

CATERING-
ANGEBOT

Lightcube

Februar 2026

Internal

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 des Gebäudes 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.

Wenn Sie besondere Wünsche haben oder weitere Informationen zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Unsere Preise beinhalten:

- Mehrwertsteuer (2.6%) / (8.1%)
- Die erwähnten Elemente des Angebots
- Ausstattung, Bedienung während der Restaurant-Öffnungszeiten

Unsere Preise beinhalten nicht:

- Service ausserhalb der regulären Restaurant-Öffnungszeiten
- Die zusätzlichen Preise entnehmen Sie der Seite «Allgemeine Konditionen»

IHRE KONTAKTPERSON

Noelia del Castillo
Betriebsleiterin

Restaurant Lightcube
Lindbergh-Allee 1
8152 Glattpark

Tel. +41 43 211 33 01
lightcube@eurest.ch
www.eurest.ch/lightcube

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

DEKLARATIONEN

	Vegan		Schwein
	Vegetarisch		Kalb
	Plant-based		Rind
	Klimafreundlich / Eaternity		Produziert ohne Gluten
	Saisonal		Produziert ohne Laktose

Die 14 wichtigsten Nahrungsmittelallergene

A	Gluten	**H**	Hartschalenobst
B	Krebstiere	**L**	Sellerie
C	Eier	**N**	Senf
D	Fisch	**M**	Sesam
E	Erdnüsse	**O**	Sulfite
F	Soja	**P**	Lupine
G	Milch / Laktose	**R**	Weichtiere

Auf Anfrage ist der Grossteil unseres Angebots auch in veganer oder vegetarischer Form erhältlich. Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

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

Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung kann das Vorhandensein von Spuren von Allergenen oder spezifischen Zutaten nicht vollständig ausgeschlossen werden.

FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Einfaches Frühstück **9.00**
Frischer Kaffee oder Tee,
Orangensaft, frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen
Saisonale Frucht, hausgemachtes Flavoured Water

Vital Frühstück **12.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Orangensaft oder frischer Smoothie
Frisches Körnerbrötchen, Butter und Konfitüre
Birchermüesli oder Joghurt mit Topping
Saisonale Frucht, hausgemachtes Flavoured Water

Glutenarmes Frühstück **18.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Orangensaft oder frischer Smoothie
glutenfreies Brötchen (separat verpackt)
Butter und Konfitüre, Joghurt mit Früchte-Topping
Saisonale Frucht, hausgemachtes Flavoured Water

Französisches Frühstück **20.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Orangensaft, Brioche, Käseauswahl
Joghurt mit Honig und Nüssen, hausgemachtes Flavoured Water

Die Combos können auf Wunsch mit den folgenden 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

Ab 5 Personen bestellbar

		Preis pro Stück – CHF
Buttergipfeli		**1.80**
Laugengipfeli		**1.80**
Rusticogipfeli		**1.80**
Schoggigipfeli		**2.90**
Pan au chocolate		**2.90**
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli		**1.80**
Saisonale Frucht		**1.20**
Joghurt mit Früchten oder Crunch-Topping im Glas		**3.00**
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas		**3.00**
Veganes Birchermüesli im Glas		**3.00**
Chia-Pudding		**3.00**
Laktosefreies Joghurt		**3.00**
Fruchtsalat im Glas		**3.00**
Butter-und Konfitüren-Variationen	pro Person	**1.00**
Pancake mit Ahornsirup		**4.50**

KAFFEEPAUSEN

Kaffeepausen ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Swiss Break **10.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Orangensaft
Süssgebäck assortiert
Saisonaler Früchtekorb
Hausgemachtes Flavoured Water

French Break **11.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Orangensaft
Brioche / Croissant
Saisonaler Früchtekorb
Hausgemachtes Flavoured Water

American Break **18.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Hausgemachter Smoothie
Brownie
Bagel gefüllt mit Schinken und Käse, hausgemachtes Flavoured Water

Bayrisch Break **13.00**
Frischer Kaffee oder Tee
Bretzel
Blechkuchen, hausgemachtes Flavoured Water

SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Preis pro Person – CHF

Kleine Apéro-Sandwiches* **13.50**
(3 Brötchen pro Person)
Variation aus Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini-Bürli,
gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse und gegrilltem Gemüse

