

Catering-Angebot

CREDIT SUISSE PIAZZA / UH 1



DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Rind Schweiz Kalb Schweiz Schwein Schweiz

Lamm Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland

Geflügel Schweiz
Truthahn Schweiz
Wurstwaren Schweiz
Eier Schweiz

Fisch /Meeresfrüchte Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF.

Anderes Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan

Das Angebot ist erhältlich in folgenden Veranstaltungs-Bereichen: Piazza / Auditorium / ausserhalb Areal Ausnahmen sind gekennzeichnet

Eldora AG Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse Piazza/UH1 Uetlibergstrasse 231 8070 Zürich

MORNING COFFEEBREAK

UETLIHOF Z'MORGE

18.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Knusprige Buttergipfeli, Frische Brötli und Zopf, Butter mit Honig und Konfitüre, Aufschnittteller mit Käse, Joghurt und Birchermüesli, Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft 0.2 L

COFFEEBREAK BASIC

11.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Auswahl an knusprigen Butter-, Laugenund Vollkorngipfeli, Frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser 0.5L PET



COFFEEBREAK LIGHT



8.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 2 Personen

Frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft

BUSINESS Z'MORGE



12.50 / PERS

Buttergipfeli, Brötli, Butter, Honig und Konfitüre, frisch gebrühter Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft 0.2L

COFFEEBREAK CLASSIC VI



17.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli, frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, 1 Softgetränk 0.5L PET, Orangensaft 0.2L

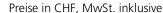
COFFEEBREAK SUNRISE ******



25.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Butter-, Laugen, und Vollkorngipfeli, verschiedene Kleinbrötli, frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, saisonaler Fruchtsaft, Mini Viennoiserie assortiert, gemischte Mini











AFTERNOON COFFEEBREAK

COFFEEBREAK LIGHT

8.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 2 Personen

Frisch gebrühter Kaffee, diverse Teesorten, Mineralwasser, Softgetränke und Orangensaft

COFFEEBREAK CLASSIC

15.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, saisonaler Fruchtsaft, Mini Viennoiserie assortiert

COFFEEBREAK SUNSET

21.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, saisonaler Fruchtsaft, Mini Viennoiserie assortiert, Cake aus der hauseigenen Patisserie

COFFEEBREAK DELUXE

36.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, saisonaler Fruchtsaft, Mini Viennoiserie assortiert, Cake aus der hauseigenen Patisserie, Luftiges Schoggimousse und Fruchtsalat im kleinen Weckglas, Mini Patisserie assortiert

Preise in CHF, MwSt. inklusive





COFFEEBREAK À LA CARTE



GEBÄCK

Laugen-, Vollkorn- oder Buttergipfeli 1.50 / Stk Verschiedene Kleinbrötli (5 Sorten) 1.60 / Stk. Butterbretzel 2.50 / Stk. Brioche 2.50 / Stk.

EXTRAS

Butter Portion 0.70 / Stk.
Konfitüre Portion 0.80 / Stk.
Honig Portion 1.00 / Stk.

MUFFINS & CAKES

Mini Muffin Chokino (Vanille-Schoko)1.50 / Stk.

Mini Muffin Schokolade 1.50 / Stk.

Mini Muffin Vanille 1.50 / Stk.

Schoggi-, Marmor-, Zitronen-Cake 3.00 / Stk.

MINI VIENNOISERIE

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Mini Nussschnecke 2.20 / Stk.

Mini Vanille/Aprikosen-Plunder 2.20 / Stk.

Mini Pain au chocolat 2.20 / Stk.

Mini Apfelstrudel 2.20 / Stk.

SWEET STUFF

Mandel oder Vanillegipfel	2.60 / Stk.
Nussbrille	2.60 / Stk.
Vanille-Konfitüre-Plunder	2.60 / Stk.
Ragusa-Gipfel	2.60 / Stk.

SWEET DREAMS

Mini Patisserie assortiert	3.50 /	Stk.
Luftiges Schoggimousse	3.50 /	Stk.
Cremiges Tiramisù	3.50 /	Stk.
Panna cotta	3.50 /	Stk.

FRUITS

Fruchtsalat	3.50 /	Stk.
Ananas geschnitten	3.50 /	Stk.
Saisonale Früchte geschnitten	3.50 /	Stk.
Saisonale, ganze Früchte	1.50 /	Stk.

