



Catering-Angebot

RESTAURANT LUNCHNAU



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz

Fisch / Meeresfrüchte

Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF

Rauchlachs Norwegen

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei

Alle Preise in CHF, MwSt. Inklusive

MORNING COFFEEBREAK

SMALL BREAK

8.50  

Mindestbestellung 5 Personen

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser

CLASSIC BREAK

11.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortierte Butter, Laugen- und Vollkornkipfeli, Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser



MEDIUM BREAK

14.50

Mindestbestellung 5 Personen

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Mini-Brötchen mit Schinken, Auswahl an Süßgebäck (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb, Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser

HEALTHY BREAK

16.50

Mindestbestellung 5 Personen

Birchermüesli und Proteinquark mit Granola (1/Person), Fruchtsalat im Weckglas, Mini-Brötchen mit Trutenschinken, knuspriges Vollkornkipfeli, saisonaler Früchtekorb, Kaffee, Tee und saisonaler Fruchtsaft

CSL BEHRING Z'MORGE

20.50

Mindestbestellung 10 Personen

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, frische Brötli, Butter, Honig, Konfiture, Aufschnittplatte mit Käse, Birchermüesli, Joghurt, geschnittene Früchte, Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser



AFTERNOON COFFEEBREAK



Give me
Sugar

SMALL DELIGHT

12.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Süssgebäck, Orangensaft, Früchtekorb, Kaffee, Tee, Mineralwasser

MEDIUM DELIGHT

15.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Brötli mit Käse, Süssgebäck, Dessert im Weckglas, saisonaler Fruchtsaft, Früchtekorb, Kaffee, Tee und Mineralwasser

HEALTHY DELIGHT

17.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Tomaten-Frischkäse-Dip mit Stangensellerie, High-Protein-Quark mit Nüssen und saisonalem Fruchtcoulis, Vollkornwrap mit Baba Ganoush, Avocado und Kresse, saisonaler Fruchtkorb, Fruchtsaft und Mineralwasser

FRÜCHTE

Fruchtsalat im Weckglas	3.50/ Stk.
Saisonale Frucht im Weckglas	3.50/ Stk.
Früchtekorb (5 Personen)	8.50/ Stk.
Früchtekorb (10 Personen)	25.00/ Stk.
Früchtekorb (25 Personen)	35.00/ Stk.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

COFFEEBREAK À LA CARTE



GEBÄCK

Croissant, Laugen- oder Vollkornkipfeli	1.60/ Stk.
Verschiedene Brötli	1.80/ Stk.
Spezialbrötli	2.50/ Stk.
Laugenbretzel mit Butter	2.50/ Stk.



EXTRAS

Butter Portion	0.80/ Stk.
Konfiture Portion	0.80/ Stk.
Honig Portion	0.80/ Stk.

SÜSSES

Mandel- oder Nusskipfel	2.80/ Stk.
Cailler Schoggigipfeli	2.80/ Stk.
Vanilleplunder	2.60/ Stk.
Schoggi-Muffin	3.50/ Stk.
Heidelbeer-Muffin	3.50/ Stk.
Mini-Pain au Chocolat	1.40/ Stk.
Mini-Muffins, assortiert	1.40/ Stk.
Mini-Plunder, assortiert	1.40/ Stk.
Mini-Nusschnecke	1.60/ Stk.

BREAKFAST PLUS

Birchermüesli im Weckglas	3.50/ Stk.
Brainy Nut Müesli im Weckglas	3.50/ Stk.
Proteinquark mit Früchten und Granola	3.50/ Stk.
Saisonaler Fruchtsaft	3.80/ Stk.  

GESUNDE SNACKS

Trek Protein Riegel	3.20/ Stk.
Trockenfrüchte 100g	3.20/ Stk.
BIO Guggenloch Guetzi	4.20/ Stk.
Nussmischung geröstet für 5 Personen	8.50/ Stk.

