

RENGGERGUT
Catering



Catering

Wir verbinden soziales
und kulinarisches Engagement.

Liebe Gourmet-Freunde

Sie planen einen Anlass, an dem Ihre Gäste kulinarisch auf Wolke sieben schweben sollen? Das trifft sich gut, denn genau dieses Ziel verfolgen wir mit unserem Catering-Angebot. Ob im Renggergut, das Ihnen abends und am Wochenende für eine geschlossene Gesellschaft zur Verfügung steht, oder in einem Lokal Ihrer Wahl: Unser Küchenteam kreiert täglich mit marktfrischen Zutaten leckere Gaumenfreuden für jeden Geschmack.

Renggergut-Schlemmergut: das Erfolgskonzept

Unsere Gäste schätzen vor allem die grosse Vielfalt unseres Speiseangebotes und die Tatsache, dass die Köstlichkeiten auch noch gesund sind – denn nur saisongerechte, ökologisch und ethisch verträgliche und deshalb möglichst naturbelassene Produkte finden den Weg in unsere Küche. Wenn immer möglich verwenden wir Produkte aus fairem Handel und alle unsere Weine stammen aus dem nahen Europa. Ein weiteres Plus sind unsere freundlichen und fachkundigen Mitarbeitenden, die mit grosser Begeisterung in die Gastgeberrolle schlüpfen.



Trägerschaft und sozialer Auftrag

Unsere Trägerschaft ist die Stiftung Arbeitskette mit Sitz in Zürich. Die Arbeitskette setzt sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Unsere Arbeitsplätze und die Lehrstellen sind Menschen mit IV-Leistungen vorbehalten. Die Stiftung Arbeitskette betreibt neben dem Renggergut und dem Cateringservice weitere vier Lokale in Zürich. Geleitet werden die Betriebe von qualifizierten Gastroprofis mit einer Ausbildung oder Vorkenntnissen im sozialen Bereich, die von Fachpersonen aus dem psychosozialen Bereich unterstützt werden. Unsere Gastronomiebetriebe werden nach betriebsökonomischen Kriterien geführt. Das bedeutet, dass sie kostendeckend sein müssen. Die Bundes- und Kantonsbeiträge decken ausschliesslich die Mehrkosten, welche sich aus dem Integrationsauftrag ergeben, also die Kosten für die Betreuung unserer Mitarbeitenden.



Lassen Sie sich beraten

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen- und Getränkeangebote. Bei Fragen oder für ein persönliches Gespräch nehmen sich Betriebsleiter Martin Scherrer oder der Bereichsleiter Catering, André Rietmann, gerne Zeit für Sie. Mit Freude heissen wir Sie und Ihre Gäste im Renggergut willkommen oder bringen die Gaumenfreuden mit unserem Cateringservice an den Ort Ihrer Wahl.

Restaurant Renggergut

Martin E. Scherrer
Betriebsleiter

Aperitif

Kalte und warme Köstlichkeiten

Apéro Häppchen Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Apéro Häppchen

pro Stück 2.80

- Focaccia** mit Frischkäse, Rohschinken, Auberginen und Tomaten
- Focaccia vegetarisch** mit Frischkäse, Pesto, Mozzarella, Zucchini und Tomaten
- Grillierte Zucchini** mit Fetakäse (Ziegen) gefüllt
- Alpkäse-Kugeln** im Haselnussmantel
- Kleine Pastetli** gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Kleine Pastetli** gefüllt mit Peperoni-Crème
- Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Spinat-Frischkäsefüllung
- Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit geräuchtem Lachs und Meerrettich
- Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Schinkenmousse
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli** mit Basilikumblatt
- Humus**, pikantes Kichererbsenmousse
- Polenta Pizza** mit Tomaten, Käse, Oliven
- Baba Ghanoush**, orientalisches Auberginenmousse mit Sesam
- Provenzalische Gemüsequiche** mit Peperoni, Zucchini, Zwiebeln und Kräuter
- Quiche Lorraine**, Käse-Zwiebelkuchen mit Speck
- Renggergut Hacktätschli** mit Barbecue-Sauce, warm serviert
- Canapés** assortiert mit Salami, gekochtem Schinken, Ei, Spargel, Lachs, Tuna

pro Stück 3.20

Apéro Häppchen

pro Stück 3.50

- Linsensalat** mit zweierlei Linsen und Gemüsewürfel
- Couscous-Salat** mit Tomaten, Gurken und Minze
- Käse-Frucht Spiessli**
- Mostbröckli-Tatar** auf Pumpernickel
- Landrauchschinken** mit Mascarpone (Ziegenziger) am Spiessli
- Krapfen** gefüllt mit Ratatouille
- Krapfen** gefüllt mit Hackfleisch
- Krapfen** gefüllt mit Zwiebeln und Speck
- Poulet Flügel**, warm serviert

