

Catering Angebot

Sie mieten einen Raum im Technopark und wünschen eine passende Verpflegung dazu? Ob gemütliches Teamessen oder stilvoller Apéro – wir sorgen für den genussvollen Rahmen.

Werfen Sie einen ersten Blick in unsere Angebote, sehr gerne können wir diese auch nach Ihren Wünschen anpassen.



Vormittagspaket mini

Je ein Kaffee oder Tee & Mineralwasser

Pro Person 7.90

Vormittagspaket light

Je ein Kaffee oder Tee, Mineralwasser und Orangensaft

Pro Person 10.40

Vormittagspaket

Je ein Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli und Früchte

Pro Person 14.30

Nachmittagspaket mini

Je ein Kaffee oder Tee & Mineralwasser

Pro Person 7.90

Nachmittagspaket light

Je ein Kaffee oder Tee, Mineralwasser und Orangensaft

Pro Person 10.40

Nachmittagspaket

Je ein Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gebäck und Früchte

Pro Person 15.30

Optional dazu buchbar

Gipfeli

Pro Stück 1.90

Kuchen (ab 10 Stk.)

Pro Stück 2.90

Muffins (Berry oder Schoggi)

Pro Stück 3.90

Saisonale Früchte

Pro Person 2.00

Mittagessen im Bistro

Bis 10 Personen:

Selbstbedienung mit Gutschein

Pro Person ab 17.00

Ganztagespakete

Option 1

Znüni: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli, Früchte p./P. 52.00

Zmittag: Tagesmenu (auf der Homepage ersichtlich) Fleisch oder Fleischlos (auf Wunsch darf auch à la carte bestellt werden – gegen Aufpreis),

Salatschüssel mit zwei Dressing und Kernen, Mineralwasser

Zvieri: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gebäck, Früchte

Option 2

Znüni: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli, Früchte p./P. 54.00

Zmittag: Spaghettiplausch mit drei Hausgemachten Saucen – Bolognese, Napoli, Carbonara,

Salatschüssel mit zwei Dressing und Kernen, Mineralwasser

Zvieri: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gebäck, Früchte

Option 3

Znüni: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli, Früchte p./P. 56.00

Zmittag: Darf aus folgenden Vorschlägen zusammengestellt werden, (Vorlauf mind. 10 Arbeitstage) ein Fleischloses und ein Fleischgericht - Buffet zur Selbstbedienung

Salatschüssel mit zwei Dressing und Kernen, Mineralwasser

Zvieri: Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gebäck, Früchte

- Hackbraten mit Kartoffelgratin
- Gehacktes mit Hörnli
- Schweinsstroganoff mit Spätzli
- Pouletgeschnetzeltes an Raumsauce mit Reis oder Teigwaren
- Gemüselasagne 🌱
- Zucchini Feta Bällchen mit Reis (oder Glasnudelsalat auf Bestellung) 🌱
- Gemüsecurry mit Reis 🌱
- Falafel mit Pommes Frites (oder Glasnudelsalat auf Bestellung) 🌱

Apéro

Chips und Nüssli		Pro Person	2.50
Empanadas		Pro Stück	5.50
Schinkengipfeli		Pro Stück	3.90
Flammkuchen classic / vegi		Pro Stück	4.00
Flammkuchen vegan		Pro Stück	5.00
Frühlingsrollen mit Dip (optional auch vegan möglich + 1Fr. )		Pro Stück	4.50
Tomaten Mozzarella Spiessli		Pro Stück	3.50
Blätterteigrollen mit Gemüse		Pro Stück	5.00
Blätterteigrollen mit Rohschinken		Pro Stück	6.00
Gemüsedip		Pro Stück	4.50
Feta in Kornflakesmantel		Pro Stück	3.90

Apéro riche (75 Gramm / Person)

Spätzli-Gemüse Pfanne		Pro Person	6.50
Pestorisotto im Glas mit Gemüsebouquet	 	Pro Person	6.90
Gemüse Curry mit Reis	 	Pro Person	6.90
Griechischer Salat mit Feta		Pro Person	6.50
Pizza Taschen gefüllt mit Tomaten Mozzarella		Pro Person	6.90
Indischer Reis (Gemüse)	 	Pro Person	6.50
Hackfleischbällchen mit Teufelssauce		Pro Person	7.90
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Kartoffelgratin		Pro Person	8.90
Gnocchi a la Bolognese		Pro Person	6.90
Poulet Curry mit Reis		Pro Person	7.90

Dessert

klassisches Tiramisu im Glas		Pro Portion	7.50
Erdbeertiramisu im Glas (saisonal)		Pro Portion	8.50
Apfelkuchen		Pro Stück	5.20
Schokoladenmousse		Pro Portion	7.50
Beerenmousse		Pro Portion	6.80
Brownies / Muffins		Pro Stück	3.90

Hauptgerichte Fleisch

Schweinssteak mit Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	Pro Portion	23.90
Rahmschnitzel (Schwein) mit Nudeln und Gemüse	Pro Portion	21.90
Pfarrerbraten (Schwein) mit Kartoffelgratin und Gemüse	Pro Portion	24.90
Butter Chicken mit Reis	Pro Portion	19.90
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln (Wahlweise mit Rösti) und Gemüse	Pro Portion	22.90
Pouletschenkel mit Gemüse dazu Tagliatelle mit Tomatensauce	Pro Portion	23.90
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Pro Portion	22.90
Truthanschnitzel im Speckmantel mit Spätzli	Pro Portion	21.90
Ratatouille-Fleischkäse mit Bratkartoffeln	Pro Portion	21.90
Schweins Stroganoff mit Spätzli	Pro Portion	21.90

