

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 13.80 pro Person

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

Lachsroulade Geräucherter Lachs (NO) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

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

Mittlerer Apéro

5–6 Häppchen / CHF 23.50 pro Person

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

Mini-Focaccia gefüllt mit Frischkäse, Pastrami (CH), Tomaten und Rucola

Melonen-Rohschinkenspiess (Saisonal) Melone mit Rohschinken (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 39.90 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 (NO) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

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

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

Melonen-Rohschinkenspiess (Saisonal) Melone mit Rohschinken (CH) auf Bambusspiess

Pouletspiess mariniert (warm) Pouletspiess (CHN) mariniert im Weckglas (Flying) oder

Chafing Dish (Buffet) dazu Joghurtdip

Mini Samosa mit Gemüse (Vegi, warm) gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse im Weckglas (Flying)

oder Chafing Dish (Buffet) dazu Mango-Chutney

Beeren-Tiramisu im Gourmetglas

Fruchtspiess (Vegan) mit saisonalen Früchten

Herbst & Winter

Saisonale Empfehlung

Kleiner Apéro

3–4 Häppchen/ CHF 13.80 pro Person

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

Lachsroulade Geräucherter Lachs (NO) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas

Bergkäsespiess (Vegi) Spiess mit Käse und Trauben

Mittlerer Apéro

5–6 Häppchen / CHF 23.50 pro Person

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

Crostini mit Brie und Feigensenf (Vegi) auf knusprigem Baguette

Lachstartar auf Avocado Geräucherter Lachs (NO) auf Avocado-Mousse

Bergkäsespiess (Vegi) mit Käse und Trauben

Pikantes Gemüsetartar mit Avocado (Vegan/ Glutenfrei) im Gourmetglas serviert

Apéro riche

9–10 Häppchen CHF 39.90 pro Person

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

Crostini mit Brie und Feigensenf (Vegi) auf knusprigem Baguette

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

Bergkäsespiess (Vegi) mit Käse und Trauben

Pikantes Gemüsetartar mit Avocado (Vegan/ Glutenfrei) im Gourmetglas serviert

Pouletspiess mariniert (warm) im Weckglas oder Chafing Dish (Buffet) dazu Joghurtdip

Mini-Quiche mit Spinat (warm/Vegi) mit Spinatfüllung im Chafing Dish

Mini-Tiramisu im Weckglas

Chiapudding mit Mango (Vegan & Glutenfrei) im Gourmetglas



Unsere Fingerfood-Auswahl

Starter

Starter Italy, 3 Schalen für CHF 21.00

Grissini, marinierte Oliven und Parmesanwürfel

Starter Mexico, 3 Schalen für CHF 21.00

Wilde Paprika mit Frischkäse gefüllt, Corn-Chips und Guacamole

Starter Greek, 3 Schalen für CHF 21.00

Marinierte Oliven, mini Pitas, Feta-Dip

Himmlich vegetarisch

Ziegenkäse-Praline (Vegi)

Ziegenkäsepraline mit Datteln, umhüllt von Baumnüssen und Petersilie à CHF 3.60

Tomaten-Mozzarella-Spiesse (Vegi)

Marinierter Cherrytomaten-Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum à CHF 3.30

Melonen-Mozzarella-Spiesse (Vegi/ saisonal)

Melonen-Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum à CHF 3.30

Anti-Pasti Spiess (Vegi)

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella am Spiess à CHF 3.60

Bergkäsespiess (Vegi)

Spiess mit Käse und Trauben à CHF 3.70

Mini Burrata (Vegi)

mit farbigem Tomatensalat serviert im Weckglas à CHF 5.50

Bruschetta (Vegan)

mit pikantem Gemüsetartar oder Avocado-Mousse à CHF 3.70

Bruschetta (Vegi)

mit Brie und Feigensenf oder Zucchini-Feta à CHF 3.70

Gemüsesticks (Vegan)

Gemüsesticks mit Randenhummus Dip im Gourmetglas à CHF 4.20

Pikantes Gemüsetartar (Vegan/ Glutenfrei)

mit mediterranem Gemüse und Avocadowürfel serviert im Gourmatglas à CHF 5.50

Frühling & Sommer Salate im Weckglas

Mediterraner Linsensalat, Orientalischer Couscous-Salat, Edamame-Salat, Asiatischer Glasnudel-Salat, Tomaten-Mozzarellasalat, à CHF 4.90

