

# Autogrill Catering & Events

Ihr Event am Zürich Flughafen



# Unser Angebot

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Willkommen .....                            | 2  |
| Apéro-Packages .....                        | 4  |
| Fingerfood & Sweets .....                   | 6  |
| Buffet-Angebote .....                       | 8  |
| Menuvorschläge .....                        | 12 |
| Kaffeepausen .....                          | 14 |
| Getränke .....                              | 16 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) ..... | 20 |



## Ihr Anlass in besten Händen

Erleben Sie unvergessliche Momente, feines Essen und gepflegte Gastfreundschaft. Unsere stylischen Locations bieten Ihnen eine einzigartige Kulisse, in der die Faszination des Fliegens auf kulinarische Highlights trifft.

Unser Angebot umfasst abwechslungsreiche, frische Gerichte aus der Region und aus aller Welt.

### Planen Sie ein Event ab 10 Personen?

Ob Tagung, Firmen-Apéro, Geburtstag oder Party – wir haben das passende kulinarische Konzept für Sie. Gerne beraten wir Sie persönlich und unterstützen Sie bei der gesamten Organisation.



Lassen Sie uns gemeinsam planen:

### Anja von Känel & Selina Egli

Event Sales Team

+41 76 280 98 98

[events.zurichflughafen@autogrill.net](mailto:events.zurichflughafen@autogrill.net)

Allergene:



Preise in CHF, MwSt. inklusive





## Apéro-Packages

ab 10 Personen







## Bella Italia

26.– pro Person

### Leicht und Mediterran

Crostini mit Tomate & Basilikum

Crostini mit Prosciutto Crudo

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto

Parmesan-Möckli mit Trüffelöl



## Taste of Orient

39.– pro Person

### Würzig und Aromatisch

Falafel, Hummus und Taboulé

Pita-Brot mit Dips

Marinierte Oliven

Marinierter Feta

Gefüllte Weinblätter

Fleischbällchen in Tomatensauce

Würzige Merguez auf weissem Bohnenpüree



## Schwiizer Liebi

49.– pro Person

### Herzhaft und Traditionell

Mini-Schinkengipfeli

Mini-Chäsüchli

Rinds-Tartar auf Crostini

Wiedikerli (Stadtzürcher Bratwurst-Spezialität)

Säntis Plättli

Dreierlei Fleisch (Crudo, Cotto, Salami) &  
zweierlei Schweizer Käse (Gruyère AOP, Emmentaler),  
serviert mit Sauergemüse

Käsewaffel mit Bündnerfleisch

Mini-Crèmeschnitte

Mini-Mousse au Chocolat



## Fingerfood & Sweets

Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen-Sorte







## Fingerfood

pro Stück

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Saisonale Suppe, Espressotasse       | 4.00 |
| Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce | 5.50 |
| Rindstatar im Cornet                 | 7.00 |
| Lachstatar im Cornet                 | 7.00 |
| Saisonales Risotto                   | 8.00 |
| Mini-Burger mit Pulled Pork          | 8.00 |



## Sweets

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Mini Pastel de Nata      | 4.50 |
| Mini-Crèmeschnitte       | 5.00 |
| Mini-Panna-Cotta         | 5.00 |
| Mini-Mousse-au-Chocolat  | 5.00 |
| Mini-Éclair              | 5.00 |
| Schokoladen-Kokos-Kuchen | 5.00 |



## Mini Brötli

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Tomate, Salatgurke und Kräuterfrischkäse | 4.50 |
| Lollo, Salami und Salatgurke             | 4.50 |
| Prosciutto Cotto und Gurke               | 4.50 |
| Prosciutto Crudo und Rucola              | 5.00 |
| Prosciutto Cotto, Gruyère AOP und Butter | 5.00 |
| Lachs und Avocado                        | 5.00 |



## Buffet-Angebote

Ab 10 Personen







## Vitality Bowl Buffet

38. – pro Person

### Kreieren Sie Ihre ganz persönliche Lieblings-Bowl

Unser Buffet bietet Ihnen unzählige Kombinationsmöglichkeiten aus frischen Grundlagen, knackigem Gemüse, hochwertigen Proteinen und feinen Toppings.