BREAKFAST PLUS

Kleines Swiss Classic Birchermüesli	3.50 /	Stk.
Grosses Swiss Classic Birchermüesli	4.50 /	Stk.
Kleines Brainy Nut Müesli	3.50 /	Stk.
Grosses Brainy Nut Müesli	4.50 /	Stk.

ZUM KAFFEE

Assortierte Bio Guetzli	3.50 /	Stk.
von Guggenloch (auch glutenfrei)		



COFFEEBREAK À LA CARTE

MINI SANDWICHES

Salat und Mayonnaise

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte und 12 Stück insgesamt

o ta art in og as arme		
Nussbrötli mit Brie und Birne	4.00 /	Stk.
Laugenbrötli mit Bünder Rohschinken, Ei und Essiggurke	4.00 /	Stk.
Laugenbrötli mit Mostbröckli und Essiggurke	4.00 /	Stk.
Graham mit Thonfüllung und Salat	4.00 /	Stk.
Wallisersemmeli mit geräuchertem Bauernschinken, Salat und Ei	4.00 /	Stk.
Pastorello mit Salami, Emmentaler und Essiggurke	4.00 /	Stk.
Castellino mit Emmentaler, Rucola und Tomaten	4.00 /	Stk.
Schlumberger mit Fleischkäse, Ei, Gurke und Tartarsauce	4.00 /	Stk.
Ciabatta mit Mozzarella, Tomate, Basilikum und Pesto	4.00 /	Stk.
Laugenbrötli mit Sockeye Wildlachs, Kapern und Dill	4.00 /	Stk.
Teebrötli mit Eiersalat,	4.00 /	Stk.

HOMEMADE SANDWICHES

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Sesam Brioche mit geräucherter 6.50 / Stk Trutenbrust, Avocado, Dörrtomate und Rucola



Rondolino mit Bergkäse, 6.50 / Stk. Essiggurke und Tomate



Vegane Vollkornbrottasche, 6.50 / Stk. mit Hummus, grillgemüse und Rucola



Fladenbrot mit Tomate, 6.50 / Stk Mozzarella, Pesto und Rucola



Oregano-Focaccia mit Rohschinken, 8.50 / Stk. Grillgemüse und Rucola

Parisette mit Pouletschnitzel, 6.50 / Stk. Currysauce, Tomate und Salat

Parisette mit Vorderschinken, 6.50 / Stk. Gruyère, Essiggurke und Tomate

Zwirbelino mit Roastbeef, 8.50 / Stk. Tartaresauce, Essiggurke, Tomate und Salat

Panina mit Fleischkäse, 6.50 / Stk.

Essiggurke, Tomate und Salat

Farmerbrötli mit Rauchlachs, 7.50 / Stk. Meerrettich-Cantadou, Kapern und Gurke

Carré-Semmel mit Bündnerfleisch, 9.00 / Stk. Essiggurke, Ei, Tomate und Salat

Laugenbrot mit Thonmousse, 6.50 / Stk.

Ei, Essiggurke und Salat













WORKING LUNCH

CANAPÉS – 1 HÄLFTE

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Bündnerfleisch	3.00 / Stk.
Rohschinken	3.00 / Stk.
Schinken	3.00 / Stk.
Lachs	3.00 / Stk.
Thon	3.00 / Stk.
Cantadou	3.00 / Stk.
Ei	3.00 / Stk.
Spargel	3.00 / Stk.

SALATE IM WECKGLAS

Saisonale Salate 6.50 / Stk.

z.B. Mais, Rüebli, Gurken, Blattsalate

Grüner Salat 6.50 / Stk. Gemischter Salat 6.50 / Stk. Quinoasalat vegetarisch 6.50 / Stk.

Quinoasalat mit Poulet 8.50 / Stk.

Wurst-Käse-Salat 8.50 / Stk. Hörnlisalat 6.50 / Stk.

Tomaten-Mozzarella-Salat 8.50 / Stk.

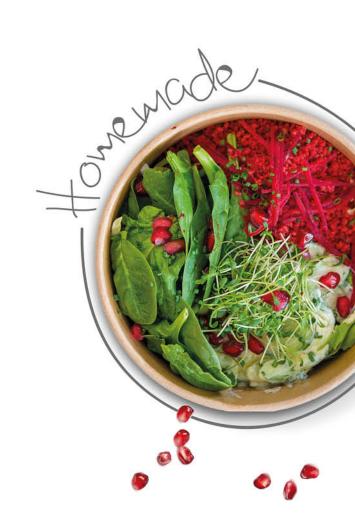
Taboulésalat vegetarisch 6.50 / Stk Taboulésalat mit Poulet 8.50 / Stk.

