

Cateringangebot Samstag



Unser kulinarisches Angebot – brutal lokal

Das Bistro Karl der Grosse serviert saisonales, natürliches und frisches Essen aus der Schweiz. Unsere Produkte beziehen wir von ausgewählten Partner*innen: Getreide, Hülsenfrüchte und Nüsse von bewährten Schweizer Produzenten, Gemüse und Obst von Agroform, Milch, Käse und Bio-Eier von Chäs & Co. aus Bergdietikon, Fleisch von der Würmli-Metzg und von der Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen. Der gepoppte Mais und die Tortilla-Chips kommen aus Schneisingen, Gebäck von der Bäckerei der Stiftung St. Jakob 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, abgefüllt am Rennweg und in Albisrieden, Flocka Soda Ma'the aus Zürich, Vivi Kola von der Mineralquelle Eglisau, Gazosa Chinotto aus dem Bündnerland und Bio-Kombucha von Gochá aus Zürich. Zürcher Biere aus Altstetten, Dietikon, Oerlikon und Winterthur und Zürcher Weine von der Stadtwinzerin Karin Schär und Landolt Weine.

Pauschalen

Samstag, 8 – 21 Uhr / Preis pro Person

1 – Mineral

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (Petflaschen à 50 cl)

Halber Tag **4.00**

Ganzer Tag **8.00**

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (Glasflaschen à 100 cl)

Halber Tag **6.00**

Ganzer Tag **10.00**

2 – Kaffee & Tee

Diverse Kaffeevariationen, heisse Schokolade und Bio-Tees von Sirocco

Halber Tag **7.00**

Ganzer Tag **12.00**

3 – Kaffee & Tee & Mineral

Diverse Kaffeevariationen, heisse Schokolade, Bio-Tees von Sirocco,

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (Petflaschen à 50 cl)

Halber Tag **10.00**

Ganzer Tag **16.00**

Diverse Kaffeevariationen, heisse Schokolade, Bio-Tees von Sirocco,

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (Glasflaschen à 100 cl)

Halber Tag **12.00**

Ganzer Tag **18.00**

Optional für die beiden Pauschalen

Hausgemachtes Ingwer-Pfefferminzwasser 100 cl **12.00**

FocusWater Lemon + Ginger 50 cl **6.50**

Orangensaft von Zamba 100 cl **12.00**

Zmorge, Znüni und Zvieri

Samstag, ab 10 Uhr / Ohne Mindestbestellmenge / Preis pro Stück

Saisonale Früchte  	3.50
Croissant 	3.50
Laugengipfeli 	3.50
Butterbretzel 	6.50

Zmittag & Znacht

Samstag, 12 – 21 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Gericht / Preis pro Gericht

Alle Salate werden mit Brot serviert.

Blattsalat an Süssmost-Rapsöl-Dressing  	8.00
Gurken-Erdnusssalat an Soja-Dressing  	8.50
Karotten-Rettich-Sojabohnensalat an Apfel-Dressing  	9.00
Saisonale Tagessuppe  	2.5 dl 6.00
	5.0 dl 12.00
Dumplings mit Bio-Tofu, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Sojasauce 	4 St. 14.00
Dumplings mit Poulet, Mais, Karotten und Frühlingszwiebeln	4 St. 16.00
Spätzligratine mit Gemüse und Bergkäse 	18.00
Spätzligratine mit Speck, Röstzwiebeln und Bergkäse	20.00

Apéro-Häppchen

Samstag, 10 – 21 Uhr / Ab 10 Personen

Gepoppter Mais  	pro Portion	10.00
Zürcher Mais-Chips mit Sauerrahmdip  	pro Portion	16.00
Gemüsesticks mit Kräuterdip  	pro Portion	20.00
Eine Portion reicht ungefähr für 5 Personen.		
Rauchmandeln  	pro Glas	6.00
Marinierte Bio-Oliven  	pro Glas	7.00
Mini-Salamis	pro Glas	9.50

 Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei

Apéro-Sandwiches & Co.

Samstag, 10 – 21 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Stück / Preis pro Stück

Mini-Laugen-Sandwich (Salami)	5.00
Mini-Hirten-Sandwich (Antipasti, Gemüse und Hummus) 	5.00
Mini-Nussbrötli-Sandwich (Brie und Apfel) 	5.00
Samosa mit Gemüse und Dip 	5.00
Schinkengipfeli	4.50
Chäschüechli 	4.00
Spinatchüechli 	4.00

Apéro-Platten

Samstag, 10 – 21 Uhr / Ab 10 Personen / Preis pro Person

Alle Platten werden mit Brot serviert.

Käsevariation aus Schweizer Berg- und Talregionen 	24.00
Variation mit Trockenfleisch und Käse aus Schweizer Berg- und Talregionen	28.00

Süsses

Samstag, ab 10 Uhr / Mindestbestellmenge: 10 pro Stück / Preis pro Stück

Schoggi-Brownie 	4.00
Veganes Beeren-Orangen-Törtchen  	9.00
Brownie-Karamell-Schnitte 	9.00
Veganes Schoggi-Törtchen  	9.00
Zitronen-Tarte 	7.50

 Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei

Getränke

Wir stellen nur geöffnete Flaschen in Rechnung.

