

Catering Angebot

NUR DAS FEINSTE FÜR IHRE GÄSTE

Ziegler delikat essen AG, Welchogasse 5, 8050 Zürich Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch





HÄPPCHEN ZUM START – WARM UND KALT.

Belegte Brötchen | Cocktail-Snacks kalt

Canapés 1/2

Assortiert: Schinken, Salami, Spargel, Ei, Aufschnitt und Käse

Canapés Luxus 1/2

Assortiert: Thon, Tatar und Lachs

Appetit-Häppchen gemischt

Aus Pariserbrot: Lachs, Tatar, Thon, Käse und Ei, Schinken, Salami

Schinkengipfeli gebacken

Hausgemacht

Mini-Chüechli

Käse und Spinat

Samosa mit Dip-Sauce (vegetarisch)

Samosa mit Gemüsefüllung

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella, Basilikum, mit feinem Dressing mariniert

Antipasti-Spiessli

Melonen-Rohschinken-Spiessli (saisonal)

Gemüse Dip

Gemüse-Stängeli mit Dipsauce im Becher

Brote gefüllt

Mini-Brötli gefüllt

Verschiedene Brot-Sorten gefüllt mit Bauernschinken, Frischkäse, Fleischkäse etc.

Mini-Brötli gefüllt Luxus

Verschiedene Brot-Sorten gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch und Parmaschinken

Pariserbrot am Meter

Fein gefüllt mit Schinken, Käse, Salami (ca. 18 Stücke)

Pariserbrot am Meter Luxus

Fein gefüllt mit Lachs, Tatar, Thon (ca. 18 Stücke)

Laugenbrot am Meter

Fein gefüllt mit Fleischkäse, Schinken, etc. (ca. 18 Stücke)

Laugenbrot am Meter Luxus

Fein gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch, Parma etc. (ca. 18 Stücke)

Focacciabrot gefüllt

Focacciabrot gefüllt mit Grillgemüse & Pesto (32 Stücke pro Blech)

Focacciabrot gefüllt

Focacciabrot gefüllt mit Mortadella & Pesto (32 Stücke pro Blech)

Focacciabrot gefüllt

Focacciabrot gefüllt mit Parmaschinken & Pesto (32 Stücke pro Blech)

Delikatessen-Tartelettes

Lachsmousse Tartelettes 30g

Eimousse Tartelettes 30g

Tatarmousse Tartelettes 30g

Pikant gewürzt

Thonmousse Tartelettes 30g

Gourmet-Becher

Crevettencocktail Becher 80g

Tomaten-Mozzarella Becher 80g

Poulet-Curry Becher 80g

Lachsmousse Becher 80g

Carpaccio Becher 80g Rindshuft, Ruccola und Parmesan

Eimousse Becher 80g

Thonmousse Becher 80g

Melonen-Suppe 1dl Melonen-Suppe mit Honig

Gazpacho-Suppe 1dl

Gazpacho-Suppe mit Peperoni, Gurken und Tabasco

Blätterteig-Gebäck | Cocktail-Snacks warm

Crevetten an Knoblauch Marinade

knusprig gebraten

Meat-balls gebraten

Rindfleisch-Kugeln mit Tartarsauce

Poulet-Spiessli mit Dip-Sauce

knusprig gebraten

Würstli im Speckmantel mit Dip-Sauce

knusprig gebraten

Rindfleisch-Spiessli

Mit BBQ-Sauce

Mini Kalbsbratwurst Apéro CH

25g gebraten mit Dip Sauce

Mini Schweinsbratwurst Apéro CH

25g gebraten mit Dip Sauce

Mini Currywurst Apéro CH

25g gebraten mit Dip Sauce

Mini Cervelat Apéro CH

25g gebraten mit Dip Sauce

Mini Füürtüfel Apéro CH

25g gebraten mit Dip Sauce

Meatballs 80-erli Apéro CH

30g gebraten mit Dip Sauce

Meatballs Apéro 81-erli CH

30g gebraten mit Dip Sauce

Käse Grilltaler Apéro rezent

30g gebraten mit Dip Sauce

Kalte-Platten | Käse-Platten

Vitello-Platte

Kalbfleisch mit Thon-Sauce (Saison Artikel), 100g Fleisch, 100g Sauce

Aufschnitt-Platte

Deli-Fleischkäse und Bauernschinken, Aufschnitt und Salami garniert mit Anti-Pasti

