



Gastronomie

Catering-Angebot



UniversitätsSpital
Zürich

Inhalt

Kontakt / Beratung	3
Konditionen	4
Preise / Verrechnung	5
Angebot	
Aperitifs / Cocktails	6
Sandwiches	8
Kalte, reich garnierte Platten	9
Stehlunches	10
Bankettvorschläge	11
Kaffeepausen / Zwischenmahlzeiten	13
Weine	14



Gastronomie

Das UniversitätsSpital Zürich – die Adresse für Ihren Event

Planen Sie ein Symposium oder einen Kongress?

Das UniversitätsSpital Zürich bietet Ihnen attraktive Hörsäle – ausgestattet mit modernster Infrastruktur – sowie den passenden, auf Sie zugeschnittenen, kulinarischen Rahmen. Gerne präsentieren wir Ihnen unser Catering-Angebot und beraten und unterstützen Sie bei der Auswahl. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Direktion Betrieb
Gastronomie
Catering Team



Maurizio Minolfi
Gruppenleiter Catering



Urs Oberer
Teamleiter Catering



Cornelia Zbinden
Catering



Eveline Karli
Catering / Hörsäle

Hörsaal- und Sitzungszimmerreservierungen, Kongresse, Seminare, Anlässe mit Service und Take away

Montag bis Freitag, 8.15 – 17.00 Uhr

Kulinarisches Angebot Food & Beverages

Telefon +41 (0)44 255 39 03, Intern: 5 3903
catering@usz.ch

Organisation Raumangebot

Telefon +41 (0)44 255 31 31, Intern: 5 3131
catering@usz.ch

UniversitätsSpital Zürich
Catering
LAB F 1b
Rämistrasse 100
CH-8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich

Gastronomie

Konditionen

Bestellfristen für Anlässe mit Service und Take away

- Anlässe bis 80 Personen – 3 Arbeitstage im Voraus
- Anlässe ab 80 Personen – 15 Arbeitstage im Voraus

Abholen und Rückgabe von Take away und Bestellungen von Geschirr

Montag bis Freitag 7.30 – 11.30 Uhr / 13.00 – 16.00 Uhr am Büffet F
Samstag 8.30 – 11.30 Uhr / 13.00 – 16.00 Uhr am Büffet F

Miete von Geschirr

Zu Ihrer Essens- und Getränkebestellung erhalten Sie das entsprechende Geschirr kostenlos.
Für die Miete von Geschirr und Servicezubehör wenden Sie sich bitte an das Catering Team. Für sofortige Rückgabe nach dem Anlass sind wir Ihnen dankbar.

Annullierungen und Änderungen von Bestellungen bis 80 Personen

Mehr als 2 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum - keine Kosten
Am Vortag oder am Veranstaltungstag - 100 Prozent der vereinbarten Leistungen

Annullierungen und Änderungen von Bestellungen ab 80 Personen

Mehr als 8 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum - keine Kosten
Bis 4 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum - die dem UniversitätsSpital entstandenen Aufwendungen (gemäss den Tarifen für zusätzliche Dienstleistungen)
3 Arbeitstage vor dem Veranstaltungsdatum bis am Veranstaltungstag - 100 Prozent der vereinbarten Leistungen



Gastronomie

Preise / Verrechnung

Service und Transport

Bei Veranstaltungen mit Service gelten folgende Stundenansätze:	CHF / Std.
▪ Servicemitarbeitende, Koch	50.00
▪ Transport, Lieferung	50.00
▪ Nacht-Zuschlag pro Person (20.00 – 6.00 Uhr)	5.00
▪ Wochenend-Zuschlag pro Person (Samstag / Sonntag / Feiertage)	5.00

Für den Auf- und Abbau wird Ihnen die effektive Zeit verrechnet.

Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. in CHF. Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor. Bei Getränke- und Esswarenbestellungen sind Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten inbegriffen. Geschirr und Servicezubehör ohne Konsumationen werden in Rechnung gestellt. Fragen Sie nach unseren Preisen. Bei der Material-Rückgabe wird defektes oder fehlendes Material zum Einstandspreis belastet.

Zapfengeld

Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 8.00 pro Flasche. Für alkoholfreie Getränke werden CHF 3.00 pro Flasche verrechnet.

