

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
FFB-Group.

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.

Natürlich haben wir auch Leckerer für zwischendurch...

... für Ihr Meeting finden Sie im vorliegenden Angebot ein 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:

Michael Wenk
Betriebsleiter PR FFB-Group
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil
Telefon: +41 44 947 96 66
E-Mail: mr-ffb-group@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|------------|
| Apéro Combos | Seite 4 |
| Kaltes Angebot | Seite 5-6 |
| Warme Snacks und Häppchen | Seite 7 |
| Kalte und warme Vorspeisen / Suppen | Seite 8 |
| Hauptspeisen | Seite 9-10 |
| Desserts / Dessert Buffet | Seite 11 |
| Sitzungszimmerangebot / Frühstücksbuffet | Seite 12 |
| Getränke / Bauernbuffet / Italienisches Buffet | Seite 13 |
| Allgemeines | Seite 15 |



APÉRO COMBOS

| | | |
|--|-----------|-------|
| Combo 1 | pro Pers. | 10.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Chips und Nüssli | | |
| Combo 2 | pro Pers. | 13.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Nachos mit Avocado Dip | | |
| Combo 3 | pro Pers. | 15.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, diverse Canapes, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli | | |
| Combo 4 | pro Pers. | 18.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Partybrötli divers gefüllt, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli, Chäschüechli | | |
| Combo 5 | pro Pers. | 22.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Mini-Canapés divers belegt, Gemüsestengeli mit Dip, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Schinkengipfeli, Pouletspiessli «Red Chik'n» | | |
| Combo 6 | pro Pers. | 30.00 |
| Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Gemüsestengeli mit Dip, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Pouletspiessli «Yakitori», Butterfly Crevetten | | |



KALTES ANGEBOT

| | | |
|---|--------|-------|
| Apéro-Canapé Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thonmousse, Ei, Spargel, Sellerie | Stück | 2.20 |
| Rauchlachs | Stück | 2.60 |
| Partybrötli gefüllt Rauchlachs, Roastbeef, Käse, Trutenschinken, Kräuterfrischkäse | Stück | 3.20 |
| Blätterteigstengel mit Rohschinken | Stück | 2.80 |
| Mozzarellastick mit Cherrytomaten und Basilikum | Stück | 2.50 |
| Bruschetta mit Tomaten und Kräutern | Stück | 2.50 |
| «Tête de Moine» Rosette mit Trauben | Stück | 2.50 |
| Früchtespiessli | Stück | 2.80 |
| Melonenschiffli mit Rohschinken | Stück | 2.50 |
| Gemüse-Käse-Platte (für 4 Personen) Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine mit rotem und grünem Pesto-Dip | 1200 g | 54.00 |
| Antipasti-Platte (für 4 Personen) Gegrillte Peperoni, Aceto Balsamico- Zwiebeln, Pepperbelle, Tomaten-Mozzarella- Spiessli, Mini-Kürbisse, grüne Oliven mit Peperoni, schwarze Oliven, Parmesan Grana Padano und italienischer Käse | 1000 g | 56.00 |
| Bündner-Platte (für 4 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter- Trockenfleisch, Salsiz, Rohessspeck und reichhaltige Garnitur | 590 g | 58.00 |
| Fleisch- und Käse-Platte (ohne Schweinefleisch für 4 Personen) Bündnerfleisch, Huusbröckli, Roastbeef, Kalbsbraten, Gruyère, Sbrinz und reichhaltige Garnitur | 720 g | 58.00 |
| Bauern-Platte (für 4 Personen) (ohne Schweinefleisch für 4 Personen) Schinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Schweinsbraten, geräucherter Bauernschüblig und reichhaltige Garnitur | 880 g | 49.00 |



KALTES ANGEBOT

| | | |
|---|--------|-------|
| Käse-Platte (für 4 Personen) | 1060 g | 54.00 |
| Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmöökli, Rahmweichkäse, Camembert, Gourmetsauce und reichhaltige Garnitur | | |
| Sushi-Platte Haru (für 4-6 Personen) | 900 g | 62.00 |
| 18 Häppchen mit Lachs und Thunfisch, 24 kleine Rollen mit Gurke, Lachs, eingelegtem Rettich und Thunfisch, Ingwer, Wasabi und Sojasauce | | |
| Mini-Sandwich-Platte (6 Personen/32 Stk.) | Stück | 57.00 |
| Frischkäse mit Kräutern, grilliertes Gemüse, Tête de Moine und Eimousse | | |
| Pain Surprise Classic (30 Stück) | Stück | 61.00 |
| gefüllt mit Salami, Rohschinken, Eiermasse und Frischkäse-Früchte-Masse | | |
| Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück) | Stück | 61.00 |
| gefüllt mit Gruyère, Zucchetti mit Tomaten-Gemüseaufstrich, Peperoni mit Chili-Frischkäse, marinierten Champignons mit Steinpilzmasse und Humus | | |
| Pain Surprise Mare (30 Stück) | Stück | 64.00 |
| gefüllt mit Rauchlachs mit Meerrettich, Guacamole, Kräuter-Mascarpone, Chili-Frischkäse und Thon | | |
| Pain Surprise Speciale (30 Stück) | Stück | 67.00 |
| gefüllt mit Roastbeef, Thon, marinierter Pouletbrust, Vitello Tonnato und Poulet Kebab | | |
| Salzgebäck | 100 g | 5.50 |
| Chips, Nüssli, Salzstengel | | |



