

ZOOCATERING

EVENTBUCHUNG: TEL. 044 254 25 33 | EVENT@ZOO.CH



ANGEBOT GASTRONOMIE

Die Restaurationsbetriebe des Zoo Zürich setzen vom Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit. Die Zoorestaurants verarbeiten soweit als möglich nur regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus tiergerechter Haltung in der Schweiz.

Aus allen Umsätzen der Zoorestaurants und Zooshops gehen zwei Prozent zuhanden der Naturschutzprojekte des Zoo Zürich.



BRUNCH

Mit unserem Brunchbuffet schaffen Sie für Ihre Gäste einen reichhaltigen Start in einen spannenden Zootag.

Elefanten Brunch in der Thailodge

CHF 46.00

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli
- Exotisches Müsli mit Kokosmilch (vegan)
- Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl
- Naturjoghurt
- Hausgemachter Butterzopf
- Hausgemachter Kräuteraufstrich
- Fruchtsalat mit Vanille
- Verschiedene Käse- und Wurstsorten aus der Region
- Hausgemachte exotische, saisonale Konfitüren und Nuss-Ingwer-Crème
- Wakame-Gurkensalat
- Blumenkohl asiatische Art
- Spitzkohl

WARME GERICHTE

- Rührei mit gebratenem Speck
- Gebratener Reis mit Karotten, Lauch und Sojasauce
- Thainudeln
- Grünes Curry mit Schweinefleisch
- Tom Kha Gai
- Pouletgeschnetzeltes an Süss-Sauer Sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- Zwei verschiedene Desserts

GETRÄNKE INBEGRIFFEN

- Kaffee und Sirocco Bio Tee
- Heisse Schokolade und Ovomaltine
- Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

ANGEBOT GASTRONOMIE



APÉRO

Wir bieten eine grosse Vielfalt an Apéro-Kompositionen mit Köstlichkeiten aus aller Welt.

Snacks pro Person

| | |
|---|----------------|
| – Hausgemachte Manjok- und Gemüsechips | CHF 4.00 |
| – Gemischte Mini-Sandwiches | CHF 4.50 / St. |
| – Curry Cashewnüsse | CHF 4.00 |
| – Gemüsesticks mit Cocktail Dip | CHF 4.50 |
| – Früchtespiess | CHF 4.50 / St. |
| – Pouletspiess mit pikanter Limetten-Minz-Marinade | CHF 5.50 |
| – Rindspiess mit Schaschlik Dip | CHF 5.50 |
| – Edamame | CHF 4.00 |
| – Süsskartoffelsalat mit Feta | CHF 4.50 |
| – Quinoa-Tomaten-Salat | CHF 4.50 |
| – Tabulé | CHF 4.50 |
| – Marinierte Fleischbällchen | CHF 4.50 |

Apéro-Pauschalen

Die folgenden Apéro-Vorschläge bieten Ihren Gästen ein breites Angebot, ohne dass Sie sich um genaue Bestellmengen kümmern müssen. Die Apéro-Pauschalen sind für eine Stunde berechnet.

Asiatischer Apéro

CHF 21.50

- Gemüsesalat mit geröstetem Sesam
- Verschiedene Dim Sum
- Glasnudelsalat
- Gebeiztes Fischfilet mit Wasabi Dip
- Duftende Thai-Fleischbällchen

Afrikanischer Apéro

CHF 21.00

- Rindragout unter Süsskartoffelstampf
- Tomaten-Bananesalat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süsshholz-Grissini mit Avocado Dip
- Pouletspiess mit Limetten-Minz-Marinade

Europäischer Apéro

CHF 19.00

- Rindspiess mit Schaschlik Dip
- Peperoni-Mousse mit Maisbrot
- Süsskartoffelsalat mit Feta
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Fenchel-Orangen-Salat mit Speck-Chip

Südamerikanischer Apéro

CHF 21.00

- Andalusisches Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Vegetarische Wraps
- Quinoa-Tomaten-Salat

ANGEBOT GASTRONOMIE



APÉRO RICHE

Die folgenden Apéro riche-Vorschläge bieten Ihren Gästen ein breites Angebot, ohne dass Sie sich um genaue Bestellmengen kümmern müssen. Die Apéro riche-Pauschalen sind für zwei Stunden berechnet.