Apéro Häppchen

pro Stück 3.70

- Minibrötli** mit Salami, gekochtem Schinken, Roastbeef, Lachs oder Antipasti
- Mini Brioche** gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse oder Schinkenmousse
- Geräuchte Entenbrust** mit Dörrfrüchten am Spiessli
- Apéro-Chüechli** mit Käse, warm serviert
- Apéro-Schinkengipfeli**, warm serviert
- Muffins** mit Trocken Tomaten und Kräutern
- Poulet Spiessli** pikant gewürzt, warm serviert

pro Stück 4.20

Kalt

Crudité , rohe Gemüsestengel mit Dipsauce	100g	4.80
Bureka , (Blätterteig-Schnecke) mit Oliven, Dörrtomaten und Käse	100g	7.50
Pizzaschnecken , Blätterteig	100g	7.50
Blätterteigflûtes , mit Käse und Sesam	100g	5.50
Gemischte Oliven , mariniert mit Kräutern	100g	8.00

Vorspeisen

Suppen und Salate



Kalte Suppen

2dl / 7.50

Gazpacho mit Gurken, Peperoni, Tomaten und Knoblauch

weitere kalte Suppen auf Nachfrage

Warme Suppen mit Haus Brot

2dl / 8.00

Tom Kha Gai thailändische Gemüsesuppe mit oder ohne Poulet-Schenkelragout

Rüebli-Orangensuppe aromatisiert mit Ingwer

Bündner Gerstensuppe mit Rohschinken und Gemüsewürfel
weitere warme Suppen auf Nachfrage



Salate mit Hausdressing und Haus Brot

pro Person

Saisonaler Blattsalat

7.80

Mit Cherrytomaten, Rüeblistreifen, Kernen und Sprossen

Salatbuffet

13.50

6 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)

Salatbuffet gross

19.50

9 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)



Hauptgang

Fleischgerichte

pro Person

Schweinefleisch

Hackbraten nach Art des Chefs

mit dreierlei Hackfleisch an Rotweinsauce

27.50

Schweinsbraten

an kräftiger Rotweinsauce

29.50

Schweinsgeschnetzeltes

an grüner Pfefferrahmsauce

29.50

Rindfleisch

Rindsvoressen „Stroganoff“

mit Champignons, Peperoni und Sauerrahm

32.00

Brasato alla Nonna

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsegewürfel

32.50

Lasagne al forno

21.50

Kalbfleisch

Kalbsrahmgulasch

mit Orangensauce

32.50

Zürigschnätzlets

mit Champignonrahmsauce

33.50

Glasierter Kalbsschulterbraten

mit Calvadosauce

32.50

Pouletfleisch

Gebratene Maispouardenbrust (Frankreich)

mit Limettensauce

29.50

Cassoulet Provençale

Pouletschenkel-Ragout

mit Oliven, Peperoni, Safran, Tomaten, Artischocken, Thymian und Kartoffeln

28.50

Thai Curry

Pouletschenkel-Ragout

an pikanter Curry-Kokossauce mit Zitronengras, Tomatenwürfeln und Auberginen

28.50

Lammfleisch- und Fischgerichte

Gerichte aus Schweizer Lammfleisch oder Schweizer Fischen auf Anfrage.

Zu allen Fleischgerichten, ausser Cassoulet Provençale, servieren wir eine Gemüse- und eine Stärkebeilage.

Beilagenauswahl:

Bramata Polenta, Basmatireis, Reis, Weissweinsrisotto, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Ebly, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Spätzli, Semmelknödel.



