

# meinCatering.

Angebot Eventcatering



## Apéro

Sie planen einen Apéro, wir bieten individuelle Angebote an. Fingerfood, Apéro riche, warme Häppchen, mit Fisch, Fleisch oder lieber vegetarisch oder vegan. Unser Angebot eignet sich von kleinen Anlässen über Stehlunchs bis zu ganz grossen Events.

Die Mindestbestellmenge beträgt 25 Portionen pro Einheit.

## Unsere Apéro-Packages

### Frühling & Sommer

Saisonale Empfehlung

#### Kleiner Apéro

3–4 Häppchen/ CHF 13.50 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Lachsroulade** Geräucherter Lachs (N) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

**Tomaten-Mozzarellaspiess (Vegi)** Tomaten-Mozzarellaspiess mit frischem Basilikum

#### Mittlerer Apéro

5–6 Häppchen / CHF 23.00 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Mini-Focaccia** Gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken (CH), Tomaten und Rucola

**Melonen-Rohschinken (Saisonal)** (CH) auf Bambusspiess

**Tomaten-Mozzarellaspiess (Vegi)** Tomaten-Mozzarellaspiess mit frischem Basilikum

**Asiatischer Glasnudelsalat (Vegan)** mit Süss-Saurer Sauce im Gourmetglas

#### Apéro riche

9–10 Häppchen CHF 39.50 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Mini Focaccia** Gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken (CH), Tomaten und Rucola

**Lachsroulade** Geräucherter Lachs (N) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

**Tomaten-Mozzarellaspiess (Vegi)** Tomaten-Mozzarellaspiess mit frischem Basilikum

**Asiatischer Glasnudelsalat (Vegan)** mit Süss-Saurer Sauce im Gourmetglas

**Melonen-Rohschinken (Saisonal)** (CH) auf Bambusspiess

**Pouletspiess mariniert (warm)** Pouletspiess mariniert mit Schenkelfleisch

dazu Joghurdip im Weckglas oder Chafing Dish

**Mini Samosa mit Gemüse (Vegi, warm)** gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse

dazu Mango-Chutney im Weckglas oder Chafing Dish

**Beeren-Tiramisu** im Gourmetglas

**Fruchtspiess (Vegan)** mit saisonalen Früchten

## Herbst & Winter

Saisonale Empfehlung

### Kleiner Apéro

3–4 Häppchen/ CHF 13.50 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Lachsroulade** Geräucherter Lachs (N) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

**Bergkäsespiess (Vegi)** Spiess mit Käse und Trauben

### Mittlerer Apéro

5–6 Häppchen / CHF 23.00 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Crostini mit Brie und Birne (Vegi)** auf knusprigem Baguette

**Lachstartar auf Avocado** Geräucherter Lachs (N) auf Avocado-Mousse

**Bergkäsespiess (Vegi)** mit Käse und Trauben

**Kürbis-Körnersalat (Vegan)** mit Kräuterdressing im Weckglas

### Apéro riche

9–10 Häppchen CHF 39.50 pro Person

**Mini Gourmet Hamburger** mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa

**Crostini mit Brie und Birne (Vegi)** auf knusprigem Baguette

**Lachstartar auf Avocado** Geräucherter Lachs (N) auf Avocado-Mousse

**Bergkäsespiess (Vegi)** mit Käse und Trauben

**Kürbis-Körnersalat (Vegan)** mit Kräuterdressing im Weckglas

**Pouletspiess mariniert (warm)** Pouletspiess mariniert mit Schenkelfleisch

dazu Joghurtdip im Weckglas oder Chafing Dish

**Mini-Quiche mit Spinat (Vegi)** mit Spinatfüllung

**Mini-Tiramisu** im Gourmetglas

**Orangen-Dattelsalat (Vegan)** im Weckglas



## Unsere Fingerfood-Auswahl

### Starter

**Starter Italy**, 3 Schalen für CHF 20.00

Käse-Flûtes, marinierte Oliven und Parmesanwürfel

**Starter Mexico**, 3 Schalen für CHF 20.00

Wilde Paprika mit Frischkäse gefüllt, Corn-Chips und Guacamole

**Starter Greek**, 3 Schalen für CHF 20.00

Marinierte Oliven, mini Pitas, Feta-Dip

**Starter Vegan**, 3 Schalen für CHF 20.00

Erbsenmole, Corn-Chips und Anti-Pasti Mix

### Himmlich vegetarisch

**Ziegenkäse-Praline (Vegi)**

Ziegenkäsepraline mit Datteln, umhüllt von Baumnüssen und Petersilie à CHF 3.50

**Tomaten-Mozzarella-Spiesse (Vegi)**

Marinierter Cherrytomaten-Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum à CHF 3.20