Bündner-Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli, Bauernspeck, CH-Salami garniert mit Gürkli

Lachs-Platte

Rauchlachs geräucht, Forellenfilet geräucht, Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern

Parmesan gebrochen

In kleine Stücke gebrochen und auf der Platte garniert mit Früchten

Käse-Platte

Mit Käse nach Wunsch zum Apèro, als Z'mittag oder Dessert garniert mit Früchten

Apéro-Sets | ab 20 Personen

Unsere Apéro-Sets bieten Ihnen eine genussvolle Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten. Dabei harmonieren die einzelnen Appetit-Häppchen perfekt miteinander. Für abwechslungsreichen Genuss!

Apéro-Set 1 | 7 Häppchen pro Person - kalt

Appetit-Häppchen gemischt, Canapé 1/2, Canapé luxus 1/2, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Antipasti-Spiessli, Gemüse Dip, Schinkengipfeli gebacken

Apéro-Set 2 | 13 Häppchen pro Person – kalt, warm und süss

Samosa mit Dip-Sauce, Mini-Chüechli, Appetit-Häppchen gemischt, Gemüse Dip, Mini-Brötli gefüllt, Poulet-Spiessli, Mini Füürtüfel, Mini Currywurst, Meatballs 80-erli, Mini Käse Grilltaler, Mini-Patisserie, Frucht-Spiessli

Apéro-Set 3 | 17 Häppchen pro Person - kalt, warm und süss

Mini-Brötli gefüllt, Lachsmousse Tartelettes, Eiermousse Tartelettes, Tartarmousse Tartelettes, Thonmousse Tartelettes, Appetit-Häpchen gemischt, Canapés luxus, Antipassti-Spiessli, Rindfleisch-Spiessli, Poulet-Spiessli, Mini Kalbsbratwurst, Mini Schweinsbratwurst, Meatballs 81-erli, Mini Käse Grilltaler, Mini Fruchtwähe, Mini Patisserie, Fruchtspiessli

Brunch-Sets | ab 20 Personen

Unsere Brunch-Sets bieten Ihren Gästen eine genussvolle Auswahl an verschiedenen Delikatessen. Dabei harmonieren die einzelnen Brunch-Elemente perfekt miteinander und sorgen für grosse Freude und Genuss pur!

Brunch-Set 1

Gipfeli gemischt, Butterzopf, Mini-Brötli gemischt, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, Aufschnitt-Platte, Lachs-Platte, Käse-Platte, Schoggi-Blechkuchen, Frucht-Blechkuchen, Mini-Patisserie gemischt, Frucht-Spiessli

Brunch-Set 2

Gipfeli gemischt, Butterzopf, Mini-Brötli gemischt, Butter, Konfiture, Birchermüesli, Bündner-Platte, Aufschnitt-Platte, Lachs-Platte, Käse-Platte, Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelat, Mini Füürtüfel, Mini Schweinsbratwurst, Mini Currywurst, Meatballs 80-erli, Meatballs 81-erli rezent, Mini Käsegrilltaler, Patisserie Delux gemischt, Mini-Fruchtwähe



Vorspeisen

FEINSTE SALAT- UND SUPPENVARIATIONEN

Vorspeisen

Salate

Bohnensalat grün	
Rüeblisalat	
Gurkensalat mit Dill	
Kartoffelsalat mit Mayo	
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Peterli	
Maissalat	
Randensalat	
Selleriesalat mit Früchten	
Blattsalat maison	
Hörnlisalat	
Cole Slaw	
Tomaten mit Mozzarella	
Salat-Buffet 300g pro Pers.	

