

Cateringkarte

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

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

Cafébar TMC

Tel. +41 44 829 21 55
tmc@stiftung-enzian.ch

eat&art

Tel. +41 44 310 10 90
eatandart@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.

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

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 Mozzarella mit Cherrytomaten Käse mit Trauben und Oliven Feigen mit Rohschinken Vegan mit Sushi-Reis und Gemüse	2.90/Stk.
Mini-Wraps Rauchforelle-Meerrettich, Curry-Poulet, Thon-Rucola Tomatenpesto-Mozzarella, Karotten-Sellerie Hüttenkäse-Spinat, Randen-Ricotta	1.90/Stk.
Triangel-Canapé Salami, Schinken, Ei, Bündnerfleisch, Thon, Cantadou Edamer, Camembert, Lachs (Mindestens zwei Triangel-Canapés pro Sorte bestellen)	3.50/Stk.
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 Dörrotomaten mit Salsa Picante	5.80/Stk.
Rindfleisch und Peperoni mit Kräuterdip	
Poulet-Satay mit Erdnussdip	
Schweizer Bio-Tofu und Gemüse mit Tandooridip	

Salate

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	Salate in der Take Away Box 10.20/Stk.
Quinoa mit Gemüsestreifen und Blattsalat	9.20/Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat	9.20/Stk.
Thon-Salat	9.20/Stk.
Gemischter Salat	9.20/Stk.
Tandoori Chicken Salad	11.20/Stk.
Couscous-Salat	9.20/Stk.
Griechischer Salat	9.20/Stk.

Salate

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

Mini-Salate

Diverse Salate im Weckglas serviert mit hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch, Zitrus-Joghurt)	im Weckglas 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 Champignons, Peperoni, Auberginen, Zucchetti getrocknete Tomaten, Oliven, Sbrinzmöckli	75.00/Pl.
Fleisch Trockenfleisch, Rohschinken, Fleischkäse Trutenfleisch, Bauernspeck, Salami, garniert	75.00/Pl.
Käse Appenzeller, Tête de Moine, Gruyère Emmentaler, Sbrinzmöckli, Weichkäse, garniert	70.00/Pl.
Gemischte Platte Antipasti, Fleisch und Käse	75.00/Pl.
Spiessliplatte kalt Diverse Spiessli, bunt und reichhaltig angerichtet (siehe Fingerfood kalt)	98.00/Pl.
Spiessliplatte warm Diverse Spiessli, bunt und reichhaltig angerichtet (siehe Fingerfood warm)	152.00/Pl.
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	59.00/Stk.
Riesenlaugenbrezel 30 cm x 50 cm, gefüllt	65.00/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 vegetarisch, vegan, mit Fleisch oder Geflügel gluten- oder laktosefrei etc.

auf Anfrage

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.