



# catering **stark.**

Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.

## stark catering - der neue Stern am Schlieremer Gastrohimmel

Liebe Gourmet-Freunde

Ob Firmenevent oder Privatanlass: Gemeinsame Erlebnisse sorgen für Glanzpunkte im Leben – erst recht, wenn es dabei etwas Feines zu essen und zu trinken gibt.

Der Name **stark** steht für **Stiftung Arbeitskette**. **Stark** sind wir auch als Team.

Wir kümmern uns um Ihren Anlass und lassen ihn zum Erfolg werden. Vom Apéro riche bis hin zum Grossevent. Süsses und Salziges, warme und kalte Speisen, Themenbuffets und Hauptgänge als Tapas-Häppchen: Kulinarisch schöpfen wir aus dem Vollen und erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Bekannt geworden sind wir als Catering Renggergut in Zürich Wollishofen. Ab August 2021 starten wir im startup space in Schlieren unter unserem neuen Namen durch.

Ob in unserer mietbaren Location im startup space oder an einem Ort Ihrer Wahl im Grossraum Zürich oder im Limmattal: Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinen Speisen aus unserer frischen, saisonalen und nachhaltigen Cateringküche.

Neben dem stark catering und dem Restaurant LOX im startup space betreibt die Stiftung Arbeitskette 6 weitere Restaurants in Zürich und Schlieren.

Apropos nachhaltig: Seit 1994 machen wir uns in unseren Gastronomiebetrieben stark für Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder gesellschaftlicher Benachteiligung. Viele Betroffene absolvieren bei uns eine Ausbildung. Somit schaffen Sie mit Ihrem Cateringauftrag gleichzeitig wertvolle Entwicklungsmöglichkeiten.

Schon Appetit bekommen? Kommen Sie vorbei oder kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie sehr gerne.

Uwe Schmidt  
Betriebsleiter

## Short break

Während dem Meeting eine kurze Pause, um frische Luft zu tanken und die Energiereserven wieder aufzufüllen.

Gerne offerieren wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Angebot.

pro Person

### Short break am Morgen

7.50

**Frisches Gipfeli**  
**Belegte Mini-Brötli**  
**Fruchtsalat**

### Short break am Nachmittag

8.50

**Belegtes Mini-Brötli**  
**Blätterteiggebäck**  
**Süsse Kleinigkeit** wie Kuchenwürfel, Zimtschnecken, Donuts  
**Fruchtlassi**

## Meeting- und Apéro-Angebote

Ein anstrengender Tag steht bevor: Meeting's, Besprechungen, Vorträge und Präsentationen.

Starten Sie mit unserem Kaffeempfang erfolgreich in den Tag.

Gerne stellen wir für Ihr Seminar ein persönliches Angebot zusammen.

### Kaffeempfang

12.00

**Verschiedene Kaffee- und Tee-Spezialitäten**  
**Frisches Gipfeli**  
**Belegtes Mini-Brötli**  
**Birchermüsli**  
**Früchtekorb**

### Seminarangebot Tagesverpflegung

85.00

**Kaffeempfang** Der gute Start in einen erfolgreichen Tag  
**Short break am Morgen** Energietanken für ein produktives Weiterkommen  
**Mittag** Zurücklehnen und geniessen  
**Bedienung im Betriebsrestaurant oder am Buffet im Seminarsaal**  
**Short break am Nachmittag** Endspurt zum Tagesziel

### Steh-Apéro

Ein erfolgreicher Tag im Büro, alle Ziele erreicht? Gönnen Sie Ihren Kollegen und sich doch einen Steh-Apéro. Gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkeauswahl an.

### Kleiner Steh-Apéro ohne Bedienung

15.00

Wählen Sie **fünf verschiedene Teile aus dem Apéro und Fingerfoodangebot** oder lassen sie sich von uns ein Angebot zusammenstellen.

### Grosser Steh-Apéro ohne Bedienung

25.00

Wählen Sie **neun verschiedene Teile aus dem Apéro und Fingerfoodangebot** oder lassen Sie sich von uns ein Angebot zusammenstellen.

### Event am Abend

Gerne stellen wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte für Ihren Abendanlass zusammen.