Personenzahl

Bei Veranstaltungen bis 80 Personen gilt die zwei Werktage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl als Verrechnungsgrundlage. Bei Veranstaltungen ab 80 Personen gilt die drei Werktage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl als Verrechnungsgrundlage.

Gutscheine Essen und Getränke

Für Gruppen, Seminare oder als Geschenk zu beziehen:	CHF
Gutschein für Mittag oder Abendessen inkl. Getränk	19.50
Gutschein für Zwischenmahlzeit	10.00
Gutschein für Znüni	5.30
Gutschein für Dessert	4.00
Gutschein für Kaffee / Tee / Getränk	3.50
Gutschein für 1 Kugel Glacé	3.00

Gutscheinbezug über das Catering Team, LAB F 1b
Telefon +41 (0)44 255 39 03, Intern: 5 3903
catering@usz.ch



Gastronomie

Aperitifs / Cocktails

(Bei Anlässen mit Service wird dieser separat verrechnet)

Salzgebäck und Oliven

CHF

Erdnüsse	Beutel à 150g	3.20
Oliven gefüllt	Glas à 90g	4.20
Pommes Chips Paprika	Beutel à 175g	4.70
Pommes Chips Nature	Beutel à 185g	4.70
Tortilla Chips	Beutel à 200g	7.00
Tacco Sauce	Glas à 235g	4.70
Salzsticks	Beutel à 200g	4.20

Kalte Häppchen (bestellbar ab 5 Stück pro Sorte)

CHF

Mozzarella-Cherrytomaten Stick ^o	pro Stück	1.50
Mini-Teufelsstick mit Frischkäse, Gurke und Olive ^o	pro Stück	1.50
Parmesanwürfel mit Rohschinken ^o	pro Stück	1.50
Crevette „Provencale“ mariniert am Spiess	pro Stück	1.80
Birnenbrot mit Trockenfleischtatar	pro Stück	1.80

Kalte Häppchen (bestellbar ab 7 Stück pro Sorte)

Mini-Lachs Wrap mit Rauchlachs, Meerrettich, Kresse, Dill, Kapern	7 Stück pro Einheit	11.50
Mini-Antipasti Wrap ^o mit Auberginen, getr. Tomaten, Zucchetti	7 Stück pro Einheit	11.50

Triangel (Canapés diagonal halbiert, 2 Stück pro Einheit)

CHF

mit Bündnerfleisch, Crevetten, Eier ^o , Käse ^o , Salami ^o , Schinken ^o , Sellerie ^o , Spargel ^o oder Thon	pro Einheit	4.00
mit Lachs	pro Einheit	4.40

Bestellbar ab 5 Einheiten

Amuse Bouche (Canapés geviertelt, 4 Stück pro Einheit)

CHF

mit Bündnerfleisch, Crevetten, Eier ^o , Käse ^o , Salami ^o , Schinken ^o , Sellerie ^o , Spargel ^o oder Thon	pro Einheit	10.40
mit Lachs	pro Einheit	12.00

Bestellbar ab 5 Einheiten

^o enthält Schweinefleisch
^o ovo - lactovegetabil



UniversitätsSpital
Zürich

Gastronomie

Warme Häppchen

CHF

Mini-Frühlingsrollen ^o mit Sweet-Chili Sauce	Portion à 3 Stück	4.50
Poulet Satay Spiessli mit Erdnuss-Sauce	pro Stück	2.50
Hot Meatballs ^o mit rassisger Tomatensauce	pro Stück	1.80
Mini Würstchen ^o am Spiess mit Senf (Feuerteufel, Schweinswürstchen, Kalbs-Chipolata – gemischt)	Portion à 3 Stück	5.50
Dim Sum mit Sweet-Chili Sauce (gemischt gefüllte und gebackene Teigtaschen mit Poulet, Fisch und Gemüse ^o)	Portion à 4 Stück	8.50
Apéro Schinkengipfel ^o	pro Stück	2.30
Diverse Küchlein assortiert (mit Lauch ^o , Champignons ^o , Spinat ^o , Quiche Lorraine ^o oder Rahmquin ^o)	pro Stück	2.30
Gemischte Apéro Pizzoli (mit Schinken ^o , Salami ^o , Champignon ^o oder Margherita ^o , 8 cm)	Portion à 4 Stück	8.00
Zwetschgen im Speckmantel ^o	pro Stück	1.60
Crevetten „Butterfly“ mit Sweet-Chili Sauce	pro Stück	2.50
Diverse salzige Wähen als Finger Food (4 x 4 cm) pro Wähe 40 Stück, auch ungeschnitten erhältlich (Käse ^o , Broccoli ^o , Speck ^o , Zwiebeln ^o)		42.00

