

# Cateringangebot



## Unser kulinarisches Angebot – brutal lokal

---

Im Bistro Karl der Grosse servieren wir saisonales, natürliches und frisches Essen aus der Region. Getreide, Hülsenfrüchte und Nüsse beziehen wir von Pico Bio aus Dietikon, Gemüse und Obst von Agroform, Milch, Käse und Bio-Eier von Chäs & Co., Fleisch von der Würmli-Metzg, vom Bio-Metzgerpionier Fidelio und von der Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen. Gepoppter Mais und Tortilla-Chips kommen aus Schneisingen, Gebäck von der Adliswiler Bäckerei Imholz und Pasta vom Familienbetrieb Bravo in Höngg.

Auch auf der Getränkekarte lässt sich allerlei Lokales und Leckeres finden: Wasser 37 aus dem historischen Wassernetz von Zürich und abgefüllt am Rennweg und in Albisrieden, Flocka Soda-Mate aus Zürich, Vivi Kola von der Mineralquelle Eglisau, Zobo Bitter produziert in Stäfa, Fruchtsäfte von Zamba aus Rümlang, frisch gerösteter Kaffee vom Röstlabor in Höngg, Zürcher Biere aus Altstetten, Dietikon, Oerlikon und Winterthur sowie Zürcher Weine von der Stadtwinzerin Karin Schär und Landolt Weine.

## Pauschalen

---

Montag bis Samstag 8 – 21 Uhr / Preis pro Person

### 1 – Mineral

Halber Tag	<b>6.00</b>
Ganzer Tag	<b>10.00</b>

### 2 – Kaffee & Tee

Espresso, Doppio, Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso Macchiato, Cappuccino, Schale, Latte Macchiato, heisse Schokolade, diverse Bio-Tees von Sirocco

Halber Tag	<b>7.00</b>
Ganzer Tag	<b>12.00</b>

### 3 – Kaffee & Tee & Mineral

Espresso, Doppio, Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso Macchiato, Cappuccino, Schale, Latte Macchiato, heisse Schokolade, diverse Bio-Tees von Sirocco

Halber Tag	<b>12.00</b>
Ganzer Tag	<b>18.00</b>

## Optional für die beiden Pauschalen

---

<b>Wasser 37 sprudelnd / still</b> aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt	100 cl	<b>9.00</b>
<b>Hausgemachtes Ingwer-Pfefferminzwasser</b>	100 cl	<b>12.00</b>
<b>Gartengold Apfelsaft</b> Durch die vielen verschiedenen Äpfel ist jede Flasche ein Unikat.	100 cl	<b>12.00</b>
<b>Frisch gepresste Säfte aus Rümlang von Zamba:</b>		
<b>Energy</b> Apfel, Orange, Ingwer	100 cl	<b>16.00</b>
<b>Orangensaft</b>	100 cl	<b>12.00</b>

## Zmorge, Znüni und Zvieri

---

Montag bis Freitag ab 9 Uhr, Samstag ab 10 Uhr / Ohne Mindestbestellmenge / Preis pro Stück

<b>Saisonale Frucht</b> ✂️ 🌿	<b>3.00</b>
<b>Croissant</b> 🌿	<b>3.50</b>
<b>Laugengipfeli</b> 🌿	<b>3.50</b>
<b>Grahamgipfeli</b> 🌿	<b>3.00</b>
<b>Schoggicroissant</b> 🌿	<b>4.00</b>
<b>Mandelgipfel</b> 🌿	<b>5.00</b>
<b>Apfel-Muffin</b> 🌿	<b>5.50</b>
<b>Butterbretzel</b> 🌿	<b>6.50</b>
<b>Brownie</b> ✂️ 🌿	<b>5.50</b>
<b>Hausgemachte Amaretti</b> ✂️ 🌿	<b>5.00</b>

## Zmittag & Znacht

---

Montag bis Freitag 12 – 13 Uhr und 18 – 21 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Gericht / Preis pro Gericht

