

CATERING SERVICES  
MIGROS

# CATERINGKARTE



**Stadt Zürich**  
Wasserversorgung



# APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen  
im Personalrestaurant  
**Wasserversorgung  
der Stadt 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 Wünsche ausgerichtete Offerte.

## **Kontaktadresse:**

Sylvia Haidle  
Betriebsleiterin PR WVZ  
Hardhof 9, 8021 Zürich  
Telefon: +41 44 415 24 82  
E-Mail: [mr-wvz@gmz.migros.ch](mailto:mr-wvz@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
Flaschenweine weiss	Seite 10
Flaschenweine rot	Seite 11
Schaumweine / Champagner	Seite 12
Mietmaterial	Seite 14
Allgemeines	Seite 15





## KALTES ANGEBOT

### Mini-Canapé-Platten

Brie, Bündnerfleisch, Cantadou, Eier, Lachs  
Rohschinken, 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

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse    Stück                      4.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Antipasti    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

Kleiner Krevetten-Cocktail mit Mango-Curry    Stück                      3.50

Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiesschen    Stück                      3.00

### Kleine Tartelettes

Thymian-Sauerrahmdip und Falafel                      Stück                      3.00

Dill-Sauerrahm und Eismeergarnelen                      Stück                      3.00

Ricotta und Pouletbrust                                      Stück                      3.00

### Snacks

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

<b>Apéro-Platte vegetarisch</b> (für 4 Personen)	800 g	39.00
Gemüse fein geschnitten mit 2 verschiedenen Dips, Radiesli und Cherrytomaten		
<b>Antipasti-Platte</b> (für 4 Personen)	1000 g	63.00
mit grilliertem Gemüse, Parmesanbröckli und Tomaten, Mozzarellaspiessli mit grünen und schwarzen Oliven garniert und Brot		
<b>Bündner-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	590 g	57.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola		
<b>Käse-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	1000 g	53.00
Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweichkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur		

## DIVERSE SANDWICHES

Pain Surprise Classic (30 Stück)	Stück	61.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück)	Stück	67.00
Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück)	Stück	61.00
Laugenzopf mit Schinken (50 cm)	Stück	42.00
Laugenzopf mit Salami (50 cm)	Stück	42.00
Laugenzopf mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	42.00
Laugenzopf mit Antipasti (50 cm)	Stück	51.00
Laugenzopf mit Käse (50 cm)	Stück	42.00
Laugenzopf mit Roastbeef (50 cm)	Stück	51.00
Laugenzopf mit Bündnerfleisch (50 cm)	Stück	51.00
Laugenzopf mit Lachs (50 cm)	Stück	51.00
Speckzopf (2 kg)	Stück	48.00



## WARMER 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
Tempura Vegi Sticks	2 Stück	2.50
Knusprig frittierte Krevetten im Pankomantel	Stück	3.50
Mini-Hamburger im Bun mit rassicem Hausdip	Stück	5.50
Diverse Samosas mit Tiki Masal und Joghurdip	Stück	2.50
Pocket-Pizza divers belegt	Stück	4.00





## SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Panna cotta mit Beerencoulis	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Mini-Brownie	Stück	3.50



# 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

Chipolata	Portion	3.50
Rührei	Portion	3.50
Speck	Portion	3.50

## Auf Wunsch zum Ergänzen

Nera Prosecco Spumante	Flasche	39.00
Champagner Bollinger Spécial Cuvée brut	Flasche	90.00
Zamba 25 cl	Flasche	4.50
Chiefs Milk Protein 33 cl	Flasche	3.80





## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	3.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 1 lt	Flasche	4.50
Diverse frische Säfte Zamba 1 lt	Flasche	18.00
Granini Orangensaft 1 lt	Flasche	6.00
Diverse Süßgetränke 50 cl	Flasche	3.70

### Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

### Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	5.40
Turbinenbräu Sprint 33 cl	Flasche	5.00
Birra Moretti 33 cl	Flasche	5.40
Sonnenwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	4.50



## FLASCHENWEINE WEISS

Falls Sie einen speziellen Wunsch haben oder Sie Ihren Lieblingswein Ihren Gästen ausschenken möchten. Wir beraten Sie gerne.

### Schweiz

Les Murailles Aigle Grand Vin AOC Chablais, Henri Badoux, Vaud	75 cl	43.00
Malanser, Sauvignon blanc Von Salis, Graubünden	75 cl	48.00
Heida Grands Vins Maraudeur, Cordonier & Lamon, Valais	75 cl	42.00
Collinare Bianco di Merlot Tenuta Colle degli Ulivi, Ticino	75 cl	46.00

### Italien

«il Quartetto» Piemonte Bianco DOC, Preli Weine, Piemont	75 cl	40.00
---	-------	-------





## FLASCHENWEINE ROT

### Schweiz

Goldküste Pinot noir & Cabernet Sauvignon 75 cl 42.00  
Kümin Freienbach, Schwyz

Syrah 75 cl 45.00  
Grands Vins Maraudeur,  
Cordonier & Lamon, Valais

### Spanien

Cerro Añon Reserva 75 cl 45.00  
Bodegas Olarra, Rioja

DL Dehesa de Luna 75 cl 49.00  
Temperanillo

### Italien

Barbera d'Alba 75 cl 42.00  
Guidobono, Piemont

Le Coste di Monteforte Barolo 75 cl 58.00  
Guidobono, Piemont

Le Volte 75 cl 50.00  
Ornellaia, Toscana

Primoduca Primitivo di Manduria 75 cl 45.00  
Vinicola Mediterranea, Puglia





## SCHAUMWEINE

Nera Prosecco Spumante Superiore brut De Faveri, Veneto, Italien	75 cl	48.00
Züri Secco	75 cl	42.00

## CHAMPAGNER

Bollinger, Spécial Cuvée brut Champagne, Frankreich	75 cl	90.00
--	-------	-------







## MIETMATERIAL

(ohne Konsumation)

Stofftischtücher 130x130	pro Stück	5.00
Stofftischtücher 160x300	pro Stück	8.00
Stoffservietten	pro Stück	2.50
Stehtisch	pro Stück	25.00
Eiskübel gefüllt mit Crushed Ice	pro Stück	10.00
Blumenschmuck		auf Anfrage
Gläser	pro Stück	0.50

Weitere Artikel organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.





# 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 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 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

## Einrichtungs-Pauschale

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| • bis 49 Personen    | 50.00  |
| • 50 – 99 Personen   | 100.00 |
| • 100 – 149 Personen | 150.00 |
| • ab 150 Personen    | 300.00 |

## Zusatzkosten bei Anlässen

- |   |              |
|---|--------------|
| • Pro Betriebsmitarbeitenden pro Stunde   | 48.00        |
| • Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke | nach Aufwand |
| • Zapfengeld Wein                         | 20.00        |
| • Zapfengeld Bier                         | 3.00         |

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