#### Die Basis

Couscous · Quinoa · Jasminreis · Ebly

#### Die Proteine

Rindshackfleisch (Bulgogi-Style) · Teriyaki-Poulet · Kabeljau-Kroketten · Geräucherter Tofu

#### Das Gemüse & die Extras

Kichererbsen · Tomaten · Gurken · Peperoni · Edamame · Wakame · Mais · Lattich · Mango · Sojasprossen · Feta · Karottenstreifen

#### Der Crunch

Sesam · Geröstete Erdnüsse · Geröstete Cashewnüsse

#### Die Dressings

Bulgogi-Sauce · Sesam-Dressing · Honig-Senf-Dressing · Limetten-Minz-Dressing





## Signature Grill Buffet

68.– pro Person

Geniessen Sie ein abwechslungsreiches Grillerlebnis mit einer feinen Auswahl an marinierten Fleischspezialitäten, frischen Meeresfrüchten, knackigen Salaten und herzhaften Beilagen.

### Vom Grill

Rinds-Entrecôte (120 g) in Kräutermarinade

Pouletbrust (60 g) in Teriyaki-Marinade

Crevetten (60 g) in Ponzu-Marinade

Lammkotelett (60 g) mit Knoblauch und Rosmarin

Grill-Bratwurst (90 g)

### Knackige Salate

Eisbergsalat • Mischsalat • Kartoffelsalat • Maissalat • Rüblistreifen •

Tomaten • Gurken • Kichererbsen • Edamame

### Saucen & Dressings

Balsamico-Dressing • French-Dressing • Kräuterbutter • Kräuterquark • Senf • Ketchup

### Beilagen & Brot

Ofenfrisches Zwirbelbrot & Butter • Gegrillte Maiskolben • Baked

Potatoes • Buntes Grillgemüse

### Dessert

Frischer Fruchtsalat • Luftige Quarkcreme mit Fruchtcoulis



## **“Pasta e Basta” Spaghetti à discretion**

52.– pro Person

Erleben Sie einen italienischen Klassiker ganz unkompliziert und vielseitig. Starten Sie mit einer feinen Auswahl an Antipasti, genießen Sie frische Pasta mit vier verschiedenen Saucen und runden Sie das Menü mit einem süßen Dessert ab.

### **Vorspeise**

Feine Antipasti-Platte

### **Spaghetti mit**

**Carbonara** – der cremige Klassiker mit Speck und Ei

**Bolognese** – traditionell eingekochte Rindshacksauce

**Poulet-Tomatenrahm** – zarte Pouletwürfel in einer cremigen Tomatenrahmsauce

**Pesto** – aromatisches Basilikumpesto

### **Dessert**

Klassisches Tiramisu



## Menuvorschläge

Ab 10 Personen



## **Gate 1**

### **Leicht & Frisch**

52.– pro Person

#### **Vorspeise**

Gemischter Blattsalat an unserem Hausdressing

#### **Hauptgang**

Gebratene Maispouardenbrust auf sommerlichem  
Ratatouille und cremiger Zitronen-Polenta

#### **Dessert**

Lauwarme Tarte Tatin serviert mit Vanilleglace und feiner  
Karamellsauce

---

## **Gate 2**

### **Der Schweizer Klassiker**

59.– pro Person

#### **Vorspeise**

Saisonale Suppe mit feiner Einlage

#### **Hauptgang**

Klassisches Zürcher Geschnetzeltes serviert mit  
knuspriger Kartoffelrösti

#### **Dessert**

Cremige Panna Cotta mit fruchtigem Himbeercoulis und  
frischen Beeren

---

## **Gate 3**

### **Das First-Class-Menü**

69.– pro Person

#### **Vorspeise**

Knackiger Rucolasalat an Himbeerdressing mit Quinoa,  
gerösteten Cashewnüssen und gehobeltem Parmesan

#### **Hauptgang**

Zartes, am Stück gegartes Rinds-Entrecôte an kräftigem  
Estragonjus, dazu Bimi und Rosmarinkartoffeln