Bis 19 Personen 4 Sorten Salat, ab 20 Personen 6 Sorten Salat nach Wahl

Hausgemachte Suppen

Ungarische Gulaschsuppe	
Tomatencrème-Suppe	
Karotten-Orangen Rahmsuppe	
Tessiner Minestrone	
Bündner Gerstensuppe	
Rüeblisuppe mit Ingwer	
Lauchcrèmesuppe	
Rüebli-Curry-Suppe	
Bunte Gemüsesuppe	
Curry-Apfelcrèmesuppe (fruchtig-pikant)	

Kürbiscrémesuppe (saisonal)



SAISONAL ODER INTERNATIONAL – HAUPTSACHE HAUSGEMACHT

Vom Kalb

Geschnetzeltes "Züri Art"

Spätzli, grüne Bohnen

Kalbsvoressen "Tessiner Art"

Polentaschnitte, glasierte Bohnen

Kalbsschulterbraten "Michi Style"

Sous vide gegart, Pilzrahmsauce, Nudeln, Broccoli mit Mandeln

Kalbskotelett am Stück mit Rosmarin

Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse

Kalbssteak an Morchelsauce

Nudeln, Broccoli und Rüebli

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

Spätzli, Spinat

Geschnetzeltes an Cognac-Sauce

Nudeln, Broccoli mit Mandeln

Rindsvoressen Grossmutter Art

Kartoffelstock, Bohnen mit Speck

Ungarisches Gulasch

Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Paprika, Spätzli, Rüebli

Rindscurry Sri Lanka Style

Rahm, Kokosmilch, Zwiebeln, Ziegler-Currygewürz, Basmatireis

Sauerbraten "Ziegler Art"

Rotweinsauce, Polenta, Ratatouille

Roastbeef rosa gebraten

Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Mischgemüse

Vom Schwein

Geschnetzeltes "Jäger Art"

Champignonsauce, Butterreis, Marktgemüse

Voressen "Michi Style"

Rotweinsauce, Schupfnudeln, Erbsli

Schweinsbraten "Grossmutter Art"

Kartoffelstock, glasierte Pfälzer-Rüebli

Tessinerbraten

Polentaschnitten, Dörrbohnen

Rosmarinbraten

Nudeln, gratinierte Tomaten

Geflügel

Pouletbrüstli an Cognac Sauce

Butterreis, Broccoli

Pouletbrüstli an Zitronenrahm-Sauce

Wildreis, Spinat

Gebratene Schenkelsteaks (ohne Knochen)

Ofenkartoffeln, Marktgemüse

Pouletcurry "Sri Lanka Style"

Gemüsereis

Poulet Casimir

Mit Früchten, Currysauce, Reis

Jamaikapfanne

Trutenfleisch, Pfeffer-Marinade, Früchte, Safranreis

Poulet Sweet & Sour

Basmatireis

Die Klassiker

Hausgemachte Lasagne

Nasi Goreng mit Poulet

Mah Meh mit Poulet

Chilli con Carne

Gehacktes & Hörnli mit Apfelmus und Reibkäse

Älplermaccaroni mit Apfelmus

Spaghetti-Plausch

Ab 20 Personen mit 4 verschiedenen Saucen

Bauernschinken heiss

Deli-Fleischkäse heiss

Vegetarisch
Gemüse Lasagne
Gnocchi mit Gorgonzolasauce
Kartoffel-Lauchgratin
Gemüsestrudel
Älplermaccaroni mit Apfelmus
Spinat-Käsegratin
Gemüsegratin
Spinat-Lasagne
Nasi Goreng (vegan)
Mah-Meh (vegetarisch)
Beilagen
Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Bratkartoffeln
Butternudeln
Spätzli hausgemacht
Schupfnudeln
Polenta-Schnitte
Basmatireis
Butterreis
Safranreis
Gemüsereis
Gemüse
Marktgemüse (saisonal)
Rüebli
Broccoli mit Mandeln
Bohnen mit Speck
Ratatouille
Spinat
Mischgemüse

Grill-Plausch roh

Das Fleisch wird jeweils in kleine Steaks geschnitten. Zum Grill-Plausch gehören verschiedene Fleischsorten, die jeden Geschmack treffen.

