

UNSERE CATERINGKARTE

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

www.cafebar-enzian.ch

www.enzian-restaurant.ch

Cafébar + Vegibistro Wallisellen

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

Cafébar Enzian Main Tower

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

Restaurant Enzian

Tel. +41 44 310 10 90, restaurant@stiftung-enzian.ch

Produkte

Alle unsere Speisen sind regional, hausgemacht und frisch. Unsere Salate, Gemüse und Kräuter stammen aus der eigenen Bio-Gärtnerei in Glattfelden. Wir sind Bio-Knospen zertifiziert und Mitglied bei Pro Specie Rara. In der Küche werden die Gerichte schonend, saisonal und auf höchstem Niveau zubereitet.

Die Brote und Backwaren werden in der eigenen Bäckerei in Oerlikon in Handarbeit hergestellt.

Engagement

Wir sind ein Ausbildungsbetrieb und engagieren uns für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen.

FINGER FOOD KALT

Blätterteigkonfekt (Kräuter, Salz, Käse, Kümmel oder assortiert) (zwei Arbeitstage im Voraus bestellen)	5.50/100g
Kleine Knabbereien (Oliven, Chips, Nüsse)	2.50/Pers.
Knackfrischer Gemüse-Dip mit hausgemachter Cocktail- und Currysauce	4.20/Pers.
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.

FINGER FOOD WARM

Mini-Enzian-Burger mit Rindshacktätschli im Käsebrötchen	4.60/Stk.
Mini-Vegi-Burger mit Zucchettitätschli im Körnerbrötchen	4.60/Stk.
Mini-Käseküchlein	1.80/Stk.
Mini-Schinkengipfeli	1.80/Stk.
Mini-Pizza	1.80/Stk.

Spiessli

Riesencrevetten und Dörrtomaten mit Salsa Picante	5.80/Stk.
Rindfleisch und Peperoni mit Kräuterdip	
Poulet-Satay mit Erdnusdip	
Schweizer Bio-Tofu und Gemüse mit Tandooridip	

SALATE

Salate in der Take Away Box

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	8.90/Stk.
Quinoa mit Gemüsestreifen und Blattsalat	8.90/Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat	8.90/Stk.
Thon-Salat	8.90/Stk.
Gemischter Salat	8.90/Stk.
Tandoori Chicken Salad	10.90/Stk.
Couscous-Salat	8.90/Stk.
Griechischer Salat	8.90/Stk.

Salate im Weckglas

Diverse Salate im Weckglas serviert mit hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch, Zitrus-Joghurt)	6.90/Stk.
--	-----------

Mini-Salate im Weckglas

Diverse Salate im Weckglas serviert mit hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch, Zitrus-Joghurt)	3.50/Stk.
--	-----------

HAUSGEMACHTE SUPPEN

mit Brötli aus der Hausbäckerei

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

Tagessuppen (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.

Partybrot 80 cm, gefüllt 65.00/Stk.
Riesenlaugenbrezel 30 cm x 50 cm, gefüllt 59.00/Stk.
Wahlweise mit: Ei-Kresse, Frischkäse, Käse, Tomaten-Mozzarella
Thon, Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch oder assortiert

WARME HAUPTSPEISEN

ab Chafing Dishes

Tagesmenü Fleisch (auf Anfrage)	15.00/Pers.
Tagesmenü 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.

Wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein!

DESSERTS

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

GETRÄNKE

Gerne geben wir Ihnen eine Einsicht in unsere Getränke- und Weinkarte.
Die Getränke werden nach bestellter bzw. konsumierter Menge berechnet.

DIENSTLEISTUNGEN, MIETE

Dienstleistung

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

Unser Fachpersonal 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