#### **Dessert**

Luftiges Mousse au Chocolat verfeinert mit Krokant und  
Beerenragout



## Kaffeepausen

Ab 10 Personen



## Coffee Check-In

### Kaffee & Gipfeli

8.90 pro Person

Frisch gebrühter Kaffee, feine Teeauswahl und  
ofenfrische Buttergipfeli

### Kaffee & Süsses

9.90 pro Person

Frisch gebrühter Kaffee, feine Teeauswahl und ofenfrisches Süss-  
gebäck

---

## Kaffeepauschalen

### Kurzstrecke

1/2 Tag (4 Stunden)

#### Kaffee & Gipfeli

18.– pro Person

Kaffee, Tee und ofenfrische Gipfeli\*

#### Kaffee & Süsses

19.– pro Person

Kaffee, Tee und feines Süssgebäck\*\*

### Langstrecke

1 Tag ( 8 Stunden)

#### Kaffee & Gipfeli

20.90 pro Person

Kaffee, Tee und ofenfrische Gipfeli\*

#### Kaffee & Süsses

21.90 pro Person

Kaffee, Tee und feines Süssgebäck\*\*

### Upgrades

Fruchtsalat

+5.90 pro Person

Birchermüesli

+5.90 pro Person

\* Wählen Sie zwischen Butter- oder Laugengipfel

\*\* Wählen Sie zwischen Mandelgipfel, Schoggigipfel oder Brownie



## Getränke



## Soft Drinks

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Valser Classic 75 cl        | 8.90 |
| Valser Silence 75 cl        | 8.90 |
| Homemade Lemonade 30 cl     | 5.90 |
| Homemade Lemonade 50 cl     | 6.90 |
| Homemade Iced Tea 30 cl     | 5.90 |
| Homemade Iced Tea 50 cl     | 6.90 |
| Ramseier Apfelschorle 33 cl | 5.90 |
| Coca-Cola 33 cl             | 5.90 |
| Coca-Cola Zero 33 cl        | 5.90 |
| Fanta 33 cl                 | 5.90 |
| Sprite 33 cl                | 5.90 |
| Rivella Rot 33 cl           | 5.90 |
| Rivella Blau 33 cl          | 5.90 |
| Red Bull 25 cl              | 6.20 |

---

## Säfte

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Orange Juice 1l | 14.00 |
|-----------------|-------|

---

## Cocktails

|               |       |
|---------------|-------|
| Aperol Spritz | 15.50 |
| Hugo          | 15.50 |
| Gin Tonic     | 15.50 |
| Virgin Mojito | 12.50 |

---

## Sparkling

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC 10 cl | 11.50 |
| Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC 70 cl | 80.90 |
| Champagne Bollinger Special Cuvée brut 10 cl     | 18.90 |
| Champagne Bollinger Special Cuvée brut 70 cl     | 95.00 |



## Beer

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Zurich Airport Beer 33 cl            | 7.20 |
| Feldschlösschen alkoholfrei 33 cl 33 | 5.90 |
| Feldschlösschen 30 cl                | 5.50 |
| Feldschlösschen 50 cl                | 7.50 |
| Feldschlösschen Weissbier 30 cl      | 6.50 |
| Feldschlösschen Weissbier 50 cl      | 8.50 |
| Panaché 30 cl                        | 5.50 |
| Panaché 50 cl                        | 7.50 |

---

## Coffee

|                      |      |
|----------------------|------|
| Espresso             | 5.10 |
| Espresso Doppio      | 6.10 |
| Kaffee Crème Regular | 5.50 |
| Kaffee Crème Tall    | 6.20 |
| Samova Tee           | 6.90 |

---

## Wine

### White

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Pinot Grigio Collio DOC 75cl | 49.50 |
| Epesses Blonnaisses 75cl     | 54.00 |
| Floreado DOC 75cl            | 57.00 |
| Bogle Chardonnay CA 75cl     | 54.00 |

### Red

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Primoduca Primitivo di Manduria DOP 75cl                        | 49.00 |
| Grands Vins du Maraudeur AOC 75cl                               | 47.00 |
| Rioja Reserva DOC 75cl                                          | 62.00 |
| Valpolicella Classico Superiore Vineti Torbe - Ripasso DOC 75cl | 62.00 |





## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anlässe

Autogrill Schweiz AG, Postfach 2136, 8060 Zürich-Flughafen

### (1) Allgemeines

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten ausschliesslich für die Verträge der Autogrill Schweiz AG am Zürich-Flughafen (nachfolgend ATG genannt) im Zusammenhang mit einem Anlass vor Ort oder extern.