Hauptgang

Vegane und vegetarische Gerichte

pro Person

Vegetarische Dinkelbratlinge 25.50
mit sämiger Gorgonzolasauce

Vegetarisches Gersotto 24.50
mit Mischpilzen, Gemüsestreifen, Mascarpone und Parmesanspännen

Veganes, thailändisches, pikantes Gemüseragout 25.50
mit buntem Gemüse, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras und Koreander

Vegane Fajitafrikadellen 24.50

Veganes Linsencurry mit dreierlei Linsen, 25.50
saisonaalem Gemüse und Kokosmilch

Vegetarisches Gemüse „Stroganoff“ 25.50
mit Gemüse, Champignons, Peperoni und Sauerrahm

Vegetarische Gemüselasagne 25.50
mit sizilianischem Ratatouille



Buffets

Mittelmeer Buffet (ab 20 Personen)

pro Person 55.50

Kalt

Taboulé
Tapenade, Olivenpüree mit Sardellen
Hummus, pikantes Kichererbsenmousse
Auberginen-Püree
Tomaten-Gurkensalat mit frischer Minze
Artischocken-Tomatensalat
Marinierter Meerfisch
Tiropita-Krapfen mit Ratatouille
Falafel, frittierte Kichererbsenbällchen
Tzatziki

Warm

Köfte, Lammhackbällchen mit Harissa
Poulet mit Rosmarin
Krevetten mit Knoblauch und Kräutern
Ofenkartoffeln mit Kräutern

Dessert

Saisonaler Fruchtsalat
Tiramisu klassisch





Antipasti Buffet (ab 20 Personen)

pro Person 39.50

Kalt

Grilliertes Gemüse mit Auberginen, Peperoni und Zucchini
Auberginen-Piccata
Sautierte Austernpilze
Marinierte Artischocken
Gemischte Oliven mariniert mit Kräutern
Dörrtomaten
Balsamico-Zwiebeln
Meeresfrüchte-Salat mit Tomatenvinaigrette
Rucolasalat mit Parmesanspähen
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Teufelshörnli mit Frischkäse gefüllt



Asiatisches Buffet (ab 20 Personen)

pro Person 54.50

Warm

Tandoori Chicken, Poulet mit Joghurt
Rogan Josh, Lamm-Curry mit Spinat
Grünes Rindfleisch-Curry mit Auberginen
Veganes Linsen-Dal
Veganes Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch
Pak Choi, chinesischer Blätterkohl
Basmatireis



Kalt

Humus, pikantes Kichererbsenmousse
Baba Ghanoush, Auberginen-Püree mit Sesam
Glasnudelsalat mit Papaya

Dessert

Mango Lassi
Grillierte Ananas



Bei den Buffets verrechnen wir für Kinder:

Bis 6 Jahre gratis
Bis 12 Jahre halber Preis

Pauschale

Frühlings-Spargelmenu

pro Person 54.50

Spargel-Mozzarella-Salat mit Tomatenvinaigrette

Kalbschulterbraten mit Trüffelsauce

Kartoffelgratin

Duett von Spargeln

Spargelmousse mit Erdbeeren



Sommermenu

pro Person 54.50

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Salatbouquet

Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat an Safransauce

Gemüserieis

Zucchetti

Frische Erdbeeren und Panna Cotta



Herbstmenu

pro Person 52.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Rehpfeffer an Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut

Vermicelles mit Meringues

Wintermenu

pro Person 54.50

Randensuppe mit Sauerrahm

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce

Gratinierte Polentaecken

Duett von Karotten

Gebrannte Crème

Grill



Kleines Angebot (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 25.50

Kalbsbratwurst
Schweinsbratwurst
Schweinshalssteak
Kräuterbutter
3 Salate mit Brot
Baked potatoes mit Sauerrahm

Mittleres Angebot (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 32.50

Kalbsbratwurst
Schweinsbratwurst
Cervelat
Schweinshalssteak
Poulet Steak
Kräuterbutter
5 Salate mit Brot
Baked potatoes mit Sauerrahm



Grosses Angebot (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 41.50

Kalbsbratwurst
Schweinsbratwurst
Pfeffersteak (Schwein)
Pouletsteak
Lachssteak
Gemüsespiess
Haloumi Grillkäse
Kräuterbutter
7 Salate mit Brot
Baked potatoes mit Sauerrahm

Fruchtsalat

Vegetarisch

Bei allen Angeboten kann das Fleisch durch vegetarische Komponenten ersetzt werden.



