

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE



AMSTEIN + WALTHERT



APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Amstein + Walthert.

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 Leckeres 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, 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:

Nicole Hanselmann
Betriebsleiterin PR Amstein + Walthert
Andreasstrasse 5, 8050 Zürich
Telefon: +41 58 563 9150
E-Mail: mr-amstein-walthert@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Kaltes Angebot	Seite 4
Diverse Platten und Sandwiches	Seite 5
Warme Snacks und Häppchen	Seite 6
Süßes und Snacks	Seite 8
Getränke	Seite 9
Mietmaterial	Seite 11
Allgemeines	Seite 12



DIVERSE PLATTEN

Apéro-Platte Rustico (für 4 Personen)	780 g	58.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobelter Sbrinz und reichhaltige Garnitur		
Antipasti-Platte (für 4 Personen)	1000 g	63.00
grillierte Mini Paprika, Aceto Balsamicozwiebeln, gefüllte Pepperbelle, Tomaten-Mozzarella Spiessli, gefüllte Mini Kürbisse, grüne Oliven mit Peperoni, Cuquillo Oliven, Parmesan Grana Padano und Pecorino		
Käse-Platte (für 4 Personen)	1000 g	54.00
Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmökli, Rahmweichkäse, Camembert und reichhaltiger Garnitur		
Bündner-Platte (für 4 Personen)	590 g	58.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Rohessspeck und reichhaltige Garnitur		
Bauern-Platte (für 4 Personen)	880 g	49.00
Schinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Schweinsbraten, geräucherter Bauernschüblig und reichhaltige 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
Pain Surprise Mare (30 Stück)	Stück	64.00



WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.00
Chäschüechli klein	Stück	3.50
Mini-Chüechli Quiche Käse, Lauch, Spinat	Stück	3.50
Satay-Pouletspiessli mit Erdnussauce, Sweet Chili, Curry-Dip	Stück	3.50
Beef Balls (2) mit hausgemachter Tomatensauce oder BBQ-Sauce	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	2.50
Mini-Hamburger (Rindfleisch) mit rassiger Haussauce	Stück	4.50
Mini-Samosa vegetarisch und fruchtigem Curry-Dip oder Sweet Chili	Stück	2.50
Mini-Pizza divers belegt	Stück	3.50
Hausgemachte Speckbrötli	Stück	2.50
Tagessuppe im Weckglas	Stück	3.50
Wähenwürfel assortiert	Stück	2.00
Noodles	Stück	2.00





SÜSSES

Crèmeschnitte	Stück	4.50
Fruchttörtli	Stück	5.00
Himbeer-Royalschnitte	Stück	4.50
Fruchtspiessli	Stück	3.50
assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	2.00

SNACKS

Chips, Nüssli, Salzstängeli, Grissini, Blätterteigstangen	100 g	3.50
--	-------	------



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	4.00
Orangensaft 1 lt	Flasche	6.00
Diverse Süssgetränke 50 cl	Flasche	4.20
Redbull 25 cl	Dose	5.20

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	3.50
Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	3.20
Leermond Appenzeller 33 cl	Flasche	3.20





MIETMATERIAL (OHNE KONSUMATION)

TISCHWÄSCHE

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
- Kostenstelle
- 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 | 52.00 |
| • Mitarbeiterstunden weden ab 15.00 Uhr verrechnet | |
| • Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke | nach Aufwand |
| • Zapfengeld | nach Aufwand |

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