Grillplatte Selection 1

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, diverse Zieglers-Spezial-Würste, Kräuterbutter und Grillsaucen, 200g Fleisch, 100g Würste

Grillplatte Selection 2

Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Crevetten, Kräuterbutter und Grillsaucen, 300g Fleisch

Grillplatte Selection 3

Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Crevetten, Kräuterbutter und Grillsaucen, 400g Fleisch

Grill-Burger roh

Beef Burger 140g

100% Rind, Gewürzmischung

Chilli Burger 150g

100% Rind, Gewürzmischung

Vodka Lemon Burger

100% Kalb, Limettensaft, Vodka, Salbei, Marinade

Gym Burger

100% Kalbfleisch, Ei, Spinat, Rüebli, Röstzwiebeln, Bratspeck

Lammburger 140g

Lamm, Rind, Gewürzmischung

Bierbauchburger 150g

Schwein, Bier, Röstzwiebeln, Bratspeck, geräuchte Marinade

Kalbfleischschnitte 150g

100% Kalb, Gewürzmischung

Grill-Spiesse roh

Jumbo-Spiess, ca. 180g

100% Rind, mariniert

Zigeuner-Spiess, ca. 140g

Rindfleisch, Bratspeck, mariniert

Pouletschenkel-Spiess, ca. 160g

Pouletschenkel ohne Kochen & Haut, mariniert

Grill-Wurste roh	
Kalbsbratwurst 140g	
Cervelat 120g	
Füürtüfel 140g	
Schweinsbratwurst erwellt 150g	
80erli mit Kräutern	
81erli mit Chilli	
82erli mit Fenchel	
Diverse Brote	
Mini Brötli gemischt	
Semmeli hell	
Goldbürli	
Zwirbelbrot hell & dunkel	
Bierbrezel 100g	
Wirtschaftsbrot	
Baguette	
Gipfeli gemischt	

Saisonales

Fondue Chinoise

250g Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Poulet), 4 Saucen, Sauergemüse, Bouillon

Fondue Bourguignonne

250g Rindfleisch, 4 Saucen, Sauergemüse, Oel

Chiniose- / Bourguignonne- Geschirr

Brenner, Pfanne, 6 Fondue-Gabeln, Messer und Gabel, 6 Teller, 6 Saucenschalen, 6 Löffeli

Käse-Fondue

200g Käse Hausmischung, Knoblauch, Weisswein, Maizena, Kirsch

Käse-Fondue-Geschirr

Brenner, Caquelon, 6 Teller, 6 Fondue-Gabeln

Raclette

300g Käse, Gschwellti, Sauergemüse

Raclette-Öfen

8er Raclette-Ofen

Raclette-Ofen zum Abstreichen





SÜSSE UND VERFÜHRERISCHE KÖSTLICHKEITEN

Desserts

Г) (c	c	Δ	rf

Apfelstrudel mit Vanille Sauce	
Mini-Fruchtwähen	
Schoggimousse	
Tiramisu	
Torten	
Mini-Pâtisserie	
Crèmeschnitte	
Blechkuchen mit Früchten	
Zieglers Schoggi-Blechkuchen	
Frischer Fruchtsalat	_
saisonale Früchte mundgerecht, 200g Portion	
Frucht-Spiessli	
saisonale Früchte mundgerecht geschnitten am Spiess	

Patisserie-Genuss Deluxe

Himbeere-Mango, Zimt-Apfel, Tiramisu, Schoggi-Himbeere, Schaum-Traum Williams,

Kirsch, Schwarzwälder, Quarktorte-Pfirsich, Lebkuchen-Orange (18 Stücke)





