



catering **stark.**

Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.

stark catering - der neue Stern am Gastrohimmel

Liebe Gourmet-Freunde

Ob Firmenevent oder Privatanlass: Gemeinsame Erlebnisse sorgen für Glanzpunkte im Leben – erst recht, wenn es dabei etwas Feines zu essen und zu trinken gibt.

Der Name **stark** steht für **Stiftung Arbeitskette**. **Stark** sind wir auch als Team.

Wir kümmern uns um Ihren Anlass und lassen ihn zum Erfolg werden. Vom Apéro riche bis hin zum Grossevent. Süsses und Salziges, warme und kalte Speisen, Themenbuffets und Hauptgänge als Tapas-Häppchen: Kulinarisch schöpfen wir aus dem Vollen und erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Bekannt geworden sind wir als Catering Renggergut in Zürich Wollishofen. Ab August 2021 starten wir im startup space in Schlieren unter unserem neuen Namen durch.

Ob in unserer mietbaren Location im startup space oder an einem Ort Ihrer Wahl im Grossraum Zürich oder im Limmattal: Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinen Speisen aus unserer frischen, saisonalen und nachhaltigen Cateringküche.

Neben dem stark catering und dem Restaurant LOX im startup space betreibt die Stiftung Arbeitskette weitere Restaurants in Zürich und Schlieren.

Apropos nachhaltig: Seit 1994 machen wir uns in unseren Gastronomiebetrieben stark für Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder gesellschaftlicher Benachteiligung. Viele Betroffene absolvieren bei uns eine Ausbildung. Somit schaffen Sie mit Ihrem Cateringauftrag gleichzeitig wertvolle Entwicklungsmöglichkeiten.

Schon Appetit bekommen? Kommen Sie vorbei oder kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie sehr gerne.

Uwe Schmidt
Betriebsleiter

Short break

Während dem Meeting eine kurze Pause, um frische Luft zu tanken und die Energiereserven wieder aufzufüllen.

Gerne offerieren wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Angebot.

pro Person
12.50

Short break am Morgen

Belegtes Mini-Brötli

Blätterteiggebäck

Süsse Kleinigkeit wie Kuchenwürfel, Zimtschnecken, Donuts

Fruchtsalat

Meeting- und Apéro-Angebote

Ein anstrengender Tag steht bevor: Meeting's, Besprechungen, Vorträge und Präsentationen.

Starten Sie mit unserem Kaffeeempfang erfolgreich in den Tag.

Gerne stellen wir für Ihr Seminar ein persönliches Angebot zusammen.

Kaffeeempfang

15.50

Verschiedene Kaffee- und Tee-Spezialitäten

Frisches Gipfeli

Belegtes Mini-Brötli

Birchermüsli

Früchtekorb

Seminarangebot Tagesverpflegung

85.00

Kaffeeempfang Der gute Start in einen erfolgreichen Tag

Short break am Morgen Energietanken für ein produktives Weiterkommen

Mittag Zurücklehnen und geniessen

Bedienung im Betriebsrestaurant oder am Buffet im Seminarsaal

Short break am Nachmittag Endspurt zum Tagesziel

Steh-Apéro

Ein erfolgreicher Tag im Büro, alle Ziele erreicht? Gönnen Sie Ihren Kollegen und sich doch einen Steh-Apéro. Gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkeauswahl an.

Kleiner Steh-Apéro ohne Bedienung

18.00

Wählen Sie **fünf verschiedene Teile aus dem Apéro und Fingerfoodangebot** oder lassen sie sich von uns ein Angebot zusammenstellen.

Grosser Steh-Apéro ohne Bedienung

32.50

Wählen Sie **neun verschiedene Teile aus dem Apéro und Fingerfoodangebot** oder lassen Sie sich von uns ein Angebot zusammenstellen.

Event am Abend

Gerne stellen wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte für Ihren Abendanlass zusammen.