Chocolate is
health food
for the
SOUL



COFFEEBREAK À LA CARTE

MINI SANDWICHES

Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte








- Appenzellerkäse, Apfel, Butter 4.00/ Stk. 
- Mozzarella, Tomate, Pesto 4.00/ Stk. 
- Brie, Butter, Feigensenf 4.00/ Stk. 
- Grillgemüse mit Baba Ganoush 4.00/ Stk. 
- Freiland Eiersalat mit Kresse 4.00/ Stk. 
- Bauernschinken, Salat, Tomate 4.00/ Stk.
- Salami, Senfbutter, Essiggurke 4.00/ Stk.
- Rohschinken, Grana Padano, Rucola 4.20/ Stk.
- Bündnerfleisch, Salat, Tomatenquark 4.20/ Stk.
- Trutenbrust, Tartarsauce, Salat 4.20/ Stk.
- Roastbeef, Tartarsauce, Ei 4.20/ Stk.
- Rauchlachs, Salatgurke, Meerrettich 4.20/ Stk.
- Thon, Zwiebeln, Kapern 4.20/ Stk.









KLEINE SALATE

Mindestbestellung 3 Stück

Kopfsalat mit Ei	4.50/ Stk.	 
Gemischter Salat	4.50/ Stk.	 
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Aceto Balsamico	5.50/ Stk.	 
Pink Couscous mit Gurken und Minze	5.50/ Stk.	
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei	6.50/ Stk.	

GROSSE SALATE

Quinoasalat mit geräuchertem Tofu, Zucchini, getrockneten Tomaten und Oliven	5.50/ Stk.	
Feta-Melonen-Salat mit Heidelbeeren, Rucola, Croûtons und Minze	5.50/ Stk.	
Caesar Salad mit Poulet, Speck, Croûtons und Parmesan	9.50/ Stk.	
Tuna Bowl mit Reis, Gurken, Karotten, Mango, Sprossen, Sesamdressing	12.50/ Stk.	
Bowl mit Tofu, Quinoa, Edamame, Gemüse, Soja-Mandeljoghurt	11.50/ Stk.	

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

WORKING LUNCH

SWISS PICKNICK

19.50

Mindestbestellung 5 Personen

Gemischter Salat, Mini-Sandwich mit Appenzeller und Apfel, Mini-Sandwich mit Bündnerfleisch

GREEN TIME

22.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Kopfsalat mit Ei, Pink Couscous mit Gurken und Minze, Mini-Sandwich mit Grillgemüse und Baba Ganoush, Mini-Sandwich mit Brie, Butter und Feigensenf

ONE WORLD

25.50

Mindestbestellung 5 Personen

Caesar Salad mit Speck, Croûtons und Parmesan, Mini-Sandwich mit Rohschinken und Rucola, Mini-Sandwich mit Rauchlachs und Meerrettich, Mini-Sandwich mit Roastbeef und Tartarsauce

Alle Packages mit Tagesdessert und 5 dl Softgetränk



METER-BAGUETTES

1/2 METER BAGUETTES

Working Lunch für ca. 3-4 Personen

Apéro für ca. 6-7 Personen

Appenzellerkäse, Apfel, Butter 27.00/ Stk. ✓

Mozzarella, Tomate, Pesto 27.00/ Stk. ✓

Brie, Butter, Feigensenf 27.00/ Stk. ✓

Grillgemüse mit
Baba Ganoush (Auberginencreme) 27.00/ Stk. ✓

Freiland Eiersalat mit Kresse 27.00/ Stk. ✓

Bauernschinken, Salat,
Tomate 27.00/ Stk.

Salami, Senfbutter,
Essiggurke 27.00/ Stk.

Rohschinken, Grana Padano,
Rucola 29.00/ Stk.

Bündnerfleisch, Salat,
Tomatenquark 29.00/ Stk.

Trutenbrust, Tartarsauce,
Salat 29.00/ Stk.

Roastbeef, Tartarsauce, Ei 29.00/ Stk.

Rauchlachs, Salatgurke,
Meerrettich 29.00/ Stk.

Thon, Zwiebeln, Kapern 29.00/ Stk.

filled with
Love

DESSERT

DESSERT MINI-PACKAGE 7.50

Mindestbestellung 5 Personen

Friandises und Fruchtsalat im Weckglas

DESSERT RICHE-PACKAGE 10.50

Mindestbestellung 5 Personen

Friandises, Fruchtsalat und Schoggimousse im Weckglas

DESSERT DELUXE-PACKAGE 12.50


Mindestbestellung 5 Personen

Friandises, Mini Macarons, Fruchtsalat und Schoggimousse im Weckglas

DESSERTS

Tagesdessert im Weckglas 3.50/ Stk.