## Apéro und Fingerfood

pro Stück

3.70

### Focaccia und Brötli, Wraps und Rolls

#### Focaccia

**Hausgemachte Pastrami** Ajvar, Zucchini

**Klosterkäse** Frischkäsecreme, Tomate

**Hausgemachter Randenhummus** Rucola, Aubergine ✓

#### Mini-Brötli

**Salami**

**Frischkäse**

**Grillgemüse**

**Schinken**

**Geisskäse**

**Pikanter Hummus** ✓

**Lachs**

**Bergkäse**

#### Weizentortilla

**Katalanische Rostit** Creme vom Blauen Wunder,  
Tomaten, Salatstreifen, Grillgemüse ✓, Rucola, Ajvar

#### Goi Cuon

##### Vietnamesische summer roll

– Pouletstreifen, Glasnudeln, Minze, Chili

– Tofu ✓, Glasnudeln, Minze, Chili, Koriander

### Häppchen im Schälchen, am Spiess oder Löffel

3.70

**Hausgemachter Hummus** nature, pikant oder Randen ✓

**Baba Ganoush** orientalisches Auberginenpüree ✓

**Handgerollte Käsekugeln** vom Toggenburger Berg Brie-BIO mit  
gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, gemahlenden Nüssen

**Mousse vom Sillsitzer Steinsalz** aus dem Toggenburg mit Pumpernickel

**Mostbröckli-Tatar** auf Pumpernickel

**Landrauchschinken** mit Mascarpin

**Crêpes** mit Lachs, Spinat und Frischkäse

**Raumlachsterrine** mit Meerrettichmousse

**Tomaten-Mozzarella-Spiess**

#### Zweierlei Pralinen

– Rüebl-Zitronengras-Praline im Kokosmantel

– Leberpraline mit Portweingelee

### Warme Häppchen im Schälchen, am Spiess oder im Löffel

3.70

#### Blätterteigkrapfen

– Ratatouillefüllung

– Rindshackfleisch

#### Hausgemachte Quiche

– klassisch, Zwiebel und Speck

– Provenzalisches Gemüse

**Hacktätschli von 3erlei Gehacktem** mit BBQ-Sauce

**Apéro-Chüechli**

**Apéro-Schinkengipfeli**

**Polentaroulade** mit Gemüsestreifen und Ziegenkäse

## Salate

Bei jeder Veranstaltung sind Salate eine wertvolle und geschätzte Ergänzung. Neben einem abwechslungsreichen saisonalen Angebot finden Sie hier unsere All-time-Klassiker. Wir servieren unsere Salate nach Wunsch im Schälchen oder zum selber Schöpfen.

Shot	Portion
4.50	9.50

### Taboulé, erfrischender Bulgoursalat

Peterli, Minze, Gurke und Tomate

### Zweierlei Linsensalat

Rote und schwarze Linsen, Peperoni, Gurken und Tomatenwürfel

### Asiatischer Glasnudelsalat

Glasnudeln, Koriander, Gemüsejulienne und Sprossen

### Der Klassiker, Kartoffelsalat

Eingelegte Gurken, Apfelwürfeli, Joghurt-Senfdressing

### Saisonale Blattsalate

serviert mit French-, Italian- oder Himbeerdressing

## Suppen

Jede Jahreszeit bietet ungeahnte Möglichkeiten, feine Suppen anzubieten, gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für saisonale Suppen. Immer haben wir diese Klassiker im Angebot:

Shot	Portion
4.50	9.50

### Karotten-Orangensuppe

Green Limes Soup

Randensuppe mit Sauerrahm

Bündner Gerstensuppe

## Hauptgänge

Ob zum ZMittag oder doch zum Abendessen. Lassen Sie sich verführen von unseren Vorschlägen. Gerne unterbreiten wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch eine weitere Auswahl. Das moderne 5-Gang-Menü in kleinen handlichen Portionen, im Flying Buffet oder als Stehlunch serviert? Wir bieten unsere Auswahl als vollständiges Menü oder als Fingerfood an.