Asia-Salate

Thai Beef-Salat 8.50 / Stk.

Grüner Papaya mit Erdnüssen 6.50 / Stk.

Preise in CHF, MwSt. inklusive



WORKING LUNCH SWEETS

SWEET DREAMS

Mini Patisserie assortiert	3.50 /	Stk.
Schoggimousse im kleinen Weckglas	3.50 /	Stk.
Tiramisù im kleinen Weckglas	3.50 /	Stk.
Panna Cotta im kleinen Weckglas	3.50 /	Stk.

HOMEMADE CAKES

Schokoladen Cake	3.00 /	Stk.
Marmor Cake	3.00 /	Stk.
Zitronen Cake	3.00 /	Stk.

MINI VIENNOISERIE

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Mini Nussschnecke	2.20 /	Stk.
Mini Vanille-Plunder	2.20 /	Stk.
Mini Aprikosen-Plunder	2.20 /	Stk.
Mini Apfelstrudel	2.20 /	Stk.

SWEET STUFF

Mandelgipfel	2.60 /	Stk.
Nussbrille	2.60 /	Stk.
Vanillegipfel	2.60 /	Stk.
Vanille-Konfitüre-Plunder	2.60 /	Stk.

KREATIONEN VON PÂTISSIER-WELTMEISTER ROLF MÜRNER

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Macarons 2.90 / Stk.
Variation vom Mandelküchlein 2.50 / Stk.
zusätzlich mit Ihrem Firmen-Logo 2.90 / Stk.
(Bestellfrist 2 Wochen vor Ihrem Anlass)

Mindestbestellmenge: 4 Personen

LITTLE SWEET

10.50 / PERS.

7. Heaven

Mini Patisserie assortiert, Fruchtsalat im kleinen Weckglas

MEDIUM SWEET

12.50 / PERS.

Mini Patisserie assortiert, Fruchtsalat und Schoggimousse im kleinen Weckglas

LARGE SWEET

18.50 / PERS.

Assortierte Mini Patisserie und Viennoiserie, frischer Fruchtsalat und luftiges Schoggimousse im kleinen Weckglas

APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 10 Personen je 1 Stück pro Person

MEDIUM APÉRO* 1

12.50 / PERS.

Party Chäschüechli, Party Schinkengipfeli, Party Minipizza, Party Spinatchüechli, Blätterteigstangen

TEX-MEX APÉRO*¹

21.50 / PERS.

Taco Chips mit Guacamole Buffalo Hot Chickenwings mit Ranchero-Dip Mini Cheese-Rindshamburger Peppers mit Cream Cheese Wrap mit Avocado und Peperoni



ITALIA APÉRO*

Grissini mit Rohschinken, Party Minipizza, marinierte Oliven und Parmesanmöckli, Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Balsamico Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl, Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, Scampi-Spiess Toscana mit Tomaten-Aioli, Wrap mit Bresaola, Rucola, Mascarpone und Pesto

ASIA APÉRO*1

21.50 / PERS.

Curry Cashew Nüsse, Mini Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip, Mini Gemüse-Samosa mit Curry-Joghurt-Dip, Thai-Rindfleisch-Gemüsesalat mit Ingwer, Dim Sum mit Crevette und Gemüse mit Ponzu-Dip, Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen und Koriander, Gemüse-Tempura-Sticks mit Sweet-Chili-Dip

* Service ist obligatorisch und wird zusätzlich verrechnet

¹nicht erhältlich in den Sitzungräumen vom UH 1

Preise in CHF, MwSt. inklusive





APÉRO TELLER

1 Teller pro Person, Mindestbestellung 5 Stk

ANTIPASTITELLER UETLIHOF 19.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Bresaola, Rauchlachs, Pfeffermakrele Tête de Moine, Brie, Artischocken, hausgemachtes Antipastigemüse, Weintrauben, Walnüsse, Dörrpflaumen, Datteln, dazu servieren wir Brot

ANTIPASTI & KÄSETELLER # 15.00

Parmesan, Provolone, Brie, Tilsiter, Oliven, Artischocken, Cherrytomaten, hausgemachtes Antipastigemüse, dazu servieren wir Brot

ANTIPASTITELLER PIAZZA 16.00

Chorizo, Coppa, Bresaola, Parmesan, Provolone, Brie, Oliven, Gurken, Maiskölbchen, Cherrytomaten, dazu servieren wir Brot