^o enthält Schweinefleisch

^o ovo - lactovegetabil



**UniversitätsSpital
Zürich**

Gastronomie

Sandwiches

Gefüllte Partybrote

Party-Hut gefüllt mit ca. 50 Stück, 2 – 3 Sorten pro Stück möglich:
mit Frischkäse^o, Schinken^o, Thon oder Salami^o
mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch

	CHF
pro Partybrot	90.00
pro Partybrot	115.00

Schrotbaguette geschnitten in 6 Stücke, nach Wunsch gefüllt:

mit Schinken^o, Salami^o, Käse^o, Fleischkäse^o
oder Tomaten-Mozzarella^o
mit Rauchlachs, Roastbeef, Thon oder Bündnerfleisch

	CHF
pro Baguette	16.50
pro Baguette	19.50

Verschiedene Brötli gefüllt mit:

Schinken^o
Salami^o
Bündnerfleisch
Antipasti^o
Käse^o

	CHF
pro Stück	2.80
pro Stück	2.80
pro Stück	2.80
pro Stück	2.80
pro Stück	2.80

Laugenbrezel mit Butter^o

pro Stück	2.80
-----------	------

Mini Laugenbrötli (bestellbar ab 4 Stück) gefüllt mit:

Rauchlachs, Zwiebeln und Kapern

4 Stück pro Einheit	12.80
---------------------	-------

Folgende Sandwiches sind ab 3 Stück pro Sorte bestellbar

Scandinavian*

Maxi Laugengipfel mit Rauchlachs und Meerrettich-Cantadou,
Kapern, Kresse, Dill und rote Zwiebeln

	CHF
pro Stück	8.00

London style*

Rusticbrötli mit Roastbeef, Tartarsauce, Eisbergsalat, Essiggurke

pro Stück	6.60
-----------	------

Säntis*

Nussbrötli mit Appenzeller Mostbröckli, Hobelkäse,
Tomaten und Blattsalat

pro Stück	5.50
-----------	------

Fischer's best*

Laugenbaguette mit Thonmousse, Zwiebelringe und Schnittlauch

pro Stück	5.50
-----------	------

St. Moritz*^o

Dinkel-Vollkornbrötli mit Bündner Rohschinken, Parmesan,
Salat und Essiggurke

pro Stück	6.60
-----------	------

Vegetarische Sandwiches

Ascona*^o

Sonnenblumenkernenbrötli mit Cambozolakäse und Tomaten

pro Stück	5.50
-----------	------

Giardino*^o

Kornspitzbrötli mit Antipasti, Oliventapenade, Rucola,
getrockneten Tomaten, eingelegter gelber Peperoni, Zucchetti

pro Stück	5.50
-----------	------

* auch halbiert erhältlich, ^o enthält Schweinefleisch, ^o ovo - lactovegetabil



Gastronomie

Kalte, reich garnierte Platten

		CHF
Gemischte Fleischplatte mit Kalbsbraten, Roastbeef und Bauernschinken ^o , ab 5 Portionen	pro Portion 100g	8.00
Gemischte Bündnerplatte mit Bündnerfleisch, Rohess-Speck ^o , Rohschinken ^o , und Salami ^o , ab 5 Portionen	pro Portion 80g	8.00
Gemischte Käseplatte ^o (diverse Käsesorten), ab 5 Portionen	pro Portion 90g	8.00
Gemüsecrudité ^o mit verschiedenen Dip-Saucen (Saison-Gemüse, Cocktail-, Curry-, Sauerrahm- und Schnittlauchdip) ab 5 Portionen	pro Portion 100g	5.00
Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle, Pfeffermakrele und geräuchertem Heilbutt, ab 10 Portionen	pro Portion 100g	9.00
Gemischte Apéroplatte mit 2 Sorten Käse ^o , Gemüsecrudités ^o mit Cocktail- und Currydip, Bündnerfleisch, Rohschinken ^o und Bauernspeck ^o ab 10 Portionen	pro Portion 100g	9.00