Steinofenbaguette*, 52cm **32.00**
(reicht für ca. 6 Personen)
Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse,
garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Gefülltes Parisette*, 57cm **36.00**
(reicht für ca. 8 Personen)
Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken,
Salami, Fleischkäse, Käse und Antipasti-Gemüse

Triangle-Sandwich* **8.00**
Geröstеter Toast gefüllt mit Schinken und Käse,
Thonmousse, Eimousse oder Kräuterfrischkäse

Focaccia*

gefüllt mit Falafel und Hummus, garniert mit reichlich Salat	**14.00**
gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen	**14.00**
gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce, Salat und Tomaten	**14.00**
gefüllt mit Rohschinken, Camembert, rote Pesto, Peperoni Antipasti, Rucola	**14.00**
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse und Basilikum	**12.00**

Gefüllte Bagel **8.00**
Frischer Bagel gefüllt mit Frischkäse auf Salatgarnitur
Eimousse auf Salatgarnitur, Tomate, Mozzarella auf Ruccola
Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich und Zwiebeln

***Wahlweise auch mit veganer Füllung** **+4.00**

APÉRO

Apéro Varianten ab 10 Personen bestellbar

VARIANTEN

Preis pro Person – CHF

Small Apéro **16.50**
Kleine Apéro-Sandwiches assortiert
Fruchtsalat im Glas

Medium Apéro **22.00**
Party-Schinkengipfel
Mini-Chäschüechli
Mozzarella-Tomaten-Spiess,
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce im Glas

Large Apéro **36.00**
Poulet-Satay-Spiessli
Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce
Gebackene Shrimps mit Dip-Sauce
Asiatischer Gurkensalat im Glas
Antipasti-Spiessli
Grisini mit Rohschinken
Fruchtsalat im Glas

WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Wrap Swiss Style gefüllt mit Schinken und Emmentaler	**8.00**
Wrap Italy Style gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	**14.00**
Wrap Moroccan Style gefüllt mit Bulgur, Hummus, Aubergine, Granatapfelkernen und Salat	**8.00**
Wrap Antipasti gefüllt mit Antipasti-Gemüse und Rucola	**8.00**
Mini-Wraps	
gefüllt mit Philadelphia, Rucola, Zucchetti, Radieschen und Karotten	**3.00**
gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat, Zwiebeln und Gurken	**4.00**
gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln, Peperoni und Senf Mayonnaise	**4.00**

KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Preis pro Stück – CHF
Rohe Gemüsesticks mit Dip-Sauce	**2.00**
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel	**2.80**
Mini Canapés	**3.00**
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotscheibe	**4.00**
Crevetten-Cocktail im Glas	**4.00**
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse	**3.00**
Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse	**4.50**
Mini-Pastetchen mit Frischkäsefüllung	**3.00**
Mini-Pastetchen mit Thonmousse	**3.00**
Mini-Pastetchen mit Rauchlachstatar	**3.00**
Mini-Pitabrot mit Hummus	**3.00**
Grisini mit Rohschinken	**2.50**

Spiessli

Tomaten-Mozzarella	**3.00**
Käse-Trauben	**3.00**
Feta-Oliven	**3.50**
Saisonale Früchte	**3.00**
Melonen-Rohschinken	**3.50**

PLATTEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Käse-Platte **12.00**
(100g Käse pro Person)
Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse
garniert mit Trauben und Walnüssen,
dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

Fleisch-Platte **15.00**
(100g Fleisch pro Person)
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt
garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten,
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

Vegane Platte **14.00**
(200g pro Person)
Pitabrot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel

---

Mediterrane Platte **12.00**
(250g pro Person)
Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven,
Zucchini-Röllchen und Parmesan, dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

---

Mezze-Platte **20.00**
(250g pro Person)
Pitabrot mit Baba Ganoush, Hummus,
Poulet-Spiesse, glasierte Pilze, Feta-Spinat-Salat, Tabbuleh und Datteln im Speckmantel