<u>APÉRO À LA CARTE</u>

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (KALT)

Blätterteigstangen	4.00 / Port.	1	Tomaten-Mozzarella-Spiess	3.00 / Stk.	\
Pommes Chips	3.00 / Port.	6/3	Marinierte Oliven & Parmesan	5.50 / Port.	\
Erdnüsse, gesalzen	3.00 / Port.	1	Wrap mit Avocado und Peperoni	3.00 / Stk.	1
Hausgemachte Nussmischung mit Goji-Beeren	5.00 / Port	49	Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen und Koriander	3.50 / Stk.	
Getrocknete Gemüse-Chips	5.00 / Port.	62	Grissini mit Rohschinken	3.00 / Stk.	
Formaggini mit Orangenhonig	3.50 / Stk.	63	Blinis mit Rauchlachs-Sauerrahm,	3.90 / Stk.	1
Couscous-Fritter mit	4.90 / Stk.	6/3	Roastbeeftatar oder Gemüsetatar		
Auberginenhummus und			Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	4.00 / Stk.	
gerösteten Kichererbsen			Wrap mit Bresaola, Rucola,	4.00 / Stk.	
Pitabrot mit Hummus	3.50 / Stk.	6/3	Mascarpone und Pesto		
Bruschetta mit Tomate-Basilikum Oliventapenade, Pilzen, Bresaola, Greek, Grillgemüse	3.00 / Stk.,		Thai-Rindfleisch-Gemüsesalat mit Ingwer	4.50 / Stk.	

3.50 / Stk.

Tramezzini

mit Hüttenkäse und Gemüse	4.50 / Stk.
mit Antipasti und Parmesan	4.50 / Stk.
mit Bünderfleisch	5.00 / Stk.
mit Rindstatar	5.00 / Stk.
mit geräuchter Forelle,	5.00 / Stk
Maarrattich und Hania Dill Din	

Meerrettich und Honig-Dill-Dip

Mini Pitabrot mit verschiedenen

Füllungen: Spicy Thai, Poulet oder Orientalische Gemüsefüllungen

¹ nicht erhältlich in den Sitzungszimmern vom UH 1 Preise in CHF, MwSt. inklusive





<u>APÉRO À LA CARTE</u>

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (WARM)

Warmes Chäschüechli	2.50 / Stk.
Warmes Spinatchüechli	2.50 / Stk.
Ofenfrische Mini Pizza	2.50 / Stk.
Mini Gemüse-Samosa mit Curry-Joghurt-Dip	2.50 / Stk.
Schinkengipfeli	2.50 / Stk.
Mini Cheese-Rindshamburger	3.50 / Stk.
Scampi-Spiess Toscana	4.00 / Stk.
mit Tomaten-Aioli	
Mini Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	2.50 / Stk.
Dim Sum mit Crevetten und Gemüse an Ponzu-Dip	3.50 / Port.
Meatballs (3 Stk) in Barbecuesauce	4.50 / Port.
Crispy Tofu mit Tomatensalsa	3.00 / Stk.









<u>APÉRO BAGUETTES</u>

Angebot nur mit Bedienung

METER-BAGUETTE *

Mozzarella-Antipasti	64.00 / Stk.
Bergkäse	64.00 / Stk.
Prosciutto-Provolone	64.00 / Stk.
Ungarischer Schinken-Gruyère	64.00 / Stk.
Chorizo	64.00 / Stk.
Roastbeef	64.00 / Stk.
Rauchlachs	64.00 / Stk.

LAUGEN-STANGE *

Brie	59.00 / Stk.
Eiersalat	59.00 / Stk.
Fleischkäse	59.00 / Stk.
Salami	59.00 / Stk.
Schinken	59.00 / Stk.
Trutenbrust	59.00 / Stk.
Bündnerfleisch	59.00 / Stk.
Thonmousse	59.00 / Stk.



<u>APÉRO À LA CARTE SÜSS</u>

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

SWEET DREAMS



Mini Patisserie assortiert	3.50 /	Stk.
Luftiges Schoggimousse	3.50 /	Stk.
Cremiges Tiramisù	3.50 /	Stk.
Panna Cotta	3.50 /	Stk.

HOMEMADE CAKES



Schokoladen Cake 3.00 / Stk.

Marmor Cake 3.00 / Stk.

Zitronen Cake 3.00 / Stk.

Preise in CHF, MwSt. inklusive



GRILL

Mindestbestellmenge: 10 Personen

SWISS GRILL*

42.50 / PERS.