Herbst & Winter Salate im Weckglas

Kartoffel-Gurkensalat, Sellerie-Apfel-Salat, Karotten-Orangensalat, Randen-Meerrettichsalat, Kichererbsen-Süsskartoffel-Salat à CHF 4.90

Mini Pita

mit Ei- Curry (Vegi) oder mit Falafel und Hummus (Vegan) à CHF 3.70

Antipasti Wrap (Vegi)

Antipasti Gemüse, Frischkäse, Tomaten, Gurken und Rucola eingerollt in Tortillas à CHF 3.90

Mini Laugensandwich (Vegi)

Gefüllt mit Bergkäse, Hummus (Vegan), Antipasti oder Avocado-Parmesan à CHF 3.90

Mini Gourmetsandwich (Vegi)

Gefüllt mit Bergkäse, Hummus (Vegan), Antipasti oder Avocado-Parmesan à CHF 3.90

Mini Focaccia Caprese (Vegi)

Gefüllt mit Basilikumpesto, Tomaten, Mozzarella und Rucola à CHF 4.20

Herzhaft fleischig

Mini Gourmet Hamburger

mit Rindfleisch (CH), Schmelzkäse, Rucola und Tomatensalsa à CHF 4.00

Mini Trüffel-Hamburger

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

Turkey Wrap

Trutenfleisch (DE), Frischkäse, Tomaten, Gurken und Rucola in Tortillas à CHF 3.90

Pastrami Wrap

Pastrami (Rind/CH), Frischkäse, Körnersenf, Tomaten, Gurken und Rucola in Tortillas à CHF 4.00

Mini Gourmetsandwich

gefüllt mit Pastrami (Rind/CH), Salami (Schwein/CH) oder Poulet (CH) à CHF 4.10

Mini Laugensandwich

gefüllt mit Pastrami (Rind/CH), Salami (Schwein/CH) oder Poulet (CH) à CHF 4.10

Mini Focaccia

gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken (CH), Tomaten und Rucola à CHF 4.30

Mini Pita

mit Poulet-Curryfüllung (CH) oder Rohschinken-Mozzarella (Schwein) à CHF 3.90

Bruschetta mit Pastrami

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

Mini Clubsandwich-Spiess mit Poulet

Tomaten, Salat, Poulet (CH) und Cheddar à CHF 4.40

Bagelviertel

gefüllt mit Pastrami (Rind/CH), Rohschinken (Schwein/CH) oder Poulet (CH) à CHF 3.90

Vitello tonnato

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

Melonen-Rohschinkenspiess (Saisonal)

Melonenstücke mit Rohschinken (CH) auf Bambusspiess à CHF 3.70



Heiss begehrt

Gefüllte Jalapeños (Vegi)

mit Frischkäse à CHF 3.80

Curry- Marsalapiess (Vegan)

serviert mit Mangochutneydip à CHF 3.90

Frühlingsrollen (Vegan)

mit Gemüse und Sweet-Chillisaucе à CHF 3.60

Mini Samosa mit Gemüse (Vegi)

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

Mini-Quiche (Vegi)

mit Käse- oder Spinatfüllung à CHF 3.70

Dattel im Speck

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

Pouletspiess mariniert

Pouletspiess (CHN) mariniert dazu Joghurdip à CHF 3.90

American Meatballs

Rindfleischbällchen (CH) mit BBQ-Sauce im Mini Weckglas à CHF 3.80

Mini Pulled Pork Bites

Knuspriger Teigmantel gefüllt mit Pulled Pork (Schwein/CH) à CHF 4.10

Crevettenspiess

Marinierte Crevette (VNM/MSC) am Spiess mit Ananas à CHF 4.30

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

Frisch gefischt

Lachswrap

Geräucherter Lachs (NO) mit Frischkäse eingerollt in Tortillas à CHF 3.90

Bagelviertel

Gefüllt mit geräuchertem Lachs (NO) à CHF 3.90

Mini Blinis

mit geräuchertem Lachstartar (NO), Meerrettichfrischkäse und Dill à CHF 3.90

Bruschetta mit Lachs

Lachstartar (NO), Crème fraîche und frischer Dill auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.90