Schoggimousse 3.50/ Stk.
Grand Cru Maracaibo

Panna cotta mit 3.50/ Stk. 
saisonaalem Fruchtcoulis

Quark-Trifle mit Beeren 3.50/ Stk.

Tiramisù 3.50/ Stk.

Diverse Cakes 3.00/ Stk.

Friandises 3 Stk. 3.50/ Stk.

Mini-Maccarons 1.20/ Stk.

THE *best*
THINGS
ARE *in life*
Sweet



APÉRO PLATTEN

SCHWEIZER KÄSEPLATTE 62.00

Diverse Schweizer Weich- und Hartkäse, Weintrauben, Walnüsse, Dörraprikosen, Dörripflaumen und Datteln. Dazu servieren wir verschiedene Brote und Butter

ÄPLERPLATTE 65.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Salami, Salsiz, Mostbröckli, Bündner Bergkäse, Oliven, Cornichons, Maiskölbchen und Cherrytomaten. Dazu servieren wir verschiedene Brote und Butter

ANTIPASTIPLATTE 68.00

Mattonella Prosciutto, Chorizo, Bresaola, Parmesan, Provolone, Oliven, Artischocken, Dörrtomaten und hausgemachtes Antipastigemüse (Zucchetti, Auberginen, Peperoni). Dazu servieren wir verschiedene Brote und aromatisiertes Olivenöl

Alle Platten für 5 Personen



APÉRO À LA CARTE

APÉRO SMALL

8.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Blätterteiggebäck, Oliven, Parmesanmöckli

APÉRO SUISSE

15.50

Mindestbestellung 5 Personen

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Schwiizer Wurstsalat im Glas, Mini-Sandwich mit Bündnerfleisch, Gemüsesticks mit veganem Kräuterdip

APÉRO ASIA

16.50

Mindestbestellung 5 Personen

Frühlingsrolle mit Gemüse, Grüner Papayasalat mit Poulet, Thunfischtatar mit Tobiko und Chinakohl, Crevetten-Tempura-Spiess, Kokos-Zitronengras-Suppe, Curry-Cashewnüsse

APÉRO ITALIA

19.50

Mindestbestellung 5 Personen

Grissini, marinierte Oliven, Parmesanmöckli, Antipastigemüse mit Büffelmozzarella und Rucola, Focaccia mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Espuma

APÉRO DELUXE

29.50

Mindestbestellung 10 Personen

Saisonale Suppe, Baguette mit getrüffeltem Ei, Mini Cheeseburger, marinierter Lachs mit Wasabi, Rindstatar im Glas, Black Tiger Crevette mit Avocadoterrine, gebackene Camembertecken mit Preiselbeeren





APÉRO BAGUETTES

BELEGTE BAGUETTES


Rauchlachs, Gurken,
Meerrettichfrischkäse 3.80/ Stk.

Parmaschinken und
Oliventapenade 3.80/ Stk.


Avocado und
Black Tiger Crevette 3.80/ Stk.

Bündnerfleischtatar 3.80/ Stk.

Speck, Gorgonzola und
Nüssen 3.80/ Stk.

Getrübeltetes Schweizer Ei 3.80/ Stk. 

Brie und Feigen 3.80/ Stk. 

Basilikum-Ricotta und
Schmortomaten 3.80/ Stk. 



APÉRO À LA CARTE



FINGERFOOD KALT

Marinierte Oliven (100 g)	8.50/ Port	 
Parmesanmöckli (100 g)	10.50/ Port	 
Blätterteigflütes (60 g)	12.50/ Port	
Pommes Chips (80 g)	7.50/ Port	
Nussmischung geröstet Erdnüsse, Mandeln, Haselnuss und Cashews (100 g)	8.50/ Port	 
Pink-Couscous-Salat mit Gurken, Joghurt und Granatapfel	3.50/ Stk.	
Bruschetta mit Tomate und Basilikum	3.00/ Stk.	 
Antipasti mit Büffelmozzarella und Rucola im Glas	4.00/ Stk.	 
Marinierter Lachs mit Wasabi	5.00/ Stk.	
Thunfischtatar mit Tobiko und Chinakohl	5.50/ Stk.	
Black Tiger Crevette mit Avocadoterrine	4.50/ Stk.	
Grüner Papayasalat mit Poulet	4.50/ Stk.	
Vitello tonato	4.50/ Stk.	
Rindstatar	5.50/ Stk.	
Schwiizer Wurschtsalat	4.00/ Stk.	
Gemüsesticks mit veganem Kräuterdip	3.50/ Stk.	
Focaccia mit Parmaschinken	4.00/ Stk.	