Kalbsbratwurst, Pouletbrüstli

SAUCEN

Kräuterbutter, Schnittlauch-Sauerrahm

BEILAGEN



Folienkartoffel Gemüsespiess Knusprige Brotauswahl (Ruchbrot, Bürli, Vollkornbaguette)

SALATBUFFET



Verschiedene Blattsalate mit French und Italian Dressing Kartoffelsalat Aargauer Rüeblisalat

DESSERT

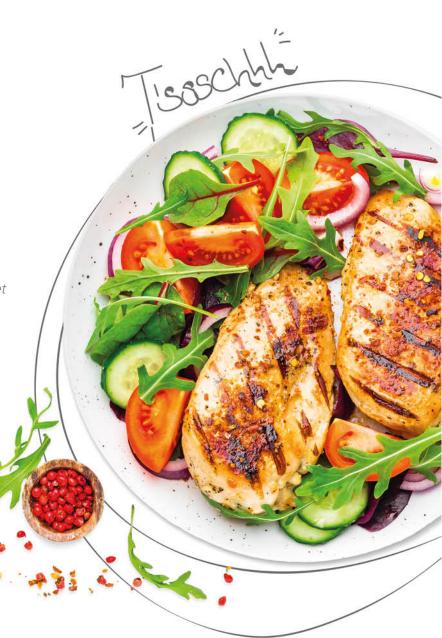


Gebrannte Crème Fruchtsalat

Der Preis versteht sich inklusive Koch

* Service ist obligatorisch und wird verrechnet





GRILL

Mindestbestellmenge: 10 Personen

BARBECUE MEDITERRANEAN* 56.00 / PERS.

Salsicce mild und pikant Doradenfilet mit Kräutern Zitronen-Pouletbrust Flank Steak vom Rind

Saucen

Aioli, Tomaten-Salsa, Parmesanmousse

Beilagen



Patatas Bravas

Vegi-Kebap-Spiess mit Halloumi, Ciabatta, Zucchetti, Pilze, Cherrytomaten, rote Zwiebeln

Salatbuffet V



Antipasti-Platte Gemischter Blattsalat und Rucola mit Balsamico, French- und Italian Dressing Nudelsalat mit Dörrtomaten Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomaten Knusprige Brotauswahl (Focaccia, Maggiabrot, Pane Integrale)

Dessert **1**

Tiramisu

8



Crema Catalana Früchteplatte

BARBECUE UH SPECIAL* 65.00/ PERS.

Schweins-Rostbratwurst Cipollata-Spiessli Mariniertes Lachssteak, Chicken Satay Tandoori, Doppeltes Entrecôte Kalbsburger

Saucen

Curry-Dip, Zitronen-Thymian-Butter, Erdnusssauce, Smokey Honey-BBQ-Dip

Beilagen



Gefüllte Zucchetti mit Feta und Couscous Kartoffelgratin, Chiapatis aus dem Tandooriofen, Röstikroketten Grillgemüse (gelbe Zucchetti, Auberginen, Spitzpeperoni, Cherrytomaten, Champignons)

Salatbuffet



Zweierlei Blattsalate mit Balsamico-, Caesar- und Joghurtdressing Griechischer Salat, spanische Tortilla, Tomaten-Bruschetta, Caesar Salad mit Speck und Parmesan Rohkostsalate: Rüebli, Tomaten-Gurken, Randen Knusprige Brotauswahl: italienisches Landbrot, Alpenbrot mit Meersalz und Rosmarin, Mini Brötli-Selection (Tomaten, Oliven, Graham)

Dessert



Exotische Früchteplatte Panna Cotta mit frischen Beeren Cheesecake Glacéauswahl

Der Preis versteht sich inklusive Koch

* Service ist obligatorisch und wird verrechnet





FLYING SERVICE

FLYING SERVICE KLEIN

35.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Je 2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Desserts im Glas serviert.

Vorspeisen im kleinen Weckglas

Burrata mit caramelisierten Cherrytomaten



Waldpilztatar mit Sauerrahm und Alpkräutern



Thai Papayasalat mit Erdnüssen und Chili



Tomaten-Panna cotta mit Parmesanchips und Pesto

Vitello Tonnato auf jungem Blattspinat mit Kapernäpfel

Kopfsalat mit Speck, Ei und Dijon-Dressing

Tuna Tatiki mit Sprossen-Kräuter-Salat und Ponzu-Sauce

Caesar Black Tiger Salat mit Parmesan, Anchovis und Knoblauch-Croûtons

Rindstatar mit Anchovis auf Butterbrioche

Bresaolaröllchen mit Ziegenfrischkäse und Rucola

Kingfish-Ceviche mit Koriander, Chili, Süsskartoffel und Limette

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit geräucherter Forelle

Lachs-Sashimi auf Ingwer-Gurken-Spaghetti



FLYING SERVICE GROSS

53.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 30 Personen

Je 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Desserts im Glas serviert.