**Antipasti-Spiesse (Vegi)**

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella am Spieß à CHF 3.60

**Tomaten- Basilikum Macaron (Vegi)**

Zweifarbige Macaron mit Tomate und Basilikumfüllung à CHF 3.50

**Hummus Tartelette (Vegi)**

Kichererbsen-Mousse mit Tomatenwürfel im knusprigen Tartelette à CHF 3.00

**Bruschetta mit Zucchini-Feta (Vegi)**

Bruschetta mit Feta-Zucchini-Tartar auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.60

**Bruschetta mit Brie und frischer Birne (Vegi/Saisonal)**

Bruschetta mit reifem Brie und frischer Birne auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.80

**Bruschetta mit Avocado (Vegan)**

Bruschetta mit pikanter Avocado-Mousse à CHF 3.60

**Gemügesticks (Vegan)**

Gemügesticks mit Randenhummus Dip im Gourmetglas à CHF 4.00

**Frühling & Sommer Salate im Weckglas**

Mediterraner Linsensalat, Orientalischer Couscous-Salat, Edamame-Salat, Asiatischer Glasnudel-Salat, Tomaten-Mozzarellasalat, à CHF 4.80

**Herbst & Winter Salate im Weckglas**

Kürbis-Körnersalat, Sellerie-Apfel-Salat, Karotten-Orangensalat, Randen-Meerrettichsalat, Kichererbsen-Süßkartoffel-Salat à CHF 4.80

**Mini Pita (Vegan)**

mit Falafel und Hummus à CHF 3.60

**Bergkäsespiess (Vegi)**

Spieß mit Käse und Trauben à CHF 3.60

**Antipasti Wrap (Vegi)**

Antipasti Gemüse, Frischkäse, Sweet Chili Sauce, Tomaten, Gurken und Rucola eingerollt in Tortillas à CHF 3.80

**Mini Gourmetsandwich (Vegi)**

Gefüllt mit Bergkäse, Hummus (Vegan), Antipasti oder Avocado-Parmesan à CHF 3.80

**Mini Focaccia (Vegi)**

Gefüllt mit Basilikum Pesto, Tomate-Mozzarella und Rucola à CHF 4.10



## Herzhaft fleischig

### Mini Gourmet Hamburger

mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa à CHF 3.90

### Mini Trüffel-Hamburger

mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Trüffelsalsa à CHF 4.90

### Turkey Wrap

Trutenfleisch (DE), Frischkäse, Sweet Chili Sauce, Tomaten, Gurken und Rucola eingerollt in Tortillas à CHF 3.80

### Pastrami Wrap

Pastrami (Rind/CH), Frischkäse, Körnersenf, Tomaten, Gurken und Rucola eingerollt in Tortillas

### Mini Gourmetsandwich

Gefüllt mit Pastrami (Rind/CH), Salami (Schwein/CH) oder Poulet (CH) à CHF 3.90

### Mini Clubsandwich-Spiess

Avocado-Tomaten, Poulet-Cheddar (CH) à CHF 4.20

### Bagelviertel

Gefüllt mit Pastrami (Rind/CH), Schinken (Schwein/CH) oder Poulet (CH) à CHF 3.80

### Vitello tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben (CH) auf Thon Mousse im Gourmetglas à CHF 5.90

### American Meatballs

Rindfleischbällchen (CH) mit BBQ-Sauce im Weckglas à CHF 3.50

### Melonen-Rohschinken (Saisonal)

Melonenstücke mit Rohschinken (CH) auf Bambusspiess à CHF 3.50

### Bruschetta mit Pastrami

Pastrami (Rind/CH), mit Kräuterfrischkäse, Körnersenf auf knusprigem Baguette à CHF 3.90

### Schweizer Cervelat-Käsespiessli

mit Essiggurke (CH) à CHF 3.60

### Mini Pita

mit Poulet-Curryfüllung (CH) oder Pastrami (Rind/CH) mit Gurke à CHF 3.80

### Mini Focaccia

Gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken (CH), Tomaten und Rucola à CHF 4.10



