

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Rheinmetall Air Defence AG.

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 zwischen durch...

... 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:

Oliver Höllerer
Betriebsleiter PR RAD
Birchstrasse 155, 8050 Zürich
Telefon: +41 44 316 22 76
E-Mail: rheinmetallrad@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro Combos	Seite 4
Frühstückspause / Sandwiches	Seite 5
Kaltes Angebot	Seite 6-7
Warme Snacks und Häppchen	Seite 8
Sushi, Süßes	Seite 9
Getränke	Seite 10
Logistik und Mietmaterial / Allgemeine Bedingungen	Seite 11
Allgemeines	Seite 12



APÉRO COMBOS

Combo 1	pro Pers.	12.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Chips und Nüssli		
Combo 2	pro Pers.	15.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Nachos mit Avocado Dip		
Combo 3	pro Pers.	17.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, diverse Canapes, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli		
Combo 4	pro Pers.	20.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Partybrötli divers gefüllt, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli, Chäschüechli		
Combo 5	pro Pers.	25.00
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		



FRÜHSTÜCKSPAUSE

Gipfeli français	Stück	1.50
Gipfeli rustico	Stück	1.60
Laugenkipfeli	Stück	1.50
Mini-Gebäck gemischt	Stück	2.50
Mini-Plunderblume	Stück	3.50
Mini-Pain au Chocolat	Stück	3.50
Schoggi-Gipfel	Stück	2.50
Ragusa-Gipfel	Stück	3.20
Vanille-Butterkipfel	Stück	3.50
Früchtekorb	Stück	1.00

SANDWICHES

Hausbrot (Ruchbrot)	Stück	5.00
Weggli	Stück	4.50
Semmeli	Stück	4.50
Pariserli	Stück	6.50
Bürli	Stück	5.00

gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Rohschinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Thunfisch, Ei



KALTES ANGEBOT

Mini-Canapé-Platten

Brie, Bündnerfleisch, Cantadou, Eier, Lachs
Rohschinken, Salami, Schinken, Spargel, Thon

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl Platte 49.00

36 Stück mit 6 Sorten nach Wahl Platte 79.00

Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse, Stück 4.50
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs,
Antipasti

Pain Surprise Classic (30 Stück) Stück 61.00

Brot gefüllt mit Salami, Rohschinken,
Eiermasse und Frischkäse-Früchte-Masse

Pain Surprise Verdure e Formaggi Stück 61.00
(30 Stück)

Brot gefüllt mit Gruyère, Zucchini mit Tomaten-
Gemüseaufstrich, Peperoni mit Chili-Frischkäse,
marinierten Champignons mit Steinpilzmasse
und Humus

Pain Surprise Mare (30 Stück) Stück 64.00

Brioche-Zopf-Brot gefüllt mit Rauchlachs
mit Meerrettich, Guacamole, Kräuter-
Mascarpone, Chili-Frischkäse und Thon

Pain Surprise Speciale (30 Stück) Stück 67.00

Brot gefüllt mit Roastbeef, Thon, marinierter
Pouletbrust, Vitello Tonnato und Poulet Kebab



KALTES ANGEBOT

Fleisch-, Käse- und Gemüseplatten

Gemüse-Käse-Platte (für 4 Personen) 880 g 58.00
mit Cherrytomaten, Karotten, Gurken, Peperoni, Stangensellerie, gehobelter Sbrinz, Tête de Moine und zwei Dipsaucen

Antipasti-Platte (für 4 Personen) 1000 g 63.00
mit grillierter Mini-Paprika, Aceto Balsamico-Zwiebeln, gefüllte Pepperbelle, Spiessli mit Mozzarella und Cherrytomaten, gefüllte Mini-Kürbisse, grünen Oliven mit Peperoni, Cuquillo Oliven, Parmesan Grana Padano und Pecorino

Käse-Platte (für 4 Personen) 1000 g 58.00
mit Gruyère, Tête de Moine, Emmentler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmöckli, Rahmweichkäse, Camembert und reichhaltiger Garnitur

Bündner-Platte (für 4 Personen) 590 g 65.00
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Rohessspeck und reichhaltige Garnitur

Bauern-Platte (für 4 Personen) 880 g 50.00
mit Schinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Schweinsbraten, geräucherter Bauernschüblig und reichhaltiger Garnitur

Apéro-Platte Rustico (für 4 Personen) 780 g 60.00
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobelter Sbrinz und reichhaltiger Garnitur

Brotauswahl

Bürli Stück 1.30



WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Chäschüechli gross	Stück	4.50
Chäschüechli klein	Stück	3.20
Schinkengipfeli gross	Stück	4.50
Schinkengipfeli klein	Stück	3.20
Paar Wienerli mit Brot	Stück	4.50
Paar Schweinswürstchen mit Brot	Stück	4.50
Tagessuppe	Stück	7.50
Chicken Nuggets	Stück	3.00
Hackfleischkugeln	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle	Stück	3.00
Jalapeños	Stück	3.00
Butterfly-Crevetten	Stück	3.50
Mini-Burger	Stück	5.50
Yakitori-Spiessli	Stück	3.50
Samosa	Stück	3.50
Mini-Flammkuchen	Stück	3.50

mit verschiedenen Saucen:
Cocktail-, Sweet & Sour,
mexikanisch oder BBQ-Sauce



SUSHI

Sushi-Platte Moriawase

16 Nigiri, 8 Hoso-Maki, 4 Futo-Maki (California Rolls), 6 Sashimi

Stück 65.00

Sushi-Platte Haru

16 Nigiri, 24 Hoso-Maki

Stück 69.00

SÜSSES

Mini-Pâtisserie

Crème-Schnitte, Tiramisu-Schnitte, Crème-Cornet, Kokos-Cannolo

Stück 4.50

Mini-Muffins

Blueberry oder Schoggi

Stück 4.50

Hausgemachte Cakes

Rüebli-, Tiroler-, Zitronen-, Vanille- oder Schokoladen-Cake

Stück 38.00



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	2.50
Orangensaft 1 lt	Flasche	6.50
Diverse Süßgetränke 50 cl	Flasche	2.50

Kaffee und Tee

Kaffee creme (in der Thermoskanne)	Tasse	3.20
Tee mit verschiedenen Aromen	Tasse	3.20

Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	4.00
-------------------	---------	------

Bitte beachten Sie, dass wir nicht zurückgegebene depotpflichtige Flaschen verrechnen.



LOGISTIK UND MIETMATERIAL

Gläser

Weisswein-, Rotwein-, Wasser-, Biergläser	Stück	0.60
Karton	Stück	7.20

Besteck und Teller

Stück 0.60

Tischwäsche

Tischdecken aus Stoff	Stück	5.00
Tischdecken aus Papier pro Rolle	Stück	130.00

Transportkosten

Transport	Stück	14.00
-----------	-------	-------

Service

Mitarbeiter ab 16.00 Uhr	pro Stunde	59.00
--------------------------	------------	-------

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

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

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



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, interne Adresse und Kostenstelle 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.

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

Zusatzkosten bei Anlässen

- Die in der Offerte angegebenen Mitarbeiterkosten sind Annahmen und werden nach dem Anlass nach Aufwand abgerechnet
- Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke, Menükarten etc. nach Aufwand

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

