

UNSERE CATERINGKARTE

Für Fragen zu Ihrer Bestellung und weiteren Auskünften stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Cafébar Enzian Main Tower

Tel. +41 43 811 48 61, maintower@stiftung-enzian.ch

Cafébar + Vegibistro Wallisellen

Tel. +41 44 830 93 23, richti@stiftung-enzian.ch

www.cafebar-enzian.ch

Preise in CHF

FINGER FOOD KALT

Blätterteigkonfekt (Kräuter, Salz, Käse, Kümmel oder assortiert) 5.50/100g
(zwei Arbeitstage im Voraus bestellen)

Kleine Knabbereien (Oliven, Chips, Nüsse) 2.50/Pers.

Knackfrischer Gemüse-Dip 4.20/Pers.
mit hausgemachten Cocktail- und Currysauce

Crevetten-Cocktail im Glas 4.60/Stk.

Gemüse-Mousse mit Brot-Cracker 4.60/Stk.

Spiessli 2.90/Stk.

Mozzarella mit Cherrytomaten

Käse mit Trauben und Oliven

Feigen mit Rohschinken

Vegan mit Sushi-Reis und Gemüse

Mini-Wraps 1.90/Stk.

Rauchforelle-Meerrettich, Curry-Poulet, Thon-Rucola,

Tomatenpesto-Mozzarella, Karotten-Sellerie,

Hüttenkäse-Spinat, Randen-Ricotta

Triangel-Canapé 3.50/Stk.

Salami, Schinken, Ei, Bündnerfleisch, Thon, Cantadou,

Edamer, Camembert, Lachs

(Mindestens zwei Triangel-Canapés pro Sorte bestellen)

Mini-Windbeutel

Gefüllt mit Frischkäse-Kräuter, Gemüsetatar-Meerrettich	1.20/Stk.
Rindstatar, Rauchforelle-Ricotta	1.90/Stk.

Sandwiches (hell / dunkel)

Mini-Sandwiches mit	
Ei-Kresse, Thon, Frischkäse, Käse, Tomaten-Mozzarella,	3.20/Stk.
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder assortiert	3.90/Stk.
Partybrot 80 cm, gemischt gefüllt	59.00/Stk.

FINGER FOOD WARM

Mini-Enzian-Burger mit saftigem Rindshacktäschli im Sesambrötchen und Garnitur	4.60/Stk.
---	-----------

Mini-Käseküchlein	1.80/Stk.
-------------------	-----------

Mini-Schinkengipfeli	1.80/Stk.
----------------------	-----------

Mini-Pizza	1.80/Stk.
------------	-----------

Spiessli	5.80/Stk.
-----------------	-----------

Riesencrevetten und Dörrotomaten mit Salsa Picante
Rindfleisch und Peperoni mit Kräuter dip
Poulet-Satay mit Erdnussdip
Schweizer Bio-Tofu und Gemüse mit Tandooridip

SALATE

Salate in der Take Away Box

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	8.50/Stk.
Quinoa mit Gemüsestreifen und Blattsalat	8.50/Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat	8.50/Stk.
Thon-Salat	8.50/Stk.
Gemischter Salat	8.50/Stk.
Tandoori Chicken Salad	10.50/Stk.
Couscous-Salat	8.50/Stk.
Griechischer Salat	8.50/Stk.

Salate im Weckglas

Diverse Salate im Weckglas serviert mit hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch, Zitrus-Joghurt) 6.20/Stk.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

mit Brötli aus der Hausbäckerei

Glattfelder Bio-Gemüse, Linsen-Koriander, Tomaten-Basilikum, Randen-Crème fraîche, Karotten-Ingwer, Kartoffel-Lauch, Steinpilzcrème 8.50/Pers.

Tagesuppen (auf Anfrage) 8.50/Pers.
(Die Suppen werden täglich mit frischen Zutaten zubereitet.)

PLATTEN

für ca. 10 Personen

Antipasti 75.00/Pl.

Champignons, Peperoni, Auberginen, Zucchini, getrocknete Tomaten, Oliven, Sbrinzmöckli

Fleisch 75.00/Pl.

Trockenfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, Trutenfleisch, Bauernspeck, Salami, garniert

Käse 70.00/Pl.

Appenzeller, Tête de Moine, Gruyère, Emmentaler, Sbrinzmöckli, Weichkäse, garniert

Gemischte Platte 75.00/Pl.

Antipasti, Fleisch und Käse

Spiessliplatte kalt 98.00/Pl.

Diverse Spiessli, bunt und reichhaltig angerichtet (siehe Fingerfood kalt)

Spiessliplatte warm 152.00/Pl.
Diverse Spiessli, bunt und reichhaltig angerichtet
(siehe Fingerfood warm)

Brote

Mini-Brötli hell / dunkel 0.80/Stk.
Partybrot 80 cm, ungefüllt 9.00/Stk.
Riesenlaugenbrezel 30 cm x 50 cm, ungefüllt 18.00/Stk.

WARMER HAUPTSPESIEN

ab Chafing Dishes

Tagesmenu Fleisch (auf Anfrage) 15.00/Pers.
Tagesmenu Vegi (auf Anfrage) 14.00/Pers.

Von Geschnetzeltem Zürcher Art zu Thai Curry bis Paella auf Anfrage
Vegetarisch, vegan, mit Fleisch oder Geflügel,
gluten- oder laktosefrei etc.
Vieles ist möglich!

DESSERTS

Panna Cotta mit Coulis 3.50/Stk.
Mousse au Chocolat 3.50/Stk.
Früchte-Bowl, vegan 3.50/Stk.
Friandise 2.80/Stk.
Mini-Pâtisserie 2.80/Stk.
Chia-Pudding, vegan 3.50/Stk.

GETRÄNKE

Auf Anfrage und gemäss Aufwand.

DIENSTLEISTUNGEN, MIETE

Dienstleistungen

Unser Catering kann auch als Buffet serviert werden. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihren Anlass angepasstes Angebot zusammen.

Unser Servicepersonal ist für einen reibungslosen Ablauf, um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste besorgt.

Ganz nach dem Motto „Wir organisieren, Sie geniessen“.

Verrechnung erfolgt nach effektivem Aufwand pro Person und Stunde.

Miete

Es besteht die Möglichkeit unsere Lokale in Wallisellen (je 70 Innen- und Aussenplätze) und Oerlikon (50 Innen- und 20 Aussenplätze) exklusiv für Ihre Gesellschaft zu mieten. Gerne beraten wir Sie persönlich.

DEKLARATIONEN

Rind, Kalb und Schwein:	Metzgerei Zellweger in Gossau ZH, die ausschliesslich regionale Zulieferer hat
Poulet:	Schweiz
Fisch:	Schweiz oder aus nachhaltiger Aquakultur MSC
Lamm:	Schweiz/Neuseeland