

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





SITZUNGEN, SEMINARE UND BANKETTVERPFLEGUNG ZÜRICH HERDERN

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Topolino.

Was auch immer für einen Anlass Sie planen, bei uns im Topolino Herdern sind Sie am richtigen Ort. Sitzungen oder Seminare mit Pausenverpflegung inklusive Mittagessen. Bankette mit Bedienung oder in Selbstbedienung. Unser Team setzt alles daran, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.

Menübesprechung:

Gerne beraten wir Sie persönlich. Damit wir die nötige Zeit für Sie reservieren können, bitten wir um eine telefonische Voranmeldung.

Kontaktadresse:

Personalrestaurant Topolino
Pfungstweidstrasse 101, 8005 Zürich
Telefon: +41 58 561 54 32
E-Mail: mr-topolino@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Verpflegung Sitzungen und Seminare / Kosten	Seite 4
Standard Verpflegung für Sitzungszimmer	Seite 5
Pauschalangebote Sitzungszimmer	Seite 6
Apéro Snacks	Seite 8
Kalte und warme Vorspeisen	Seite 10
Suppen	Seite 12
Hauptgänge	Seite 14
Desserts / Dessertbuffet	Seite 18
Frühstücksbuffet	Seite 19
Getränke für Bankette / Diverse Bankette	Seite 20
Detaillierte Angaben zu Sitzungszimmern	Seite 22



VERPFLEGUNG SITZUNGEN UND SEMINARE

Wir verfügen über diverse Sitzungszimmer, welche man bei uns reservieren kann. Gerne beliefern wir die Sitzungszimmer auch mit Food & Beverage nach Ihren Wünschen.

Waid 1	(max. 12 Personen)
Waid 2	(max. 25 Personen)
Waid 3	(max. 24 Personen)
	wird nur als Speisesaal mit Service vermietet
Höngg 1	(max. 26 Personen)
Höngg 2	(max. 24 Personen)
Höngg 3	(max. 45 Personen)
Linth	(max. 100 Personen)
Duttihalle	(max. 300 Personen)
	Buchung: adrian.eigenmann@gmz.migros.ch

Detaillierte Angaben zu den Sitzungszimmern finden Sie am Ende der Broschüre.

KOSTEN

1 Tag	250.00
½ Tag	180.00
Duttihalle	Preis auf Anfrage
Belieferungspauschale F&B	25.00

Reservationen für diese Zimmer können von Montag bis Freitag telefonisch von 07.00 bis 11.00 Uhr und von 13.30 bis 15.00 Uhr oder rund um die Uhr per Mail vorgenommen werden.

Telefon-Nummer:

Das Topolino-Team freut sich auf Ihren Anruf unter der Nummer 058 561 54 32.

E-Mail:

mr-topolino@gmz.migros.ch

In den oben genannten Zimmern dürfen keine selbst mitgebrachten Getränke und Speisen konsumiert werden. Für nicht abgemeldete Reservationen verrechnen wir Fr. 50.00 als Unkostenbeitrag.



STANDARD VERPFLEGUNG FÜR SITZUNGSZIMMER

Mineralwasser ½ lt	Flasche	3.80
Süssgetränk ½ lt	Flasche	3.90
Mineral 1 lt	Flasche	5.00
Orangenjuss	Flasche	7.00
Kaffee ab Maschine	Becher	3.00
Croissant Française	Stück	1.70
Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.70
Früchteteller 12 Stk.	Stück	14.00
Mini-Süssgebäck	Stück	2.50
Diverse Brötli nach Wahl	Preis nach Sorte	
Sandwich nach Wahl	Preis nach Sorte	
Süssgebäck gross	Preis nach Sorte	

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



PAUSCHALANGEBOTE SITZUNGSZIMMER

VORMITTAG

Begrüßungskaffee	pro Pers.	12.00
1 Kaffee oder Tee		
2 dl Mineral		
2 dl Orangensaft		
1 Croissant oder Brötli		
Start in den Tag	pro Pers.	14.00
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2 dl Orangensaft		
1 Croissant oder Brötli		
1 Frucht		
Fit & Well	pro Pers.	16.00
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2.5 dl Smoothie		
1 Fit Brötli		
1 Frucht		
1 Portion Birchermüesli im Weckglas		
Zmorge deluxe	pro Pers.	17.50
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2 dl Orangensaft		
1 Croissant oder Brötli		
1 Frucht		
1 Mini Sandwich nach Wahl		