## Heiss begehrt

### Gefüllte Jalapeños (Vegi)

Gefüllte Jalapeño-Chilischoten mit Frischkäse à CHF 3.70

### Dattel im Speck

Dattel umhüllt von knusprigem Speck (Schwein/CH) à CHF 3.70

### Mini-Quiche mit Spinat (Vegi)

Mini-Quiche mit Spinatfüllung à CHF 3.60

### Crevettenspiess

Marinierte Crevette (N) am Spiess mit Ananas à CHF 4.20

### Mini-Quiche mit Käse (Vegi)

Mini-Quiche mit Käsefüllung à CHF 3.60

### Mini-Arancini

Panierte Reiskugel gefüllt mit Rindshackfleisch à CHF 3.90

### Frühlingsrollen (Vegan)

Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet-Chillisaucе à CHF 3.50

### Mini Samosa mit Gemüse (Vegi)

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Gemüse, dazu Mango-Chutney à CHF 3.90

### Pouletspiess mariniert (lauwarm)

Pouletspiess mariniert mit Schenkelfleisch dazu Joghurtdip à CHF 3.90

Die warmen Häppli werden im Chafing Dish oder im Weckglas (nur bei Flying) serviert.

## Frisch gefischt

### Lachswrap

Geräucherter Lachs (N) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas à CHF 3.80

### Crevetten-Spiess

Marinierter Crevetten-Spiess (V) mit Mango Dip im Weckglas à CHF 5.90

### Bagelviertel

Gefüllt mit geräuchertem Lachs (N) à CHF 3.80

### Mini Blinis

mit geräuchertem Lachstatar (N), Meerrettichfrischkäse und Dill à CHF 3.80

### Mini Crevettensalat

Crevetten (V) mit Cocktailsauce serviert im Weckglas à CHF 4.50

### Bruschetta mit Lachs

Bruschetta mit Lachstatar (N), Crème fraîche und frischem Dill auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.90

### Bruschetta mit Rauchforellenfilet

Bruschetta mit Rauchforellenfilet (CH) auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.90

### Lachstatar auf Avocado

Geräucherter Lachs (N) auf Avocado-Mousse, im Weckglas



## Süsse Verführung

### Mini Cupcakes

Hausgemachte mini Muffins mit verführerischen Toppings und Garnitur à CHF 5.50

### Schoko-Kokos-Cube

Marmorkuchen mit Schokolade und Kokoskuchen à CHF 3.90

### Schwarzwäldermousse

Schokoladenmousse mit Kirschkompott à CHF 5.50

### Cakepops

mit verschiedenen Füllungen à CHF 5.50

### Schokoladen-Mousse

Schokoladen-Mousse im Gourmetglas à CHF 5.20

### Erdbeer-Mousse (saisonal)

Fruchtiges Mousse im Gourmetglas à CHF 5.20

### Marroni-Mousse (saisonal)

Mousse im Gourmetglas à CHF 5.20

### Fruchtsalat (Vegan)

Exotischer Fruchtsalat im Weckglas à CHF 5.20

### Fruchtspiess (Vegan)

Saisonaler Fruchtspiess à CHF 3.30

### Mini Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen mit Konditorcreme à CHF 3.90

### Orangen-Dattelsalat (Vegan)

im Weckglas à CHF 5.20

### Mini Cheesecake

Mini Cheesecake mit Beeren à CHF 3.80

### Tiramisu

im Weckglas à CHF 5.50

### Beeren-Tiramisu (saisonal)

im Weckglas à CHF 5.50

### Johannisbeer-Bananen-Cube (Vegan)

Hausgemachter Johannisbeer-Bananen Kuchen mit Mandelsplitter à CHF 3.90

### Panna Cotta

mit saisonaler Fruchtsauce im Weckglas à CHF 5.20

### Streuselkuchen

Apfel & Zwetschgenstreusel-Cube à CHF 3.80

### Hausgemachte Brownie-Schnitte

Mini-Brownie mit Cranberrys und Pistazien à CHF 4.20

### Marmorkuchen Cube

mit Schokoladenüberzug à CHF 3.90

### Lemon Poppy Cake

mit Limettenfrosting à CHF 3.90

### Zitronenkuchen Cube

mit Schokoladenüberzug à CHF 3.90



## Ergänzung für Apéro Riche oder Flying Dinner

(ist nur mit Küchenpersonal vor Ort buchbar)

### Unser Standardangebot

#### Rindsfiletwürfel-Spiess

Ein Rindsfiletwürfel-Spiess (CH) auf mediterranem Gemüse in Olivenöl gebraten in Gourmetschalen serviert à CHF 13.90

#### Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Petersilien-Kartoffelpüree

in Gourmetschalen serviert à CHF 13.90

#### Crevetten-Spiess auf Zitronen-Risotto

Risotto mit Zitronensaft und Rucola mit Crevetten-Spiess (V/MSC) in Gourmetschalen serviert à CHF 11.90

#### Paella mit Meeresfrüchten

Safran-Gemüsereis mit Meeresfrüchten in Gourmetschalen serviert à CHF 11.90

#### Orecchiette all' Arrabiata (Vegan)

Orecchiette all' Arrabiata an pikanter Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Basilikum und Chili in Gourmetschalen serviert à CHF 9.00

#### Grünes Thai-Curry mit Poulet- / Tofu-Spiess

Thailändisches grünes Curry mit Gemüse und Poulet (CH) oder Tofu (Vegan), dazu Jasminreis in Gourmetschalen serviert à CHF 10.50

#### Masaman-Curry mit Poulet- / Tofu-Spiess

Gelbes Masaman-Curry mit Kartoffeln, Gemüse und Poulet (CH) oder Tofu (Vegi), dazu Jasminreis in Gourmetschalen serviert à CHF 10.50

#### Kleine Suppe (Vegi/Vegan und saisonal)

Linsen-Curry, Tomaten-Basilikum, Karotten-Ingwer, Kürbis-Honig, Gurken-Avocado serviert in Espressotasse à CHF 4.50

### Frühlings- und Sommerangebot

#### Asiatischer Nudelsalat mit Poulet-Satay-Spiess

Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Gemüse dazu ein Poulet-Satay-Spiess (CH), in Gourmetschalen serviert à CHF 9.50

#### Mini Poke Bowl mit Lachs, Poulet oder Tofu

Lachs, Poulet oder Tofuwürfel mit Ananas, Edamame und Granatapfelkerne serviert auf Sushireis ab CHF 6.50

#### Ziegenkäse auf Grillgemüse (Vegi)

Ziegenkäse auf mediterranem Grillgemüse serviert im Weckglas à CHF 4.90

#### Rauchlachs auf Algensalat

Rauchlachsfilet (N) auf Algensalat mit Wasabi serviert im Porzellan à CHF 7.50

#### Lachstatar auf Linsensalat

Geräuchertes Lachstatar (N) auf Linsen-Körnersalat à CHF 5.90





## Buffet & Brunch

Buffets sind sehr beliebt bei Ihren Gästen, denn da hat es stets für jeden etwas dabei. Wir bieten Ihnen verschiedene Buffets an: fleischig, exotisch, libanesisch, mediterran oder schweizerisch. Ein klassischer Brunch rundet unser Buffet-Angebot ab.

## Thai Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Vorspeisen, CHF 17.00 pro Person

- Poulet-Satay-Spiess (CH) mit Erdnussauce
- Frühlingsrollen mit Gemüse dazu Sweet-Chilisauce
- Thailändischer Koriander-Gurkensalat mit pikanter Sauce

### Hauptgerichte (auch Vegi möglich), CHF 35.00 pro Person

- Rotes Thai-Curry mit Poulet (CH) oder Riesencrevetten (CH), Asiagemüse und süssem Basilikum
- Grünes Thai-Curry mit Asiagemüse, Tofu und Koriander (Vegan)
- Jasminreis

### Dessert, drei Portionen, CHF 12.40 pro Person

- Mangomousse mit Granatapfelkernen
- Fruchtspiese (Vegan)
- Schokoladen-Kokoskuchen

Pauschalpreis pro Person CHF 58.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 39.00



## Grill Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Grilladen, 200g, CHF 35.00 pro Person

- Schweizer Kalbsbratwürstchen (Kalb/CH)
- Pouletspiessli (CH)
- Crevettenspiessli (V)
- Rinds-Entrecôte (CH)
- Gemüsespiesse

### Beilagen, CHF 16.00 pro Person

- Baked Potatoes mit Sour Cream
- Blattsalat mit italienischer und französischer Salatsauce (Vegan)
- Drei saisonale Gemüsesalate
- Brotkorb
- Senf, BBQ, Ketchup, Kräuterbutter

### Dessert, drei Portionen, CHF 12.70 pro Person

- Fruchtspiesse
- Schokoladenmousse im Glas
- Saisonaler Kuchen

Pauschalpreis pro Person CHF 59.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 35.00