Hauptspeisen im grossen Weckglas



Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensugo, Scamorza affumicata und frittierter Rucola



Steinpilz-Spinat-Risotto mit mariniertem Ziegenkäse

Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry mit Joghurt-Raita



Sous-vide Rinds-Federstück geräuchert auf Rucola-Kartoffeln, Balsamicojus und Zwiebelconfit

Mini Pulled Beef Sandwich mit Smoky BBQ-Sauce, Eisbergsalat und Coleslaw

Maispoulardenbrüstli mit Waldpilzragout-Canneloni

Kalbsbrust-Ragout mit Schmorgemüse, Dörrtomaten und Bramata mit Pecorino

Knusprige Schweinshaxe mit Hoi-Sin-BBQ-Sauce auf Chinakohl und Austernpilzen

Confierter Lachs auf Gemüse-Tajine mit Zitronenconfit

Gebratene Eglifilets mit Linsen-Chorizo-Ragout

Crevetten an Satay-Sauce und gebratenem Reis

Felchen-Tempura mit Wasabi-Mayo und sautiertem Pak Choi

Bouillabaisse mit Pulpo, Rotbarbe und Crevette auf Gemüsebeet

Red Thai Lachs-Curry mit Auberginen, Spinat und Parfümreis



Desserts im kleinen Weckglas

Mini Patisserie assortiert

Schoggimousse

Tiramisù

Panna cotta

Sauerrahmglacé mit marinierten Erdbeeren

BUFFETS - KULINARISCHE WELTREISE

BUFFET «INTERNATIONAL» 54.00 /PERS.*

Erhältlich ab 10 Personen

* Service obligatorisch

Wird nicht das ganze Angebot gewünscht, reduziert sich der Preis entsprechend. Zum Beispiel: Vorspeisen (Kaltes Buffet) ab 18.50 / Pers. Hauptspeisen (Warmes Buffet) ab 28.50 / Pers. Dessert-Buffet ab 7.00 / Pers

Vorspeisen (5 auswählen)

Antipastigemüse im Glas 💹

Tortillawürfel am Spiess 🎻



Grüner Couscous mit gebratener Tomate 🛷



Dim Sum mit Crevetten und Gemüse an Ponzu Dip

Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip



Mini Poulet-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Tom Kha Gai (Geflügelsuppe mit Kokos)

Diverse Lassi



Ensalata Mexicana



Pomelo Salat (Crevetten, Grapefruit, Gurke, Mesclun-Salat)

Caesar Salad



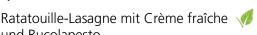


und Hüttenkäse

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons, Gurken und Peperoni

Red Thai Chicken Curry mit Broccoli

Quesadillas mit Tomaten-Koriander-Salsa



und Rucolapesto Süsskartoffel-Rösti mit Paneer, Spinat 🛷



Lachswürfel Tandoori mit Mango Chutney

Satay-Spiessli mit Erdnusssauce (Rind, Poulet, Crevette)

Yakitori-Spiessli (Pouletspiesse mit Sojasauce)

Beilagen (2 auswählen)

Safran-Cashew-Reis, Patatas Bravas, Fusilli mit Kräutern und Olivenöl, frisches Marktgemüse



BUFFETS - KULINARISCHE WELTREISE

BUFFET «LAND UF, LAND AB» 50.00/PERS.*

Erhältlich ab 10 Personen

* Service obligatorisch

Wird nicht das ganze Angebot gewünscht, reduziert sich der Preis entsprechend: Vorspeisen (Kaltes Buffet) 16.50 / Pers., Hauptspeisen (Warmes Buffet) 26.50 / Pers., Dessert-Buffet 7.00 / Pers

Vorspeisen (5 auswählen)

Drei verschiedene Blattsalate



Bünter Gemüsesalat mit Kräutervinaigrette 🌌



Kartoffelsalat 🎺



Ebly-Salat 🎺



Wurst-Käsesalat



Engadiner Gerstensuppe

Tessiner Minestrone 💹



Hausgemachte Mini-Gemüseund Chääschüechli



Bündnerfleischtatar auf farbigem Tramezzini oder Landbrot

Rindstatar im Mini-Brioche mit Rucola 11//

Hauptspeisen (2 auswählen)