APÉRO À LA CARTE

FINGERFOOD WARM

Tofu-Satay-Spiess mit Erdnussauce	4.50/ Stk.	✓
Crêpe gefüllt mit Antipastigemüse	4.00/ Stk.	✓
Chäschüechli	3.00/ Stk.	✓
Samosa mit Raita	3.00/ Stk.	✓
Frühlingsrollen mit Gemüse	3.50/ Stk.	✓
Schinkengipfeli	3.00/ Stk.	
Mini-Flammkuchen	3.00/ Stk.	
Crevetten-Tempura- Zitronengras-Spiess	4.00/ Stk.	
Mini-Hot Dog	4.00/ Stk.	
Mini-Cheeseburger	4.50/ Stk.	
Pouletspiess mit Tomaten-Hummus	4.50/ Stk.	🍷🍴
Gebackene Camenbertecken mit Preiselbeeren	4.00/ Stk.	✓
Kokos-Zitronengras-Suppe	3.00/ Stk.	✓🍷
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Espuma	3.00/ Stk.	✓🍷

GRILL

AROUND THE WORLD

65.00

Mindestbestellung 30 Personen

Hauptgang

Kalbsbratwurst, Cervelat, Rindshuftsteak, Pouletbrust mariniert mit Zitrone und Chili, Lammnierstück mit Kräutermarinade, asiatisch mariniertes Lachssteak, Tofu-Pilz-Gemüse-Spiess

Saucen

Kräuterbutter, Chimichurri, BBQ-Sauce, Kräuter-Crème fraîche, Senf, Ketchup

Beilagen

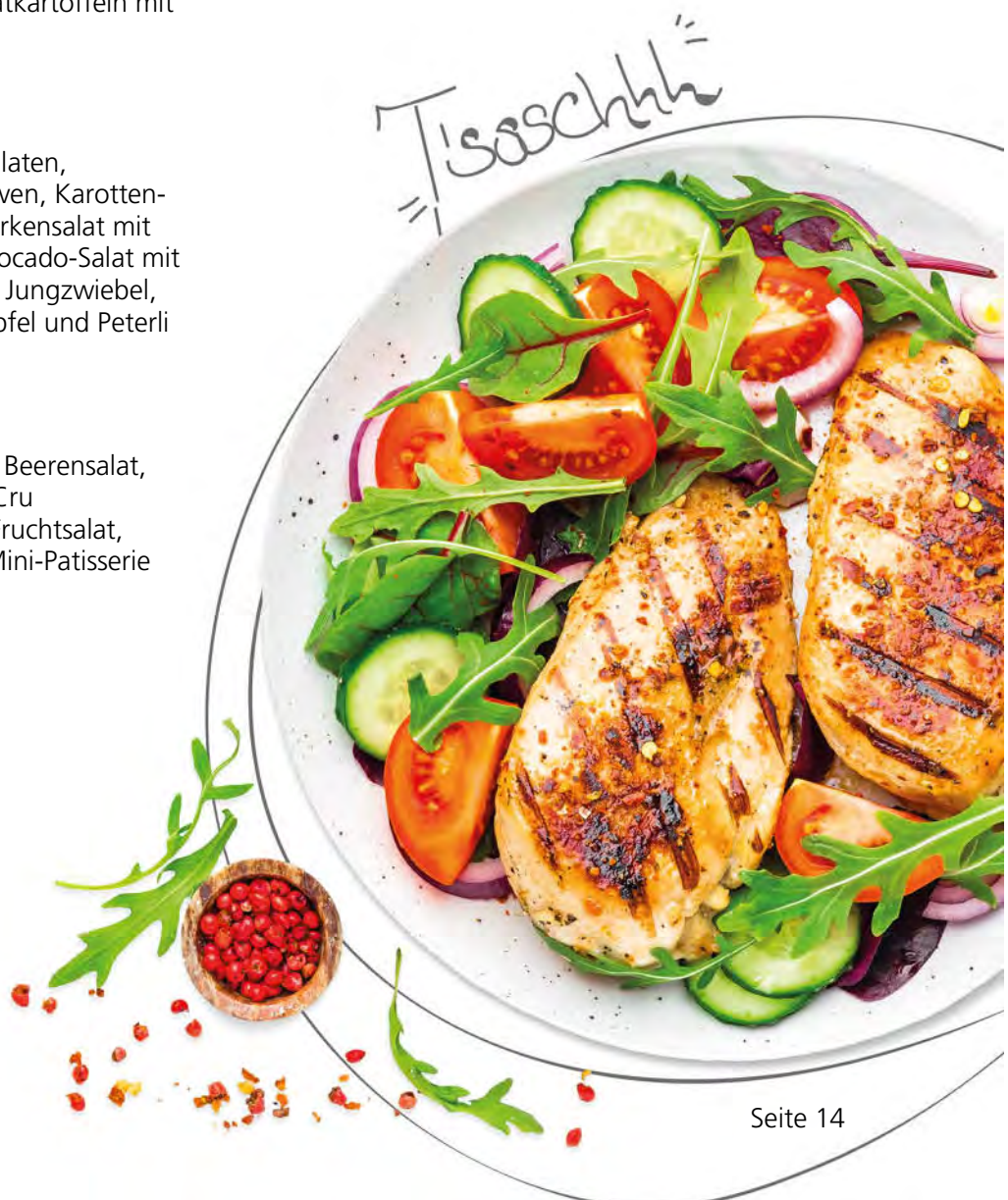
Grillmais, Ofen-Tomate, neue Bratkartoffeln mit Thymian, knuspriges Brot

