

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE



SIX



APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
SIX HTP und HT 201, Zürich.

Ganz nach Ihrem Gusto...

... organisieren wir Ihre Kaffeepausen, Stehlunches, Apéros oder Cocktailpartys. 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

Kontaktadresse:

Ana Vera
Stv. Betriebsleiterin PR SIX HTP
Sales & Event Koordinatorin Convention Point und HTP
Pfungstweidstrasse 110, 8005 Zürich
Telefon: +41 58 399 93 08
E-Mail: catering.sixhntp@gmz.migros.ch

Martin Serafimovik
Betriebsleiter PR SIX HTP und HT 201
Gastronomie Convention Point
Hardturmstrasse 201
8005 Zürich
Telefon: +41 58 399 93 07
E-Mail: martin.serafimovik@gmz.migros.ch

Sarah Zinser
Stv. Betriebsleiterin PR SIX HT201
Hardturmstrasse 201, 8005 Zürich
Telefon: +41 58 399 32 72
E-Mail: sarah.zinser@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Kaltes Angebot	Seite 4
Diverse Platten und Sandwiches	Seite 5
Warme Snacks und Häppchen	Seite 6
Süßes	Seite 7
Unsere Buffets	Seite 8
Getränke	Seite 9
Mietmaterial	Seite 10
Allgemeines	Seite 11



KALTES ANGEBOT

Mini-Canapé-Platten (mind. 4 Stück pro Sorte)

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

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl Platte 39.00

36 Stück mit 6 Sorten nach Wahl Platte 69.00

Partybrötli gefüllt (mind. 4 Stück pro Sorte)

Schinken, Salami, Käse, Eimasse

Stück 4.50

Mostbröckli, Rauchlachs,
Tomaten-Mozzarella

Stück 5.00

Crostini

Tomaten, Oliven, Pesto

Stück 2.50

Antipasti-Spiessli

Stück 3.30

Blätterteigstengel mit Rohschinken

Stück 2.50

Melonen-Rohschinkenspiessli

Stück 3.00

Zartes Rindstatar reichhaltig garniert

Stück 3.50

Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiesschen

Stück 3.00

Nachos mit Guacamole

500 g 25.50

Chips (Paprika und Nature)

Pack 9.80

Salznüssli

Pack 7.80

Geröstete Nussmischung

100 g 4.50



DIVERSE PLATTEN

Gemüse-Käse-Platte (für 4 Personen)	1200 g	61.00
inkl. Brot, Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine mit rotem und grünem Pesto-Dip		
Antipasti-Platte (für 4 Personen)	1000 g	63.00
inkl. Brot, mit grilliertem Gemüse, Parmesanbröckli und Tomaten, Mozzarellaspießli mit grünen und schwarzen Oliven garniert und Brot		
Bündner-Platte (für 6 Personen)	590 g	65.00
inkl. Brot, Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola		
Käse-Platte (für 6 Personen)	1000 g	61.00
inkl. Brot, Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweikkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur		
Apéro-Platte Rustico (für 4-6 Personen)	1000 g	65.00
inkl. Brot, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobelter Sbrinz und reichhaltige Garnitur		

DIVERSE SANDWICHES

Pain Surprise Classic (30 Stück)	Stück	68.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück)	Stück	74.00
Pain Surprise Verdure + Formaggi (30 Stück)	Stück	68.00
Pain Surprise Mare (30 Stück)	Stück	71.00
Laugenzopf mit Schinken (50 cm)	Stück	47.00
Laugenzopf mit Salami (50 cm)	Stück	49.00
Laugenzopf mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	45.00
Laugenzopf mit Käse (50 cm)	Stück	48.00



WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Mini-Quiche: Käse, Lauch, Speck, Spinat, Tomaten	Stück	2.50
Mini-Flammkuchen	Stück	3.50
Beef Balls mit Tomatensauce	Stück	3.00
Satay-Pouletspiessli mit Erdnussauce	Stück	3.50
Jalapeños mit Frischkäse	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	2.50
Knusprig frittierte Crevetten im Kartoffelmantel	Stück	3.50
Mini-Hamburger im Bun mit rassicem Hausdip	Stück	5.50
Vegetarische Samosas mit Tiki Masala und Joghurdip	Stück	2.50



SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Panna cotta mit Beerencoulis	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Mini-Brownie	Stück	3.50
Mini-Gebäck Plunder, Nuss- und Mandelstange	Stück	1.90
Cake Rüebli, Zitronen, Schoggi, Marmor	Stück	3.00



UNSERE BUFFETS

Preisangabe je Person

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Kleines Frühstücksbuffet à discrétion p. Pers. 19.50

Diverse Brötli und Gipfeli
 Butter und Konfitüren
 Diverse Cerealien mit Joghurt
 Fleisch und Käseplatte
 Birchermüesli
 Kaffee, kalte Milch, Tee, Orangensaft

Zusätzlich zum Buffet

Cipollata	Portion	3.50
Rührei	Portion	3.50
Speck	Portion	3.50

Auf Wunsch zum Ergänzen

Nera Prosecco Spumante	Flasche	4000
Champagner Bollinger Spécial Cuvée brut	Flasche	67.00



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure 33 cl	Flasche	2.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 1 lt	Flasche	3.20
Frischer Fruchtsaft	Flasche	18.00
Orangensaft 1 lt	Flasche	6.00
Diverse Süßgetränke 33 cl	Flasche	2.20

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	2.20
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	1.90

Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	5.40
Quöllfrisch (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	4.50
Birra Moretti 33 cl	Flasche	5.40
Sonnwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	4.50

Bitte beachten Sie unser separates Weinangebot.



MIETMATERIAL

(ohne Konsumation)

Stofftischtuch für Stehtisch	pro Stück	5.00
Stofftischtuch für Buffettisch	pro Stück	8.00
Stoffserviette	pro Stück	1.50
Stehtisch	pro Stück	5.00
Eiskübel gefüllt mit Crushed Ice	pro Stück	10.00
Blumenschmuck		auf Anfrage
Wein- oder Wasserglas	pro Stück	0.60

Weitere Artikel organisieren wir gerne auf Anfrage.



ALLGEMEINES

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren benötigen wir folgende Angaben:

- Datum und Uhrzeit des Anlasses
- Art des Anlasses
- Personenzahl (spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass sollte die für uns verbindliche Anzahl der Gäste bekannt sein)
- Name und Interne Adresse 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 3 Arbeitstage im Voraus mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

Annulationen

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

- Bis 13 Tage vor dem Anlass:
Fr. 100.00 Bearbeitungsgebühr
- 12 - 7 Arbeitstage vor dem Anlass:
50% des Bestellpreises
- 6 - 4 Arbeitstage vor dem Anlass:
75% des Bestellpreises
- 3 - 0 Arbeitstage vor dem Anlass:
100% des Bestellpreises

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
- Zapfengeld nach Aufwand

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