Asiatischer Apéro riche

CHF 48.00

- Edamame
- Gemüse-Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen
- Glasnudelsalat
- Thai-Rindstatar mit Koriander Dip
- Duftende Thai-Fleischbällchen
- Pikanter Rindfleischsalat «Yam Nue»
- Pouletspiess mit Erdnusssauce
- Sushi im Glas mit Wasabi Dip (einheimischer Fisch)
- Hühnersuppe mit Koriander
- Mango-Ingwer-Lassi

Afrikanischer Apéro riche

CHF 45.00

- Zitronen Couscous mit Datteln und Feigen
- Tomaten-Bananen-Salat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süssholz-Grissinis mit Avocado Dip
- Rindsragout unter Süsskartoffelstampf
- Pouletspiess mit Limetten-Minz-Marinade
- Maissuppe
- Afrikanische Omelette
- Falafel mit Joghurt Dip
- Schokoladen-Bananencreme mit karamellisierter weisser Schokolade

Europäischer Apéro riche

CHF 45.00

- Peperonimousse mit Maisbrot
- Kartoffel-Trüffelsuppe
- Fenchel-Orangen-Salat mit Speck-Chip
- Chipolata serviert mit Senf
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Rindfleischspiess mit Schaschlik Dip
- Crêperöllchen mit Schnittlauchcrème
- Quiche Lorraine aus dem Ofen mit Sauerrahm
- Süsskartoffel-Salat mit Feta
- Bayerische Crème mit Himbeerkompott

Südamerikanischer Apéro riche

CHF 43.00

- Andalusisches Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Quinoa-Tomaten-Salat
- Gauchowurst auf Süsskartoffelsalat
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Gebratenes Hechtfilet auf Safran-Couscous-Salat mit Tomatensalsa
- Pouletspiess mit Avocado Dip
- Verschiedene Wraps
- Caipirinha-Mousse

ANGEBOT GASTRONOMIE



FLYING DINNER / FLYING BUFFET

Die Mengen beim Flying Dinner sind so kalkuliert, dass Ihren Gästen danach der Magen bestimmt nicht mehr knurrt. Es ist eine vollwertige Mahlzeit.

Asiatisch

CHF 74.00

- Rindstafelspitz mit Gemüse in Zitronengrasaspik und Wasabi Dip
- Pikante Rindfleischbällchen auf gebratenem Reis
- Kohlsuppe
- Gebratener Tofu mit Kokosnuss-Sauce
- Gebratene Pouletstreifen mit Pak Choi, Sprossen und Gemüse
- Gebratenes Fischfilet mit Gemüse
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Afrikanisch

CHF 69.00

- Taboulé
- Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen und Kartoffeln
- Tomaten-Bananensalat
- Poulet an Tomaten-Kokosnuss-Sauce mit Duftreis
- Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen und Einlage
- Rindfleisch-Eintopf mit Süsskartoffelstampf
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Europäisch

CHF 73.00

- Hüttenkäse-Tatar mit Zwiebelbrot-Chip
- Kalbsfrikadelle auf Erbsenmousseline und Zwiebelkonfit
- Forellenfilet in Zitronenöl auf Toskanischem Brotsalat
- Polenta-Suppe
- Rindsragout mit Portweinsauce und Selleriestampf
- Gnocchi mit Kirschtomate und Basilikum
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Südamerikanisch

CHF 71.00

- Tomaten-Suppe mit Honig und Chili
- Chili con Carne
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Peruanische Reispfanne mit frischem Fisch (je nach Fang)
- Verschiedene Wraps
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

ANGEBOT GASTRONOMIE



BUFFET

Lassen Sie sich verwöhnen von unseren reichhaltigen Buffets mit Speisen aus vier Kontinenten. Der krönende Abschluss ist ein unvergessliches Dessertbuffet. Ab 30 Personen.