Apéro und Fingerfood

pro Stück

Focaccia und Brötli, Wraps und Rolls

4

Focaccia

Hausgemachte Pastrami Ajvar, Zucchetti

Klosterkäse Frischkäsecreme, Tomate

Hausgemachter Randenhummus Rucola, Aubergine ✓

Mini-Brötli

Salami

Frischkäse

Grillgemüse

Schinken

Geisskäse

Pikanter Hummus ✓

Lachs

Bergkäse

Goi Cuon

Vietnamesische summer roll

– Pouletstreifen, Glasnudeln, Minze, Chili

– Tofu ✓, Glasnudeln, Minze, Chili, Koriander

Häppchen im Schälchen, am Spiess oder Löffel

4

Hausgemachter Hummus nature, pikant oder Randen ✓

Baba Ganoush orientalisches Auberginenpüree ✓

Handgerollte Käsekugeln vom Toggenburger Berg Brie-BIO mit gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, gemahlenden Nüssen

Mousse vom Sillsitzer Steinsalz aus dem Toggenburg mit Pumpernickel

Mostbröckli-Tatar auf Pumpernickel

Landrauchschinken mit Mascarplin

Crêpes mit Lachs, Spinat und Frischkäse

Rauchlachsterrine mit Meerrettichmousse

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Zweierlei Pralinen

– Rüebl-Zitronengras-Praline im Kokosmantel

– Leberpraline mit Portweingelee

Warme Häppchen im Schälchen, am Spiess oder im Löffel

4

Blättertiegkrapfen

– Ratatouillefüllung

– Rindshackfleisch

Hausgemachte Quiche

– klassisch, Zwiebel und Speck

– Provenzalisches Gemüse

Hacktätschli von 3erlei Gehacktem mit BBQ-Sauce

Apéro-Chüechli

Apéro-Schinkengipfeli

Polentaroulade mit Gemüsestreifen und Ziegenkäse

Salate

Bei jeder Veranstaltung sind Salate eine wertvolle und geschätzte Ergänzung. Neben einem abwechslungsreichen saisonalen Angebot finden Sie hier unsere All-time-Klassiker. Wir servieren unsere Salate nach Wunsch im Schälchen oder zum selber Schöpfen.

Shot
5

Taboulé, erfrischender Bulgoursalat

Peterli, Minze, Gurke und Tomate

Zweierlei Linsensalat

Rote und schwarze Linsen, Peperoni, Gurken und Tomatenwürfel

Asiatischer Glasnudelsalat

Glasnudeln, Koriander, Gemüsejulienne und Sprossen

Kartoffelsalat

Eingelegten Gurken, Apfelwürfeli, Joghurt-Senfdressing

Saisonale Blattsalate

serviert mit French-, Italian- oder Himbeerdressing

Suppen

Jede Jahreszeit bietet ungeahnte Möglichkeiten, feine Suppen anzubieten, gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für saisonale Suppen. Immer haben wir diese Klassiker im Angebot:

Shot
4

Karotten-Orangensuppe

Green Limes Soup

Randensuppe mit Sauerrahm

Bündner Gerstensuppe

Süsse Köstlichkeiten

Unsere haus eigene Patisserie kreiert gerne Ihr Wunschdessert. Zusätzlich können wir feinste Patisserie von unserem Partnerbetrieb Café & Conditorei 1842 anbieten.

Tiramisu

klassisch oder mit saisonalen Früchten

5

Schoggimousse

zweifarbige

5

Saisonale Frucht mousse

Himbeer-, Erdbeer-, Cassismousse

5

Vegane Ingwer-Kokoscreme

5

Kuchenwürfel

Schoggi-, Schoggi-Marroni-, Rüebl-, Zitronenkuchen

5

Neu Brownies - & Blondistriangel

3.80

Schoggimousetörtchen

mit roter Apfelmousse im Haselnussmantel

11

Getränkeangebot

Der Umwelt und Nachhaltigkeit zuliebe setzen wir auf Glas.