Bruschetta mit Rauchforellenfilet

Rauchforellenfilet (DNK) auf knusprigem Baguette Brot à CHF 3.90

Crevetten-Spiess

Marinierter Crevetten-Spiess (VNM/MSC) mit Mango Dip im Weckglas à CHF 5.90

Lachstartar auf Avocado

Geräucherter Lachs (NO) auf Avocado-Mousse im Weckglas à CHF 5.50

Mini Poké Bowl

mit Sashimi-Lachs (NO), Edamame, Mango und Sushireis serviert im Glas à CHF 5.50

Mini Crevettensalat

Crevetten (VNM/MSC) mit Cocktailsauce serviert im Weckglas à CHF 4.50

Süsse Verführung

Mini Cupcakes

Hausgemachte mini Muffins mit verführerischen Toppings und Garnitur à CHF 5.50

Mini Cheesecake

Mini Cheesecake mit Beeren oder Passionfrucht à CHF 4.90

Cakepops

mit verschiedenen Füllungen à CHF 5.50

Hausgemachte Brownie-Schnitte

Mini-Brownie mit Cranberrys und Pistazien à CHF 4.20

Mini Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen mit Konditorcreme à CHF 3.90

Johannisbeer-Bananen-Cube (Vegan)

Hausgemachter Johannisbeer-Bananen-Kuchen mit Mandelsplitter à CHF 3.90

Schoko-Kokos-Cube

Marmorkuchen mit Schokolade und Kokoskuchen à CHF 3.90

Streuselkuchen

Apfel & Zwetschgenstreusel-Cube à CHF 3.90

Marmorkuchen Cube

mit Schokoladenüberzug à CHF 3.90

Lemon Poppy Cake

mit Limettenfrosting à CHF 3.90

Zitronenkuchen Cube

Zitronenkuchen Cube à CHF 3.90

Panna Cotta

mit saisonaler Fruchtsauce im Weckglas à CHF 5.50

Zimt Panna-Cotta (Saisonal)

mit Zwetschenkompott im Weckglas à CHF 5.50

Tiramisu

im Weckglas à CHF 5.50

Beeren-Tiramisu (saisonal)

im Weckglas à CHF 5.50

Pistazien-Tiramisu (saisonal)

im Weckglas 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

Chiapudding mit Mango (Vegan & Glutenfrei)

serviert im Gourmetglas à CHF 5.50

Fruchtsalat (Vegan)

Exotischer Fruchtsalat im Weckglas à CHF 5.20

Fruchtspiess (Vegan)

Saisonaler Fruchtspiess à CHF 3.30



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 frisch vor Ort in Olivenöl gebraten in Gourmetschalen serviert à CHF 13.90

Kalbsgeschnetzeltes

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 (VNM/MSC) in Gourmetschalen serviert à CHF 11.90

Paella mit Meeresfrüchten

Safran-Gemüsereis mit Meeresfrüchten (AMS) in Gourmetschalen serviert à CHF 11.90

Orecchiette all' Arrabbiata (Vegan)

Orecchiette all' Arrabbiata 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 (Vegan), dazu Jasminreis in Gourmetschalen serviert à CHF 10.50

Kleine Suppe (Vegi/Vegan und saisonal)

Linsen-Curry, Tomaten-Basilikum, Karotten-Ingwer, Kürbis-Honig, Kaltschale 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 (CHN), in Gourmetschalen serviert à CHF 9.50

Mini Poke Bowl mit Lachs, Poulet oder Tofu

Lachs (N), Poulet (CH) oder Tofu (Vegan) mit Ananas, Edamame und Granatapfelkerne auf Sushireis in Gourmetschale serviert 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 in Porzellanschale 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.

Die Mindestbestellmenge beträgt 25 Portionen pro Einheit.

Thai Buffet

Exkl. Geschirr, Personal und MwSt.

Vorspeisen, CHF 17.00 pro Person

- Poulet-Satay-Spiess (CHN) mit Erdnusssauce
- Frühlingsrollen mit Gemüse dazu Sweet-Chilisauce (Vegan)
- Thailändischer Koriander-Gurkensalat mit pikanter Sauce

Hauptgerichte (auch Vegi möglich), CHF 35.00 pro Person

- Rotes Thai-Curry mit Poulet (CH) oder Riesencrevetten (VNM/MSC), 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
- Fruchtspiesse (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/CHN)
- Crevettenspiessli (VNM/MSC)
- 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 (THA)
- Antipasti-Auswahl oder Melonen-Rohschinkenspiess (saisonal)
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Blattsalat mit italienischer/- und Senfsalatsauce

Hauptgerichte, CHF 35.00 pro Person

- Scaloppine (Schwein oder Poulet/CH) al Limone
- Crevettenspiesse (VNM/MSC) 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 (CHN)
- 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

- Mango- Mousse
- Schokoladen-Kokoskuchen
- Chiapudding mit Mango (Vegan & Glutenfrei)