Salatbuffet

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten, mediterranes Grillgemüse mit Oliven, Karotten-Apfel-Salat mit Kürbiskernen, Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill, Tomaten-Avocado-Salat mit Mozzarellaperlen, Hörnlisalat mit Jungzwiebel, Couscous-Tabouleh mit Granatapfel und Peterli

Dessertbuffet

Crema catalana, Panna cotta mit Beerensalat, Kokoscrème mit Mango, Grand Cru Schokoladenmousse, saisonaler Fruchtsalat, Lemon Cheesecake, assortierte Mini-Pâtisserie



FLYING SERVICE

FLYING SERVICE KLEIN 39.00

Mindestbestellung 20 Personen

Je 2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Desserts

FLYING SERVICE GROSS 58.00

Mindestbestellung 30 Personen

Je 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Desserts

Vorspeisen im kleinen Weckglas

Couscous-Salat mit Orangen und Minze

Rindstatar mit Stangensellerie-Champignon-Salat

Teriyaki-Poulet und thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Chili

Saisonaler Gartensalat mit Rauchlachs und Honig-Senf

Pulposalat mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten

Saisonaler Gemüse-Shot (kalt oder warm)

Burrata mit caramelisierten Cherrytomaten

Waldpilztatar mit Sauerrahm und Alpkräutern

Tomaten-Panna cotta mit Parmesanchips und Pesto

Vitello Tonnato auf jungem Blattspinat mit Kapernäpfel

Kingfish-Ceviche mit Koriander, Chili, Süsskartoffel und Limette

Hauptspeisen im grossen Weckglas

Rindsgulasch mit Pastinakenpüree und Wurzelgemüse

Kalbstätschli mit Safranspätzli, Blattspinat und Pilzrahmsauce

Egliknusperli mit zweifarbigem Kartoffelsalat und Remouladensauce

Riesencrevetten im Rohschinkenmantel mit Zitronengras-Risotto und Pak Choi

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensugo, Scamorza affumicata und frittiertem Rucola

Dal Makhani (Linsen) mit persischem Reis und Fladenbrot

Confiertes Lachs auf Gemüse-Tajine mit Zitronenconfit

Steinpilz-Spinat-Risotto mit mariniertem Ziegenkäse

Sous-vide Rinds-Federstück geräuchert auf Rucola-Kartoffeln, Balsamicojus und Zwiebelconfit