Asiatisches Buffet

CHF 87.00

VORSPEISEN

- Wakame-Gurkensalat
- Spitzkohl mit mariniertem Tofu
- Rettich-Algensalat
- Gemüse im Reisblatt
- Hühnersuppe serviert mit Koriander und Reisbrot
- Papaya-Salat
- Mit Ingwer-Chili-Koriander gebeiztes Fischfilet
- Glasnudelsalat
- Pouletspiess mit Avocado Dip
- Verschiedene Wraps
- Caipirinha-Mousse

HAUPTGERICHTE

- Rotes Curry mit Gemüse
- Gebratener Reis
- Grünes Curry mit Rindfleisch, Ingwer und Zitronengras
- Poulet an Süss-Sauer-Sauce mit Ananas und Peperoni
- Gemüseragout mit Schlangenbohnen, Kartoffeln, Auberginen und Tomaten
- Frühlingsrollen auf Bananenblättern
- Thai Nudeln
- Gedämpfter Jasminreis
- Gebratener Kahla pli
- Wokgemüse

DESSERT

- Asiatisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Schweinsbraten mit Zitronengras gespickt CHF 10.00
- Rindsentrecôte mit Ingwer in Chili-Honig-marine CHF 15.00
- Rindsfilet in Sesamkruste und Mangochutney CHF 20.00

ANGEBOT GASTRONOMIE

Afrikanisches Buffet

CHF 87.00

VORSPEISEN

- Rindfleischspieß an Pfeffermarinade
- Tabulé
- Humus mit Kräuter-Croûtons
- Weisskohl mit Speck
- Karotten-Orangensalat mit Ingwer
- Maissuppe mit gebackenem Mais
- Tomaten-Bohnensalat
- Gebratener Tagesfisch

HAUPTGERICHTE

- Kalbsschulter mit Dattel-Feigen-Chutney
- Marokkanischer Quinoa
- Poulet «Au Coco» an Tomaten-Kokosnuss-Sauce
- Fischfilet auf Mangoldrahmgemüse mit Limetten
- Süsskartoffeln
- Ofengemüse
- Madagassisches Gemüseragout mit Kichererbsen, Linsen und Zitronengras
- Bohnen
- Gewürzreis

DESSERT

- Exotisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Kalbsrücken aus dem Ofen mit Pfeffersauce CHF 15.00
- Rindsentrecôte mit Senf-Honigjus CHF 15.00
- Rindsfilet mit afrikanischer Rotweinsauce CHF 20.00

Europäisches Buffet

CHF 87.00

VORSPEISEN

- Rindstatar mit Kapern Dip
- Toskanischer Brotsalat
- Gemüsestrudel
- Mariniertes Feta mit Kräutern
- Antipasti-Gemüse mit Sbrinz
- Trüffel-Kartoffel-Suppe
- Randensalat mit Apfel
- Walliser Rohschinken mit Grissini
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

HAUPTGERICHTE

- Zweierlei Spiesse (Rind, Schwein)
- Spätzli
- Gebackenes Poulet aus dem Ofen
- Fischfilet auf saisonalem Gemüse
- Tortillas
- Kartoffel-Lauchgratin
- Rösti
- Saisonale Gemüsepfanne
- Teigwaren

DESSERT

- Traditionelles Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Kalbsrücken aus dem Ofen mit Pfeffersauce CHF 15.00
- Rindsentrecôte mit Senf-Honigjus CHF 15.00
- Rindsfilet im Thymianmantel CHF 20.00

ANGEBOT GASTRONOMIE

Südamerikanisches Buffet

CHF 87.00

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Mais-Bohnensalat
- Blattsalate
- Verschiedene Tortillas
- Süsskartoffelsalat «Jamaikanische Art»
- Pão de Queijo (brasilianische Käsebrötchen)
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Rindfleischspieß mit Avocado Dip

HAUPTGERICHTE

- Gaucho-Wurst
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Gaucho-Spiesse (Rind, Poulet)
- Schweinskrustenbraten
- Grilliertes Fischfilet (je nach Fang)
- Grillgemüse
- Kräuterpolenta
- Kubanischer Reis
- Argentinischer Gemüse Eintopf
- Maiskolben

DESSERT

- Südamerikanisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| – Grillierte Kalbshaxen | CHF 15.00 |
| – Rindsentrecôte | CHF 20.00 |
| – Rinds-Rib Eye am Stück gebraten | CHF 20.00 |



ANGEBOT GASTRONOMIE

Grillbuffet Standard

CHF 65.00

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Pikant marinierte Oliven
- Saisonale Salate und Blattsalate
- Verschiedene Dips