Fingerfood	Hauptgang
------------	-----------

### Vegan

#### Thailändisches Gemüsecurry

Saisonale Gemüseauswahl, Ingwer, Galgant, Kaffir-Limettenblätter in feiner und erfrischender Limetten-Kokossauce

5.00	25.00
------	-------

#### Linsencurry

mit dreierlei Linsen, saisonalem Gemüse, Kurkuma, Kreuzkümmel, Kokossauce

5.00	25.00
------	-------

#### Mehrkorn-Randenbratlinge

mit Kräutersauce

5.00	25.00
------	-------



	Fingerfood	Hauptgang
<b>Vegetarisch</b>		
<b>Zucchetti-Kartoffel-Taler</b> mit erfrischendem Kräuterquark	5.00	25.00
<b>Gersotto</b> mit saisonalem Gemüse und Sbrinz	5.00	25.00
<b>Spinatlasagne</b> mit Trockentomaten	5.00	25.00
<b>Fleisch</b>		
<b>Vom Schwein</b>		
<b>Schweinsbraten</b> in kräftiger Bratensauce	5.00	25.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> in Weissweinrahmsauce mit grünem Pfeffer	5.00	25.00
<b>Knuspriger Schweinebauch</b> knusprige Kruste, saftiges Fleisch, dazu hausgemachtes Chutney	5.00	25.00
<b>Vom Rind</b>		
<b>Braten vom Rindsschulterspitz</b> in Bratensauce mit Gemüsebrunoise	6.00	32.00
<b>Rinds-Stroganoff</b> Rindsragout, Champignons, Perlzwiebeln, Essiggurken, Peperoni	6.00	32.00
<b>Tranchen vom Rindsfilet</b> mit Schokoladen-Chilisauce	8.00	52.00
<b>Vom Kalb</b>		
<b>Kalbsrahmgulasch</b> in Orangensauce	7.00	34.00
<b>Kalbsschulterbraten</b> mit Calvadossauce	7.00	34.00
<b>Züri-Geschnätzlets</b> Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Weissweinsauce	7.00	34.00
<b>Poulet</b>		
<b>Pouletragout kreolische Art</b> in Limettensauce mit Stangensellerie	5.00	29.00
<b>Poulet Tandorri</b> Pouletoberschenkel in Tandorrimarinade	5.00	29.00
<b>Paniertes Pouletschnitzel</b> klassisch, knusprig lecker mit hausgemachter Panierbrotmischung	5.00	29.00

### Fisch

Bitte fragen Sie nach unseren Tagesangeboten.

### Beilagen

Peterlikartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Basmatireis, Risotto, Carmague-Pilawreis, Butterreis oder die passende Pasta dazu.

### Gemüse

Marktfrische Gemüseauswahl, wie Spinat, Duett von Karotten, Federkohl, Spargel.  
Jede Saison hat ihren Reiz und unser Gemüselieferant liefert täglich frisch, gerne beraten wir sie diesbezüglich.

**Zu jedem Gericht können Sie die Beilagen auswählen.**

## Dessert

Unsere hauseigene Patisserie kreiert gerne Ihr Wunschdessert. Zusätzlich können wir feinste Patisserie von unserem Partnerbetrieb Café 1842 im Hause Schober anbieten.

<b>Tiramisu</b>	4.50
klassisch oder mit saisonalen Früchten	
<b>Schoggimousse</b>	4.50
zweifarbige	
<b>Saisonale Fruchtmousse</b>	4.50
Himbeer-, Erdbeer-, Cassismousse	
<b>Vegane Ingwer-Kokoscreme</b> 	4.50
<b>Kuchenwürfel</b>	4.50
Schoggi-, Schoggi-Marroni-, Rüepli-, Zitronenkuchen	
<b>Brownies und Blondies</b>	3.50
<b>Schoggimousetörtchen</b>	8.00
mit roter Apfelmousse im Haselnussmantel	

## Grillangebot mit dem Piaggio

Grillieren ist Leidenschaft, Spass und Genuss.

Bei schönem Wetter und Sonnenschein ist die Zeit zum Geniessen gekommen.

Das Beste: Wir kommen mit unserem Piaggio zu Ihnen und bieten:

pro Person

### Piaggio Grill

32.00

Wiedikerli, Kalbsbratwurst, Pouletsteak

Veganer Gemüsespiess

Brot, Ketchup, Senf

Kartoffelsalat

frische Blattsalate

Dessertrilogie

### Piaggio Festival

48.00

Wiedikerli, Kalbsbratwurst, Cervelat

Pouletsteak, Lachssteak

Tranchen vom Rindsentrecôte

Veganer Burger

Brot, Ketchup, Senf

Hummus

Baba Ganoush

Ajvar

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Saisonales Gemüse

Maiskolben

Kartoffel-, Randen-, Rüeblisalat

frischer Blattsalat

Asiatischer Glasnudelsalat

Artischocken-Tomatensalat

Tomaten-Mozzarellaplatte

Dessertrilogie





## Herbstmenüs

Ihr Abendanlass mit einem ansprechenden Menü  
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein persönliches Angebot.