Knuspriger Schweinebauch mit Hoi-Sin-BBQ-Sauce auf Chinakohl und Austernpilzen

Desserts im kleinen Weckglas

Grand Cru Maracaibo Schokoladenmousse

Panna cotta mit saisonalem Fruchtcoulis

Crème brûlée

Quark-Trifle mit Beerenkompott

Lemon Chiffon Pie im Glas

Apfel-Zimt-Crumble

Tiramisù

Lemon Chiffon Pie im Glas

Apfel-Zimt-Crumble

Tiramisù



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

BUFFETS – KULINARISCHE WELTREISE

BUFFET INTERNATIONAL

54.00

Mindestbestellung 30 Personen

Vorspeisen

Antipastigemüse

Tortillawürfel am Spieß

Grüner Couscous mit gebratener Tomate,
Crevetten und Gemüse Dim Sum mit Ponzu Dip

Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip

Mini Poulet-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Tom Kha Gai (Kokossuppe mit mit Poulet)

Diverse Lassi

Ensalata Mexicana

Pomelo-Salat (Crevetten, Grapefruit, Gurke,
Mesclun-Salat)

Caesar Salad

Beilagen

Safran-Cashew-Reis

Patatas Bravas

Fusilli mit Kräutern und Olivenöl

Frisches Marktgemüse



Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit
Champignons, Gurken und Peperoni

Red Thai Chicken Curry mit Broccoli

Quesadillas mit Tomaten-Koriander-Salsa

Ratatouille-Lasagne mit Crème fraîche und
Rucolapesto

Süßkartoffel-Rösti mit Paneer, Spinat und
Hüttenkäse

Lachswürfel Tandoori mit Mango Chutney

Satay-Spiessli mit Erdnusssauce (Rind, Poulet,
Crevette)

Yakitori-Spiessli (Pouletspiessli mit Sojasauce)

Dessert

Sticky Rice mit Mango

Gebackene Früchte (Ananas, Banane)

Triple Chocolate Brownie

Weisses Schokoladentörtchen mit Blaubeeren

Tiramisù mit Orangen



BUFFETS – KULINARISCHE WELTREISE

BUFFET LAND UF LAND AB 58.00

Mindestbestellung 30 Personen

Vorspeisen

Drei verschiedene Blattsalate
Bunter Gemüsesalat mit Kräutervinaigrette
Kartoffelsalat
Ebly-Salat
Hörnlisalat
Wurst-Käse-Salat
Seeländer Randensalat,
Engadiner Gerstensuppe, Tessiner Minestrone
Hausgemachte Mini Gemüse- und Chääschüechli
Bündnerfleischtatar auf farbigem Tramezzini
oder Landbrot
Rindstatar im Mini-Brioche mit Rucola

Hauptspeisen

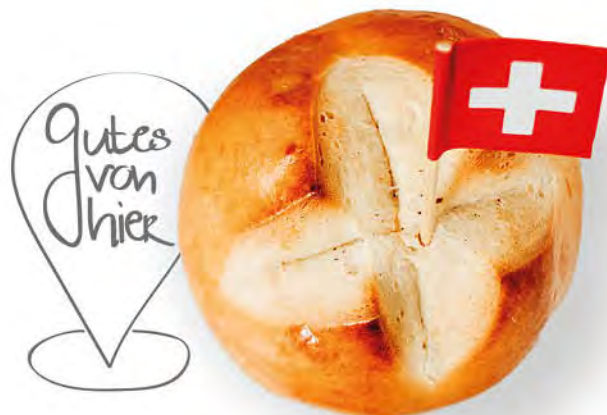
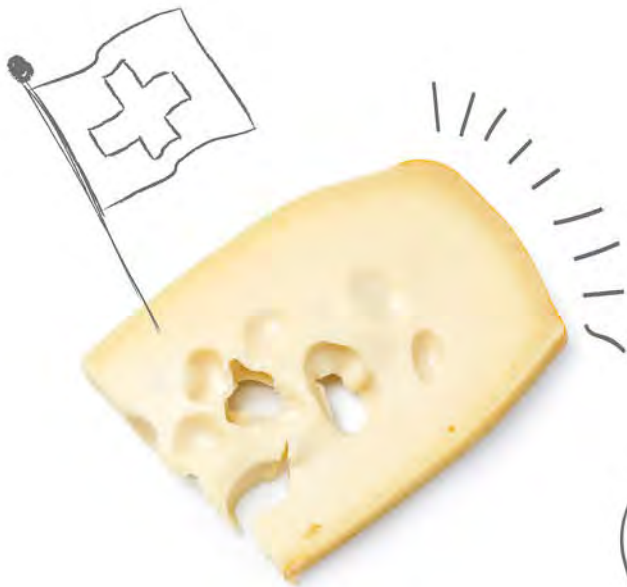
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Puschlaver Pizzoccheri (mit Fleisch oder
vegetarisch)
Capuns Val Lumnezia (mit Fleisch oder
vegetarisch)
Hacktätschli mit Rahmsauce
Zwiebelrostbraten
Rinds-Brasato mit kräftiger Rotweinsauce, Speck
und Perrlzwiebeln
Felchenfilets "Zuger Art" mit Kräuter-Weisswein-
Sauce
Hörnli-Gratin mit Alpchäs, Zwiebelschwitze,
Kartoffeln und Apfelmus