## Schweizer Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Vorspeisen, CHF 16.00 pro Person

- Suppe: Kartoffel-Lauch oder Kürbis-Honig
- 4 bis 5 Schweizer Salat-Klassiker
- Blattsalat mit Hausdressing

### Hauptgerichte, CHF 39.00 pro Person

- Rindsbraten (CH) an einem Rotweinjus
- Geschnetzeltes «Zürcher Art» vom Schwein (CH) an Pilzrahmsauce
- Gebackener Kartoffelgratin
- Frisches Marktgemüse

### Dessert, drei Portionen, CHF 12.70 pro Person

- Schokoladen-Mousse
- Fruchtspiess
- Apfelstreuselkuchen

Pauschalpreis pro Person CHF 63.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 39.00



## Italienisches Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Vorspeisen, CHF 25.00 pro Person

- «Vitello tonnato» fein aufgeschnittener Kalbsbraten (CH) mit Thonsauce
- Antipasti-Auswahl oder Melonen-Rohschinken (saisonal)
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Blattsalat mit italienischer/- und Senfsalatsauce

### Hauptgerichte, CHF 35.00 pro Person

- Scaloppine (Schwein, CH) a Limone
- Crevettenspieße (V) all'Arrabiata
- Cannelloni mit Spinat, Ricotta, Tomatensugo und geriebenem Hartkäse
- Gnocchi mit feinstem Olivenöl und frischen Kräutern
- Mediterranes Gemüse

### Dessert, drei Portionen, CHF 13.90 pro Person

- Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce
- Mini Tiramisu
- Fruchtspieße

Pauschalpreis pro Person CHF 67.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 39.00



## Libanesisches Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Mezze-Auswahl, CHF 51.00 pro Person

- Gurken-Tomatensalat
- Sellerie-Kartoffelsalat mit Orangenwürfel
- Randen-Baumnussalat
- Köfte-Spiess mit Lammhackfleisch (CH)
- Libanesischer Poulet-Spiess
- Falafelbällchen
- Hummus-Kichererbsen-Püree mit Tahina
- Gebackene Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse
- Orientalischer Gemüse Couscous (warm)
- Kichererbsen-Salat
- Joghurt Dip mit Gurken
- Fladenbrot

### Dessert, drei Portionen, CHF 14.30 pro Person

- Mangomousse
- Schokoladen-Kokoskuchen
- Orangen-Feigen-Salat

Pauschalpreis pro Person CHF 61.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 35.00



## Poke-Bowl Bar

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Auswahl Poke Bowl Bar , CHF 29.00 pro Person

- Warmer Sushireis
- Mangowürfel, Edamame, Roter Kabis, Salatgurke, Avocadowürfel, Algensalat, Karotten Julienne, Sesamsamen, Granatapfelkerne
- Sushilachswürfel (N)
- Marinierte Tofuwürfel
- Marinierte Pouletwürfel (CH)

### Dessert, drei Portionen, CHF 14.60 pro Person

- Schoko-Kokoskuchen
- Exotischer Fruchtsalat
- Mango-Mousse (Vegan)

Pauschalpreis pro Person CHF 42.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 29.00





## Truthahn-Buffer

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

Nur saisonal im Herbst und Winter möglich

### Vorspeisen, CHF 12.00 pro Person

- Süsskartoffel-Limettensuppe (Vegan)
- Nüsslisalat mit Eier und Croûtons dazu italienische und französische Salatsauce

### Hauptgerichte, CHF 35.00 pro Person

- Gebackener Truthahn mit saisonaler Füllung im Buffet oder vor Ort tranchieren
- Cranberry- Jus
- Eierspätzli
- Gebackener Kürbis mit Honig
- Geschmortes Rotkraut

### Dessert, drei Portionen, CHF 15.50 pro Person

- Schokoladenmousse im Gourmetglas
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott im Chafing Dish
- Mini Cupcakes
- Exotische Fruchtspiesse

Pauschalpreis pro Person CHF 61.00

Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 39.00



## Herbst Buffet

Nur saisonal möglich  
Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Vorspeisen, CHF 17.00 pro Person

- Kürbis-Kokossuppe (Vegan)
- Sellerie-Orangensalat
- Randen-Baumnussalat
- Fenchel-Apfelsalat
- Nüsslisalat mit Eier und Croûtons dazu italienische und französische Salatsauce