### Menü Herbst I

52.00

#### Blattsalat

mit hausgebeizter Lachsforelle auf lauwarmen Linsen

#### Kürbiscremesuppe

mit Ingwer und Schlagrahm

#### Alpsteinpouletbrust (CH)

Thymian-Pilzsauce, Bratkartoffeln und Herbstgemüse

#### Zwetschgenkompott

mit Vanillequark

### Menü Herbst II

48.00

#### Herbstliche Salatvariation

mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons

#### Waldpilzconsommé

mit Gemüsejulienne

#### Hausgemachte Kürbis-Ravioli

auf einem Beet von frischem Spinat und Waldpilzen

#### Panna Cotta

mit Himbeercoulis



## Herbstbuffet

Sie wünschen sich ein bedientes Buffet, gerne stellen wir Ihnen auch ihr Wunschbuffet zusammen. Oder Ihnen gefällt bereits dieses Angebot.

pro Person  
65.00

### Saisonale Salatauswahl an Blatt- und angemachten Salaten Kürbiscremesüppchen

#### Vorspeisen

Wildterrine

Hirschsatzis

Ravioli

mit Pilzfüllung

Marinierte Pilze

#### Hauptgänge

Tranchen vom Wildschweinnierstück

Sauerbraten vom Hirsch

Rehgeschnetzeltes

Veganes Chili sin Carne

mit Kürbis von der Juckerfarm und BIO-Tofu

#### Saucen

Preiselbeersauce

Cognacrahmsauce

Wildsauce

Pilzsauce

#### Beilagen und Gemüse

Kartoffelgratin

Pilawreis

Linguini

Marktfrische Gemüseauswahl

#### Dessert

Fruchtsalat

Schoggimousse

Vegane Marronicreme

Rüeblikuchenwürfel



## Unser Festsangebot

Das erfolgreiche Jahr ausklingen lassen.  
Den Freunden, den Kollegen einfach mal Danke sagen.

Pro Person

### 5-Gang-Fest-Menü

99.00

#### Felchenterrine

im Noriblatt

#### Salatbouquet

mit Granatapfel-Vinaigrette

#### Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Gemüsejulienne und Sherry

#### Steinpilzrisotto vom Carmaguereis

mit Wachtelspiegelei

#### Niedergegartes Schweizer Rindsfilet

an Portwein-Bratensauce

#### Getrüffeltes Kartoffelstock

#### Sautierter Rosenkohl

und glasierte Karotten

#### Schokoladentörtchen mit rotem Apfelmus

Limettensorbet mit Wodka

Weihnachtssablés

### Veganes 5-Gang-Fest-Menü

79.00

#### Terrine von Topinambur

Karotten und Zucchini

#### Salatbouquet

mit Granatapfel-Vinaigrette

#### Pikantes Kürbissüppchen

im Ofen gebackene Pastinakenstreifen

#### Steinpilzrisotto vom Carmaguereis

mit Gemüsestrohi

#### Poelierter Quinoa-Rotkraut-Braten

mit Zwetschgen-Zwiebel-Confit

#### Hausgemachte Mandelkroketten

#### Sautierter Rosenkohl

und glasierte Karotten

#### Schokoladentörtchen mit rotem Apfelmus

Limettensorbet

Weihnachtssablés



## Getränkeangebot

Der Umwelt und Nachhaltigkeit zuliebe setzen wir auf Glas.

