



catering
stark.

Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.

stark catering - der neue Stern am 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 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 Catering-auftrag gleichzeitig wertvolle Entwicklungsmöglichkeiten.

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

Uwe Schmidt
Betriebsleiter



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, gemahlenen Nüssen

Mousse vom Sillsitzer Steinsalz aus dem Toggenburg mit Pumpernickel

Mostbröckli-Tatar auf Pumpernickel

Landrauchschinken mit Mascarpone

Crêpes mit Lachs, Spinat und Frischkäse

Rauchlachsterrine 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, Apfelwürfel, 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

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

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

Linsencurry

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

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

Mehrkorn-Randenbratlinge

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

mit Kräutersauce



	Fingerfood	Hauptgang
Vegetarisch		
Zucchetti-Kartoffel-Taler mit erfrischendem Kräuterquark	5.00	25.00
Gersotto mit saisonalem Gemüse und Sbrinz	5.00	25.00
Spinatlasagne mit Trockentomaten	5.00	25.00
Fleisch		
Vom Schwein		
Schweinsbraten in kräftiger Bratensauce	5.00	25.00
Schweinsgeschnetzeltes in Weissweinrahmsauce mit grünem Pfeffer	5.00	25.00
Knuspriger Schweinebauch knusprige Kruste, saftiges Fleisch, dazu hausgemachtes Chutney	5.00	25.00
Vom Rind		
Braten vom Rindsschulterspitz in Bratensauce mit Gemüsebrunoise	6.00	32.00
Rinds-Stroganoff Rindsragout, Champignons, Perlzwiebeln, Essiggurken, Peperoni	6.00	32.00
Tranchen vom Rindsfilet mit Schokoladen-Chilisauce	8.00	52.00
Vom Kalb		
Kalbsrahmgulasch in Orangensauce	7.00	34.00
Kalbsschulterbraten mit Calvadossauce	7.00	34.00
Züri-Geschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Weissweinsauce	7.00	34.00
Poulet		
Pouletragout kreolische Art in Limettensauce mit Stangensellerie	5.00	29.00
Poulet Tandorri Pouletoberschenkel in Tandorrimarinade	5.00	29.00
Paniertes Pouletschnitzel 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 haus eigene Patisserie kreiert gerne Ihr Wunschdessert. Zusätzlich können wir feinste Patisserie von unserem Partnerbetrieb Café & Conditorei 1842 anbieten.

Tiramisu	4.50
klassisch oder mit saisonalen Früchten	
Schoggimousse	4.50
zweifarbige	
Saisonale Fruchtmousse	4.50
Himbeer-, Erdbeer-, Cassismousse	
Vegane Ingwer-Kokoscreme 	4.50
Kuchenwürfel	4.50
Schoggi-, Schoggi-Marroni-, Rüebl-, Zitronenkuchen	
Brownies und Blondies	3.50
Schoggimousetörtchen	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

Wildterriner

Hirschsalzis

Ravioli

mit Pilzfüllung

Marinierte Pilze

Hauptgänge

Tranchen vom Wildschweinnierstück

Sauerbraten vom Hirsch

Rehgeschnetzelt

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

Getrübelter 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

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

Mit Alkohol

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

Schaumweine und Prosecco

Prosecco Brut Treviso, Il Colle DOC / 11% Vol. 75 cl	39.00
Traubensorte: Glera (Prosecco) Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Angenehmer Nachklang	
Watter Brut Blanc de Blancs AOC Zürich / 12% Vol. 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

Chardonnay AOC Genève CH Landolt / 12.5% Vol. 75 cl	25.50
Traubensorte: Chardonnay Steinfrüchte, am Gaumen lebendig, harmonisch mit feinem Abgang	
Mythos rosé VdP Suisse Landolt Weine / 12% Vol. 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	
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet / 12.5% Vol. 75 cl	26.50
Traubensorte: Sauvignon blanc Leuchtend grünliche Reflexe, florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, Zitrusfrüchte, rassig und knackig, gut ausgewogen, frischer Abgang	

Weisswein

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

Rotwein

Signum Rouge, Sélection Arbeitskette / 12.5% Vol. 75 cl	39.50
Schwarzenbach Weinbau, Meilen	
Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon	
Fruchtbetont, schwarze Kirschen im Gaumen, dichter Körper	
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri / 14.5% Vol. 75 cl	36.50
Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon	
Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz, dicht und kraftvoll am Gaumen	
Watt else Cuvée AOC Zürich / 13% Vol. 75 cl	42.50
Traubensorte: Blauburgunder & Dornfelder	
Sattes Violetrot, 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 Apéro's und Kaffeepausen

5.00

Stehtische mit Hussen, Kaffeemaschine, Gläser, Servietten

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

Blumengestecke, Tischschmuck wird nach Aufwand separat verrechnet.

Personalkosten

pro Stunde

Anlass-Leitung (Fachteam)

65.00

Mitarbeiter (Service und Küche)

47.50

Bei Anlässen mit Mitarbeitenden wird immer eine Anlass-Leitung verrechnet.

Die Zeitrechnung beginnt mit dem Beginn der Veranstaltung und endet mit dem Ende der Veranstaltung. In der Offerte wird immer mit einer Annahme gerechnet.

Die effektive Zeit wird am Ende des Anlasses mit dem Gastgeber besprochen.

Lieferkosten

per 15 Minuten

Transport (mit Fahrer)

28.50

AGB

Änderung der Gästezahl und Auswahl

Bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

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 März 2022

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072