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

Puschlaver Pizzoccheri (mit Fleisch oder vegetarisch)

Capuns Val Lumnezia (mit Fleisch oder vegetarisch)

Hacktätschli mit Rahmsauce

Zwiebelrostbraten

Rinds-Brasato mit kräftiger Rotweinsauce, Speck und Perlzwiebeln

Felchenfilets "Zuger Art" mit Kräuter-Weisswein-Sauce

Alpchäs-Hörnli-Gratin mit Zwiebelschwitze, Kartoffeln und Apfelmus



Beilagen (2 auswählen)

Spätzli, Pizokel, Schupfnudeln Risotto, Kartoffelgratin

Desserts (2 auswählen)

Apfelstrudel-Vanillemousse mit Krokant

Pistache-Crème brûlée

Mascarpone-Früchte-Granola-Trifle

Mini Früchte-Tartlets

Blechkuchen mit Zwetschge, Apfel oder Aprikose

Mini Pâtisserie (Crèmeschnitte, Schwarzwälderwürfel, Eclairs)

Saisonaler Früchtespiess



SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Nespresso Espresso	3.50 /	Stk.
Nespresso Kaffee Crème	3.50 /	Stk.
Nespresso Kaffee Crème koffeinfrei	3.50 /	Stk.
Tee, assortiert	3.50 /	Stk.

KALTE GETRÄNKE 0.5 LITER PET

Valser mit Kohlensäure	3.50 /	Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50 /	Stk.
Coca-Cola (0.45 lt)	3.50 /	Stk.
Coca-Cola Zero (0.45 lt)	3.50 /	Stk.
Fusetea Eistee Zero	3.50 /	Stk.
Rivella Rot	3.50 /	Stk.
Rivella Blau	3.50 /	Stk.
Apfelschorle	3.50 /	Stk.



KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.

WASSERLIERFERUNG

Mindestbestellmenge: 10 Pakete

Cristallo 6 Flaschen à 1.5 L	7.20 / Pkt.
Valser 6 Flaschen à 1.5 L	12.00 / Pkt.
Evian 6 Flaschen à 1.5 L	13.20 / Pkt.

JUICES

Michel Orangensaft, 1 L	6.50 / Stk.
Michel Orangensaft, 33 cl	3.50 / Stk.
Michel Bodyguard, 33 cl 🙎	3.50 / Stk.
Sluups Säfte, assortiert, 25 cl	4.20 / Stk.



WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Anima Extry Dry L'Anima di Vergani, Italien 39.00 Rosé Prosecco L'Anima di Vergani 39.00 L'Anima di Vergani, Italien Champagner Laurent-Perrier brut 78.00 Frankreich



Bourg en blanc AOC Weidmann, Regensberg Schweiz	42.00
GrüVe Grüner Veltliner DOC Weingut Jurtschitsch, Österreich	41.00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Wohlmuth, Österreich	41.00
Honoro Vera Blanco Verdejo Bodegas Shaya, Spanien	39.00
Pinot Grigio Impero Venezia IGT Impero by I.W.G, Italien	38.00
Simonsig Chardonnay WO, Stellenbosch, Südafrika	38.00
Mythos weiss VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	35.00
LIV Vinho Verde DOC Quinta dos Espinhosos, Portugal	34.00

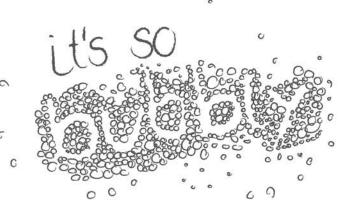
ROSÉWEIN, FLASCHE À 75 CL

Rosato Fiore di Nero DOC 34.00 Lobardo, Italien



ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL	
Cordillera Carmenère Torres Cachapoal Valley, Chile	51.00
Tête de Cuvée VdP d'Oc Domaine de la Jasse, Provence Frankreich	49.00
Collazzi Toscana Libertà igt, Italien	46.00
Colossal Reserva Tinto DOCa, Vinho Regional Lisboa, Portugal	39.00
Secrets del Mar Negre DO Terra Alta Clos Galena, Spanien	39.00
Altos Ibéricos Crianza Torres DOC MO Rioja, Spanien	38.00
Mythos rot VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	35.00









SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Original, 33 cl	4.50 / Stk.
Feldschlösschen Braufrisch, 33 cl	5.00 / Stk.
Feldschlösschen Weizenbier, 50 cl	6.50 / Stk.
Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl	4.50 / Stk.
Appenzeller Quöllfrisch, 33 cl	4.50 / Stk.
Chopfab Draft, 33 cl	5.00 / Stk.
Chopfab Amber, 33 cl	5.00 / Stk.
Dr. Brauwolf	7.00 / Stk.