WARMER SNACKS UND HÄPPCHEN

| | | |
|---|-------|------|
| Mini-Schinkengipfeli | Stück | 2.00 |
| Mini-Chäschüechli | Stück | 2.00 |
| Apéro-Pizza: Tomaten, Champignons, Peperoni | Stück | 1.80 |
| Mini-Quiche: Käse, Lauch, Speck, Spinat, Tomaten | Stück | 2.00 |
| Yakitori-Spiessli mit Poulet und Soja | Stück | 2.00 |
| Hackfleischbällchen (Rindfleisch) mit pikanter Sauce | Stück | 2.00 |
| Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse mit Sweet & Sour Sauce | Stück | 1.80 |
| Verschiedene Partywürstli (Schweinefleisch) | Stück | 1.40 |



KALTE VORSPEISEN

| | | |
|---|-----------|-------|
| Kleiner gemischter Saisonsalat | pro Pers. | 6.50 |
| Gemischter Blattsalat mit Chnoblbrötli | pro Pers. | 7.50 |
| Saisonsalat mit Pouletstreifen, Balsamico-Dressing | pro Pers. | 9.50 |
| Nüsslisalat mit Lachstreifen, Baumnussöl-Dressing | pro Pers. | 11.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet garniert | pro Pers. | 14.00 |
| Melonenschiffchen mit Rohschinken | pro Pers. | 10.50 |
| Lachstartar auf Toast | pro Pers. | 13.50 |
| Bündnerteller | pro Pers. | 14.50 |

WARME VORSPEISEN

| | | |
|---|-----------|-------|
| Lachsfilet gebraten, auf Gemüsebett an leichter Safransauce, Wildreis | pro Pers. | 13.00 |
| Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis | pro Pers. | 12.50 |
| Eglifilet «Meunière» in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln | pro Pers. | 13.00 |
| Risotto mit frischen Steinpilzen | pro Pers. | 11.50 |
| Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Gorgonzolasauce | pro Pers. | 10.50 |

SUPPEN

| | | |
|--|-----------|------|
| Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho) | pro Pers. | 4.50 |
| Broccolirahmsuppe | pro Pers. | 5.50 |
| Steinpilzcremesuppe | pro Pers. | 6.50 |
| Kartoffelsuppe mit Lauch | pro Pers. | 6.00 |
| Tomatensuppe mit Basilikum und Sauerrahm | pro Pers. | 5.50 |
| Bouillon mit Einlage, Ei, Frittaten, Backerbsen oder Gemüsestreifen | pro Pers. | 4.50 |



HAUPTSPEISEN

RINDFLEISCH

| | | |
|--|-----------|-------|
| Rindsfiletspitzen Stroganoff Trockenreis mit Gemüsewürfel | pro Pers. | 39.50 |
| Rindsfiletmedaillons «Madagaskar» an rassisger Pfeffersauce, Nudeln | pro Pers. | 39.50 |
| Roastbeef gebraten, Sauce Béarnaise, Williamskartoffeln, Gemüseplatte | pro Pers. | 35.00 |
| Rindsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse-Bouquet | pro Pers. | 25.00 |

VOM KALB

| | | |
|---|-----------|-------|
| Saltimbocca «alla Romana» mit Rohschinken und Salbei, Risotto | pro Pers. | 32.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes, «Zürcher Art» mit Rösti und Bohnenbündel | pro Pers. | 32.50 |
| Geschmorte Kalbsschulter, Rosmarinsauce Kartoffelgratin, Rüeblı glasiert | pro Pers. | 29.50 |
| Kalbsfilet-Piccata mit Champignons und Schinkenstreifen, Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse | pro Pers. | 34.50 |

VOM SCHWEIN

| | | |
|--|-----------|-------|
| Schweinsfilet an Morchelsauce Nudeln, Gemüse garnitur Pro | pro Pers. | 29.50 |
| Schweins-Saltimbocca mit Salbeijus, Risotto, Gemüseplatte | pro Pers. | 22.50 |
| Schweinssteak mit Pfeffersauce Bratkartoffeln, Gemüse-Bouquet | pro Pers. | 23.50 |
| Schweins Cordon bleu «Pizzaiolo» gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum, Reis, grüne Bohnen | pro Pers. | 25.50 |