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 (NO)
- Marinierte Tofuwürfel (vegan)
- Marinierte Pouletwürfel (CH)

Dessert, drei Portionen, CHF 14.60 pro Person

- Schoko-Kokoskuchen
- Exotischer Fruchtsalat
- Mango- Mousse

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 (FR) 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 & Speck

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

Granola und Joghurt

- Birchermüesli
- Joghurt
- Früchteplatte

Kalte Speisen

- Käseplatte (ganze Käse)
- Rauchlachs (NO) 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 (Vegan)**
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 (CH), Gourmet Rind (CH)-, Poulet (CHN)- und Crevettenspieße (VNM/MSC). 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 (CH) im Hot-Dogbrötli
Planted Chicken im Hot-Dogbrötli
dazu Cheddar-Cheese, Essiggurken und Röstzwiebeln
- **Mexican Tacos**
Mexikanische Hard Shell Tacos gefüllt mit würzigem Hackfleisch (CH) serviert mit Cheddar, Guacamole und Sour Cream
- **Pasta im Parmesanleib**
Frisch zubereitete "Penne al Limone" im Parmesanleib, serviert mit Rucola
- **Glace**
Crémige Eissorten im Becher oder mit Eiswagen
- **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 (N) 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 (nur mit Personal vor Ort möglich)

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 (NO) à CHF 29.00

Crevettenspiess

Crevettenspiess (VNM/MSC) 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 (NO) auf Algensalat mit Wasabi serviert im Porzellangeschirr 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.

Schaumwein

Prosecco Le Contesse Herkunft: Italien; Traubensorte: Glera,
7.5dl à CHF 32.00 (Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite)

Rotweine

Primitivo di Manduria Since 1975 Herkunft: Italien; Traubensorte: Primitivo di Manduria
7.5dl à CHF 41.90

Villa Carena Monferrato Rosso DOC Herkunft: Italien; Traubensorte: Barbera
7.5dl à CHF 42.90

Nobler Blauer (Nadine Saxer) Herkunft: Schweiz; Traubensorte: Pinot Noir Auslese
7.5dl à CHF 45.90

Cabernet Sauvignon Bogle Herkunft: USA; Traubensorte: Cabernet Sauvignon
7.5dl à CHF 38.00

Rioja Reserva Cerro Añon Herkunft: Spanien; Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo,
Garnacha, 7.5dl à CHF 40.50

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite

Rosé & Weissweine

Edelpflücker Cuvée (Weingut Bachmann)

Herkunft: Stäfa, Schweiz; Traubensorte: Assemblage, 7.5dl à CHF 36.00

Bourg au Blanc (Weingut Weidmann ZH) Herkunft: Regensburg ZH;
Traubensorte: Assemblage (R-S, Solaris, Muscaris), 7.5dl à CHF 35.00

Sauvignon Blanc/Chardonnay (Weingut Weidmann ZH) Herkunft: Regensburg ZH;
Traubensorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay, 7.5dl à CHF 40.90

Nobler Weisser (Weingut Nadine Saxer)

Herkunft: Neftenbach, Schweiz; Traubensorte: Riesling-Silvaner Auslese, 7.5dl à CHF 40.90

Rosé (Weingut Bachmann)

Herkunft: Stäfa, Schweiz; Traubensorte: Pinot Noir, 7.5dl à CHF 32.90

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite



Bier

Chopf ab Draft (Schweiz)

Allergene: Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Alkoholgehalt: 4.2 % vol.

33 cl à CHF 5.50

Usterbräu original

Allergene : Gluten/ Alkohol : 5% vol.

33cl à CHF 5.50

Alkoholfreies Bier

Usterbräu Alkoholfrei

Allergene: Gluten/ Alkohol: 0.5% vol.

33cl à CHF 5.50

Mineral und Softdrinks

Appenzeller still / leise

1Lt. Glasflaschen à CHF 7.00

Orangensaft

1Lt. Glasflaschen à CHF 9.50

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
- Apéritoteller inkl. Glshalterung
- Kaffeegeschirr
- Porzellan Geschirr
- Bambusgeschirr

Mobiliar

- Stehtische & Buffettische
- Tischtücher
- Houssen für Stehtische
- Eiskühler inkl. Eis
- Kaffeemaschine
- 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 Selbstbedienungsbuffet
- Galadinner mit mehreren Gängen
- Liefer – und Aufbauservice
- Geschirr
- Mobile Küche

Unterhaltung

- Mobiliar (Tischfussball, Fotobox usw.)

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

