

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
PwC Inn.

Ganz nach Ihrem Gusto...

... organisieren wir Ihre Kaffeepausen, Stehlunches oder Apéros. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Zum Anbeissen...

... präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüss? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein über das vorliegende Catering-Angebot, dass jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

Haben Sie spezielle Wünsche...

... zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und natürlich auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte. Nach Wunsch stellen wir Ihnen auch selbstverständlich ein vegetarisches und veganes Angebot zusammen.

Kontaktadresse für externe Anfragen:

Oliver Höllerer
Betriebsleiter PR PwC
Birchstrasse 160, 8050 Zürich
Telefon: +41 58 563 90 50
E-Mail: oliver.hoellerer@gmz.migros.ch

Kontaktadresse für interne Anfragen:

ISS Schweiz AG
E-Mail: ch_food_beverage_zh@pwc.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro Combos	Seite 4
Kaltes Angebot	Seite 5
Diverse Platten und Sandwiches	Seite 6
Warme Snacks und Häppchen	Seite 8
Süßes	Seite 9
Unsere Buffets	Seite 10
Sitzungszimmer-Raummiete / -Angebot	Seite 11 - 12
Getränke	Seite 13
Allgemeines	Seite 14



APÉRO COMBOS

Combo 1	pro Pers.	15.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Chips und Nüssli		
Combo 2	pro Pers.	18.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Nachos mit Avocado Dip		
Combo 3	pro Pers.	23.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, diverse Canapes, Jalapeños, Bergkäse- Traubenspiessli, Schinkengipfeli		
Combo 4	pro Pers.	25.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Partybröti divers gefüllt, Crudités mit Dip-Sause, Schinkengipfeli, Chäschüechli		
Combo 5	pro Pers.	29.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mini-Canapés divers belegt, Bergkäse- Traubenspiessli, Mozzarellasticks, Schinkengipfeli, Satay Pouletspiessli		
Combo 6	pro Pers.	36.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Tomaten- Mozzarella Spiess, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Satay Pouletspiessli, Crevetten im Kartoffelmantel mit Crème fraîche, Mini Burger (Beef)		

KALTES ANGEBOT

Mini-Canapé-Platten

Brie, Eier, Lachs, Salami, Schinken,
Spargel, Thon

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl	Platte	52.00
36 Stück mit 6 Sorten nach Wahl	Platte	85.00

Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse Stück 5.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Antipasti	Stück	5.50
---	-------	------

Grosse Sandwiches

Schinken, Salami, Käse, Lachs, Bündnerfleisch, Stück 8.50
Thonmasse, Fleischkäse

Crostini

Tomaten, Oliven, Pesto Stück 3.50

Snacks

Nachos mit Guacamole 500 g 25.50

Chips (Paprika und Nature) Pack 12.50

Geröstete Nussmischung
im kleinen Weckglas

Diverses

Melonen-Rohschinkenspiessli Stück 3.50

*Zartes Rindstatar reichhaltig garniert Stück 4.50

Marinierte Tomaten-Mozzarellaspießchen Stück 3.50

Bergkäse-Traubenspiessli Stück 3.50

Blinis mit Rauchlachs und Meerrettich Stück 4.50

Muffin salzig Stück 3,50

Mini Tortillas: Stück 3.50

- ab einer Bestellmenge von mind. 10 Stück



DIVERSE PLATTEN

Apéro-Platte Gemüse & Käse (für 4 Personen)	880 g	54.00
Gemüse fein geschnitten mit 2 verschiedenen Dips, Radiesli, Cherrytomaten und Käse		
Antipasti-Platte (für 4 Personen)	1000 g	63.00
mit grilliertem Gemüse, Parmesanbröckli und Tomaten, Mozzarellaspissli mit grünen und schwarzen Oliven garniert und Brot		
Bündner-Platte (inkl. Brot / für 4 Personen)	590 g	65.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola		
Käse-Platte (inkl. Brot / für 4 Personen)	1000 g	58.00
Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweichkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur		
Sushi-Platte Haru (für 4-6 Personen)	900 g	67.00
18 Häppchen mit Lachs und Thunfisch, 24 kleine Rollen mit Gurke, Lachs, eingelegtem Rettich und Thunfisch, Ingwer, Wasabi und Sojasauce		

DIVERSE SANDWICHES

Laugenzpof mit Schinken (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzpof mit Salami (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzpof mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	55.00
Laugenzpof mit Antipasti (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzpof mit Käse (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzpof mit Roastbeef (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzpof mit Bündnerfleisch (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzpof mit Lachs (50 cm)	Stück	65.00





WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Spinatähuechli	Stück	3.50
Mini-Flammkuchen	Stück	4.00
Beef Balls mit Tomatensauce	Stück	3.50
Satay-Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Stück	3.50
Jalapeños (vegetarisch) mit Frischkäse	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.90
*Mini-Hamburger im Bun mit rassigem Hausdip	Stück	5.50
Samosas mit Minz-Joghurtdip	Stück	3.90
Windbeutel mit Käse	Stück	3.50
Momos: Beef, Chicken, Edamame/Spinat	Stück	4.50
Mozzarellasticks mit Sweet-Chilisauce	2 Stück	3.50
Crevetten im Kartoffelmantel mit Crème fraîche	Stück	3.50

*ab einer Bestellmenge von mind. 10 Stück



SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Mini-Brownie	Stück	3.50
Mini-Gebäck	Stück	3.50
Dessertvariationen	pro Person	4.50



UNSERE BUFFETS

Preisangabe je Person

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Kleines Frühstücksbuffet à discréction	p. Pers.	25.50
Diverse Brötli und Gipfeli		
Butter und Konfitüren		
Diverse Cerealien mit Joghurt		
Fleisch und Käseplatte		
Birchermüesli		
kalte Milch, Orangensaft		

Zusätzlich zum Buffet

Chipolata	Portion	3.50
Rührei	Portion	3.50
Speck	Portion	3.50

Auf Wunsch zum Ergänzen

Nera Prosecco Spumante	Flasche	48.00
Champagner Bollinger Spécial Cuvée brut	Flasche	90.00
Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Michel 25 cl	Flasche	3.60
Chiefs Milk Protein 33 cl	Flasche	3.90



SITZUNGSZIMMER- ANGEBOT

Kaffeepausen

Vormittagspause «Simple» Orangensaft, Gipfeli, Brötchen	Pro Person	8.00
Vormittagspause «Plus» Orangensaft, Gipfeli, Brötchen Früchtekorb und Birchermüesli	Pro Person	11.00
Nachmittagspause «Simple» Orangensaft, süsse Snacks	Pro Person	8.00
Nachmittagspause «Plus» Orangensaft, süsse Snacks, Früchtekorb und Trockenfrüchte	Pro Person	11.00

Einzelangebot Pausenangebot / Getränke

Süssgetränke 50 cl	Flasche	2.50
Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Gipfeli Butter, Laugen	Stück	1.70
Keimkraftgipfel	Stück	2.00
Gipfeli Français	Stück	1.90
Brötli	Stück	2.00



SITZUNGSZIMMER- ANGEBOT

Einzelangebot Pausenangebot / Verpflegung

Bunte Fruchtspießli	Stück	4.50
Mini Süßgebäck	Stück	3.50
Geschnittene Früchte	Weckglas	4.50
Birchermüesli	Weckglas	4.50
Joghurt	Weckglas	4.50
Ganze Früchte	Stück	1.50

Mittagsverpflegung

Business-Lunch

3-Gang Business-Lunch In Absprache mit Betriebsleitung

Business-Stehlunch

2-Gang Business-Stehlunch In Absprache mit Betriebsleitung
3-Gang Business-Stehlunch In Absprache mit Betriebsleitung

Selbstbedienung im Restaurant

Grosse Auswahl an Reguläre Verkaufspreise
Verpflegungsmöglichkeiten

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Betriebsleitung.



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Michel Säfte 25 cl	Flasche	3.60
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	2.50
Orangensaft 1l	Flasche	8.50
Diverse Süßgetränke 50 cl	Flasche	2.50

Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	5.40
Sonnenwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	4.50
Appenzeller Quöllfrisch 20 l (nur mit Service möglich)	Offenausschank	190.-



ALLGEMEINES

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren brauchen wir folgende Angaben von Ihnen:

- Datum und Uhrzeit des Anlasses
- Art des Anlasses
- Personenzahl (spätestens 48 Std. vor dem Anlass sollte die für uns verbindliche Anzahl der Gäste bekannt sein)
- Name, interne Adresse und Kostenstelle für den Auftrag und die Rechnungsstellung
- Name und Kontaktdaten des Gastgebers und Kontaktperson während des Anlasses
- Zeitplan während des Anlasses

Änderungen

Die gemeldete Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Std. im Voraus mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

Annulationen

Wird ein Anlass vom Veranstalter annulliert, werden folgende Kosten verrechnet:

- 2 Tage vor dem Anlass:
50 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- 1 Tag vor dem Anlass:
75 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- Am Veranstaltungstag:
100 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten

Zusatzkosten bei Anlässen

- Die in der Offerte angegebenen Mitarbeiterkosten sind Annahmen und werden nach dem Anlass nach Aufwand abgerechnet
- Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke, Menükarten etc. nach Aufwand

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