„Tour du monde“ – als Apéro oder Snack ab 10 Portionen bestellbar

		CHF
Bella Italia Salami ^o , Coppa ^o , Rohschinken ^o , Parmesanstücke ^o , Mozzarellakugeln ^o , gefüllte Teufelshörnchen ^o , getrocknete und in Olivenöl eingelegte Tomaten, Auberginen und Zucchini ^o	pro Portion 130g	9.00
Asia 4 gebackene Asiatische Häppchen, Satayspiesschen, panierte Butterfly-Crevetten, serviert mit süsser Chili- und Erdnuss-Sauce	pro Portion 160g	9.00
Swiss Mini Chäschüechli ^o , Schinkengipfel ^o , gemischte kalte Platte mit Appenzeller Mostbröckli, Salami ^o , Bauernspeck ^o , und Greyerzerkäse ^o , fein garniert	pro Portion 130g	9.00
Backwaren und Butter müssen separat bestellt werden		
Minibrötchen assortiert	pro Stück	1.00
Hausbrot	pro kg	5.70
Butter-Portionen	à 10g	0.50
Der beliebte kleine Snack (ab 20 Portionen pro Sorte)		CHF
Heisser Fleischkäse ^o mit Senf	Portion	6.50
Wienerli ^o Paar mit Senf	Portion	4.50
Wähenangebot (süss und salzig) geschnitten	Portion	3.60
Portion Kartoffelsalat ^o	Portion (200g)	4.20

^o enthält Schweinefleisch

^o ovo - lactovegetabil



Gastronomie

Stehlunches (ab 25 Personen)

Der Service wird nach Aufwand verrechnet, Stehtische stellen wir gerne gratis zur Verfügung.

Menüauswahl Stehlunches

	CHF
Rotes Gemüsecurry ^o an Kokossauce mit Basmati-Bulgur	14.50
Ungarisches Rindfleischgulasch mit Marktgemüse und Kartoffelstock	15.00
Risotto ^o (mit Mascarpone und Thymian)	13.00
Lammgeschnetzeltes an Currysauce mit Gewürz-Gemüse Cous Cous	14.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch Stroganow mit Pilaw-Reis	14.50
Gehacktes mit Hörnli dazu Apfelmus	14.00
Vegetarische Äplermaccaroni ^o mit Apfelmus	13.50
Lachsragout „Neptun“ in Dillrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Reis	16.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti und Gemüse	19.00
Saison-Salat zu allen Gerichten	3.00
Marktgemüse	Portion 3.00

Suppen

Tagessuppe (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)	Portion 3.50
Kräutercrèmesuppe ^o	Portion 4.50
Steinpilzcrèmesuppe ^o	Portion 4.50

Dessertauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei

Portionen à 80 – 100g

	CHF
Vanillecreme ^o mit marinierten Beeren	4.50
Himbeer-Aprikosenbecher ^o	4.50
Saisonale Bread&Butter Früchteschnitte ^o	3.70
Frischer Fruchtbecher ^o	4.50
Tiramisu-Becher ^o	2.90
Panna cotta ^o mit saisonaler Früchtesauce	4.50
Schokoladen-Mousse ^o mit Himbeeren und Doppelrahm	4.50

^o enthält Schweinefleisch

^o ovo - lactovegetabil



**UniversitätsSpital
Zürich**

Gastronomie

Bankettvorschläge

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen

	CHF
▪ 2 Gang Menü	36.00
▪ 3 Gang Menü	48.00
▪ 4 Gang Menü	60.00

Dieses Angebot wird nur mit Service angeboten.
Der Service wird separat verrechnet.

Fragen Sie nach saisonalen Spezialitäten

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und organisieren dazu auch die passende Dekoration / Blumen für Ihren Anlass.