Beilagen

Spätzli, Pizokel, Schupfnudeln, Risotto,
Kartoffelgratin, frische Marktgemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Pistache-Crème brûlée
Mascarpone-Früchte-Granola-Trifle
Mini-Früchte-Tartlets
Blechkuchen mit Zwetschgen, Apfel oder
Aprikosen
Mini-Pâtisserie (Crèmeschnitte,
Schwarzwälderwürfel, Éclairs),
Saisonaler Früchtespiess



SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Espresso	3.50/ Stk.
Kaffee	3.50/ Stk.
Kaffee koffeinfrei	3.50/ Stk.
Tee, diverse Sorten	3.50/ Stk.

SOFTGETRÄNKE 5DL

Valser mit Kohlensäure	3.50/ Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50/ Stk.
Coca Cola	3.50/ Stk.
Coca Cola Zero	3.50/ Stk.
Icetea Lemon	3.50/ Stk.
Rivella rot	3.50/ Stk.
Elmer Citro	3.50/ Stk.



WASSER 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	6.00/ Stk.
Valser ohne Kohlensäure	6.00/ Stk.

SÄFTE

Michel Orangensaft, 1 lt	7.00/ Stk.
Michel Bodyguard, 1 lt	7.00/ Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	3.80/ Stk.



WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN

Spumante Rosé Motivo, Italien 39.00
*Fein, perlend und lang anhaltend.
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.*

Prosecco Borgo Molino extra dry 36.00
Italien
*Hergestellt aus einer exklusiven Auslese von
Glera-Trauben. Reif und intensiv im Bouquet.*

Legras & Haas 68.00
Champagner Brut AOC, Frankreich
Subtile Apfel und Birnennoten. Edle Perlage.

WEISSWEIN

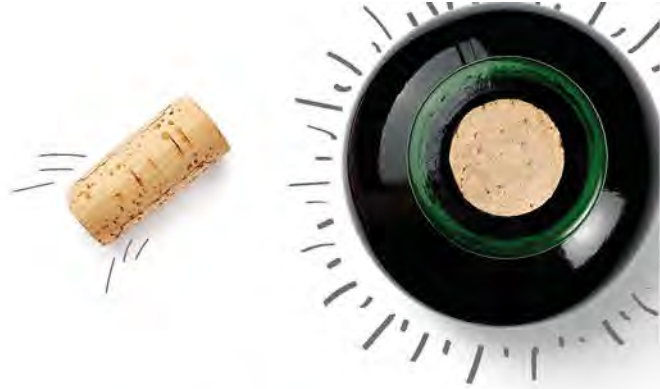
Dreistand, Müller-Thurgau 41.00
Zürisee AOC
*Würzig, blumige Aromatik, leicht und frisch,
mit Noten von Grapefruit im Abgang.
Passt zu: Apéro, asiatischer Küche, Käse.*

Guido Brivio, Tra Noi Bianco 42.00
Merlot, Tessin
*Harmonisch, komplex, fruchtig, floral, langer und
mineralischer Abgang. Hervorragender Apérowein*

Volpe Pasini 36.00
Pinot Grigio Grivò, Italien
subtile Apfel- und Birnennoten, trocken

Bellori, Verdejo Joven DO 36.00
Spanien
*Exotische Früchte, Aprikosen und Pfirsich,
mineralisch. Passt zu: Aperitiv oder zu leichten Speisen.*