### (2) Rechte und Pflichten ATG

ATG bestätigt die Reservierung schriftlich und verpflichtet sich, den Anlass gemäss der gewünschten und bestätigten Dienstleistungen durchzuführen. ATG übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber.

ATG kann ab einem offerierten Betrag von 5'000 eine Vorauszahlung von 50 % verlangen. No-Shows werden zu 100% in Rechnung gestellt. Es werden keine Rabatte gewährt.

### (3) Rechte und Pflichten des Kunden

Damit ein Vertrag zustande kommt, muss der Kunde die schriftliche Bestätigung mit seiner Unterschrift und Datum versehen und an ATG zurücksenden. Die bestätigte Personenzahl dient als Richtzahl und kann bis -10 % angepasst werden.

Die genaue Personenzahl muss bis 2 Arbeitstage\* vor Beginn des Anlasses angegeben werden und dient der Rechnungsstellung. Die Rechnung ist innert 30 Tagen nach Ausstellungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

#### **(4) Catering-Preise**

Bei Veranstaltungen, die ausserhalb eines ATG-Betriebes oder in einem Betrieb ohne vorhandene Bedienung, stattfinden, werden Zusatzkosten verrechnet. Dasselbe gilt für einen Austragungsort eines normalerweise nicht bedienten Konzeptes. Die Zusatzkosten werden wie folgt verrechnet:

a. Service- und Küchenmitarbeiter vor Ort, nach Aufwand

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| - pro Mitarbeiter / Stunde bis 21.30 Uhr | 48.00 |
| - pro Mitarbeiter / Stunde ab 21.30 Uhr  | 56.00 |

b. Bankettleiter

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| - pro Mitarbeiter / Stunde bis 21.30 Uhr | 65.00 |
| - pro Mitarbeiter / Stunde ab 21.30 Uhr  | 65.00 |

c. Bereitstellungspauschale für Tischwäsche, Auf- und Abbau wird je nach Art und Aufwand des Anlasses verrechnet.

d. Abbau ab 21.30 Uhr wird nach Aufwand zusätzlich verrechnet

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| - pro Mitarbeiter / Stunde | 20.00 |
|----------------------------|-------|

e. Mietkonditionen Alter Kontrollturm, Terminal 1

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| - Raummiete bis 3 Stunden | 150.00  |
| - Raummiete bis 6 Stunden | 300.00  |
| - Raummiete ganzer Tag    | 600.00  |
| - Raummiete zweiter Raum  | +100.00 |

\* 1 Arbeitstag = 24 Stunden, Montag - Freitag, ohne Feiertage

#### **(5) Schäden und Haftung**

Der Kunde haftet für sämtliche Sach- und Personenschäden einschliesslich Folgeschäden, die während des Aufenthaltes durch ihn selbst, Beauftragten und Gästen gegenüber ATG, ihren Mitarbeitern oder Dritten verursacht werden. ATG wird von jeglicher Haftung gegenüber Dritten im Zusammenhang mit vom Kunden durchgeführten Veranstaltungen befreit. ATG haftet nicht für Gegenstände, welche vom Kunden, seinen Beauftragten oder Gästen eingebracht werden. Eine allfällige Versicherung ist Sache des Auftraggebers



## **(6) Werbung**

Zeitungsinsertate und sonstige Werbung mit Hinweis auf die ATG bedürfen grundsätzlich vorheriger, schriftlicher Zustimmung der ATG.

## **(7) Annullierung**

Der Anlass kann durch den Kunden bis 5 Arbeitstage\* vor dem Anlass kostenlos annulliert werden. Bei späterer Annullierung werden 100% der bestätigten Kosten verrechnet. Bereits entstandene Kosten für spezielle Dienstleistungen und Mobiliar können auch vor dieser Frist verrechnet werden.

ATG behält sich das Recht vor, bei Vorliegen einer Notfallsituation die Reservierung ohne Schadenersatzverpflichtung zu annullieren. In diesem Fall bemüht sich ATG, dem Kunden nach Möglichkeit einen anderen Raum als Ersatz zur Verfügung zu stellen. Hat die ATG Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

## **(8) Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