Hauptgerichte Vegi (**optional auch als Gluten- & Laktosefrei)

Gemüsebällchen mit Teigwaren und Napolisaucen**	Pro Portion	18.90
Wrap mit Gemüsefüllung und Reis**	Pro Portion	17.90
Halloumi mit Gemüse und Reis	Pro Portion	19.90
Spätzlipfanne	Pro Portion	17.90
Auflauf mit bunten Gnocchi	Pro Portion	18.90
Pestorisotto mit Gemüsebouquet	Pro Portion	19.90
Indischer Gemüsereis**	Pro Portion	17.50

Hauptgerichte Saisonal

Raclette	Pro Person	29.90
Fondue	Pro Person	29.90
Fondue Chinoise	Pro Person	36.90
Rehpfeffer oder Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	Pro Person	29.90
Wildteller vegi	 Pro Person	22.90
Rehschnitzel mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	Pro Person	27.90

Zu allen Hauptgerichten gibt es vorab Salatschüssel mit grünem Salat und zwei Dressings auf dem Tisch.

Grillplausch draussen bei schönem Wetter (Selbstbedienung am Buffet)

Grillplausch klein pro Person 38.50

Verschiedene Sorten Würste, Poulet, Schweinssteak

Grillkäse, Gemüse-Spiessli

Salat in Schüsseln: Gurken, Rüebl, Mais, Grüner, Melonen-Feta

Brot und Senf

Grillplausch mittel pro Person 41.50

Zusätzlich noch Rindfleisch

Grillplausch gross pro Person 45.50

Zusätzlich:

Rind und Lammfleisch

Tomaten Mozzarella Salat

Grillplausch deluxe pro Person 50.50

Zusätzlich:

Rind und Lammfleisch

Crevetten

Gefüllte Pilze

Tomaten Mozzarella, Hörnli und Kartoffelsalat

Softgetränke (50 cl in PET)

Mineralwasser mit Kohlensäure (Glasflasche)	100 cl	8.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Glasflasche)	100 cl	8.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	4.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl	4.00
Coca Cola	50 cl	4.50
Coca Cola zero	50 cl	4.50
Shorley	50 cl	4.50
Rivella rot	50 cl	4.50
Sinalco	50 cl	4.50
«Huus-Istee» offen/pro Glas	30 cl	2.90
Ramseier Huustee Minze	50 cl	4.50
Diverse SuperT	50 cl	4.50
El Tony Mate (Glasflasche)	33 cl	5.00
Red Bull / Red Bull Sugarfree	25 cl	5.50

Heissgetränke

Kaffee / Espresso	Pro Tasse	4.00
Doppelter Espresso	Pro Tasse	6.00
Milchkaffee ( mit Hafermilch möglich)	Pro Tasse	4.50
Cappuccino ( mit Hafermilch möglich)	Pro Tasse	4.80
Latte Macchiato ( mit Hafermilch möglich)	Pro Tasse	5.00
Sirocco Tee (diverse Sorten)	Pro Tasse	4.50

Wein

Weisswein:

Nobler Weissler, Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	47.00
Riesling-Silvaner, Weinberg Goldenberg, Winterthur	50 cl	27.50

Rotwein:

Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	53.00
Blauburgunder, Weinberg Goldenberg, Winterthur	50 cl	30.00

Bier

Stadtguet alkoholfrei	33 cl	6.00
Stadtguet Winterthur Blond	33 cl	6.50
Stadtguet Amber	33 cl	6.50
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	6.00

Mitarbeiterkosten / Zusatzkosten

Vorbereitung Lunch / Apéro	Pro Stunde	59.00
Montag bis Freitag bis 22:00 Uhr	Pro h/Person	59.00
Montag bis Freitag ab 22:00 Uhr	Pro h/Person	79.00
Lieferung vor 07.00 Uhr / nach 15.00 Uhr	Pro Lieferung	30.00
Raumeinrichtung Catering	Pro Einrichtung	10.00 - 20.00

AGB

Wir danken Ihnen für Ihre **schriftliche** Bestätigung zur definitiven Auftragserteilung.

Bitte teilen Sie uns die Bestellung mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit. Den Zwischenstand der Personenanzahl benötigen wir 10 Arbeitstage vor ihrem Event.

Änderungen der Personenzahl können **bis spätestens 78 Stunden** vor dem Anlass berücksichtigt werden. Später gemeldete Reduktionen können leider nicht mehr angepasst werden; in diesem Fall wird die ursprünglich bestellte Anzahl verrechnet.

Die Einsatzzeit des Personals wird nach effektivem Aufwand berechnet. Angefangene Stunden werden auf die nächste volle Stunde aufgerundet.

Bei Anlässen mit Beginn **nach 16:00 Uhr** gilt eine Mindestkonsumation inklusive Getränke von **CHF 500.00**
nach 18:00 Uhr gilt eine Mindestkonsumation inklusive Getränke von **CHF 1'000.00**.

Getränke werden gemäss effektivem Verbrauch abgerechnet. Wir stellen sicher, dass jederzeit ausreichend Getränke vor Ort verfügbar sind.

Allfälliger Geschirrbruch oder Beschädigungen werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Vielen Dank für die Kenntnisnahmen und Ihr Verständnis.