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



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 11

Allgemeines Seite 12



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

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

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



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 Erdnusssauce	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 rassigem Hausdip	Stück	5.50
Diverse Samosas mit Tiki Masal und Joghurtdip	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





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.

Annullationen

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	52.00
Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke	nach Aufwand
Zapfengeld Wein	20.00
Zapfengeld Bier	3.00

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