VOM GRILL

- Pouletflügeli
- Schweinshalssteak
- Verschiedene Würste
- Fleischspiesse (Rind, Poulet)
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Feurige Kartoffeln
- Maiskolben
- Chimichurri-Sauce, Chilibutter, Kräuterbutter

DESSERT

- Dessertbuffet

Grillplausch Deluxe

CHF 98.00

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Pikant marinierte Oliven
- Saisonale Salate und Blattsalate
- Gebackene Jalapeños
- Verschiedene Dips

VOM GRILL

- Pouletflügeli
- Schweinshalssteak
- Verschiedene Würste
- Rinds-Rib Eye am Stück
- Fleischspiesse (Lamm, Poulet)
- Aromatisiertes Forellenfilet im Backpapier
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Maiskolben
- Feurige Kartoffeln
- Chimichurri-Sauce, Chilibutter, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

DESSERT

- Dessertbuffet

ANGEBOT GASTRONOMIE



MENÜVORSCHLÄGE

Lassen Sie sich verwöhnen von unseren reichhaltigen Buffets mit Speisen aus vier Kontinenten. Die Menüs sind für Gruppen ab 30 Personen zusammengestellt.

Asiatisches Menü **CHF 86.00**

- Gemüsesalat mit Sojasprossen CHF 12.50
- Tom-Kha-Gai-Suppe mit Pilzen und Poulet CHF 10.50
- Kalbsfilet in Aromen pochiert an Erdnuss-Sauce mit Duftreis und gebratenem Gemüse CHF 52.00
- Süsses Sushi mit eingelegten Mini-Bananen in Kokosnussmilch und Chili, serviert mit Mangoglace CHF 16.00

Afrikanisches Menü **CHF 82.00**

- Südafrikanischer Bananensalat mit Curry-Zitronendressing CHF 9.50
- Tomaten-Kokossuppe mit Pfefferschäum CHF 10.50
- Rindsfilet an Rotweinsauce mit Süsskartoffel und Gemüse CHF 52.00
- Kaffee-Crème Brûlée mit Sauerrahmglace und Früchtemosaik CHF 14.50

Europäisches Menü **CHF 90.00**

- Dreierlei aus Europa (Tatar/Antipasti/skandinavische Fischrolle) CHF 19.50
- Karottensuppe mit Flûtes CHF 10.50
- Kalbsrücken an Kräuterrahmsauce mit gebackenem Brotknödel und saisonalem Gemüse CHF 49.00
- Bayerische Crème mit Waldbeerenkompott und Joghurtglace CHF 16.00

ANGEBOT GASTRONOMIE

Südamerikanisches Menü

CHF 90.00

- Caesar Salad mit gebratenem Speck und Parmesansplitter CHF 16.50
- Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen CHF 12.50
- Rinds-Rib-Eye am Stück gebraten an pikanter Tomaten-Kräutersalsa mit feurigen Kartoffeln und Ofengemüse CHF 52.50
- Kubanisches Schokoladenmousse mit Mangokompott CHF 13.50

Gala Menü

CHF 98.00

- Tomatenessenz mit hausgemachten Ravioli CHF 14.00
- Konfierte Lachsforelle mit Auberginen CHF 19.00
- Variation vom Kalb (Bäggli) und Rind (Filet) mit Parmesan-Polenta und glasierten Karotten CHF 54.00
- Ananasmousse mit Passionsfrucht, Minzpesto und Vanilleglace CHF 16.00

Vegetarische Hauptgänge

- Bio Acquerello-Risotto mit gebratenem Gemüse und Tomatenpesto CHF 34.00
- Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen und Zitronengras CHF 34.00
- Madagassische Ravioli auf Mangold-Gemüse CHF 34.00

Dessertbuffet

- Exotisches Dessertbuffet CHF 26.00
- Exotisches Dessertbuffet mit Schweizer Käseauswahl CHF 32.00



KONTAKT

In der Eventabteilung beraten wir Sie gerne persönlich:

Montag bis Freitag

8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

Telefon +41 (0)44 254 25 33

Mail event@zoo.ch

zoo.ch/event

zoo!
Z Ü R I C H

Zoo Zürich AG
Zürichbergstrasse 221
CH-8044 Zürich
T +41 (0)44 254 25 00
zoo@zoo.ch
www.zoo.ch

Wer Tiere kennt, wird Tiere schützen.