Mineral und Säfte

Mineralwasser mit Kohlensäure	100 cl	9.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	100 cl	9.00
Hausgemachtes Ingwer-Pfefferminzwasser	100 cl	12.00
Gartengold Apfelsaft	75 cl	12.00
Bio-Alpkräuter-Eistee	100 cl	9.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33 cl	5.50
Zamba Orangensaft	100 cl	12.00

Bier

Solidarität gegen Repression (500k) Spezial-Hell, Turbinenbräu Altstetten ZH	5.2 %	33 cl	7.00
Euelbräu Frei Hell und alkoholfrei, Euelbräu Winterthur ZH	< 0.5 %	30 cl	6.00

Schaumwein

Landolt Weine – Genf Helveticus Brut Vin Mousseaux  Chardonnay Blanc de Blanc, Stahltankausbau Prickelnd, fruchtig und blumig – perfekt für den Apéro	13.0 %	75 cl	58.00
Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig Züri Perle Pinot Noir (Blanc de Noir), Flaschengärung Prickelnde, süss-saure Überraschung	12.0 %	75 cl	67.00
Landolt Weine – Zürich Zürbieter Rosé Brut Schiterberg AOC Cabernet Dorsa, Flaschengärung Prickelnd, rote Früchte, lieblich, frischer Abgang	12.0 %	75 cl	60.00

Schaumwein ohne Alkohol

Mauler Cadet – Neuenburg Muscat Blanc Premium Edition alkoholfrei Muskat weiss Süss, fruchtiges Muskat-Aroma	75 cl	42.00
Adam & Uva – Zürich Bio Rosé Bubbles alkoholfrei Negromaro, Glera Erfrischende Bubbles, fruchtig	75 cl	44.00

Rosé

Landolt Weine

Mythos Rosé VdP Suisse 

12.0 % 75 cl **44.00**

Assemblage aus lokalen Traubensorten, Stahltankausbau

Frisch, aromatisch und ausgeglichen

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Rosé AOC 

13.5 % 75 cl **49.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Landolt Weine – Les Frères Dutruy, Wallis

Rosé Pinot Noir La Cote AOC, Bio 

12.8 % 150 cl **84.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Weisswein

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Riesling-Silvaner

12.2 % 75 cl **42.00**

Riesling-Silvaner, Stahltankausbau

Spritzig und fruchtig

Landolt Weine - Waadt, La Cote

Chasselas Cuvée La Cote AOC 

11.5 % 75 cl **44.00**

Les Frères Dutruy, Bio

Chasselas, Stahltankausbau

Markant und rassig am Gaumen, langer, vollmundiger Abgang

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Stadt Zürich G'mischter Satz AOC 

12.2 % 75 cl **50.00**

Räuschling, Kerner (Trollinger-Riesling), Gewürztraminer, Stahltankausbau

Überraschende Assemblage vom Riesbacher Rebberg

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Räuschling

12.2 % 75 cl **46.00**

Räuschling, Stahltankausbau

Knackige Frische und mineralisches Bouquet, traditionelle Zürcher Rebsorte

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Stadtzürcher Kerner

13.5 % 75 cl **48.00**

Trollinger-Riesling, Stahltankausbau

Fruchtig, würzig und rassig

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias FEDERWEISS AOC

12.5 % 75 cl **52.00**

Blanc de Noir (Pinot Noir), Stahltankausbau

Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen

Landolt Weine – Wallis

Heida AOC Valais Jean René Germanier, Bio

14.0 % 75 cl **64.00**

Heida, Stahltankausbau

Rassig, harmonisch und von einer lebhaften Frische

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

Rotwein

Landolt Weine – Wallis

Syrah AOC Valais

13.0 % 75 cl **42.00**

Syrah, Stahltankausbau

Dunkles Kirschrot, schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Prior

12.7 % 75 cl **46.00**

Prior, Stahltankausbau

Elegante Frische mit wenig Gärstoffen

Landolt Weine – Kanton Zürich

Schiterberger Himmelsleiterli Pinot Noir AOC

13.5 % 75 cl **55.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Schönes Beerenaroma, eleganter Körper, fruchtiges Finale

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Trio

13.4 % 75 cl **44.00**

Assemblage aus Prior, Cabernet Dorsa und Pinot Noir,

80% Stahltankausbau, 20% Barriqueausbau

Fruchtig und kräftig – traditionell

Landolt Weine – Tessin

Tre Corti Merlot DOC Fratelli Corti

13.0 % 75 cl **54.00**

Merlot, Barriqueausbau

150 cl **108.00**

Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklänge vom Holz

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias ZWEIGELT AOC

13.5 % 75 cl **69.00**

Zweigelt, Barriqueausbau

Fruchtige Nuancen von reifen Kirschen und Pflaumen,

ein Hauch von Schokolade, Kaffee und Pfeffer

Landolt Weine – Thurgau

Cabernet Dorsa AOC

14.0 % 75 cl **58.00**

Cabernet Dorsa, Chracefels

Von Ehrlichkeit geprägt, Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Pinot Noir Réserve AOC

14.5 % 75 cl **68.00**

Pinot Noir, Barriqueausbau

Kräftig und harmonisch zugleich

 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 oder telefonisch unter 044 415 68 68 bestätigt werden.

Annullierungsgebühren

- Allfällige Annullierungen müssen per E-Mail an 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.