

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Rheinmetall Air Defence AG.

Ganz nach Ihrem Gusto...

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

Natürlich haben wir auch Leckerer für zwischendurch...

... für Ihr Meeting finden Sie im vorliegenden Angebot eine grosse Auswahl an ofenfrischen duftenden Schlemmereien, knusprigen Brötchen, reichhaltigen Sandwiches oder verführerischen Süssigkeiten.

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, das 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.

Oliver Höllerer, Betriebsleiter

Telefon: 079 879 48 16

Maurene Schaufelberger, Stv. Betriebsleiterin

Telefon: 044 916 22 76

Personalrestaurant RAD

Birchstrasse 155, 8050 Zürich

E-Mail: rheinmetallrad@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Frühstückspause	Seite 4
Sandwiches	Seite 5
Kaltes Angebot	Seite 6
Diverse Platten	Seite 7
Warme Snacks und Häppchen	Seite 8
Süßes	Seite 9
Getränke	Seite 10
Logistik und Mietmaterial / Allgemeine Bedingungen	Seite 11
Allgemeines	Seite 12



FRÜHSTÜCKSPAUSE

Croissant français	Stück	1.70
Gipfeli rustico	Stück	1.70
Laugengipfeli	Stück	1.70
Mehrkornqipfel	Stück	2.00
Brötli	Stück	2.00
Schoggigipfel Branches	Stück	3.20
Ragusagipfel	Stück	3.20
Mini Süssgebäck	Stück	3.20
Birchermüesli	im Weckglas	4.50
Joghurt mit Früchten	im Weckglas	4.50
Frische Früchte geschnitten	im Weckglas	4.50



SANDWICHES DIVERS GEFÜLLT

Hausbrot	Stück	5.00
Weggli	Stück	4.50
Semmeli	Stück	4.50
Pariserli	Stück	6.50
Bürli	Stück	5.00

LAUGENZOPF SANDWICHES (50 cm)

mit Fleischkäse gefüllt	Stück	55.00
mit Schinken gefüllt	Stück	59.00
mit Salami gefüllt	Stück	59.00
mit Käse gefüllt	Stück	59.00
mit Bündnerfleisch gefüllt	Stück	65.00
mit Raostbeef gefüllt	Stück	65.00
mit Lachs gefüllt	Stück	65.00
mit Antipasti gefüllt	Stück	65.00

Geschnitten in 10 Stück.



KALTES ANGEBOT

Mini-Canapé-Platten

Lachs, Thon, Eier, Schinken, Salami oder Spargel belegt

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl	Platte	49.00
36 Stück mit 3 Sorten nach Wahl	Platte	79.00

Partybrötli divers gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Eiermasse, Thonmasse, Roastbeef, Fleischkäse, Trutenbrust, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Antipasti gefüllt

Stück 4.50

Mini Laugenknöpfe divers gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Eiermasse, Thonmasse, Roastbeef, Fleischkäse, Trutenbrust, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Antipasti gefüllt

Stück 4.00

Tomaten-Mozzarellasticks

Stück 3.50

Käse-Traubensticks

Stück 3.50

Pain Surprise Classic (30 Stück)

Mit Salami, Rohschinken, Eiermasse und Frischkäse-Früchtemasse

Stück 66.00

Pain Surprise Verdure e formaggi (30 Stück)

Mit Gruyère, Zucchetti, Peperoni und marinierten Champignons

Stück 66.00

Pain Surprise Speciale (30 Stück)

Mit Roastbeef, Thon, marinierte Pouletbrust, Vitello Tonnato und Poulet Kebab

Stück 72.00



DIVERSE PLATTEN

Gemüse-Käse-Platte

Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine mit rotem und grünem Pesto-Dip

Stück 59.00

Antipasti-Platte

Gegrillte Peperoni, Aceto Balsamico- Zwiebeln, Pepperbelle, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Kürbisse, grüne Oliven mit Peperoni, schwarze Oliven, Parmesan Grana Padano und italienischer Käse

