CATERINGANGEBOT

Riverside Inn

Februar 2022

Eurest
eine Marke der Compass Group

WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich…

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr…**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.
Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Bestellen Sie Ihre Auswahl aus dem Standardangebot einfach und schnell per Email oder kommen Sie bei uns vorbei. Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

Bitte machen Sie Ihre Bestellung 5 Werktage im Voraus damit wir genügend Zeit haben und Ihren Anlass zu planen die Bestellung zu tätigen

IHRE KONTAKTPERSON

Bruno Zürcher
Betriebsleiter

Guesthouse & Restaurant Riverside Inn
Schlosstalstrasse 139
8408 Winterthur

Tel.: +41 52 202 26 88
riversideinn@eurest.ch
www.eurest.ch/riversideinn

.

DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **Vegan** oder **Vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder. Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den Bildern aussehen.

FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Einfaches Frühstück	pro Person	11.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion Orangensaft Frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen Saisonale Frucht Hausgemachtes Flavoured Water		
Vital Frühstück	pro Person	15.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion Orangensaft Frisches Körnerbrötchen Butter und Konfitüre Birchermüesli oder Jogurt mit Topping Saisonale Frucht Hausgemachtes Flavoured Water		
Glutenarmes Frühstück	pro Person	15.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion Orangensaft Glutenfreies Brötchen *(separat verpackt)* Butter und Konfitüre Jogurt mit Früchte Topping Saisonale Frucht Hausgemachtes Flavoured Water		

Die Combos können auf Wunsch mit den unten stehenden Add-Ons ergänzt werden.
Oder möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.
Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.80
Laugengipfeli	pro Stück	1.80
Rusticogipfeli	pro Stück	1.80
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli	pro Stück	2.00
Früchte-, Körner-, Dinkel- oder Sojabrötli	pro Stück	2.50
Saisonale Frucht	pro Stück	1.50
Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas	pro Stück	3.50
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	pro Stück	4.50
Veganes Birchermüesli im Glas	pro Stück	4.50
Chia Pudding	pro Stück	3.50
Fruchtsalat im Glas	pro Stück	3.50
Butter- und Konfitüre-Variation (je 2Stk)	pro Stück	2.50

SÜSSES UND SPEZIELLES

Schoggigipfeli	pro Stück	3.00
Muffins	pro Stück	3.00
Chocolate-Vanilla, Lemon Meringue, Salted Caramel, Apple-Cinnamon, Blueberry		
Donuts	pro Stück	3.00
Brownie	pro Stück	3.00
Mini Patisserie, assortiert	pro Stück	2.50
Fruchtspiessli	pro Stück	4.50
Waffeln	pro Stück	4.00
Pancake mit Ahornsirup	pro Stück	4.00

COFFEE BREAK

Coffee break ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Swiss Break	pro Person	11.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion		
Orangensaft		
Süssgebäck assortiert		
Saisonaler Früchtekorb		
Hausgemachtes Flavoured Water		
French Break	pro Person	14.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion		
Orangensaft		
Brioche / Croissant		
Saisonaler Früchtekorb		
Hausgemachtes Flavoured Water		
Bayrisch Break	pro Person	14.00
Frischer Kaffee oder Tee à discretion		
Bretzel		
Blechkuchen		
Hausgemachtes Flavoured Water		

ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge Preis in CHF

Kleine Apéro Sandwiches pro Stück 3.50
Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen,
Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit
Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse
und gegrilltem Gemüse

Steinofenbaguette, 52cm pro Stück 26.50
(reicht für ca. 6 Personen)
Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
und Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Wahlweise auch mit veganer Füllung pro Stück 26.50
(Avocado mit weissen Bohnen, Antipa Räuchertofu und Hummus)

Triangle Sandwich pro Stück 6.50
Gerösteter Toast gef mit Schinken und Käse,
Thonmousse, Eimousse oder Kräuterfrischkäse

Wahlweise auch mit veganer Füllung
(Avocado mit weissen Bohnen, Antipas der Räuchertofu und Hummus)