WARME HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

		Preis pro Stück – CHF
Gemüse-Frühlingsrolle		**3.00**
Chäschüechli		**3.00**
Poulet-Satay-Spiessli		**3.00**
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas		**6.00**
Schinkengipfeli		**3.00**
Fisch-Knusperli mit Sauce Tartar		**10.00**
Gemüsestrudel, Stück		**5.00**
Crevetten-Spiessli		**6.00**
Gebackene Shrimps mit Dip-Sauce		**5.00**
Chicken Nuggets mit Dip-Sauce	pro Portion	**7.00**
Samosas		**3.00**
Gemüse-Pakoras mit Rajita-Dip		**3.00**
Hot Jalapenos mit Sauerrahm-Dip		**3.00**
Patatas Bravas		**3.00**
Quesadillas (Käse-Chili-Füllung)		**4.00**
Tortilla de Patatas		**4.00**
Mini Cheese-Burger		**3.50**
Potato Wedges pikant gewürzt		**4.50**
Datteln im Speckmantel		**3.00**
Elsässer Flammkuchen (ausreichend für ca. 6 Personen)		**12.00**
Hausgemachte Gemüse-Quiche (ausreichend für ca. 6 Personen)		**12.00**

SNACKS Ⓥ

Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar

	Preis pro Person – CHF
Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	**2.00**
Kokosnuss Chips	**2.50**
Salznüssli	**2.00**
Nachos mit Guacamole oder Salsa-Dip	**6.00**
Marinierte Oliven	**6.00**
Parmesanmöckli	**8.00**
Marinierte Fetawürfel	**5.00**
Edamame	**5.00**

APÉRO – RUND UM DIE WELT

Gerne offerieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot, indem 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

Ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Easy Lunch **18.00**
Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse
Saisonale Frucht
Schoggiriegel

Swiss Lunch **25.00**
Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse
Hörnlisalat
Kalte Platte (Käse- und Fleisch gemischt) mit Nussbrot
Saisonaler Fruchtspiess
Lindor Kugel

American Lunch **20.00**
Bagel gefüllt mit Speck und Käse
Ceasars Salat mit Poulet und klassischem Ceasar-Dressing
Brownie

Vegi-Lunch **20.00**
Proteinbrötchen mit Hüttenkäse, Avocado und Kresse
Mini-Wrap mit Frischkäse
Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing
Proteinriegel
Joghurt mit saisonalen Früchten

Mediterranean Lunch **22.00**
Focaccia gefüllt mit Antipasti-Gemüse, Rucola und Parmaschinken
Griechischer Salat mit Oliven und Feta
Fruchtspiess
Dessert der Saison

SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

	Preis pro Stück – CHF
Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen	**3.00**
Griechischer Salat	**4.00**
Quinoa-Salat mit Feta und Avocado	**4.50**
Asiatischer Gurkensalat	**3.00**
Waldorf-Salat	**3.00**
Wurst-Käse-Salat	**4.00**
Gurkensalat mit Dill	**3.00**
Ceasar Salat mit Speck und Croutons	**4.00**
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen	**4.00**
Poulet-Tandoori-Salat mit Joghurt und Minze	**4.00**
Avocado-Salat mit Mango und Chili	**4.00**
Taboulée-Salat mit Minze	**4.00**
Risoni-Salat mit Kräutern, Gurken, Oliven und Tomate	**4.00**
Crevetten-Salat Thai Style mit Chili, Limetten und Koriander	**6.00**

SALAT ADD-ONS

	Preis pro Person – CHF
Gegrillte Pouletbruststreifen	**5.50**
Shrimp	**6.00**
Fetakäse	**4.00**

LUNCH WARM

Warme Lunch-Angebote ab 15 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Tapas Lunch **20.00**
(Variation an Tapas serviert in kleinen Schälchen / Gläsern)
Albondigas
Patatas Bravas
Quesadillas (Käse-Chili-Füllung)
Datteln im Speckmantel
Tortilla

Pasta Plausch **15.00**
Zweierlei Pasta mit zwei Saucen
Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto-Sauce,
dazu geriebener Parmesan

India Lunch **25.00**
Gebackene Samosa mit Mango-Chutney
Kichererbsencurry
Linsen Dal im Glas mit Naan Brot
Linsensalat
Gemüse-Pakoras mit Dip
Indian Butter Paneer
Naan Brot mit drei verschiedenen Dip-Saucen