*Alle Salate werden mit Brot serviert.*

<b>Blattsalat an Süssmost-Rapsöl-Dressing</b> ✂️ 🌿	<b>8.00</b>
<b>Kartoffelsalat</b> ✂️	<b>12.00</b>
<b>Karotten-Selleriasalat an Orangen-Dressing</b> ✂️ 🌿	<b>10.00</b>
<b>Quinoabowl mit Tofu und Spinat an Randen-Dressing</b> ✂️ 🌿	<b>16.00</b>
<b>Gemüsesalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen an Balsamico-Dressing</b> ✂️ 🌿	<b>14.00</b>
<b>Saisonale Tagessuppe</b>	2 dl <b>6.00</b> 5 dl <b>12.00</b>
<b>Wähe, mit Spinat 🌿 oder mit Speck und Zwiebeln</b>	<b>12.00</b>
<b>Frisch gebackener Fleischkäse mit Senf und Brot</b> ✂️	<b>14.00</b>
<b>Weissweinrisotto mit Lauch und Pilzen</b> ✂️ 🌿	<b>26.00</b>
<b>Gratinierte Gnocchi mit pikantem Oregano-Sugo und Sonnenblumenkernen</b> 🌿	<b>24.00</b>
<b>Ghackets mit Bio-Hörnli und hausgemachtem Apfelmus</b>	<b>26.00</b>
<b>Rindsragout mit hausgemachtem Kartoffelgratin</b> ✂️	<b>38.00</b>

## Apéro-Häppchen

---

Montag bis Samstag 10 – 21 Uhr / Ab 10 Personen

<b>Gepoppter Mais</b> ✂️ 🌿	pro Portion	<b>10.00</b>
<b>Zürcher Mais-Chips mit Sauerrahmdip</b> ✂️ 🌿	pro Portion	<b>16.00</b>
Eine Portion reicht ungefähr für 5 Personen.		
<b>Balsamico-Zwiebeln (süss-sauer)</b> ✂️ 🌿	pro Glas	<b>8.00</b>
<b>Hartkäse aus Zürich</b> ✂️ 🌿	pro Glas	<b>12.00</b>
<b>Hummus</b> ✂️ 🌿	pro Glas	<b>9.00</b>
<b>Mariniertes Saison-Gemüse</b> ✂️ 🌿	pro Glas	<b>9.00</b>
<b>Marinierte Mozzarella-Kugeln</b> ✂️ 🌿	pro Glas	<b>9.00</b>
<b>Mikas Stadtjäger</b> ✂️	pro Glas	<b>14.00</b>

🌿 Vegetarisch    🌿 Vegan    ✂️ Glutenfrei

## Apéro-Sandwiches & Co.

---

Montag bis Samstag 10 – 21 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Stück / Preis pro Stück

<b>Vegetarisches Mini-Sandwich</b> , Nussbrötli mit Sternenberger Brie und Birne 🌱	<b>6.00</b>
<b>Veganes Mini-Sandwich</b> , Vollkornbrötli mit Gemüse und Hummus 🌱	<b>6.00</b>
<b>Mini-Sandwich</b> , Laugenbrötli mit Salami-Frischkäse	<b>6.00</b>
<b>Schinkengipfeli</b>	<b>5.00</b>
<b>Chäschüechli</b> 🌱	<b>5.00</b>
<b>Spinatchüechli</b> 🌱	<b>5.00</b>

## Apéro-Platten

---

Montag bis Samstag 10 – 21 Uhr / Ab 10 Personen / Preis pro Person

*Alle Platten werden mit Brot serviert.*

<b>Käsevariation aus Schweizer Berg- und Talregionen</b> 🌱	<b>24.00</b>
<b>Variation mit Trockenfleisch und Käse aus Schweizer Berg- und Talregionen</b>	<b>28.00</b>

## Süsses

---

Montag bis Samstag 10 – 21 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Stück / Preis pro Stück

<b>Brownie</b> 🌱	<b>5.50</b>
<b>Panna Cotta im Glas</b> 🌱	<b>6.00</b>
<b>Saisonales Beerenmus im Glas</b> 🌱	<b>6.50</b>
<b>Rüebli-Cake</b> 🌱	<b>6.50</b>
<b>Schoggi-Cake</b> 🌱	<b>6.50</b>
<b>Apfel-Mandelschnitte</b> 🌱	<b>6.50</b>

🌱 Vegetarisch    🌱 Vegan    🌱 Glutenfrei

# Getränke

Wir stellen nur geöffnete Flaschen in Rechnung.