PAUSCHALANGEBOTE SITZUNGSZIMMER

NACHMITTAG

Zvieri	pro Pers.	12.00
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Mineral		
2 dl Orangensaft		
1 Stück hausgemachter Cake		
Zvieri Topolino	pro Pers.	14.00
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2 dl Orangensaft		
1 Stück Mini Süßgebäck		
1 Frucht		
Zvieri Fit & Well	pro Pers.	16.00
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2.5 dl Smoothie		
1 Portion frische Früchte im Glas		
1 Müsliriegel		
Zvieri deluxe	pro Pers.	17.50
1 Kaffee oder Tee		
5 dl Wasser		
2 dl Orangensaft		
1 frische Früchte im Glas		
1 Stück Mini Süßgebäck		
1 Minisandwich nach Wahl		



KALTE APÉRO SNACKS

Am Buffet eingedeckt

Apéro-Canapé Thonmousse, Ei, Spargel, Sellerie, Schinken, Salami	Stück	2.50
Rauchlachs	Stück	3.50
Kleine Sandwiches Schinken, Salami, Käse, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch	Stück	3.00
Apéro-Platte (für 4-6 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Sbrinz, Gruyère	Stück	58.00
Pain Surprise Classic (30 Stück)	Stück	61.00
Pain Surprise Mare (30 Stück)	Stück	64.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück)	Stück	67.00
Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück)	Stück	61.00
Bruschetta mit Lachs, Rindstartar, Thonmousse	Stück	4.00

VEGETARISCHE APÉRO SNACKS WARM & KALT

Am Buffet eingedeckt

Chäschüechli	Stück	3.00
Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce	100 g	5.20
Mozzarellasticks mit Cherrytomaten und Basilikum	Stück	3.00
Bruschetta mit Gemüsetartar, Ei	Stück	3.00
Früchtespiess	Stück	4.50
Diverse Gemüsesticks mit Dipsauce	100 g	3.00



WARMER APÉRO SNACKS

Am Buffet eingedeckt

Schinkengipfeli	Stück	3.00
Butterfly-Crevetten mit Sweet and Sour Sauce und Tartarsauce	100 g	7.00
Pouletflügel aus dem Ofen mit Curry-Mayonnaise	100 g	7.00
Pouletnuggets mit Sweet and Sour Sauce und Tartarsauce	100 g	7.00
Verschiedene Partywürstli	100 g	7.00
Marinierte Pouletspiessli	Stück	4.50

APÉRO SNACKS

«Flying Service»

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen	Portion	7.00
Paneer Masala auf Jasminreis	Portion	7.00
Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis	Portion	7.00
Thunfisch Sashimi auf Glasnudelsalat	Portion	8.50
Graved Lachs auf Gurken-Dillsalat	Portion	7.50
Hackfleischbällchen vom Rind an rassiger Tomatensauce auf Orziette	Portion	7.00
Bruschetta mit Lachs, Rindstartar, Thonmousse, Roastbeef, Bündnerfleisch	Stück	4.50
Bruschetta mit Gemüsetartar, Ei	Stück	3.00



KALTE VORSPEISEN SALATE

Kleiner gemischter Blattsalat	pro Pers.	7.00
Gemischter Blattsalat (3 Sorten) mit Chnoblbrötli	pro Pers.	9.00
Salat Caprese mit Basilikum	pro Pers.	9.50
Saisonsalat mit Pouletstreifen Balsamico-Dressing	pro Pers.	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und gerösteten Brotwürfeln	pro Pers.	9.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Baumnussöl-Dressing	pro Pers.	11.50
Carpaccio von der Rande mit Frischkäsebällchen	pro Pers.	9.50