Alexs, Grüner Veltliner, Österreich 35.00
*In der Nase Mango, Mandarinen und Birnen.
Im Abgang saftig, mit Kernobstaromen.
Herrlicher Sommerbegleiter.*



ROSÉ

Dreistand, Rosé, Zürisee AOC 36.00
*Fruchtig, spritzig, Note von Rose und Erdbeeren.
Passt zu: mediterranen Gerichten*

ROTWEIN

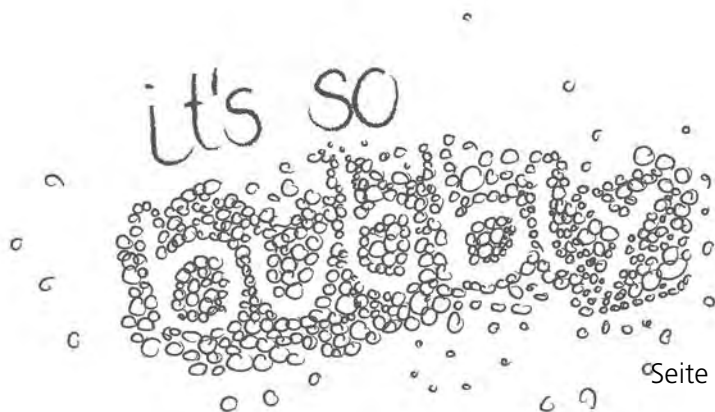
Dreistand, Pinot noir, Zürisee AOC 45.00
*Aroma von reifen Früchten, Rum und Schokolade,
harmonisch, weich. Passt zu: Schweizer Gerichten*

I Collazzi, Libertà igt 42.00
Merlot, Cabernet, Syrah, Italien
*Vollmundig, Note von Beeren und Schokolade, Barrique.
Passt zu: Fleischgerichten, Risotto, Grillgemüse*

Domini Veneti 44.00
Ripasso Valpolicella classico superiore, La
Casetta, Italien
*Intensiv, fruchtig, Kirschnote, vollmundig, samtig
Passt zu: rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.*

Lynus, Via Norte Infante DO 39.00
Tempranillo, Spanien
*Sanfte Röstaromen, frisch und fruchtig taninreich.
Passt zu: Pasta, hellem Fleisch.*

Licina, Licinia D.O., Spanien 58.00
*Kräftige Aromen von schwarzen Früchten, voluminös,
ausgezeichnet als bester spanischer Wein von Schweizer
Fachjury. Passt zu: Pasta, Käse, Vorspeisen*





BIER

BIER

Feldschl. Hopfenperle, 33cl	4.50/ Stk.
Feldschl. Dunkle Perle, 33cl	4.50/ Stk.
Feldschl. Bügel, 50cl	6.50/ Stk.
Feldschl. alkoholfrei, 33cl	4.50/ Stk.
Feldschl. Braufrisch, 33cl	4.50/ Stk.
Feldschl. Weizen, 33cl	4.50/ Stk.
Feldschl. Original, 33 cl	4.50/ Stk.



oo



GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer, Gabel, Löffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Weiss-, Rotweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



ZUBEHÖR

Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / Stk.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf, um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 25.00

BESTELL-FRISTEN

Bestellzeiten: Mo - Fr: 08.00 bis 15.30 Uhr

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 8 Uhr, 48h vor dem Anlass

Abendveranstaltungen & Spezial Events

1 – 50 Personen

10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 25.00 Express-Zuschlag.

PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Bei Anlässen im Restaurant wird ab 16.00 Uhr eine Restaurantmiete von CHF 150.00 verrechnet.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.





LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal CHF 20.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne Aufbau)
gemäss individueller Offerte

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass: 100 %*
12 - 24 h vor dem Anlass: 50 %*
24 h vor dem Anlass: keine Kosten

**des Bestellwertes*

MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

Mo-Fr von CHF 49.00
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sa & So CHF 67.50
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr

Chauffeur inkl. Fahrzeug CHF 150.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene Allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

MOBILIAR

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

Geschirr

Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk.
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.

Besteck

Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.

Gläser

Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.

Zubehör

Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.

Tischtücher und Servietten

Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/	Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00		
Stoff-Serviette, weiss	7.00	/	Stk.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener

Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

TECHNISCHE EINRICHTUNG UND ANSCHLÜSSE

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.