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>Wasser 37 sprudelnd / still</b> aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt	100 cl	<b>9.00</b>
<b>Hausgemachtes Ingwer-Pfefferminzwasser</b>	100 cl	<b>12.00</b>
<b>Gartengold Apfelsaft</b>	100 cl	<b>12.00</b>
<b>Bio Alpkräuter-Eistee</b>	100 cl	<b>9.00</b>
<b>Vivi Kola / Vivi Kola Zero</b>	33 cl	<b>5.50</b>
<b>Zamba Orangensaft</b>	100 cl	<b>12.00</b>

## Bier

---

<b>Solidarität gegen Repression (500k)</b> Spezial-Hell, Turbinenbräu Altstetten ZH	5.2 %	33 cl	<b>7.00</b>
<b>Eulbräu – FREI</b> hell und alkoholfrei, Eulbräu Winterthur ZH	< 0.5 %	30 cl	<b>6.00</b>

## Gin

---

<b>Turicum Gin</b> Albisrieden ZH inkl. 5 Flaschen Gents Tonic Water (20 cl)	41.5 %	50 cl	<b>90.00</b>
<b>Deux Frères Dry Gin</b> Opfikon ZH inkl. 5 Flaschen Gents Tonic Water (20 cl)	43.0 %	50 cl	<b>120.00</b>

## Wodka

---

<b>Turicum Wodka</b> Albisrieden ZH inkl. 5 Flaschen Gents Tonic Water (20 cl) oder 1 Flasche Orangensaft	41.5 %	50 cl	<b>82.00</b>
<b>Humbel Wodka Wodotschka</b> Stetten, Aargau inkl. 5 Flaschen Gents Tonic Water (20 cl)	40.0 %	50 cl	<b>68.00</b>

## Schaumwein

---

Landolt Weine <b>Helveticus Brut Vin Mousseaux</b>  Chardonnay Blanc de Blanc, Stahltankausbau Prickelnd, fruchtig und blumig – perfekt für den Apéro	13.0 %	75 cl	<b>58.00</b>
Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig <b>Züri Perle</b> Pinot Noir (Blanc de Noir), Flaschengärung Prickelnde, süss-saure Überraschung	12.0 %	75 cl	<b>69.00</b>

## Rosé

---

Landolt Weine <b>Mythos Rosé VdP Suisse</b> 	12.0 %	75 cl	<b>44.00</b>
Assemblage aus lokalen Traubensorten, Stahltankausbau Frisch, aromatisch und ausgeglichen			
Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg <b>Stadt Zürich Rosé AOC</b> 	13.5 %	75 cl	<b>49.00</b>
Pinot Noir, Stahltankausbau Reiffruchtig, würzig und ausgewogen			
Landolt Weine – Les Frères Dutruy, Wallis <b>Rosé Pinot Noir La Cote AOC, Bio</b> 	12.8 %	150 cl	<b>95.00</b>
Pinot Noir, Stahltankausbau Reiffruchtig, würzig und ausgewogen			

## Cider

---

<b>ZOBO Cider</b>	6.2 %	27.5 cl	<b>6.00</b>
Bio-Apfelcider von ZOBO Stäfa ZH			

## Weisswein

---

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig <b>Riesling-Silvaner</b>	12.2 %	75 cl	<b>39.00</b>
Riesling-Silvaner, Stahltankausbau Spritzig und fruchtig			
Landolt Weine - Waadt, La Cote <b>Chasselas Cuvée La Cote AOC</b> 	11.5 %	75 cl	<b>42.00</b>
Les Frères Dutruy, Bio Chasselas, Stahltankausbau Markant und rassig am Gaumen, langer, vollmundiger Abgang			
Landolt Weine – Burghalde Riesbach <b>Stadt Zürich G'mischter Satz AOC</b> 	12.2 %	75 cl	<b>49.00</b>
Räuschling, Kerner (Trollinger-Riesling), Gewürztraminer, Stahltankausbau Überraschende Assemblage vom Riesbacher Rebberg			
Landolt Weine – Burghalde Riesbach <b>Räuschling</b>	12.2 %	75 cl	<b>46.00</b>
Räuschling, Stahltankausbau Knackige Frische und mineralisches Bouquet, traditionelle Zürcher Rebsorte			
Landolt Weine – Burghalde Riesbach <b>Stadtzürcher Kerner</b>	13.5 %	75 cl	<b>48.00</b>
Trollinger-Riesling, Stahltankausbau Fruchtig, würzig und rassig			
Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen <b>Tobias FEDERWEISS AOC</b>	12.5 %	75 cl	<b>52.00</b>
Blanc de noir (Pinot Noir), Stahltankausbau Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen			
Landolt Weine – Wallis <b>Heida AOC Valais Jean René Germanier, Bio</b>	14.0 %	75 cl	<b>64.00</b>
Heida, Stahltankausbau Rassig, harmonisch und von einer lebhaften Frische			