SPEZIALITÄTEN

Carpaccio vom Rindfilet mit Parmesanspänen und Ruccola	pro Pers.	16.00
Rindstatar hausgemacht	pro Pers.	16.00
Graved Lachs mit Meerrettichschaum und Toast, Gurkensalat an Honig-Dilldressing	pro Pers.	16.00



WARMER VORSPEISEN FISCH

Seezungenfilet «Topolino» Champagnersauce, Blattspinat, kleine Härköpfeli	pro Pers.	18.00
Lachsfilet gebraten Gemüsebett, leichte Safransauce, Wildreis	pro Pers.	15.00
Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis	pro Pers.	15.00
Eglifilet «Meunière» in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln	pro Pers.	15.00
Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis	pro Pers.	15.00
Riesencrevetten Madras an Currysauce im Reising	pro Pers.	18.00

VEGETARISCHE WARMER VORSPEISEN

Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	pro Pers.	14.00
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen	pro Pers.	14.00
Bramata mit pochiertem Ei und Spinatschaum	pro Pers.	16.00



SUPPEN

Broccoli-Rahmsuppe	pro Pers.	8.00
Bündner Gerstensuppe	pro Pers.	8.00
Kartoffelsuppe mit Lauch- und Lachsstreifen	pro Pers.	8.00
Tomatensuppe mit Basilikum	pro Pers.	8.00
Bouillon mit Einlage (Ei, Flädli, Backerbsen)	pro Pers.	6.50
Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüseeinlage	pro Pers.	8.00

SAISONALE SUPPEN

Spargel-Crèmesuppe	pro Pers.	8.50
Kürbis-Crèmesuppe	pro Pers.	8.50
Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)	pro Pers.	8.50





HAUPTGÄNGE

RIND

Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli

pro Pers. 42.50

Rindsfiletmedaillons «Madagaskar»
an rassiger Pfeffersauce, Nudeln,
Gemüseauswahl

pro Pers. 42.50

Entrecôte vom Grill
Kräuterbutter, Krokette

pro Pers. 36.50

Roastbeef gebraten
Sauce Béarnaise, panierte Kroquette,
Gemüseplatte

pro Pers. 36.50

KALB

Saltimbocca «alla Romana»
mit Rohschinken und Salbei, Risotto

pro Pers. 36.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Rösti

pro Pers. 36.50

Geschmorte Kalbsbäggli
an Barolosauce, Kartoffelstampf,
Rüebli glasiert

pro Pers. 36.50

Kalbscarrébraten «Waldmeister»
an Pilzsauce, Kartoffelgratin,
Gemüse garnitur

pro Pers. 42.50

Kalbsfilet-Piccata mit Campignons
und Schinkenstreifen, Spaghetti
an Tomatensauce, Reibkäse

pro Pers. 42.50

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Trockenreis, Rüebli in Scheiben gedämpft,
Broccoli gratiniert

pro Pers. 44.50



HAUPTGÄNGE

SCHWEIN

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln, Gemüse garnitur	pro Pers.	32.50
Schweinsfilet im Teig Kartoffelkroketten, Gemüseplatte	pro Pers.	32.50
Schweinssteak mit Pilzen Risotto, Blattspinat	pro Pers.	32.50
Schweins Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken, Gruyère & Appenzeller, Pommes frites, Gemüseauswahl	pro Pers.	28.50
Schweins Cordon bleu «Pizzaiolo» gefüllt mit Mozzarella, Tomaten & Basilikum, Pommes frites, Gemüseauswahl	pro Pers.	28.50

LAMM

Lammentrecôte mit Kräuterkruste Lyonerkartoffeln, frische Kefen	pro Pers.	42.50
Lammchops mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, grüne Bohnen	pro Pers.	38.50

GEFLÜGEL

Pouletbrüstchen «Bombay» an Currysauce und Früchtegarnitur, Reis	pro Pers.	28.50
Pouletgeschnetzeltes «Topolino» an Pilzrahmsauce, Rösti	pro Pers.	28.50
Entenbrust vom Grill an Portweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	pro Pers.	32.50
Maispouardenbrüstchen Balsamico-Jus, Butternudeln, marktfrisches Gemüse	pro Pers.	32.50