BESTENS ABGESTIMMT

Mineral- und Süssgetränke

Züri Wasser 1.5 I Pet
Mit und ohne Kohlensäure
Züri Wasser 50 cl Pet
Mit und ohne Kohlensäure
Coca Cola 1.5 I Pet
Coca Cola 50 cl Pet
Coca Cola Zero 1.5 I Pet
Coca Cola Zero 50 cl Pet
Sinalco 1.5 I Pet
Sinalco 50 cl Pet
Elmer Citro 1.5 I Pet
Apfelschorle Ramseier 1.5 I Pet
Apfelschorle Ramseier 50 cl
Rivella Rot 1.5 I Pet
Rivella Rot 50 cl Pet

Bier

Ice Tea 1,5 I Pet

Ice Tea 50cl

Ziegler Zrugglähnä Glattgold 33 cl

Orangensaft Ramseier 1 I (Glasflasche)

Hardwald Alkoholfrei 33 cl

Kaffee

Nespresso Kaffee inkl. Rahm, Zucker, exkl. Kaffeemaschine

Schaumweine

Astoria Prosecco Extra Dry «Corderie»

Glera / Italien

Astoria Prosecco Rosé Millesimato / Butterfly

Glera / Pinot Nero Italien

Champagne Brut AOC "Essence de Terroir"

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir / Champagne Piot-Sévillano

Weissweine

Saxer Nobler Weisser 75 cl

Riesling Silvaner / Neftenbach ZH

Kloster Fahr Pinot Gris AOC Zürich 75 cl

Pinot Gris / Grauburgunder

Heida du Valais AOC 75 cl

Heida / Rouvinez Vins Sierre

Chardonnay Fallwind DOC 75 cl

St.Michael Eppan / Chardonnay / Südtirol

Basa Rueda Verdejo DOC 75 cl

Verdejo Sauvignon Blac / Telmo Rodriquez

Riesling eins, zwei, zero - Alkoholfrei 75 cl | 0.0% Vol.

Weingut Leitz-Rüdesheim

Roséweine

Saxer Nobler Rosé 75 cl

Pinot Noir / Neftenbach ZH

Bravade Rosé de Provence AOP 75 cl

Grenache noir et autres / Torpez Vignobles de Saint-Tropez

Bravade Rosé de Provence AOP 150 cl

Grenache noir et autres / Torpez Vignobles de Saint-Tropez

Bravade Rosé de Provence AOP 300 cl

Grenache noir et autres / Torpez Vignobles de Saint-Tropez

Rotweine

Saxer Der Besondere 75 cl

Gamaret, Pinot Noir/Blauburgunder / Neftenbach ZH

Vallombrosa Merlot DOC Ticino 75 cl

Tamborini / Ticino Schweiz

Château d'Escurac, Cru Bourgeois Supérieur 75 cl

Cabernet Sauvignon, Merlot

Vigna Poggio Marcone, Morellino di Scansano DOCG 75 cl

Sangiovese | Tenuta Valdifalco Toskana

Vigna Poggio Marcone, Morellino di Scansano DOCG 150 cl

Sangiovese | Tenuta Valdifalco Toskana

Lodolaia, Syrah Maremma Toscana DOC 75 cl

Syrah | Tenuta Valdifalco

Lodolaia, Syrah Maremma Toscana DOC 150 cl

Syrah | Tenuta Valdifalco

Primitivo di Manduria "Sangaetano" DOP 75 cl

Primitivo | Cantine due Palme

Paco Garcia Rioja DOCa Crianza 75 cl

Tempranillo, Garnacha

Paco Garcia Crianza 150 cl

Tempranillo, Garnacha

"Platón" Toro DOC 75 cl

Tempranillo | Divina Proporción





WIR SORGEN DAFÜR, DASS ALLES GELINGT

Zubehör

Porzellan inklusive Reinigung

Teller flach (für Vorspeisen & Desserts)

Teller flach (für Hauptgänge)

Apéro-Teller mit Glashalter für Steh-Apéro

Messer

Gabel

Suppenset (Tasse, Untertasse, Löffel)

Kaffeeset (Tasse, Untertasse, Löffel)