Tagesmenü aus dem Restaurant **10.00-16.00**

Tagesssuppe im Glas **3.00**

DESSERTS / SÜSSES

Ab 5 Personen bestellbar

	Preis pro Stück - CHF
Saisonales Tagesdessert	**3.00**
Toblerone-Mousse im Glas	**3.00**
Mini Macarons	**1.50**
Mini Patisserie	**1.50**
Cake-pop	**2.00**
Saisonaler Fruchtspiess	**3.00**
Hausgemachtes Pana Cotta mit Himbeerpulpe im Glas	**3.00**
Hausgemachtes Karamelköpfli	**3.00**
Hausgemachter Kuchen (Schokolade, Zitrone, Tiroler, Rüebli)	**30.00**
Crème-Schnitte	**3.00**
Brownie	**3.00**
Donuts	**3.00**
Muffins	**3.00**
Chia Pudding	**3.00**
Cookies Variation (Schokolade, Macadamia, Chocolate Chip, Walnuss, Butter)	**6.00**
Geburtstagskuchen	nach Absprache

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEE

		Preis in CHF
Diverse Sorten	pro Tasse	**2.00**

KAFFEE

		Preis in CHF
Frischer Kaffee	pro Tasse	**2.00**
	1 l	**15.00**
Espresso	pro Tasse	**2.00**

WASSER

		Preis in CHF
Valser/Arkina mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	**2.80**
Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	1 l	**5.00**
Flavoured Water mit saisonalem Geschmack	4 l	**20.00**

SÄFTE UND HAUSGEMACHTES

		Preis in CHF
Orangensaft	1 l	**8.00**
Smoothies	2.5 dl	**4.20**
Hausgemachter Eistee	4 l	**20.00**

SÜSSGETRÄNKE

		Preis in CHF
Focuswater / Vitaminwell / Bio Limo	5 dl	**3.20**
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sinalco	5 dl	**2.80**
FuseTea Zitrone / Pfirsich	5 dl	**2.80**
Rivella blau	5 dl	**2.80**
Ramseier Apfelschorle /Huustee	5 dl	**2.80**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

		Preis in CHF
Feldschlösschen	3.3 dl	**4.50**
Super Bock (ohne Alkohol)	3.3 dl	**4.50**

PROSECCO

		Preis in CHF
Spumante DOC	7.5 dl	**36.00**

WEISSWEIN

		Preis in CHF
Pinot Grigio Garda DOC (Schweiz)	5 dl	**25.00**
Pinot Grigio Veneto DOC (Italien)	7.5 dl	**30.00**

ROTWEIN

		Preis in CHF
Primitivo Puglia Selezione (Schweiz)	7.5 dl	**30.00**
Primitivo Vitti Mandur (Italien)	7.5 dl	**30.00**

		Preis in CHF
Korkengeld Für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen	pro Flasche	**15.00**

Durch uns gelieferte Getränke werden im Kühler mit Crushed Ice bereitgestellt.

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 (Minimum 50%).

ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Preis in CHF
Lieferpauschale Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büro, in grossen Gebäuden ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.	**10.00**

	Preis in CHF
Zuschläge Expresszuschlag* Getränke und Kioskartikel Expresszuschlag* Frischprodukte aus der Küche Kleinmengenzuschlag bei Lieferungen unter CHF 20.00 Warenwert	**20.00**

* bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit

		Preis pro Stunde - CHF
Personalkosten		
Anlassleiter / Küchenchef	15.00 - 22.00 Uhr	**80.00**
	ab 22.00 Uhr	**100.00**
Service / Köche	15.00 - 22.00 Uhr	**65.00**
	ab 22.00 Uhr	**85.00**

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.

		Preis in CHF
Geschirr- und Materialmiete (nur für Bestellungen ohne Essen und Getränke)		
Teller, Tassen, Gläser (Rotwein-, Weisswein-, Wasser- und Champagnergläser)	pro Stück	**1.00**
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	**0.50**
Tischtuch (Stoff)	pro Stück	**15.00**

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich über unsere vollständigen Catering AGB unter:
[Lightcube - Catering AGB (eurest.ch)]