### Hauptgerichte, CHF 39.00 pro Person

- Rehpfeffer (EU) mit frischen Pilzen
- Pouletschnitzel (CH) mit Wildrahmsauce
- Eierspätzli
- Rotkraut mit Marroni
- Rosenkohl
- Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren

### Dessert, drei Portionen, CHF 14.20 pro Person

- Schokoladenmousse
- Kaiserschmarrn mit Zwetschenkompott
- Fruchtspiesse

**Pauschalpreis pro Person CHF 68.00**

**Pauschalpreis mit reduzierter Auswahl ab CHF 39.00**



## Brunch Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

### Brote und Aufstriche

- Frische Gipfeli assortiert, diverse Brote und Zopf
- Butter
- Konfitüren
- Honig und Nutella

### Eierspeisen

- Rührei
- Speck (CH)
- Pan Cakes mit Ahornsirup

### Granola und Joghurt

- Birchermüesli
- Joghurt
- Früchteplatte

### Kalte Speisen

- Käseplatte (ganze Käse)
- Rauchlachs mit Meerrettichmousse
- Gemischte Fleischplatte (CH)

### Süssspeisen (zwei Portionen pro Person)

- Blech-Kuchen und saisonale Mousse im Weckglas

Pauschalpreis pro Person CHF 43.00

Pauschalpreis pro Person ohne Süss- und Eierspeisen CHF 36.00

## Food Festival

Ab 100 Personen

Mein Catering bringt das «Food Festival» an Ihren Anlass. Das Food Festival von mein Catering überzeugt durch die grosse Auswahl, frische Zubereitung, einfache und schöne Umsetzung, sowie die kurzen Wartezeiten bei Grossanlässen.

### Food Festival Angebot:

- **Salatbar**  
Frischer Blattsalat kombiniert mit Gemüse aus dem Garten, Körner, Croûtons und hausgemachten Dressings dazu frisch gebackenes Vollkorn-Baguette Brot.
- **Asia Station**  
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce, grünes Curry mit Gemüse im grossen Wok gekocht, dazu duftender Jasminreis von den Feldern fern Ost.
- **Grillspezialitäten**  
Frisch grilliert vor Ort. Cipollata, Gourmet Rind-, Poulet- und Crevettenspieße. Dazu servieren wir Ihnen kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream, auserlesene Saucen und knuspriges Brot.
- **Swiss Raclette**  
mit kleinen Kartoffeln, Essiggemüse und Gewürzen
- **American Hot Dog**  
BBQ-Pulled Beef im Hot-Dogbrötli  
Planted Chicken im Hot-Dogbrötli  
dazu Cheddar-Cheese, Essiggurken und Röstzwiebeln
- **Mexican Tacos**  
Mexikanische Hard Shell Tacos gefüllt mit würzigem Hackfleisch serviert mit Cheddar, Guacamole und Sour Cream
- **Pasta im Parmesanleib**  
Frisch zubereitete "Penne al Limone" im Parmesanleib, serviert mit Rucola
- **Eiswagen**  
Crémige Eissorten mit farbenfrohen Toppings.
- **Cakestand**  
Hausgemachte Cupcakes mit verzaubertem Topping, aufgetürmte Blechkuchenwürfel und saftiger Schoko-Kokos-Kuchen.

**Paketpreis pro Person CHF ab 39.00 (Preis ab 100 Personen und 3 Stände)**

## Bankett & Tellerservice

Sie möchten gerne ein exklusives Bankett mit Tellerservice? Die angegebenen Preise gelten ab 25 Personen. Haben Sie andere oder weitere Wünsche, gerne beraten wir Sie individuell und stellen Ihnen eine Offerte zusammen – genau nach Ihren Wünschen. Alle Preise sind exklusiv Geschirr, Personalkosten und MwSt.

## Vorspeisen

### Gemischter Salat

Saisonaler Blattsalat mit Croûtons à CHF 6.50

### Saisonale Suppe

Saisonales Suppenangebot auf Anfrage à CHF 6.50

### Lachstartar

Lachstartar mit Salatbouquet und knusprigem Brot à CHF 15.00

### Rindsfiletcarpaccio Tartufo

Rindsfiletcarpaccio (CH) auf Trüffelcreme mit Salatbouquet à CHF 19.50

## Desserts

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Beerensalat und Doppelrahm à CHF 12.50

### Fruchtiges Trio

Mascaronemousse mit saisonalem Kompott, mini Cupcake und exotischer Fruchtsalat à CHF 16.50