Universalgläser

Gläser, Bier

Einweg-Geschirr

Trinkbecher (2dl Ø76mm, naturesse)

Teller (Palmblatt, 170x170x25mm)

Teller (Palmblatt, 240x240x30mm)

Bowl (Palmblatt, 14x14x4.5cm)

Messer (schwarz, 180mm)

Gabeln (schwarz, 180mm)

Mini Gabel (schwarz, 100mm, naturesse)

Suppenbecher (345ml weiss, Ø90x80mm)

Deckel für Suppenbecher (Ø90mm)

Suppenlöffel (schwarz, 180mm)

Kaffeebecher (1dl, Ø60mm)

Kaffeebecher (2dl, Ø80mm)

Kaffeelöffel (schwarz, 126mm)

Dip-Schale (Palmblatt, 20ml Ø60x20mm)

Zubehör

Zubehör

Chafing Disch mit Brenner

Bankgarnitur 2 Bänke, 1 Tisch für 8 Personen

Stehtische

Buffettisch

Tischtuch, diverse Farben stehen zur Auswahl

Wird nach Verbrauch verrechnet (1 Rolle)

Ziegler-Servietten

Blumen

Werden gemäss Ihrem Wunsch von uns organisiert. Preis nach Aufwand.

Mobiliar

Tische, Stühle, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill, Wärmeapparate etc. können ebenfalls bei uns gemietet werden

Gasgrill inkl. Reinigung

Gasflasche

Angebrochene Flaschen werden voll verrechnet

Grill-Zelt (3x3m)

Kühlschrank

Zubehör

Geschirr, Besteck, Wäsche

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch unser feines Porzellan, Bestecke, Gläser und Tischwäsche, gemäss unserer Preisliste.

Getränke

Bei der Auswahl von Getränken beraten wir Sie gerne. Erstklassige Weine aus unserem Keller,

Fruchtsäfte, Bier sowie Mineralwasser und Spirituosen liefern wir Ihnen in Konsignation (ausgenommen Bier vom Fass).

Rücknahme: Bier kann nur in ganzen, nicht beschädigten Original-Gebinden retour genommen werden. Weinflaschen nehmen wir gerne zurück. Voraussetzung ist, dass die Weinflasche komplett unversehrt ist

(keine Beschädigungen an Etiketten und Flaschenhalsabdeckung).

Blumen

Werden nach Ihren Wünschen von uns organisiert. Preis nach Aufwand.

Mobiliar

Tische, Stühle, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill, Wärmeapparate etc. können ebenfalls bei uns gemietet werden.

Personal

Fachpersonal pro Stunde, werktags
Fachpersonal pro Stunde, sonntags

Die An- und Rückfahrt von unserem Personal verrechnen wir als Arbeitszeit.

Kalkulation für Lieferungen

Lieferungen während den Ladenöffnungszeiten: Mitarbeiter pro Minute

Kühlfahrzeug pro Kilometer

Lieferungen ausserhalb den Ladenöffnungszeiten: Mitarbeiter pro Minute

Kühlfahrzeug pro Kilometer

Als Grundlage zur Berechnung der Kilometeranzahl dient uns Google Maps. Weiter erfolgen alle Lieferungen ab unserem Standort in Oerlikon. Separate Anfahrten für Retouren werden mit der gleichen Berechnungsmethode nachfolgend verrechnet.

Lieferungen, welche sonntags erfolgen werden separat gehandhabt.

Zahlungskonditionen

Bei Kleinaufträgen sind wir für das Selbstabholen und Barzahlen dankbar.

Für grössere Aufträge sind wir auf eine Akontozahlung angewiesen.

Rechnungen zahlbar innert 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Ab dem 31. Tag verrechnen wir 5% Verzugszins.

Alle Preise exkl. 2.6% MwSt., Personal 8.1% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.

Ziegler delikat essen AG, Welchogasse 5, 8050 Zürich

Telefon 044 565 40 70, catering@zieglermetzg.ch, www.zieglermetzg.ch