CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
PwC Inn.

Ganz nach Ihrem Gusto...
... organisieren wir Ihre Kaffeepausen, Stehlunches oder Apéros. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Zum Anbeissen...
... präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüss? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein über das vorliegende Catering-Angebot, dass jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

Haben Sie spezielle Wünsche...
... zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und natürlich auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte. Nach Wunsch stellen wir Ihnen auch selbstverständlich ein vegetarisches und veganes Angebot zusammen.

Kontaktadresse für externe Anfragen:
Oliver Höllerer
Betriebsleiter PR PwC
Birchstrsase 160, 8050 Zürich
Telefon: +41 58 563 90 50
E-Mail: oliver.hoellerer@gmz.migros.ch

Kontaktadresse für interne Anfragen:
ISS Schweiz AG
E-Mail: ch_food_beverage_zh@pwc.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro Combos	Seite 4
Kaltes Angebot	Seite 5
Diverse Platten und Sandwiches	Seite 6
Warme Snacks und Häppchen	Seite 8
Süsses	Seite 9
Unsere Buffets	Seite 10
Sitzungszimmer-Raummiete / -Angebot	Seite 11 - 12
Getränke	Seite 13
Allgemeines	Seite 14



APÉRO COMBOS

Combo 1 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Chips und Nüssli	pro Pers.	15.00
Combo 2 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Nachos mit Avocado Dip	pro Pers.	18.00
Combo 3 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, diverse Canapes, Jalapeños, Bergkäse-Traubenspiessli, Schinkengipfeli	pro Pers.	23.00
Combo 4 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Partybrötli divers gefüllt, Crudités mit Dip-Sauce, Schinkengipfeli, Chäschüechli	pro Pers.	25.00
Combo 5 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mini-Canapés divers belegt, Bergkäse-Traubenspiessli, Mozzarellasticks, Schinkengipfeli, Satay Pouletspiessli	pro Pers.	29.00
Combo 6 Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Tomaten-Mozzarella Spiess, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Satay Pouletspiessli, Crevetten im Kartoffelmantel mit Crème fraîche, Mini Burger (Beef)	pro Pers.	36.00



KALTES ANGEBOT

Mini-Canapé-Platten

Eier, Lachs, Salami, Schinken,
Spargel, Thon

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl	Platte	52.00
36 Stück mit 6 Sorten nach Wahl	Platte	85.00

Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse	Stück	5.50
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Antipasti	Stück	5.50

Grosse Sandwiches

Schinken, Salami, Käse, Lachs, Bündnerfleisch, Thonmasse, Fleischkäse	Stück	8.50

Crostini

Tomaten, Oliven, Pesto	Stück	3.50

Snacks

Nachos mit Guacamole	500 g	25.50
Chips (Paprika und Nature)	Pack	12.50
Salznüssli	Pack	9.50
Geröstete Nussmischung im kleinen Weckglas	Stück	4.50

Diverses

Melonen-Rohschinkenspiessli	Stück	3.50
*Zartes Rindstatar reichhaltig garniert	Stück	4.50
Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	3.50
Bergkäse-Traubenspiessli	Stück	3.50
Blinis mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	4.50
Muffin salzig	Stück	3.50
Mini Tortillas: Lachs, Poulet, Curry, Serrano, Bergkäse	Stück	3.50
Diverse Mini-Bagels	Stück	3.50

**ab einer Bestellmenge von mind. 10 Stück*



DIVERSE PLATTEN

Apéro-Platte Gemüse & Käse (für 4 Personen) Gemüse fein geschnitten mit 2 verschiedenen Dips, Radiesli, Cherrytomaten und Käse	880 g	54.00
Antipasti-Platte (für 4 Personen) mit grilliertem Gemüse, Parmesanbröckli und Tomaten, Mozzarellaspiessli mit grünen und schwarzen Oliven garniert und Brot	1000 g	63.00
Bündner-Platte (inkl. Brot / für 4 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola	590 g	65.00
Käse-Platte (inkl. Brot / für 4 Personen) Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweichkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur	1000 g	58.00
Sushi-Platte Haru (für 4-6 Personen) 18 Häppchen mit Lachs und Thunfisch, 24 kleine Rollen mit Gurke, Lachs, eingelegtem Rettich und Thunfisch, Ingwer, Wasabi und Sojasauce	900 g	67.00

DIVERSE SANDWICHES

Laugenzopf mit Schinken (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzopf mit Salami (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzopf mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	55.00
Laugenzopf mit Antipasti (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzopf mit Käse (50 cm)	Stück	59.00
Laugenzopf mit Roastbeef (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzopf mit Bündnerfleisch (50 cm)	Stück	65.00
Laugenzopf mit Lachs (50 cm)	Stück	65.00





WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Spinatchüechli	Stück	3.50
Mini-Flammkuchen	Stück	4.00
Beef Balls mit Tomatensauce	Stück	3.50
Satay-Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Stück	3.50
Jalapeños (vegetarisch) mit Frischkäse	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.90
*Mini-Hamburger im Bun mit rassigem Hausdip	Stück	5.50
Samosas mit Minz-Joghurtdip	Stück	3.90
Windbeutel mit Käse	Stück	3.50
Momos: Edamame/Spinat	Stück	4.50
Mozzarellasticks mit Sweet-Chilisauce	2 Stück	3.50
Crevetten im Kartoffelmantel mit Crème fraîche	Stück	3.50

**ab einer Bestellmenge von mind. 10 Stück*



SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Mini-Brownie	Stück	3.50
Mini-Gebäck	Stück	3.50
Dessertvariationen	pro Person	4.50



UNSERE BUFFETS

Preisangabe je Person

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Kleines Frühstücksbuffet à discrétion p. Pers. 25.50

Diverse Brötli und Gipfeli
Butter und Konfitüren
Diverse Cerealien mit Joghurt
Fleisch und Käseplatte
Birchermüesli
kalte Milch, Orangensaft

Zusätzlich zum Buffet

Chipolata	Portion	3.50
Rührei	Portion	3.50
Speck	Portion	3.50

Auf Wunsch zum Ergänzen

Nera Prosecco Spumante	Flasche	48.00
Champagner Bollinger Spécial Cuvée brut	Flasche	90.00
Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Michel 25 cl	Flasche	3.60
Chiefs Milk Protein 33 cl	Flasche	3.90



SITZUNGSZIMMER-ANGEBOT

Kaffeepausen

Vormittagspause «Simple» Orangensaft, Gipfeli, Brötchen	**Pro Person**	**8.00**
Vormittagspause «Plus» Orangensaft, Gipfeli, Brötchen Früchtekorb und Birchermüesli	**Pro Person**	**11.00**
Nachmittagspause «Simple» Orangensaft, süsse Snacks	**Pro Person**	**8.00**
Nachmittagspause «Plus» Orangensaft, süsse Snacks, Früchtekorb und Trockenfrüchte	**Pro Person**	**11.00**

Einzelangebot Pausenangebot / Getränke

Süssgetränke 50 cl	Flasche	2.50
Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Gipfeli Butter, Laugen	Stück	1.70
Keimkraftgipfel	Stück	2.00
Gipfeli Français	Stück	1.90
Brötli	Stück	2.00



SITZUNGSZIMMER-ANGEBOT

Einzelangebot Pausenangebot / Verpflegung

Bunte Fruchtspiessli	Stück	4.50
Mini Süssgebäck	Stück	3.50
Geschnittene Früchte	Weckglas	4.50
Birchermüesli	Weckglas	4.50
Joghurt	Weckglas	4.50
Ganze Früchte	Stück	1.50

Mittagsverpflegung

Business-Lunch

3-Gang Business-Lunch	In Absprache mit Betriebsleitung

Business-Stehlunch

2-Gang Business-Stehlunch	In Absprache mit Betriebsleitung
3-Gang Business-Stehlunch	In Absprache mit Betriebsleitung

Selbstbedienung im Restaurant

Grosse Auswahl an Verpflegungsmöglichkeiten	Reguläre Verkaufspreise

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Betriebsleitung.



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Diverse frische Säfte Zamba 25 cl	Flasche	3.90
Michel Säfte 25 cl	Flasche	3.60
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	2.50
Orangensaft 1 l	Flasche	8.50
Diverse Süssgetränke 50 cl	Flasche	2.50

Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	5.40
Sonnenwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	4.50
Appenzeller Quöllfrisch 20 l (nur mit Service möglich)	Offenausschank	190.-



ALLGEMEINES

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren brauchen wir folgende Angaben von Ihnen:

- Datum und Uhrzeit des Anlasses
- Art des Anlasses
- Personenzahl (spätestens 48 Std. vor dem Anlass sollte die für uns verbindliche Anzahl der Gäste bekannt sein)
- Name, interne Adresse und Kostenstelle für den Auftrag und die Rechnungsstellung
- Name und Kontaktdaten des Gastgebers und Kontaktperson während des Anlasses
- Zeitplan während des Anlasses

Änderungen

Die gemeldete Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Std. im Voraus mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

Annullationen

Wird ein Anlass vom Veranstalter annulliert, werden folgende Kosten verrechnet:

- 2 Tage vor dem Anlass:
  50 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- 1 Tag vor dem Anlass:
  75 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- Am Veranstaltungstag:
  100 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten

Zusatzkosten bei Anlässen

- Die in der Offerte angegebenen Mitarbeiterkosten sind Annahmen und werden nach dem Anlass nach Aufwand abgerechnet
- Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke, Menükarten etc. nach Aufwand

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