INTERNATIONALES BIER

Schneider Weisse, Weizenbier Deutschland, 50 cl	6.50 / Stk
Grolsch Premium Lager Niederlande, 45 cl	6.00 / Stk
Corona Extra, Mexico, 33 cl	6.00 / Stk
Somersby Apple Original Dänemark, 33 cl	5.50 / Stk





<u>GESCHIRRMIETE</u>

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 /	Stk.
Teller, 24 cm	2.00 /	Stk.
Teller, 18 cm	1.50 /	Stk.
Salat-Teller klein	1.00 /	Stk.
Suppenschale	1.00 /	Stk.
Kaffee- oder	2.00 /	Stk.
Espressotasse mit Unterteller		

BESTECK

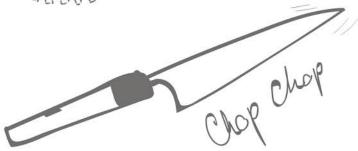
Messer	1.00 / Stk.
Gabel	1.00 / Stk.
Suppenlöffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 /	Stk.
Rotweinglas	1.00 /	Stk.
Weissweinglas	1.00 /	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 /	Stk.











ZUBEHÖR

Korkenzieher	15.00 / Stk.
Grosses Messer	25.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.
Eiskiste	40.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischpapier farbig	3.50 /	Mtr.
Tischtuch Stoff, weiss, 1.4 x 1.9 m	7.00 /	Stk.
Stoff-Serviette, weiss, 50 x 50 cm	2.50 /	Stk.
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20 /	Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45 /	Stk.

TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBED<u>INGUNGEN</u>

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 30.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Aperos 24h vor dem Anlass

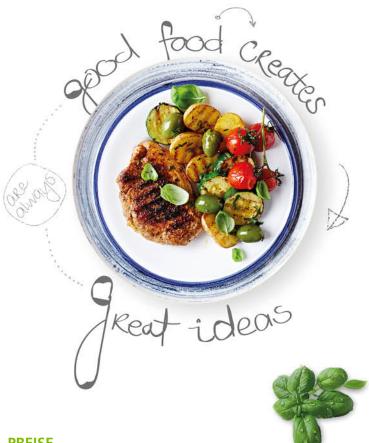
Abendanlässe & Spezial Events

1 - 50 Personen 10 Uhr, 2 Tage vor dem Anlass 51 – 100 Personen 10 Uhr, 5 Tage vor dem Anlass mehr als 100 Personen 10 Uhr, 10 Tage vor dem Anlass

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss dies telefonisch bestätigt werden und mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet.

Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 17.00 Uhr, Andere Lieferzeiten nach Absprache. Vor 07.00 Uhr und nach 17.00 Uhr werden zu den Lieferkosten die effektiven Mitarbeiterkosten von CHF 45.00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

LIEFERGEBÜHREN

Im Areal ohne Liefergebühren (nur Lieferung, ohne Aufbau)

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne bau)gemäss individueller Offerte

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 24 Stunden vor dem Anlass: 100 %*

24 - 48 Stunden vor dem Anlass: 50 %*

Bis 48 Stunden vor dem Anlass: keine Kosten

MITARBEITERKOSTEN

Stunde Mitarbeiter CHF 45.00 Stunde Chef de Service CHF 55.00

Stunde Mitarbeiter CHF 67.50 ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Stunde Chef de Service CHF 82.50 ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

^{*}des Bestellwertes

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

Geschirr			
Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 24 cm	11.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
η.			
Besteck			
Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.
Gläser			
Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rotweinglas	7.00	/	Stk.
Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Zubehör			
Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.
Eiskiste	200	/	Stk.
Tischtücher und Servietten			
Tischtuch Stoff, weiss 1.4 x 1.9 m	15.00	/	Stk.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

TECHNISCHE EINRICHTUNG UND AN-SCHLÜSSE

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGE-BRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse Piazza / UH 1 Uetlibergstrasse 231 8070 Zürich

T +41 44 332 40 40 | sales.piazza@eldora.ch