



Catering Angebot

Sie planen einen Geburtstag, einen Firmenanlass oder ein Vereinsessen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verwöhnen Sie mit:

Kreativen Aperos

Salaten und Suppen

Saisonalen Gerichten

Süssen Verführungen

Tagesmenüs

Wir beraten Sie sehr gerne in einem persönlichen Gespräch, am Telefon oder per E-Mail.

Kontakt

Teamleiter Küche

Jeremias Schollenberger

044 866 25 15

Jeremias.schollenberger@az-embrachertal.ch



<u>Apero</u>	Portion		
Belegte Brote 1 Stk = 2 x 1/2 Toast	CHF	4.00	
Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargeln			
Hausgemachte Foccacia	CHF	4.00	
Rucola, Frischkäse und Rohschinken			
Blätterteiggebäck, pro Stück	CHF	1.00	
Schinkengipfeli	CHF	3.00	
Käse Küchlein	CHF	3.00	
Wrap Rolle mit Rauchlachs und Avocado	CHF	6.00	
Asiatischer Glasnudelsalat mit Crevetten	CHF	6.00	

<u>Salate</u>	Pro 100 g		
Blattsalate	CHF	2.00	
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico	CHF	2.50	
Gemüsesalate	CHF	2.00	
Rüebli, Gurken, Sellerie, Randen, Mais, Bohnen			
Kartoffelsalat Klassisch	CHF	2.20	
Kartoffelsalat aus neuen Kartoffeln	CHF	2.50	
Speck, Pommerysenf, Frühlingszwiebel			
Teigwarensalate	CHF	2.20	
Reissalat	CHF	2.20	

<u>Suppen</u>	pro Liter		
Bouillon mit Einlage	CHF	12.00	
Backerbsen, Flädli oder Fideli			
Cremesuppen nach Wahl	CHF	16.00	
Kürbis, Rüebli, Tomaten			



Pastaplausch

Spaghetti oder Penne gekocht (Portion 250 g) CHF 7.50

Saucen

Pro Liter

Bolognese CHF 24.50

Carbonara CHF 19.50

Tomatensauce mit Basilikum CHF 14.50

Basilikumpesto CHF 33.00

A la Jerry CHF 19.50

Getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch, Ruccola

Hauptgerichte

Pro Person

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce CHF 23.50

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce CHF 20.00

Schweinsschulterbraten CHF 19.50

Rindsschulterbraten CHF 20.50

Kalbsschulterbraten CHF 22.50

Pouletgeschnetzeltes Currysauce mit Früchten CHF 19.50

Rindsgulasch Stroganoff CHF 22.00

Rotes Thaicurry mit Pouletstreifen CHF 19.50

Hackbraten an Pfeffersauce CHF 15.50

Gebackener Fleischkäse an Senfsauce CHF 15.50

Vegetarisch

Pro Person

Indisches Gemüse- Kartoffelcurry CHF 18.00

Quorngeschnetzeltes Sweet & Sour CHF 18.00

Zu sämtlichen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage und Gemüse.

Gerne beraten wir Sie in der Auswahl und sind offen für zusätzliche Wünsche.



<u>Dessert</u>	Pro Portion	
Mousse	CHF	7.00
Schokolade, Erdbeeren, Mango, Himbeeren		
Gebrannte Creme	CHF	6.50
Caramelköppli	CHF	6.00
Frischer Fruchtsalat	CHF	5.00
Hausgemachter Muffin	CHF	6.00
Schokolade, Zitronen, Blaubeeren		
Panna cota mit Himbeersauce	CHF	7.00
Käseteller	CHF	10.00
mit Birne, Trauben und Baumnüssen garniert		



Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

Offerten und Bestätigungen

Wir beraten Sie persönlich und bestätigen Ihre Bestellung schriftlich.

Bestellfristen

Bitte bestellen Sie mindestens eine Woche im Voraus.

Änderungen und Annullierung

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens vier Arbeitstage vor dem Anlass.

Änderungen oder Stornierungen haben schriftlich zu erfolgen. Wird eine Bestellung innerhalb der nachfolgenden Fristen annulliert oder reduziert, so stellen wir folgende Kosten in Rechnung:

Bis 4 Tage vor dem Anlass	keine Verrechnung
3 Tage vor dem Anlass	die uns entstandenen Kosten
2 bis 0 Tage vor dem Anlass	100 % der vereinbarten Kosten

Preise

Unsere Preise verstehen sich inkl. 2.5% Mehrwertsteuer. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Wünschen Sie professionelle Unterstützung in Ihrer Location? Fachkraft Service oder Küche?

Mindest-Pauschale pro Person ab Regionalem Alterszentrum: CHF 200.00 inkl. An- und Rückfahrt und 2 Stunden vor Ort in den Partnergemeinden des Regionalen Alterszentrums.
Jede weitere Stunde: CHF 65.00

Bereitstellung der Speisen

Die Speisen stellen wir in Gastronorm Schalen mit hitzebeständigen Deckeln in Thermoboxen zur gewünschten Zeit bereit. Gegen Entrichtung einer Mietpauschale können auch die benötigten Gläser, das Besteck und das Geschirr zur Verfügung gestellt werden.

Hygiene

Die Speisen werden nach geltenden Standards hergestellt. Die Abpacktemperatur beträgt bei heissen Speisen mindestens 65°C, bei kalten Speisen höchstens 5°C.

Schäden und Haftung

Der Besteller haftet für alle Schäden an Inventar, welche durch Teilnehmer, Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selber verursacht werden.

Allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer stellen wir dem Besteller in Rechnung.

Zahlungsfrist

Unsere Zahlungsfrist beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum, ohne Abzug

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Bülach