HAUPTGÄNGE

FISCH

Seezungenfilet leicht paniert Sauce Béarnaise, Wildreis	pro Pers.	38.50
Seezungenfilet «Topolino» Safran-Champagnersauce, Reis, Blattspinat	pro Pers.	38.50
Lachsfilet pochiert auf Gemüsebett an Dillrahmsauce, Salzkartoffeln	pro Pers.	36.50
St. Petersfischfilet an Weissweinsauce auf Gemüsebett, Salzkartoffeln	pro Pers.	36.50

VEGETARISCH

(auch als Vorspeise erhältlich)

Grünes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis	pro Pers.	24.50 / 12.50
Orechiette an leichter Tomaten-Rahmsauce mit Cherrytomaten und Ruccola	pro Pers.	24.50 / 11.50
Auberginen-Piccata mit Spaghetti Napoli	pro Pers.	24.50 / 11.50
Ragout von Paneer an gelber Currysauce, Chinanudeln	pro Pers.	24.50 / 12.50
Tomaten-Risotto mit frischen Pilzen und gebratenem Räuchertofu	pro Pers.	24.50 / 12.50
Kichererbsenragout «Stroganoff» hausgemachte Spätzli	pro Pers.	24.50 / 12.50





DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Pers.	9.50
Frische Früchte mit Sorbet	pro Pers.	10.50
Apfelstrudel oder Apfelchüechli mit warmer Vanillesauce	pro Pers.	9.50
Schoggimousse mit Rahm	pro Pers.	9.50
Caramelköppli	pro Pers.	7.00
Panna cotta mit frischen Früchten garniert	pro Pers.	7.00
Käseteller 3 Sorten und Garnitur	pro Pers.	9.50
Crema Catalana Original 3 Sorten und Garnitur	pro Pers.	9.50

DESSERT BUFFET

(ab 20 Personen)

Schokoladenmousse dunkel und hell, Schokoladencrème, Caramelköppli, frische Früchte, Tiramisu, gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseauswahl	pro Pers.	18.50
---	-----------	-------



FRÜHSTÜCKSBUFFET

(ab 10 Personen)

Frühstücksbuffet klein à discrétion pro Pers. 24.50

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee

Frühstücksbuffet gross à discrétion pro Pers. 36.00

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, diverse Würstchen und Speck, Rösti und Rührei, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee

Auf Wunsch Champagner

Môet & Chandon 75 cl	Flasche	65.00
Prosecco 75 cl	Flasche	32.00



GETRÄNKE FÜR BANKETTE

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	3.80
Diverse Mineral PET 5 dl	Flasche	4.00
Mineral Glasflasche 5 dl	Flasche	6.00
Mineral Glasflasche 1 lt	Flasche	8.50
Orangenjus Brik 1 lt	Flasche	7.00
Orangensaft frisch gepresst 1 lt	Flasche	16.00
Bier Appenzeller Quellfrisch 3,3 dl	Flasche	5.00

Unsere Weine finden Sie in der separaten Weinkarte.

DIVERSE BANKETTE

Personal Service	Std.	55.00
Personal Küche	Std.	55.00
Personal Kader	Std.	65.00
Tischtücher Stoff	Std.	8.00
Serviette Stoff	Stk.	1.50
Tischtuch Duni pro Meter	Stk.	4.00
Serviette Duni	Stk.	1.00
Blumengesteck	Stk.	28.00



DETAILLIERTE ANGABEN ZU SITZUNGSZIMMERN

WAID 1

(max. 12 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur
1 Fat-Client DC8200 USD / 1 Lautsprecher-System
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5185
5 Tische / 12 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

WAID 2

(max. 25 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur /
1 Fat-Client DC8200 USD 1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5186 / 1 Kaffeemaschine
13 Tische / 25 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

DETAILLIERTE ANGABEN ZU SITZUNGSZIMMERN

HÖNGG 1

(max. 26 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung / 1 Projektionswand
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5189 / 1 Kaffeemaschine
15 Tische / 30 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

HÖNGG 2

(max. 24 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5190 / 1 Kaffeemaschine
13 Tische / 27 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

HÖNGG 3

(max. 45 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5191 / 1 Kaffeemaschine
12 Tische / 45 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