### Schokoladen Duo

Mousse au Chocolat und Schokoladenschnitte à CHF 13.50

### Crème Variation

Crème brûlée und Beeren à CHF 12.50

### Käseteller

Würziger Weich- und Hartkäse serviert mit Früchtebrot à CHF 11.50

### Bella Italia

Tiramisu Schnitte mit frischen Beeren à CHF 11.50



## Hauptgänge

### Filet

Schweins- (CH) oder Rindsfilet (CH) à CHF 33.00 / 43.00

### Schmorbraten

Schweins- (CH) oder Rindsschmorbraten (CH) à CHF 26.00 / 39.00

### Stroganoff mit Paprikasauce

Poulet- (CH) oder Rindsgeschnetzeltes (CH) à CHF 23.00 / 29.00

### Geschnetzeltes «Zürcher Art»

Schweins- (CH) oder Kalbsgeschnetzeltes (CH) à CHF 24.00 / 43.00

### Grünes Thai-Curry

Tofu-Würfel (Vegan) oder Pouletgeschnetzeltes (CH) à CHF 19.00 / 22.00

### Lachsfilet

Lachsfilet (N) à CHF 29.00

### Crevettenspiess

Crevettenspiess (V) mariniert mit aglio, olio e peperoncino à CHF 28.00

### Schweinssteak

Schweinssteak (CH) à CHF 25.00

### Saltimbocca

Schweins- (CH) oder Kalbs-Saltimbocca (CH) à CHF 25.00 / 39.00

### Wählen Sie dazu eine Beilage, eine Sauce und ein Gemüse nach Wahl:

- Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Pommes Duchesse, Polentaschnitte, Eierspätzli, Schupfnudeln, Gnocchi, Tagliatelle, Pilav-Reis, Jasminreis
- Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Thymianjus, Pilzrahmsauce, Café de Paris, Kräuterbutter
- Bunt gemischtes Saisongemüse, Zweifarbiges Karottengemüse, Gemüsepäckli, Ratatouille, Blattspinat, Grilltomate, Zucchini-Tomatengemüse, Bohnenbündel

## Zwischengänge

### Raumlachs auf Algensalat

Raumlachsfilet (N) auf Algensalat mit Wasabi serviert im Porzellan à CHF 9.50

### Kalte Suppe

Gurken-Avocado-Süppchen im Glas à CHF 6.50

### Fruchtiges Sorbet

Saisonales Sorbet à CHF 6.50





## Auserlesene Getränke

Hier finden Sie unsere auserlesenen Weine, lokale Biersorten und Softgetränke die an keinem Event fehlen dürfen. Gerne beraten wir Sie dazu persönlich.

## Schaumweine

### Prosecco Ponte Spumante

Herkunft: Italien; Traubensorte: Glera; à CHF 32.00

## Rotweine

### Primitivo di Manduria Since 1975

Herkunft: Italien; Traubensorte: Primitivo di Manduria; à CHF 41.90

### Villa Carena Monferrato Rosso DOC

Herkunft: Italien; Traubensorte: Barbera; à CHF 42.90

### Nobler Blauer (Nadine Saxer)

Herkunft: Neftenbach, Schweiz; Traubensorte: Pinot Noir Auslese; à CHF 45.90

### Cabernet Sauvignon Bogle

Herkunft: Kalifornien, USA; Traubensorte: Cabernet Sauvignon; à CHF 38.00

### Rioja Reserva Cerro Añon

Herkunft: Spanien; Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha; à CHF 40.50

## Rosé & Weissweine

### Edelpflücker Cuvée

Herkunft: Stäfa, Schweiz; Traubensorte: Assemblage; à CHF 36.00

### Pinot Grigio Cantina Terlan

Herkunft: Italien; Traubensorte: Pinot Grigio; à CHF 42.50

### Chardonnay Bogle

Herkunft: Kalifornien, USA; Traubensorte: Chardonnay; à CHF 37.00

### Nobler Weissler (Nadine Saxer)

Herkunft: Neftenbach, Schweiz; Traubensorte: Riesling-Silvaner Auslese; à CHF 40.90

### Rosé Weingut Bachmann

Herkunft: Stäfa, Schweiz; Traubensorte: Pinot Noir; à CHF 32.90



## Bier

Chopf ab Draft

33 cl à CHF 5.50

Usterbräu original

33cl à CHF 5.50

## Alkoholfreies Bier

Usterbräu Alkoholfrei

33cl à CHF 5.50

## Mineral und Softdrinks

Appenzeller still / leise

1Lt. Glasflaschen à CHF 7.00

Orangensaft

1Lt. Glasflaschen à CHF 10.00

Süssgetränke: Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Rivella

1.5 Lt. PET-Flaschen à CHF 9.00

Weitere Getränke sind auf Anfrage möglich.



