



Restaurant Technorama Cateringangebot

«Alles ist möglich!»

Lieber Gast

Nach dem Motto «Alles ist möglich!» gehen wir beim Catering auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Profitieren Sie von der breiten Angebotspalette, unserer kompetenten Beratung und Flexibilität. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause oder ein gediegener Apéro: Gerne stellen wir für Sie das Passende zusammen.

Freundliche Grüße

Ihr ZFV-Team vom Restaurant Technorama

Kontakt

Betriebsleiterin

Christine Strassmann-Michel

T +41 52 244 08 70

technorama@zfv.ch

Adresse

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1

CH-8404 Winterthur

T +41 52 244 08 70

F +41 52 244 08 75

technorama@zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Frühstück	3
Kaffeepause	4
Apéro und Stehlunch	5
Menüvorschläge	7
Buffetvariationen	9
Getränke	11
Allgemeine Hinweise	12

Hinweis

Caterings führen wir gerne ab 20 Personen aus.

Frühstück

Standard

Kontinentales Frühstück mit Kaffee, Tee, Milch, 10 cl Orangensaft, Hausbrot, 1 Gipfel, Butter, Konfitüre, Honig, Schinken und Käse	pro Person	15.00
--	------------	-------

Extras

Früchtekorb	pro Frucht	1.20
Birchermüesli	pro Person	5.00
Rührei und Speck	pro Person	6.50

Kaffeepause

Getränke

Kaffee	Tasse	3.80
Tee	Tasse	3.80
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Süssgetränke	100 cl	7.50
Orangensaft	100 cl	9.50

Knuspriges

Buttergipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.70
Vollkorngipfel	Stück	1.70

Gebäck

Kaffeegebäck	Stück	ab 2.50
Mini-Plundergebäck	2 Stück	3.50
Mini-Creme- und Schokoschnitte	Stück	2.50

Fruchtiges

Fruchtjoghurt	Stück	1.20
Frucht	Stück	1.20

Snacks

Laugensandwiches	Stück	3.80
------------------	-------	------

Apéro und Stehlunch

Party Brötchen und Party Sandwiches

Party Brötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Camembert gefüllt	Stück	3.20
Party Sandwiches mit Tomaten-Mozzarella, Schinken, Salami, Fleischkäse und Camembert gefüllt	Stück	4.50

Kalte Häppchen

Crissini mit Rohschinken	Stück	2.50
Cherrytomate mit Mozzarella	Stück	1.50
Gemüse-Dip mit verschiedenen Saucen	Portion	8.00
Früchtespiesschen	Stück	2.50

Salzgebäck

Chips, Nüssli und Crackers	pro Person	2.50
Corn Chips mit mildem Dip	pro Person	4.00

Warme Häppchen

Mini-Käseküchlein	Stück	1.40
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Mini-Pizza	Stück	1.70
Scampi provençale	Stück	2.40
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle	Stück	1.40
Vegetarische Samosa	Stück	1.20
Yakitorispiesschen mit Chili	Stück	2.20
Mini-Wrap	Stück	3.90
Meat Balls mit Barbecuesauce	Portion	2.50
Chicken Nuggets mit Currysauce	Stück	2.00

Das Angebot ist fast grenzenlos – wir stellen Ihnen gerne das Passende für Ihren Anlass zusammen.

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet mit Gurken-, Mais-, Karotten-, Tomaten-, Kohl- und Blattsalat, dazu French- und Italiandressing sowie Hausbrot	pro Person	9.50
--	------------	------

Hauptspeisen

Gnocchi mit Tomatensauce und Parmesan	pro Person	9.50
Äplermaggronen	pro Person	10.50
Spätzlipfanne	pro Person	10.50
Nasi Goreng	pro Person	10.50
Lasagne	pro Person	10.50

Desserts

Mini-Konfekt	3 Stück	4.50
Mini-Pâtisserie	2 Stück	5.00
Dessert im Glas	Stück	ab 2.80
Diverse Mousses, Gebrannte Creme, Panna Cotta, Fruchtsalat		

Menüvorschläge

Suppen

Bouillon mit Flädli	Portion	5.50
Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch	Portion	7.50
Schaffhauser Weinschaumcreme	Portion	6.50
Karottensuppe mit Ingwer	Portion	6.50

Salate, je nach Saison

Grüner Blattsalat	Portion	7.50
Gemischter Salat	Portion	8.50
Griechischer Salat mit Feta Käse, Oliven, Gurken, Tomaten und Peperoni	Portion	10.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	Portion	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Portion	12.50

Kalte Vorspeisen

Hausterrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Portion	11.50
Bündner Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Käse	Portion	14.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Salat garniert	Portion	16.50

Warme Vorspeisen

Frische Saisonpilze an leichter Rahmsauce in Blätterteigpastetli	Portion	15.50
Weissweinsrisotto mit frischen Kräutern	Portion	9.50

Kalte Hauptspeisen

Gemüseterrine mit Kartoffel- und Karottensalat	Portion	16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Portion	21.50
Rindstatar mit Toast und Butter	Portion	28.50

