

UNSERE CATERINGKARTE

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

www.cafebar-enzian.ch

www.enzian-restaurant.ch

Enzian Cafébar + Vegibistro Wallisellen

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

Enzian Cafébar Main Tower

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

Enzian Cafébar TMC Fashion Square, Glattbrugg

Tel. +41 44 829 21 55, tmc@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 Rindstatar, Rauchforelle-Ricotta	1.20/Stk. 1.90/Stk.
Sandwiches (hell / dunkel)	
Mini-Sandwiches mit Ei-Kresse, Thon, Frischkäse, Käse, Tomaten-Mozzarella Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder assortiert	3.20/Stk. 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 Erdnussdip	
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 Mini-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 Tomaten-Basilikum, Randen-Crème fraîche, Karotten-Ingwer Kartoffel-Lauch, Steinpilzcrème	8.50/Pers.
Tagessuppen (auf Anfrage) (Die Suppen werden täglich mit frischen Zutaten zubereitet.)	8.50/Pers.

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	
Spiessplatte kalt	98.00/Pl.
Diverse Spiessli, bunt und reichhaltig angerichtet (siehe Fingerfood kalt)	
Spiessplatte 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 x 50 cm, ungefüllt	18.00/Stk.
Partybrot 80 cm, gefüllt	65.00/Stk.
Riesenlaugenbrezel 30 x 50 cm, gefüllt	59.00/Stk.
Wahlweise mit: Ei-Kresse, Frischkäse, Käse, Tomaten-Mozzarella Thon, Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch oder assortiert	

WARMER HAUPTSPESIEN

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.

Für Ihren besonderen Anlass können Sie auch Geschirr, Besteck, Gläser, Kaffeemaschine und weiteres von uns beziehen.

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

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
fragen Sie bitte unser geschultes Personal