Kalte Vorspeisen

Avocadotatar mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten an Orangen-Ingwerdressing

Rauchlachsrouladen auf knackigem Marktsalat mit Meerrettichdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Spanischer Tapas-Teller mit Rohschinken^o, Chorizo^o, Oliven, Manchegokäse^o, marinierte Artischockenherzen in Olivenöl^o

Rucolasalat mit Mozzarellakugeln und Cherrytomaten dazu ein Parmesan-Tomatencracker an Balsamicodressing^o

Marktsalat mit gerösteten Kürbiskernen an Frenchdressing mit Knoblauch-Crostinis^o

Suppen

Rote Thai-Kokosschaumsuppe mit Ananas-Koreander Chutney^o

Kraftbrühe mit Sherry und Kräuterpaillet

Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernöl^o

Rieslingschaumsüppchen mit Tomatencrostini

Kalte Suppen (nur im Sommer – auf Anfrage)

Gazpacho^o

Fisch

Gebratenes Zanderfilet* im Kräuter-Kartoffelmantel auf zweifarbigem Peperonicoulis

Gebratenes Red Snapper-Saltimbocca* auf Blatt-Spinat mit Pinienkernen und sautierten Kartoffelaltern

Sautierter Black-Tiger-Crevetten Spiess auf Erbsen-Kartoffelpüree

* als Vorspeise und Hauptgang erhältlich

^o enthält Schweinefleisch

^o ovo - lactovegetabil



**UniversitätsSpital
Zürich**

Gastronomie

Fleischgerichte

Klassisches Züri-Geschnetzeltes mit hausgemachter Butterrösti

Grilliertes Maispouardenbrüstchen auf Zitronengrascrème mit orientalischem Gemüsereis

Im Ofen gegartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

Lammrückenfilet in der Brotkruste mit Thymianjus auf Bohnenbeet mit getrockneten Tomatenstreifen

Schweinssteak^o im Speckmantel^o an einer Salbeisauce, provenzalische Tomate und Kartoffelgnocchi

Vegetarische Gerichte

Walliser Rösti mit Gemüsestreifen und Raclettekäse überbacken^o

Auberginenpiccata auf Pestonudeln, Tomaten-Mascarpone sauce^o

Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse^o

Indische Lauch-Kartoffelbrätlinge mit Linsencurry und Joghurdip^o

Grünes Thai-Curry mit Basmatireis^o

Penne „Enzo“ mit Oliven, Tomaten, Steinpilzen, Chili und Rahm^o

Desserts

Saisonal exotischer Fruchtteller^o

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

Parfait von Zartbitterschokolade auf Orangencarpaccio^o

Honigrahmgefrorenes mit Glühweinzwetschgen und Zimtmuffin^o

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace^o

Himbeercharlotte mit Mandelcreme und Waldbeerencoulis

Caramelköpfchen garniert^o

Fleisch-, Fisch- und Geflügeldeklaration:

Über die aktuelle Deklaration von Fleisch und Fisch gibt Ihnen das Catering Team gerne Auskunft.

^o enthält Schweinefleisch
^o ovo - lactovegetabil



Gastronomie

Kaffeepausen / Zwischenmahlzeiten

(Bei Anlässen mit Service wird dieser separat verrechnet)

		CHF
Kaffee / Tee		
Kaffee Crème	1 Liter	12.00
Kaffee Crème (Kolben)	Tasse	3.00
Tee, diverse Sorten	1 Liter	12.00
Tee, diverse Sorten	Tasse	3.00
Alkoholfreie Getränke		
Mineralwasser Eptinger grün	1 Liter	2.50
Mineralwasser Eptinger ohne Kohlensäure	1 Liter	2.50
Orangensaft	1 Liter	5.00
Tomatensaft	1 Liter	5.00
Apfelsaft	1 Liter	4.50
Traubensaft rot	1 Liter	6.00
Cola	1.5 Liter	4.50
Cola Zero	1.5 Liter	4.50
div. PET Getränke	0.5 Liter	3.50
Hausdrink (alkoholfreier Fruchtmix)	1 Liter	10.00
Fruchtsäfte mit 100% Fruchtanteil		
Täglich frisch gepresst, ohne Konservierungsstoffe		
Orangen	1 Liter	15.00
O'Banana (Orangen, Bananen)	1 Liter	15.00
Energy (Apfel, Orangen, Ginger)	1 Liter	15.00
Diverse Sorten	0.25 Liter	4.70
Süssgebäck / Dessert		
Cake gemischt	pro Stück / ½ Stück	2.60 / 1.30
Teegebäck	pro Stück	2.60
Herrliche Früchteplatte (für 8 – 10 Personen)		
Verschiedene Früchte mundgerecht geschnitten	pro Platte (1.5kg)	60.00
Fruchttörtchen	pro Stück	3.50
Brownies	pro Stück	1.70
Blueberry-Muffin	pro Stück	2.20
Joghurt-Muffin Himbeer	pro Stück	2.20
Mini Patisserie, lassen Sie sich überraschen	pro Stück	2.50
Mini-Berliner	pro Stück	1.70
Fruchtwähe gemäss Tagesangebot	pro Stück	3.60
Panettoncino	pro Stück	2.50
Früchte		
Apfel, Birne, Orange, Banane	pro Stück	1.20
Pfirsich, Nektarine, Mandarine, usw.	nach Saison	
Backwaren		
Bürli	pro Stück	1.60
Buttergipfel	pro Stück	1.60
Rusticogipfel	pro Stück	1.60
Schoggigipfel	pro Stück	2.50
Laugengipfel	pro Stück	1.60
Engadiner Nussbrötchen	pro Stück	2.00