Warme Hauptspeisen

Gerichte mit Fleisch

Geschnetzeltes Rindfleisch «Stroganoff» mit Reis	Portion	26.50
«Suure Mocke» mit Champignons, Speck und Croûtons, Kartoffelstock und Apfelrotkraut	Portion	24.50
Roastbeef «à l'anglaise», Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Bohnenbündel	Portion	29.50
Kalbsbraten an Rosmarinjus, Spätzli Vichy Karotten	Portion	28.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit goldgelber Rösti	Portion	29.50
Kalbsrückensteak an Morchelsauce, Butternudeln und Bohnen	Portion	32.50
Schwedenbraten mit Dörrpflaumen an Aprikosensauce, Kartoffelstock und Broccoli	Portion	24.50
Schweinsfiletmedaillon an Senfrahmsauce, Nudeln und Rosenkohl	Portion	32.00
Schweinssteak an Pfeffersauce, Kroketten und Zucchini	Portion	22.50
Nasi Goreng mit Poulet, Reis, Gemüse und asiatischen Gewürzen	Portion	17.50
Trutenpiccata mit Spaghetti an Tomatensauce	Portion	17.50
Pouletgeschnetzeltes «Casimir» mit Reis und exotischen Früchten	Portion	18.50

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	Portion	16.50
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat an einer Kräuterrahmsauce	Portion	16.50
Bami Goreng mit Tofu, Nudeln, Gemüse und asiatischen Gewürzen	Portion	16.50

Gerichte mit Fisch

Lachssteak an Schnittlauch-Weissweinsauce, Trockenreis und Lattich	Portion	24.50
--	---------	-------

Desserts

Käseteller	Portion	13.00
Cremeschnitte	Portion	4.00
Gebrannte Creme	Portion	5.50
Caramelköpfler	Portion	5.50
Warme Apfelhüechli mit Vanillesauce und Rahm	Portion	6.50
Waldbeeren-Tiramisu	Portion	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Portion	7.50
Süssmostcreme	Portion	6.50
Schokoladenmousse Black & White mit Früchten und Rahm	Portion	7.50

Buffetvariationen

Typico Italiano

Minestrone Toscana	pro Person	75.00
-		
Reichhaltiges Salatbuffet		
-		
Parmaschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Salami, Antipasti-Gemüse		
-		
Pouletbrust Salbei mit Ratatouille und Bratkartoffeln, Rindsbraten mit Barolosauce und Pasta, Kalbshaxe Cremolata mit Polenta, Tortellini mit Spinat-Riccotafüllung, Risotto, Spinat und Fenchel		
-		
Italienische Käseplatte, kalte Weinschaumcreme, Tiramisu, Panna Cotta, frischer Fruchtsalat und Cassata		

Typisch Schweiz

Schaffhauser Weinschaumcreme	pro Person	65.00
-		
Reichhaltiges Salatbuffet		
-		
Trockenfleisch, Tössstaler Schinken, Speck, Aufschnitt, Bündner Salsiz und Käse		
-		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti, gespickter Schweinshalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock, Saucisson auf Lauchgemüse, heisser Fleischkäse, Chähörnli und glasierte Karotten		
-		
FrISChe Fruchtwähen, gebrannte Creme, Meringues, frischer Fruchtsalat, Parfait und Cremeschnitten		

Around the World

Maiscremesuppe mit Curry und Kokosnussmilch

pro Person

85.00

-

Reichhaltiges Salatbuffet

-

Mostbröckli, Salami, Prosciutto mit Melonen, Hauspastete, Mini-Frühlingsrollen, Crevettencocktail, Gazpacho

-

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti, Äplermaggronen, Poulet-Thaicurry mit Basmatireis, Bami Goreng ohne Fleisch, Maiskolben, Grilltomate Chili con Carne, Rindshamburger mit Kartoffelgratin

-

Caramelköppli, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Brownies und Zitronensorbet

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	4.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Süssgetränke	PET, 50 cl	4.00
Süssgetränke	100 cl	7.50
Orangensaft	100 cl	9.50
Diverse Fruchtsäfte von Michel	33 cl	4.50
Red Bull	25 cl	4.50

Warme Getränke

Kaffee, Tee, Punsch	Tasse	3.80
Latte Macchiato	Glas	4.50
Doppelter Espresso	Tasse	5.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	3.80

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.20
Feldschlösschen Schlossgold, alkoholfrei	33 cl	4.20

Suure Moscht

Most	50 cl	5.00
Most, alkoholfrei	50 cl	5.00

Wein

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl und schlagen Ihnen einen passenden Wein vor.

Spirituosen

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl und schlagen Ihnen ein passendes Spirituosenangebot vor.

Allgemeine Hinweise

Bestellung

Caterings werden ab 20 Personen durchgeführt. Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Kleinlieferungszuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 10.00.

Mitarbeiterzuschlag

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeiter des Restaurants Technorama betreut, wird ein Mitarbeiterzuschlag in Rechnung gestellt. Es gelten folgende Stundenansätze:

Service	Stunde	45.00
Koch	Stunde	45.00
Leitung	Stunde	55.00

Infrastruktur

Die Geschirr-, Besteck- und Materialmiete inkl. Reinigung ist in den Verkaufspreisen inbegriffen. Zusätzliche Infrastruktur wird folgendermassen verrechnet:

Technische Hilfsmittel (zugemietet)		nach Aufwand
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Geschirr, Besteck und Gläser (ohne Konsumation)	pro Stück	0.50
Grossgeschirr	pro Stück	5.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeiter des Restaurants Technorama ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 18.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Restaurant Technorama haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeiter des Restaurants Technorama verursacht wurden.

Annulationsbedingungen

Die vom Veranstalter 72 Stunden im Voraus genannte Personenzahl gilt als verbindlich. Bei Annullierung ohne Verschulden seitens des Restaurants Technorama werden 50 % der Warenkosten plus allfällige Unkosten in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto spätestens 20 Tage nach Rechnungsstellung. Es gelten die schriftlich bestätigten Preise.

Winterthur, November 2011