HAUPTSPEISEN

VOM LAMM

| | | |
|---|-----------|-------|
| Lammentrecôte «Provençale» mit Kräutersauce, Lyonerkartoffeln, grüne Bohnen | pro Pers. | 24.50 |
| Lammgeschnetzeltes mit rotem Curry, Basmatireis, asiatisches Gemüse | pro Pers. | 25.50 |

GEFLÜGELFLEISCH

| | | |
|--|-----------|-------|
| Pouletbrüstchen «Bombay» an Currysauce und Früchtégarnitur, Reis | pro Pers. | 24.50 |
| Pouletgeschnetzeltes «Zürcher Art» an Pilzrahmsauce, Rösti | pro Pers. | 22.50 |
| Pouletspiessli mariniert an Currysauce, Jasminreis, Früchtégarnitur | pro Pers. | 19.50 |
| Maispouardenbrüstchen, Balsamicojus, Butternudeln, marktfrisches Gemüse | pro Pers. | 32.50 |

FISCHE

| | | |
|--|-----------|-------|
| Lachsfilet pochiert auf Gemüsebett mit Wildreis, an Dillrahmsauce | pro Pers. | 34.00 |
| St. Petersfischfilet auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln, an Weissweinsauce | pro Pers. | 28.50 |
| Seezungenfilet an Safranreis mit Blattspinat, Proseccosauce | pro Pers. | 38.50 |



DESSERTS

| | | |
|--|-------|------|
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Stück | 7.00 |
| Warme Waldbeeren mit Vanilleglace | Stück | 8.50 |
| Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce | Stück | 7.50 |
| Zweifarbige Schokoladenmousse garniert | Stück | 8.50 |
| Caramelköpfl | Stück | 5.50 |
| Gebrannte Crème garniert | Stück | 6.50 |
| Schwarzwäldertorte | Stück | 4.00 |
| Panna cotta mit Himbeercoulis | Stück | 6.00 |
| Käseteller garniert | Stück | 7.50 |

DESSERT BUFFET

(ab 20 Personen)

| | | |
|--|-----------|-------|
| Schokoladenmousse dunkel und hell, Mangocrème, Caramelköpfl, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, gebrannte Crème, hausgemachte Cakes, Apfelstrudel mit Vanillesauce, reichhaltige Käseauswahl garniert mit diverse Brotsorten | pro Pers. | 16.50 |
|--|-----------|-------|



SITZUNGSZIMMER- ANGEBOT

| | | |
|---|--------|-------|
| Kaffee (Kaffeemaschine im Sitzungszimmer) | Tasse | 1.70 |
| Diverse Brötli nach Wahl | Stück | 1.30 |
| Diverse Partybrötli gefüllt | Stück | 3.20 |
| Croissant Française | Stück | 1.30 |
| Vollkorn- und Silsergipfel | Stück | 1.20 |
| Früchte pro Stück | Stück | 0.50 |
| Früchtekorb (6 - 8 Personen) | Korb | 10.00 |
| Guetzliteller (3 - 5 Personen) | Teller | 8.00 |
| Frisch gepresster Orangensaft | Liter | 16.00 |

FRÜHSTÜCKSBUFFET

(ab 10 Personen)

Frühstücksbuffet klein à discrétion pro Pers. 19.50

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. 29.00

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



GETRÄNKE

Kleine Auswahl an alkoholischen Getränken wie Weiss- und Rotweine sowie Bier vorhanden.

Falls Sie aber einen speziellen Wunsch haben oder Sie Ihren Lieblingswein Ihren Gästen ausschenken möchten.

Wir beraten Sie gerne.

BAUERNBUFFET

(ab 30 Personen)

Diverse Salate, Hauspastete und Terrine, pro Pers. 52.00
Schinken im Brotteig, Schweins- und Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Bratwürstchen, Bohnen, Karotten Kartoffelgratin, Älplermagronen, Caramelchöpfli, Apfelstrudel mit Vanillecrème, Früchtsalat, Schoggimousse, Käse aus der Schweiz

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)

Diverse Antipasti, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Blattsalate, Meeresfrüchtesalat, Minestrone, Cannelloni mit Pesto, Arosto di Vitello (Kalbsbraten), Schweinspiccata, Risotto con Funghi, Spaghetti mit 2 Saucen, Broccoli, Ratatouille, Panna cotta mit Beersauce, Tiramisu, Früchtsalat mit Kirsch, Mascarponecrème mit Portwein, Italienische Käseauswahl pro Pers. 55.00





ALLGEMEINES

Ein schöner Blumenschmuck verleiht jedem Anlass eine besonders festliche Note. Auf Wunsch organisieren wir Arrangements. ab 45.00

Gerne drucken wir Ihre Menükarte Stückpreis 1.00

Die Personalkosten werden mit Fr. 55.00 pro Stunde, pro Mitarbeiter/-in verrechnet.

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

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