Canapées pro Stück 3.00
Weizen oder wahlweise Vollkorn Toast
belegt mit Ei, Spargel, Lachs, Thonmousse oder Rindstatar

APÉRO – VARIANTEN

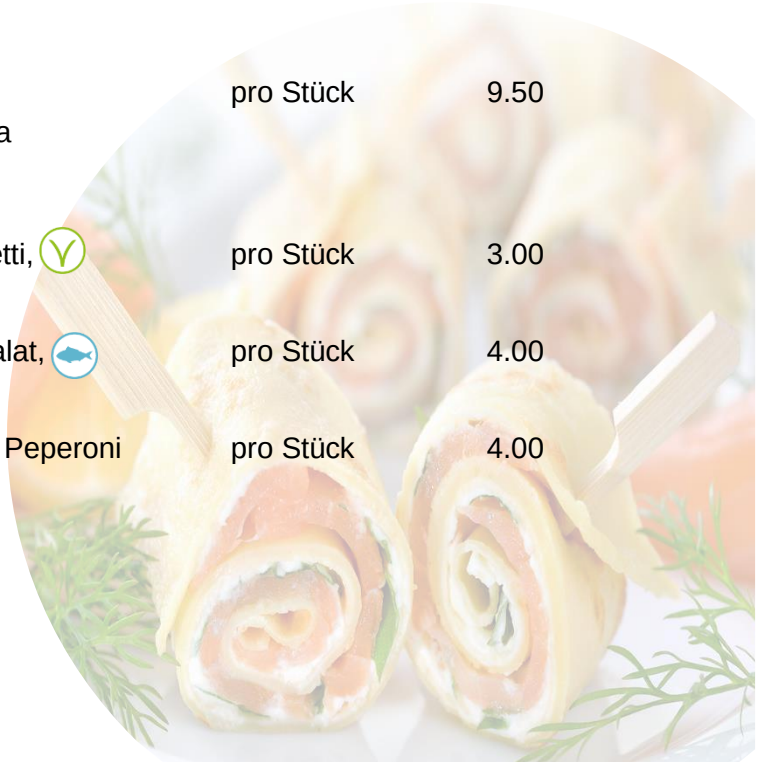
Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Small Apéro	pro Person	15.00
Kleine Apéro Sandwiches assortiert		
Fruchtsalat im Glas		
Medium Apéro	pro Person	21.50
Party Schinkengipfel		
Mini Chäschüechli		
Mozzarella-Tomaten Spiess		
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse		
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce im Glas		
Large Apéro	pro Person	34.00
Poulet-Satay Spiessli		
Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce		
Gebackene Shrimps mit Dip Sauce		
Asiatischer Gurkensalat im Glas		
Antipasti Spiessli		
Grisini mit Rohschinken		
Fruchtsalat im Glas		
XL Apéro	pro Person	40.00
Partybrötchen de lux mit Rauchlachs, Rohschinken oder Brie		
Wrap Antipasti		
Samosa mit Dip Sauce		
Fischknusperli mit Sauce Tartar		
Bruschetta mit Tomate und Zwiebel		
Crevetten Salat Thai Style im Glas		
Saisonale Spiesse		
Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit		
Saisonalen Früchten		

APÉRO - SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar	*Menge*	*Preis in CHF*
Pitabrot		
gefüllt mit Falafel und Hummus garniert mit reichlich Salat	pro Stück	10.50
Foccacia		
gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen	pro Stück	12.50
gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce, Salat und Tomaten	pro Stück	12.50
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse und Basilikum	pro Stück	10.50

APÉRO-WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Wrap Swiss Style gefüllt mit Schinken und Emmentaler	pro Stück	9.50
Wrap Italy Style gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	pro Stück	12.50
Wrap Moroccan Style gefüllt mit Bulgur, Hummus, Aubergine, Granatapfelkernen und Salat	pro Stück	9.50
Wrap Antipasti gefüllt mit Antipastigemüse und Rucola	pro Stück	9.50
Mini Wrap		
gefüllt mit Philadelphia, Rucola, Zuchetti, Radieschen und Karotten	pro Stück	3.00
gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat, Zwiebeln und Gurken	pro Stück	4.00
gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonaise	pro Stück	4.00



APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab10 Personen bestellbar

Rohe Gemüsesticks mit Dipsauce im Glas	pro Stück	3.00
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel	pro Stück	3.50
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotscheibe	pro Stück	4.50
Crevetten Cocktail im Glas	pro Stück	4.50
Asiatischer Gurkensalat im Glas	pro Stück	3.50
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse	pro Stück	3.50
Roastbeef Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	4.50
Mini Pastetchen mit Rauchlachstartar	pro Stück	3.00
Mini Pastetchen mit Frischkäsefüllung	pro Stück	3.00
Mini Pastetchen mit Thonmousse	pro Stück	3.00
Mini Pita Brot mit Hummus	pro Stück	3.50

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella	pro Stück	4.50
Saisonale Früchte	pro Stück	4.50
Antipasti	pro Stück	6.50
Melone-Rohschinken	pro Stück	4.50

APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF

Käse Platte pro Person 16.00
(100g Käse pro Person)
Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse
garniert mit Trauben und Walnüssen
dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

Fleisch Platte pro Person 18.00
(100g Fleisch pro Person)
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt
garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

Vegane Platte pro Person 16.00
(200g pro Person)
Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven,
Dörrtomaten und Falafel

Mediterane Platte pro Person 22.50
(250g pro Person)
Mariniertes, gegrilltes Gemüse,
gefüllte Peperoni, Oliven, Zucchini Röllchen und Parmesan
dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

Mezze Platte pro Person 25.00
(250g pro Person)
Pita Brot mit Baba Ganoush, Hummus,
Poulet Spiesse, glasierte Pilze, Feta Spinat Salat,
Tabbuleh und Datteln im Speckmantel

APÉRO – WARME HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Sour Sauce	pro Stück	4.50
Chäschüechli	pro Stück	4.00
Poulet-Satay Spiessli	pro Stück	4.50
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas	pro Stück	3.50
Schinkengipfel	pro Stück	3.50
Fisch-Knusperli mit Sauce Tartar serviert im Glas	pro Stück	3.50
Gemüsestrudel	pro Stück	4.50
Chicken Nuggets mit Dip Sauce serviert im Glas	pro Stück	3.50
Samosas	pro Stück	3.50
Hot Jalapenos mit Sauerrahm Dip	pro Stück	3.50
Patatas Bravas	pro Stück	4.50
Quesadillas (Käse-Chili Füllung)	pro Stück	3.50
Tortilla de Patatas	pro Stück	5.50
Datteln im Speckmantel	pro Stück	3.50
Elsässer Flammkuchen	pro Kuchen	20.00

APÉRO – SNACKS

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	300g Beutel	11.50
Erdnüsse gesalzen	1000g Beutel	22.00
Nachos mit Guacamole oder Salsa Dip	750g Beutel	15.50
Salzige Blätterteigstangen	pro Stück	2.50
Marinierte Oliven	pro 100g	11.50

APÉRO – AROUND THE WORLD

Gerne offerieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot in dem wir Ihnen Speisen rund um den Globus zusammenstellen.
Ganz nach Ihrem Geschmack stellen wir verschiedene Speisen auch für Allergiker oder spezielle Themen-Events zusammen.

Lieferbar ab 15 Personen

Preis je nach gewünschten Speisen auf Anfrage.

LUNCHPAKETE KALT

Lunch Pakete ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
Einfacher Lunch	pro Person	14.50
Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Saisonale Frucht Schoggiriegel		
Swiss Lunch	pro Person	31.50
Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse Hörnlisalat Kalte Platte (Käse- und Fleisch gemischt) mit Nussbrot Saisonaler Fruchtspiess Lindor Kugel		
Vegi Lunch	pro Person	29.50
Proteinbrötli mit Hüttenkäse, Avocado und Kresse Mini Wrap mit Frischkäse Gemischter Salat mit Balsamico Dressing Müsliriegel Jogurt mit saisonalen Früchten		

SALAT IM GLAS (100g)