## Rotwein

---

Landolt Weine – Wallis <b>Syrah AOC Valais</b> Syrah, Stahltankausbau Dunkles Kirschtrot, schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet	13.0 %	75 cl	<b>41.00</b>
Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig <b>Züri Prior</b> Prior, Stahltankausbau Elegante Frische mit wenig Gärstoffen	12.7 %	75 cl	<b>46.00</b>
Landolt Weine – Kanton Zürich <b>Schiterberger Himmelsleiterli Pinot Noir AOC</b>  Pinot Noir, Stahltankausbau Schönes Beerenaroma, eleganter Körper, fruchtiges Finale	13.5 %	75 cl	<b>55.00</b>
Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig <b>Züri Trio</b> Assemblage aus Prior, Cabernet Dorsa und Pinot Noir, 80% Stahltankausbau, 20% Barriqueausbau Fruchtig und kräftig – traditionell	13.4 %	75 cl	<b>43.00</b>
Landolt Weine – Tessin <b>Tre Corti Merlot DOC Fratelli Corti</b>  Merlot, Barriqueausbau Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklänge vom Holz	13.0 %	75 cl	<b>54.00</b>
Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen <b>Tobias ZWEIGELT AOC</b> Zweigelt, Barriqueausbau Fruchtige Nuancen von reifen Kirschen und Pflaumen, ein Hauch von Schokolade, Kaffee und Pfeffer	13.5 %	75 cl	<b>71.00</b>
Landolt Weine – Thurgau <b>Cabernet Dorsa Schiterberg AOC</b>  Cabernet Dorsa, Chrachefels	14.0 %	75 cl	<b>58.00</b>
Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg <b>Stadt Zürich Pinot Noir Réserve AOC</b> Pinot Noir, Barriqueausbau Kräftig und harmonisch zugleich	14.5 %	75 cl	<b>68.00</b>

 Vegetarisch    Vegan    Glutenfrei

# Allgemeine Informationen & Dienstleistungen

Unser Cateringangebot richtet sich an Gruppen **ab 13 Personen**. Davon ausgenommen sind unsere Pauschalen für Kaffee, Tee und Mineral, die auch von kleineren Gruppen bestellt werden können.

Selbst mitgebrachtes Catering wird mit CHF 20.00 und selbst mitgebrachte Getränke mit CHF 10.00 pro Person verrechnet.

## Zusatzleistungen

- Tischtücher für Stehtische: CHF 4.00 pro Stehtisch
- Zusätzliche Tischtücher: CHF 8.00 pro Tisch
- Der Auf- und Abbau des Caterings ist im Preis inbegriffen.
- Raummiete, Infrastruktur, Bestuhlungsart und Zusatzaufwände werden separat verrechnet.

## Catering-Bestellungen

Die Offerte muss bis spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung per E-Mail an [karl.mieten@zuerich.ch](mailto:karl.mieten@zuerich.ch) oder telefonisch unter 044 415 68 68 bestätigt werden.

## Annullierungsgebühren

- Allfällige Annullierungen müssen per E-Mail an [karl.mieten@zuerich.ch](mailto:karl.mieten@zuerich.ch) mitgeteilt werden.
- Bei einer Annullierung sowie bei einer Reduktion der Personenzahl ab 3 Werktagen vor dem Anlass werden 100% der Kosten in Rechnung gestellt.
- Wenn von den bestellten Getränken nicht mehr als 50% konsumiert werden, wird eine Pauschale von CHF 100.00 für Zusatzaufwände verrechnet.

## Zahlungsbedingungen

- Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.
- Die Verrechnung der Verpflegung erfolgt nach der Veranstaltung.
- Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten

Unsere Preise verstehen sich exkl. Service und Raummiete und inkl. 8.1% MwSt. Wir kümmern uns um die Bereitstellung und das Abräumen der Verpflegung.