Stück 60.00

Käse-Platte

Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmöckli, Tomme Weichkäse, Schweizer Weichkäse, Gourmetsauce und reichhaltige Garnitur

Stück 59.00

Bündner-Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salami, Rohessspeck und reichhaltige Garnitur

Stück 63.00

Bauern-Platte

Schinken, Aufschnitt, Speck, Schweinsbraten und reichhaltige Garnitur

Stück 54.00

Apéro-Platte «Rustico»

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobelter Sbrinz und reichhaltige Garnitur

Stück 63.00

Fleisch und Käseplatte (ohne Schweinefleisch)

Gruyère, Sbrinz, Roastbeef, Bündnerfleisch, Rindfleisch, Truten und reichhaltige Garnitur

Stück 63.00

Die Platten sind für 4 – 6 Personen berechnet.



WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Chäschüechli klein	Stück	3.50
Spinatchüechli klein	Stück	3.50
Schinkengipfeli klein	Stück	3.50
Flammkuchen klein	Stück	3.50
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt	Stück	3.00
Mini Pizza	Stück	3.50
Mini Burger ganz klein	Stück	3.50
Burger klein mit rassigem Hausdip	Stück	5.50
Vegetarische Frühlingsrolle klein mit Sweet Chilisauce	Stück	3.50
Vegetarische Samosa klein mit Raitta	Stück	3.50
Satay-Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	Stück	3.50



SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Mini Patisserie	Stück	3.50
Mini Gebäck	Stück	3.50
Diverse Dessert im Glas auf Anfrage	Stück	4.50
Mini Muffins	Stück	4.50
Hausgemachte Cakes geschnitten Schoggi-, Rüebli-, Tiroler-, Zitronen- oder Marmor-Cake	Stück	3.50



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, 50 cl	Flasche	2.50
Süssgetränke divers, 50 cl	Flasche	2.50
Fruchtsäfte frisch	Flasche	3.90
Orangensaft, 100 cl	Flasche	8.00

Kaffee und Tee

Kaffee / Tee	Tasse	3.50
--------------	-------	------

Bier

Quöllfrisch naturtrüb, 33 cl	Flasche	4.50
Sonnenwendig alkoholfrei, 33 cl	Flasche	4.50

Wein

Roero Arneis, Guidobono Piemont, 75 cl	Flasche	28.00
Primoduca Primitivo di Manduria Vinicola Mediterranea, Puglia, 75 cl	Flasche	28.00
«Kult25» Weisswein Cuvée prestige de cépages nobles blanc Petite Arvine, Valais, 75 cl	Flasche	39.00
«Kult25» Rotwein Cuvée prestige de cépages nobles rouge Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Valais, 75 cl	Flasche	39.00
Nera prosecco Spumante, 75 cl	Flasche	28.00

Bei weiteren Fragen betreffend Wein beraten wir Sie gerne persönlich.



LOGISTIK UND MIETMATERIAL

Gläser

Weisswein-, Rotwein-, Wasser-, Biergläser	Stück	0.60
Karton	Stück	7.20

Besteck und Teller	Stück	0.60
--------------------	-------	------

Tischwäsche

Tischdecken aus Stoff	Stück	5.00
Tischdecken aus Papier pro Rolle	Stück	130.00

Transportkosten

Transport	Stück	14.00
-----------	-------	-------

Service

Mitarbeiter ab 16.00 Uhr	pro Stunde	55.00
--------------------------	------------	-------

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Ein schöner Blumenschmuck verleiht jedem Anlass eine besonders festliche Note. Auf Wunsch organisieren wir Arrangements.

ab 45.00

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für alle Anlässe pro angebrochene Stunde einen Personalkostenzuschlag von Fr. 25.00 pro Stunde, pro Mitarbeiter/-in.



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.