Ohne Alkohol

	Glasflasche	PET
Mineralwasser laut / still		50 cl 3
Süssgetränk		50 cl 4.50
Hausgemachter Eistee	100 cl 11.50	
Mineralwasser goba laut / still	100 cl 5	50cl 4
Coca Cola, Coca Cola zéro	33 cl 4.50	45cl 4.50
Rivella rot und blau, Tonic	33 cl 4.50	
Orangensaft, Senator	100 cl 9.50	
Ramseier Süssmost	100 cl 9.50	

Mit Alkohol

Turbinenbräu Goldsprint 5.2%	33 cl	6
Schneider Weisse Hefeweizen 5.4%	50 cl	8
San Miguel 5.4%	33 cl	6
Spezialbier auf Anfrage		

Schaumweine und Prosecco

Prosecco Brut Treviso, Il Colle DOC / 11% Vol. 75 cl		39
Traubensorte: Glera (Prosecco) Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant, angenehmer Nachklang		
Watter Brut Blanc de Blancs AOC Zürich / 12% Vol. 75 cl		55
Traubensorte: Riesling - Sylvaner (Müller - Thurgau) Feine Perlage, angenehme Aromatik. Auf dem Gaumen dezente Restsüsse, welche diesem exklusiven Schaumwein seine Fülle verleiht		

Weisswein

Chardonnay AOC Genève CH Landolt / 12.5% Vol. 75 cl		29
Traubensorte: Chardonnay Steinfrüchte, am Gaumen lebendig, harmonisch mit feinem Abgang		
Mythos rosé VdP Suisse Landolt Weine / 12% Vol. 75 cl		31
Traubensorte: Assemblage aus lokalen Traubensorten Intensives Lachsrot, in der Nase frische Aromen von Waldbeeren. Im Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll zugleich, frischer Abgang		
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet / 12.5% Vol. 75 cl		31
Traubensorte: Sauvignon blanc Leuchtend grünliche Reflexe, florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, Zitrusfrüchte, rassig und knackig, gut ausgewogen, frischer Abgang		

Weisswein

Signum / 12.3% Vol. 75 cl	38.50
Hauswein Stiftung Arbeitskette Weingut Gehring, Zürcher Unterland Traubensorte: Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc und Federweisser (Pinot Noir) Mild und elegant, blumige Frucht	
Roero Arneis, DOCG / 13.5% Vol. 75 cl	39.50
Traubensorte: Arneis Strohgelblich mit Grünnoten, blumig und fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeere) sehr dezenter Bittermandelgeschmack	
Watter Riesling – Sylvaner AOC Zürich / 12% Vol. 75 cl	42.50
Traubensorte: Riesling - Sylvaner (Müller - Thurgau) Frisches Bouquet nach weissen Blumen und Zitrus, weich und rund mit harmonischer Säurestruktur	

Rotwein

Signum Rouge, Sélection Arbeitskette / 12.5% Vol. 75 cl	39.50
Schwarzenbach Weinbau, Meilen Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon Fruchtbetont, schwarze Kirschen im Gaumen, dichter Körper	
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri / 14.5% Vol. 75 cl	38.50
Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz, dicht und kraftvoll am Gaumen	
Watt else Cuvée AOC Zürich / 13% Vol. 75 cl	42.50
Traubensorte: Blauburgunder & Dornfelder Sattes Violettrot, Waldbeeren, Holunder und Cassis, fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen	

Gerne bieten wir Ihnen eine weitere Auswahl an erlesenen Weinen an.

Grundkosten

pro Person

Grundgedeck für Anlässe im Festsaal (Mieter vom startup space) 10.00

Teller, Gläser, Besteck, Tischdecken, Chafing dish, Abfallentsorgung

Grundgedeck für Anlässe im Festsaal (externe Gäste, die den Festsaal mieten) 15.00

Teller, Gläser, Besteck, Tischdecken, Chafing dish, Abfallentsorgung

Personalkosten

pro Stunde

Anlass-Leitung (Fachteam) 70

Mitarbeiter (Service und Küche) 49.50

AGB

Annulationsbedingungen

Bis 30 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

29 bis 8 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

7 bis 0 Tage: Zahlung von 50% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss,
fallen keine Kosten an.

Deklarationen

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fleischprodukte.

Allergene, Intoleranzen und Fleischdeklaration können unter catering@arbeitskette.ch
erfragt werden und werden bei der schriftlichen Offertenstellung erwähnt.

Schlieren, im Juli 2022

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072