Gastronomie

Weine

(Weinkellereien; Landolt Weine und Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Zürich)

Weissweine

CHF

Zürich

Sternhalde Riesling X Sylvaner, Zürichsee	2009	75 cl	21.50
Gottfried Keller weiss Zürcher Cuvée	2009	75 cl	19.00
Stadt Zürich Räuschling Burghalde-Riesbach	2009	75 cl	23.00

Wallis

Chardonnay du Valais AOC, Germanier, Vétroz	2008	75 cl	27.50
---	------	-------	-------

Waadt

Epesses AOC Lucine	2009	75 cl	23.50
Féchy AOC Azuré	2009	75 cl	20.50

Frankreich

Viognier Vin de Pays Luc Pirlet, (Pays d'Oc)	2009	75 cl	21.50
--	------	-------	-------

Italien

Roero Arneis DOC Batasiolo, (Piemonte)	2009	75 cl	21.50
--	------	-------	-------

Spanien

Gran Viña Sol Torres, Penedès do, (Catalunya)	2009	75 cl	20.00
---	------	-------	-------

Roséwein

CHF

Neuenburg

Neuchâtel Oeil de Perdrix AOC, Caves du Château d'Auvernier	2008	75 cl	24.50
--	------	-------	-------

Rotweine

CHF

Zürich

Stadt Zürich Blauburgunder Burghalde-Riesbach	2008	75 cl	23.00
---	------	-------	-------

Graubünden

Maienfelder Chällerstägli	2008	75 cl	25.00
---------------------------	------	-------	-------

Tessin

Merlot del Ticino DOC Selezione d'Ottobre Matasci	2008	75 cl	22.50
---	------	-------	-------

Frankreich

Fleurie AOC la Chapelle des Bois, Beaujolais	2008	75 cl	23.00
Syrah Les Barriques Vin de Pays Luc Pirlet, (Pays d'Oc)	2007	75 cl	19.50

Italien

Col di Sasso Banfi IGT, (Toscana)	2008/2009	75 cl	17.50
Cannonau di Sardegna DOC Masone Mannu, (Sardinien)	2008	75 cl	25.00

Spanien

Ibéricos Rioja doca Crianza Torres, (Rioja)	2007	75 cl	20.00
---	------	-------	-------

Australien

Penfolds Koonunga Hill Shiraz/Cabernet	2006	75 cl	25.00
--	------	-------	-------



Gastronomie

Prosecco / Champagner

CHF

Prosecco Gancia DOC Spumante Brut	75 cl	19.00
Champagner Mumm Cordon Rouge Brut	75 cl	49.00

Biere

CHF

Ittinger Klosterbräu	33 cl	3.80
Clausthaler (alkoholfrei)	35 cl	3.50
Hürlimann Lager Bier	50 cl	4.00

Angebots-, Preis und Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.

UniversitätsSpital Zürich

Direktion Betrieb
Gastronomie
Catering Team
Rämistrasse 100
CH-8091 Zürich

Telefon +41 (0)44 255 31 31
catering@usz.ch
www.usz.ch



**UniversitätsSpital
Zürich**