Salate ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen	pro Stück	3.50
Griechischer Salat	pro Stück	4.00
Quinoa Salat mit Feta und Avocado	pro Stück	4.50
Linsensalat mit Rauchlachs	pro Stück	4.50
Waldorf Salat	pro Stück	4.00
Wurst-Käse Salat	pro Stück	4.50
Gurkensalat mit Dill	pro Stück	3.50
Ceasar Salat mit Speck und Croutons	pro Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen	pro Stück	4.50
Poulet Tandoori Salat mit Jogurt und Minze	pro Stück	4.50
Avocado Salat mit Mango und Chili	pro Stück	4.50
Taboulée Salat mit Minze	pro Stück	4.50
Risoni Salat mit Kräutern, Gurken, Oliven und Tomate	pro Stück	3.50
Crevetten Salat Thai Style mit Chili, Limetten und Koriander	pro Stück	6.50

SALAT ADD-ONS

Pouletbruststreifen	pro 100g	6.50
Shrimp	pro 100g	6.50
Fetakäse	pro 100g	4.00
Rindfleischstreifen	pro 100g	15.00

SUPPEN IM GLAS (1dl)

Suppen ab 10 Personen bestellbar		
Gazpacho	pro Stück	3.50
Tomatensuppe mit Sahne Häubchen	pro Stück	3.50
Kalte Avocado-Kokossuppe	pro Stück	3.50
Linsen-Ingwer Suppe mit Apfelwürfel	pro Stück	3.50
Red Thai Currysoup	pro Stück	3.50

LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF

Tapas Lunch pro Person 21.50

(Variation an Tapas serviert in kleinen Schälchen / Gläsern)

Albondigas
Patatas Bravas
Quesadillas (Käse-Chili Füllung)
Datteln im Speckmantel
Tortilla

Pasta Plausch pro Person 14.50

Zweierlei Pasta mit zwei Saucen
Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto Sauce
Dazu geriebener Parmesan

Tagesmenu aus dem Restaurant pro Person 9.50-13.50

DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Saisonales Tagesdessert	pro Stück	3.00
Toblerone-Mousse im Glas	pro Stück	3.00
Saisonaler Fruchtspiess	pro Stück	4.50
Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit saisonalen Früchten	pro Stück	3.50
Hausgemachter Kuchen *(Schokolade, Zitrone, Tiroler, Rüebli)*	pro Stück	3.50
Schoggigipfel	pro Stück	3.00
Brownie	pro Stück	3.00
Mini Patisserie	pro Stück	2.50
Donuts	pro Stück	3.00
Muffins	pro Stück	3.00
Waffel	pro Stück	4.00
Chiapudding	pro Stück	3.50
Veganes Panna Cotta mit Fruchttopping	pro Stück	3.50

Geburtstagskuchen / Spezielle Torte für den grossen Tag	nach Absprache
Glace (in der Eistruhe)	nach Absprache

Für Ihre Sitzung stellen wir Ihnen gerne eine Eistruhe mit einer Auswahl an leckerem Glace / Becher in Ihnen Meetingraum.
Für die genaue Auswahl an Glaces stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Arkina mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	3.40
Arkina mit und ohne Kohlensäure, Glas	1 l	6.00
Flavored Water mit saisonalem Geschmack	pro Glas	1.50
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	1 l	6.50
Hausgemachter Eistee	pro Glas	2.50
Süssgetränke		
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola Zero	4.5 dl	3.40
Fanta / Sprite	4.5 dl	3.40
Fusetea Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.40
Rivella rot / blau / grün	5 dl	3.40
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.40
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	2.60
Kaffee		
Frischer Kaffee	pro Tasse	2.60
Cappuccino / Café Latte	pro Tasse	2.60
Espresso	pro Tasse	2.60

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Feldschlösschen	3.3 dl	3.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.3 dl	3.50

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.

.

ALLGEMEINE KONDITIONEN

		Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale			
Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros In grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.		pauschal	10.00
Personalkosten			
Anlassleiter / Küchenchef	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
Service / Köche	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	45.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Geschirr- und Materialmiete

Tischtuch (Stoff)	pro Stück	6.50

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen Catering ABGs.

** bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*