



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE



Rana di pomodoro

Pomodoro

Angebot für Gruppen,
Seminare und Meetings



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE

WIR HEISSEN SIE UND IHRE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN!

Mit unseren zwei Sälen und der Sommerterrasse haben wir für Ihre Gruppe die passenden Räumlichkeiten. Sei es für den Geburtstag im Kreis der Familie, fürs Team bei der Retraite oder für ein Seminar.

Das Restaurant Zoo Caffè & Ristorante serviert italienische Küche in ungezwungener Atmosphäre. Pizza, Pasta und andere italienische Klassiker prägen das Angebot.

Gerne beraten wir Sie für einen gelungenen Anlass und wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das Team vom Zoo Caffè & Ristorante



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE

SEMINARE & MEETINGS

Saal im EG für max. 40 Personen (inkl. Mobiliar ausrichten)	½ Tag* 1 Tag	340.– 650.–
---	----------------	----------------------

Saal im OG für max. 80 Personen (inkl. Mobiliar ausrichten)	½ Tag* 1 Tag	550.– 1000.–
---	----------------	-----------------------

* Raummiete ½ Tag: 8 bis 12 Uhr oder 14 bis 18 Uhr

Zusätzlicher Flipchart	½ Tag 1 Tag	12.– 25.–
------------------------	---------------	--------------------

Beamer und Leinwand		100.–
---------------------	--	--------------

Bei zusätzlicher Buchung eines Mittag- oder Abendessens im Zoo Caffè & Ristorante erlassen wir Ihnen 30% der Raummiete.

Kaffeepausen-Pauschale	pro Person 15.–
-------------------------------	------------------------

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfeli (am Morgen),
Gebäck (am Nachmittag), eine Frucht pro Person

GRUPPEN-PAUSCHALEN (AB 20 PERSONEN)

Flying Pizza	pro Person 27.–
---------------------	------------------------

Diverse geschnittene Pizzen zum Teilen.

Jeder Gast nimmt sich nach eigenem Gusto seine Lieblingsstücke auf den Teller.

Pasta-Tavolata	pro Person 27.–
-----------------------	------------------------

Drei verschiedene Pastasorten an passenden Saucen zum Teilen.

Jeder Gast stellt sich nach eigenem Gusto seinen Pastateller zusammen.

Gruppen-Apéro Zoo Caffè & Ristorante	pro Person 39.–
---	------------------------

Diverse geschnittene Pizzen werden an Stehtischen oder an der Bar serviert.

Parmesanmöckli, Oliven, Weisswein, Bier und Mineralwasser inklusive.

Upgrade Prosecco zusätzlich zum Gruppen-Apéro Zoo Caffè & Ristorante	pro Person 10.–
--	------------------------



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE

APÉRO & APÉRO RICHE (AB 10 PERSONEN)

Für Apéro und Apéro riche empfehlen wir, mindestens 30% der Speisen vegetarisch oder vegan zu bestellen.

Kalte Apéro-Häppchen

Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella	4.–
Pastasalat mit Parmesanflocken, mediterranem Gemüse & Basilikum	4.–
Bruschetta al salmone	5.–
Vitello-Trotato	5.–
Rindstatar	5.–
Roastbeef mit Zitronenvinaigrette und Rucola	5.–

Warme Apéro-Häppchen

Arancini (frittierte Reisbällchen)	4.50
Frittierte Zucchini Blüten	5.–
Parmigiana di Melanzane (Auberginenaufbau mit Tomaten und Käse)	5.–
Frittierte Steinpilz-Ravioli mit Käsecreme	5.50

Bestellmenge

Bitte bestellen Sie die Speisen in der gleichen Anzahl wie Ihre Gruppengrösse, mindestens aber für 10 Personen.

Apéro

Rechnen Sie für einen einstündigen Apéro mit 3 bis 5 verschiedenen Häppchen.

Apéro riche

Rechnen Sie für einen eineinhalb- bis zweistündigen Apéro mit 5 bis 8 verschiedenen Häppchen.



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE

MENÜVORSCHLÄGE (AB 10 PERSONEN)

MENÜ 1

Blattsalat im Weckglas	7.-

Piccata di pollo, Tagliatelle mit Tomatensauce, Garnitur	29.-
oder	
Tagliolini mit Rucola & Tomaten (vegetarisch, gluten- & laktosefrei)	21.-

Mousse al cioccolato	6.-

MENÜ 2

Zuppa di pomodoro (Tomatencrèmesuppe)	11.-

Zitronensorbet mit Apérol	9.-

Kalbs-Paillard «Limoni», Tagliatelle & Tagesgemüse	44.-
oder	
Auberginen-Ravioli alla Pugliese (Tomaten & Büffelmozzarella-Crème)	28.-

Tiramisu	9.-

MENÜ 3

Taglieri di Salumi (Antipasti: Aufschnitt & Parmesan)	15.-

Garganelli mit Tomaten & Basilikum	19.-

Saltimbocca (Schwein) alla romana, Safranrisotto & Peperonata	38.-
oder	
Parmigiana di melanzane	27.-

Panna cotta	6.-

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen. Wir empfangen Sie gerne bei uns im Zoo Caffè & Ristorante für eine Anlassbesprechung, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.



ZOO CAFFÈ & RISTORANTE

Herkunft und Beschaffung

Unsere Rohprodukte stammen zum grössten Teil und wenn immer möglich aus der Region und in den meisten Fällen aus der Schweiz. Auf Flugwaren verzichten wir vollständig.

Unser Fisch stammt aus Schweizer Gewässern oder aus Schweizer Zucht. Auf Meerfisch, Schalentiere und Meeresfrüchte verzichten wir ganz.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus tiergerechter Haltung in der Schweiz.

Für noch mehr Nachhaltigkeit: Poulet-Spezialgerichte

Eine Besonderheit auf der Speisekarte des Zoo Caffè & Ristorante sind zwei Poulet-Spezialgerichte. Das Fleisch dafür stammt von ausgedienten Legehennen aus der Bio-Eier-Produktion. Solche Legehennen haben in der Schweiz eine Lebenserwartung von durchschnittlich 18 Monaten, da dann ihre Produktivität nachlässt. Die getöteten Tiere werden üblicherweise für die Energiegewinnung einer Biogas-Anlage zugeführt. Für die klassische Fleischproduktion eignen sich die Legehennen nicht, da die Tiere wenig Fleisch ansetzen und dieses nicht dem üblichen Standard entspricht.

Der Zoo Zürich hat nun in Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Produzenten zwei Pouletgerichte entwickelt, bei denen das Fleisch der Hennen dennoch genutzt werden kann.

So geht die wertvolle und qualitativ hochwertige Protein-Ressource nicht verloren und die ausgedienten Legehennen erfahren eine sinnvolle Zweitnutzung.

Geld für den Naturschutz

Die Gewinne der Zoorestaurants und Zooshops fliessen direkt in den Zoo Zürich und unterstützen damit dessen ideelle Ziele.

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

KONTAKT

Lassen Sie sich von unserem Zoo Caffè & Ristorante-Team beraten.

Zoo Caffè & Ristorante
Zürichbergstrasse 231
CH-8044 Zürich

Telefon: +41 (0)44 254 28 53
E-Mail: caffe.ristorante@zoo.ch