### Ohne Alkohol

<b>Hausgemachter Eistee</b>	100 cl	11.50
<b>Mineralwasser goba</b> laut / still	100 cl	5.00
<b>Coca Cola, Coca Cola zéro</b>	33 cl	4.50
<b>Rivella rot und blau, Tonic</b>	33 cl	4.50
<b>Orangensaft, Senator</b>	100 cl	9.50
<b>Ramseier Süssmost</b>	100 cl	9.50

### Mit Alkohol

<b>Ahoi Bier Belgian Blonde</b> 5.2%	33 cl	7.00
<b>Turbinenbräu Goldsprint</b> 5.2%	33 cl	6.00
<b>Schneider Weisse Hefeweizen</b> 5.4%	50 cl	8.00
<b>San Miguel</b> 5.4%	33 cl	6.00

### Schaumweine und Prosecco

<b>Prosecco Brut Treviso, Il Colle DOC / 11% Vol.</b> 75 cl	39.00
Traubensorte: Glera (Prosecco) Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant, angenehmer Nachklang	
<b>Watter Brut Blanc de Blancs AOC Zürich / 12% Vol.</b> 75 cl	55.00
Traubensorte: Riesling - Sylvaner (Müller - Thurgau) Feine Perlage, angenehme Aromatik. Auf dem Gaumen dezente Restsüsse, welche diesem exklusiven Schaumwein seine Fülle verleiht	

### Weisswein

<b>Chardonnay AOC Genève CH Landolt / 12.5% Vol.</b> 75 cl	25.50
Traubensorte: Chardonnay Steinfrüchte, am Gaumen lebendig, harmonisch mit feinem Abgang	
<b>Mythos rosé VdP Suisse Landolt Weine / 12% Vol.</b> 75 cl	26.50
Traubensorte: Assemblage aus lokalen Traubensorten Intensives Lachsrot, in der Nase frische Aromen von Waldbeeren. Im Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll zugleich, frischer Abgang	
<b>Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet / 12.5% Vol.</b> 75 cl	26.50
Traubensorte: Sauvignon blanc Leuchtend grünliche Reflexe, florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, Zitrusfrüchte, rassig und knackig, gut ausgewogen, frischer Abgang	

### Weisswein

<b>Signum / 12.3% Vol. 75 cl</b>	35.50
Hauswein Stiftung Arbeitskette Weingut Gehring, Zürcher Unterland Traubensorte: Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc und Federweisser (Pinot Noir) Mild und elegant, blumige Frucht	
<b>Roero Arneis, DOCG / 13.5% Vol. 75 cl</b>	37.50
Traubensorte: Arneis Strohgelblich mit Grünnoten, blumig und fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeere) sehr dezenter Bittermandelgeschmack	
<b>Watter Riesling – Sylvaner AOC Zürich / 12% Vol. 75 cl</b>	42.50
Traubensorte: Riesling - Sylvaner (Müller - Thurgau) Frisches Bouquet nach weissen Blumen und Zitrus, weich und rund mit harmonischer Säurestruktur	

### Rotwein

<b>Signum Rouge, Sélection Arbeitskette / 12.5% Vol. 75 cl</b>	39.50
Schwarzenbach Weinbau, Meilen Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon Fruchtbetont, schwarze Kirschen im Gaumen, dichter Körper	
<b>Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri / 14.5% Vol. 75 cl</b>	36.50
Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz, dicht und kraftvoll am Gaumen	
<b>Watt else Cuvée AOC Zürich / 13% Vol. 75 cl</b>	42.50
Traubensorte: Blauburgunder & Dornfelder Sattes Violettrot, Waldbeeren, Holunder und Cassis, fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen	

Gerne bieten wir Ihnen eine weitere Auswahl an erlesenen Weinen an.

### Grundkosten

pro Person

**Grundgedeck für Anlässe im Festsaal** (Mieter vom startup space) 10.00  
Teller, Gläser, Besteck, Tischdecken, Chafing dish, Abfallentsorgung

**Grundgedeck für Anlässe im Festsaal** (externe Gäste, die den Festsaal mieten) 15.00  
Teller, Gläser, Besteck, Tischdecken, Chafing dish, Abfallentsorgung

### Personalkosten

Benötigen Sie Personal für Ihren Anlass, gerne stellen wir Ihnen eine Offerte zusammen.

### AGB

#### Annulationsbedingungen

Bis 30 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

29 bis 8 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

7 bis 0 Tage: Zahlung von 50% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss,  
fallen keine Kosten an.

#### Deklarationen

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fleischprodukte.  
Allergene, Intoleranzen und Fleischdeklaration können unter catering@arbeitskette.ch  
erfragt werden und werden bei der schriftlichen Offertenstellung erwähnt.

Schlieren, im Mai 2021

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072