einkauf neu organisieren und werden diesen Aufwand mit CHF 100.00 in Rechnung stellen müssen.

Haben Sie weitere Wünsche und Anregungen?

Lassen Sie uns wissen, wir machen fast alles möglich und freuen uns auf Sie.

Lageplan und Anfahrt

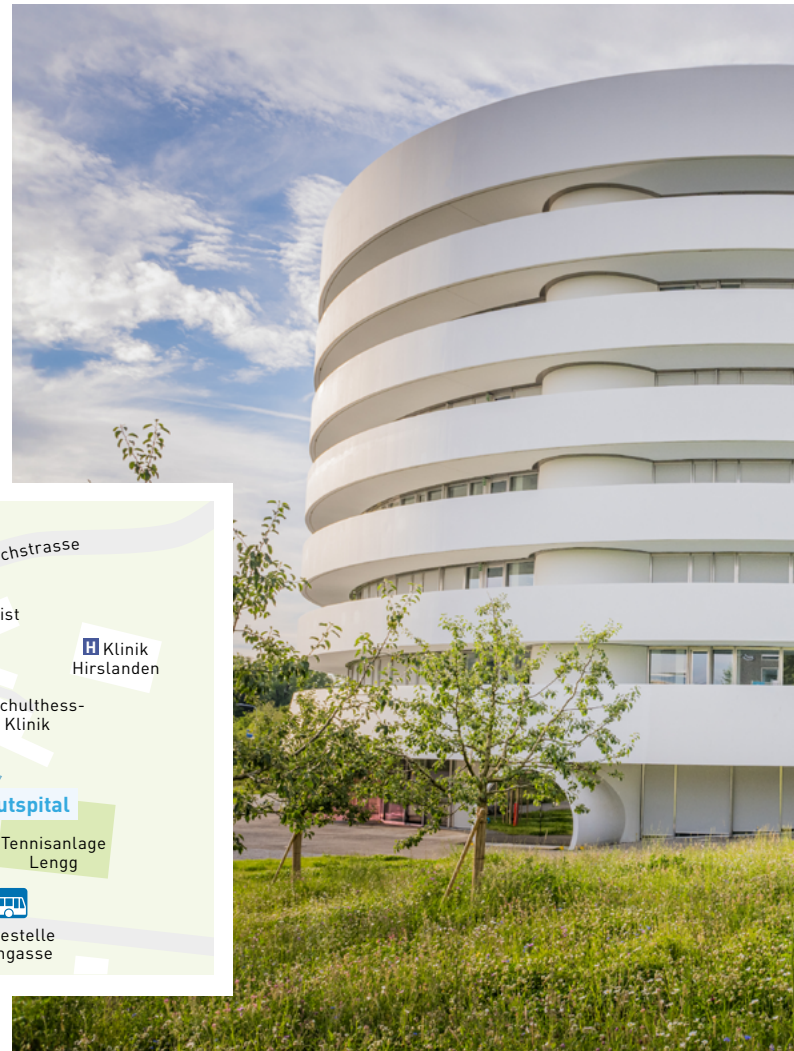
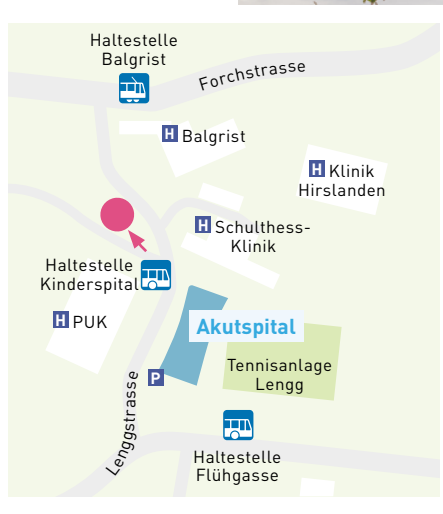
Forschung & Lehre
Universitäts-Kinderspital Zürich
– Eleonorenstiftung
August-Forel-Str. 51
8008 Zürich

Mit Auto

Es stehen keine Parkplätze auf dem Areal zur Verfügung. Es wird die Anreise mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen.

Mit Öffentlichen Verkehrsmitteln

Vom Bahnhof Stadelhofen mit dem Tram 4 oder S-Bahn 18 (Forch-Bahn) bis zur Haltestelle Balgrist. Der Lenggstrasse folgen in Richtung «Kinderspital»





Informationen und Kontakt

Bei Fragen kontaktieren Sie uns
per Mail anlass@kispi.uzh.ch oder
telefonisch unter +41 44 249 33 70
