

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Torondo.

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 Leckeres 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:

Oliver Höllner
Betriebsleiter PR Torondo
Brown Boveri Strasse 5, 8050 Zürich
Telefon: +41 44 318 21 11
E-Mail: torondo@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro Combos	Seite 4
Kaltes Angebot	Seite 5-6
Warme Snacks und Häppchen	Seite 7
Sitzungszimmer-Raummiete	Seite 8
Sitzungszimmer-Angebot	Seite 8-9
Getränke	Seite 10
Allgemeines	Seite 11



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, Thonmousse, Ei, Spargel, Lachs, Brie, Salami, Schinken	Stück	3.00
Partybrötli gefüllt Rauchlachs, Roastbeef, Käse, Trutenschinken, Kräuterfrischkäse	Stück	3.50
Mini-Laugenknöpf mixed	Stück	2.50
Mini-Laugenknöpf delux	Stück	2.50
Mozzarellastick mit Cherrytomaten und Basilikum	Stück	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	Stück	2.50
Käse-Sticks mit Trauben	Stück	2.50
Früchtespiess mit diversen frischen Früchten	Stück	3.50
Melonenschiffli mit Rohschinken	Stück	3.50
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
Italienische Bratenplatte (für 4 Personen) Caciotta Käse, Brasato, Grana Padano, Tagliata, Vitello, Tacchino mit Antipasti Gemüse und grünem Pesto	830 g	68.00
Apéro-Platte Rustico (für 4 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobelter Sbrinz und reichhaltige Garnitur	780 g	58.00



KALTES ANGEBOT

Käse-Platte (für 4 Personen) mit Gruyère, Tête de Moine, Emmentler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmöckli, Rahm- weichkäse, Camembert und reichhaltiger Garnitur	1000 g	55.00
Sushi-Platte Haru (für 4-6 Personen) 18 Häppchen mit Lachs und Thunfisch, 24 kleine Rollen mit Gurke, Lachs, eingelegtem Rettich und Thunfisch, Ingwer, Wasabi und Sojasauce	900 g	62.00
Mini-Sandwich-Platte (6 Personen/32 Stk.) Frischkäse mit Kräutern, grilliertes Gemüse, Tête de Moine und Eimousse	Stück	57.00
Pain Surprise Classic (30 Stück) Brot gefüllt mit Salami, Rohschinken, Eiermasse und Frischkäse-Früchte-Masse	Stück	61.00
Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück) Brot gefüllt mit Gruyère, Zucchini mit Tomaten- Gemüseaufstrich, Peperoni mit Chili-Frischkäse, marinierten Champignons mit Steinpilzmasse und Humus	Stück	61.00
Pain Surprise Mare (30 Stück) Brioche-Zopf-Brot gefüllt mit Rauchlachs mit Meerrettich, Guacamole, Kräuter- Mascarpone, Chili-Frischkäse und Thon	Stück	64.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück) Brot gefüllt mit Roastbeef, Thon, marinierter Pouletbrust, Vitello Tonnato und Poulet Kebab	Stück	67.00
Salzgebäck Chips, Nüssli, Salzstengel	100 g	5.50



WARMER SNACKS UND HÄPPCHEN

Schinkengipfeli klein	Stück	2.50
Schinkengipfeli gross	Stück	3.00
Chäschüechli klein	Stück	2.50
Chäschüechli gross	Stück	3.00
Apéro-Pizza: Tomaten, Champignons, Peperoni	Stück	1.80
Mini-Quiche: Käse, Lauch, Speck, Spinat, Tomaten	Stück	2.10
Yakitori-Spiessli mit Poulet und Soja	Stück	3.00
Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	Stück	2.50
Samosa	Stück	3.50
Verschiedene Partywürstli	Stück	1.80
Butterfly-Crevetten	Stück	2.20
Poulet-Nuggets	Stück	1.50
Chicken Fingers	Stück	2.50
Jalapeños	Stück	2.50
Mini-Burger	Stück	3.00
Wienerli im Teig	Stück	2.00



SITZUNGSZIMMER- RAUMMIETE

Für alle Seminarräume intern/extern

Halber Tag	5h	210.-/350.-
Ganzter Tag	bis 18:00 Uhr	360.-/600.-
Stundenbasis	max. 3h	45.-/75.-

Technik & Zubehör

Die Seminarräume sind mit qualitativ hochwertiger AV-Technik (Beamer / Leinwand, WLAN, Audioanlage mit Lautsprecher und Konferenztelefon) ausgerüstet. Zubehör wie Whiteboard, Flipchart, Moderationskoffer, Blöcke und Kugelschreiber können kostenlos dazu bestellt werden.

Bestuhlung

Gerne bestuhlen wir die Seminarräume ganz nach Ihren Wünschen (Theater, Parlament, U-Form, Blockform, Kreis, Viereck etc.).

SITZUNGSZIMMER- ANGEBOT

Kaffeepausen

Vormittagspause «Simple» Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser und Gipfeli	Pro Person	12.00
Vormittagspause «Plus» Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfeli, Früchtekorb und Birchermüesli	Pro Person	15.00
Nachmittagspause «Simple» Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser und süsse Snacks	Pro Person	12.00
Nachmittagspause «Plus» Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser süsse Snacks, Früchtekorb und Trockenfrüchte	Pro Person	15.00

Einzelangebot Pausenangebot / Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	pro Person	4.00
Süssgetränke	50 cl	3.20
Nespresso Kaffeemaschine zur Selbstbedienung	Kaffeepads pro Stk.	3.00
Frischgepresste Fruchtsäfte	25 cl	3.60



SITZUNGSZIMMER- ANGEBOT

Einzelangebot Pausenangebot / Verpflegung

Bunte Fruchtspiessli	Stück	3.50
Mini Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella)	Stück	3.50
Mini Süssgebäck	Stück	2.20
Geschnittene Früchte	Weckglas	4.50
Birchermüesli	Weckglas	4.50
Joghurt	Weckglas	4.50

Mittagsverpflegung

Business-Lunch

3-Gang Business-Lunch im bedienten Raum «Olive» In Absprache mit Betriebsleitung

Business-Stehlunch

2-Gang Business-Stehlunch auf der Galerie Pro Person 29.00

3-Gang Business-Stehlunch auf der Galerie Pro Person 35.00

Selbstbedienung im Restaurant

Grosse Auswahl an Verpflegungsmöglichkeiten Reguläre Verkaufspreise

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Betriebsleitung.



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.



ALLGEMEINES

Ein schöner Blumenschmuck verleiht jedem Anlass eine besonders festliche Note. Auf Wunsch organisieren wir Arrangements. Preis auf Anfrage

Gerne drucken wir Ihre Menükarte Stückpreis 1.00

Die Personalkosten werden mit Fr. 50.00 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, exklusive Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