## Material & Eventmanagement

Von der Event-Location über das Catering, dem Mobiliar bis zur Unterhaltung: mein Catering unterstützt Sie bei der Planung und übernimmt bei Bedarf die gesamte Regie für Ihren Anlass. Nach dem Motto: Sie bringen die Gäste, wir den Rest! Geniessen Sie Ihre Wünsche anzubringen, die Organisation abzugeben und Ihren Anlass entspannt zu erleben.

### Geschirr

- Universales Wein- und Wasserglas
- Prosecco Glas / Champagnerglas
- Wasserglas
- Apéroteller inkl. Glashalterung
- Kaffeegeschirr
- Geschirrset Vorspeise
- Geschirrset Hauptgang
- Geschirrset Dessert

### Mobiliar

- Stehtische
- Tischtücher
- Houssen für Stehtische
- Eiskühler inkl. Eis
- Kaffeemaschine
- Zelte
- Festbank komplett
- Tische und Stühle

Natürlich offerieren wir Ihnen jegliches Mobiliar – von Barelementen bis zum roten Teppich – nach Ihren individuellen Wünschen.



## Dienstleitungen

- Planung von A bis Z
- Erstellung und Abwicklung der Einladungen
- Koordination, Aufbau, Durchführung und Abbau

## Location

- Passende Location zu Ihrem Event

## Catering-Service

- Apéro
- Flying Service
- Betreutes Buffet oder mit Selbstbedienungsbuffet
- Galadinner mit mehreren Gängen
- Liefer – und Aufbauservice
- Geschirr
- Mobile Küche

## Unterhaltung

- Mobiliar (Tischfussball, Fotobox usw.)
- Künstler/Innen (Anonymer Komiker, Tänzer/In, Alleinunterhalter/In, Clown usw.)
- Musiker/In (Band oder DJ)

## Tisch- und Raumdekoration

- Einheitliche Dekoration für den gesamten Event
- Tischdekoration

## Personal

- Servicemitarbeiter/In
- Chef de Service
- Koch/ Köchin
- Küchenchef/In
- Eventmanager/In

## DAS IST MEIN CATERING

### PHILOSOPHIE

«mein Catering» steht mit dem Namen für einzigartig, kompetent und persönlich. Damit dies bei der täglichen Arbeit gewährleistet werden kann, haben wir Qualitätsstandards entwickelt, dass von Ihrer Anfrage bis hin zur perfekten Umsetzung unserer Dienstleistung stets die höchste Qualität garantiert.



### PERSÖNLICH & KOMPETENT

Die Kundenwünsche zu erfüllen hat unsere oberste Priorität. Gerne beraten wir Sie individuell, kompetent und natürlich kostenlos.

### FRISCHE ZUBEREITUNG

Wir verarbeiten nur Lebensmittel bester Qualität und garantieren Ihnen frische Zubereitung, bester Geschmack und höchste Lebensmittel-Standards bei jedem Anlass.



### REGIONALE & SAISONALE LEBENSMITTEL

Schweizer Fleisch ist unsere erste Wahl. Auch bevorzugen wir Gemüse, Früchte und Milchprodukte aus dem saisonalen Angebot der Region. Auf Wunsch verwenden wir auch gerne biologische Lebensmittel. Damit garantieren wir absolute Frische und beste Qualität.

### UMWELTBEWUSST

Wir anerkennen die natürlichen Lebensgrundlagen und Ressourcen. Deshalb optimieren wir unsere Prozesse ökologisch und nachhaltig. Beispielsweise beziehen wir Fischprodukte aus nachhaltigem Fischfang und achten auf effiziente Verarbeitung und Transport.



### FAIRER HANDEL

Bei Produkten aus aller Welt ist uns fairer Handel ein grosses Anliegen. Daher verwenden wir Lebensmittel aus dem Ausland wenn immer möglich mit einem zertifizierten Label für fairen Handel



### EINIGE AUSGEWÄHLTE KUNDEN



Deloitte.

Helsana



MIGROS

Mondelez  
International

sawi



Blick