Dessert

pro Penrso



Gebrannte Crème Portion 8.50

Tiramisu, mit Früchten Portion 8.50

Tiramisu, mit Früchten im Shot 4.50

Tiramisu, klassisch Portion 8.50

Tiramisu, klassisch im Shot 4.50

Schokoladenmousse Portion 8.50

Schokoladenmousse im Shot 4.50



Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten Portion 8.50

Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten im Shot 4.50

Panna cotta mit Fruchtcoulis im Shot 4.50

Maracujamousse im Shot 4.50

Vegane Ingwer-Kokoscrème im Shot 4.50

**Kuchen, Schokoladenkuchen, Schokoladen – Marronikuchen
Cheesecake, Rüebl- und Zitronenkuchen** 6.00



Dessertbuffet (ab 10 Personen)

Dessertbuffet mit 3 Sorten, nach Ihrer Wahl 11.50

Dessertbuffet mit 5 Sorten, nach Ihrer Wahl 15.50

Dessertbuffet mit 7 Sorten, nach Ihrer Wahl 19.50

Getränke



Mineral, Süssgetränke, Säfte, Bier, Kaffee, Tee, Weissweine

Mineral- und Süssgetränke

Mineralwasser laut mit Kohlensäure	150 cl	9.80
Mineralwasser still ohne Kohlensäure	150 cl	9.80
Appenzeller Citro	100 cl	8.00
Coca Cola, Coca Cola light, Rivella rot und blau	100 cl	8.00

Weitere Süssgetränke auf Anfrage

Säfte

Zamba Frucht-Saft , nach Tagesangebot	100 cl	16.00
Bio Süssmost , unfiltriert	100 cl	11.00
Orangensaft Michel , Fairtrade	100 cl	9.50

Bier

Amboss Bier	33 cl	4.50
Leermond Bier , alkoholfrei	33 cl	4.50

Kaffee, Tee und warme Getränke

Filter Kaffee	100 cl	19.50
Nespresso (Volutto, Ristretto und Koffeinfrei)	pro Kapsel	2.90
Tee Special-T mit diversen Geschmacksrichtungen		2.90

Bei Kaffee und Tee sind Becher, Rührstäbli, Zucker, Assugrin und Kaffeerahmportionen inklusive.

Glühwein , mit und ohne Alkohol	100 cl	27.00
Apfelpunch , mit und ohne Alkohol	100 cl	27.00

Weissweine und Prosecco

Prosecco Brut Treviso , Il Colle DOC / 11 % Vol. Valdobbiadene, il Colle, Glera	75 cl	37.50
---	-------	-------

Weissweine Schweiz

St-Saphorin Belle Dame , AOC / 12. % Vol. Lavaux, Landolt Weine, Chasselas Dezente Frucht, kraftvoller Körper mit weicher Fülle.	75 cl	37.50
---	-------	-------

Stadt Zürich Riesling-Sylvaner , AOC / 12 % Vol. Bürgli-Enge, Weingut Landolt, Müller - Thurgau	75 cl	39.50
---	-------	-------

Weisswein Italien

Roero Arneis , DOCG / 13.5 % Vol. Piemont, Cantina del Nebbiolo, Arneis Im Aroma blumig nach Flieder, Pfirsich und Johannisbeeren. Ein dezenter Hauch von Bittermandeln.	75 cl	35.50
--	-------	-------



Rotweine

Rotweine Schweiz

Stadt Zürich Blauburgunder, AOC / 13 % Vol. 75 cl 39.50
 Sonnenberg, Weingut Landolt
 Üppige Beerenaromatik mit finessenreichem Körper.
 Fruchtiger Geschmack mit harmonischem Finale.

Tre Corti Merlot Ticino, DOC / 13 % Vol. 75 cl 43.00
 "Sélection Arbeitskette"
 Tessin, Corti Nicola
 Fisches Bouquet nach Johannis- und Himbeeren.
 Sehr harmonisch, leicht, fruchtig und frisch.

Majorie Dôle du Valais, AOC / 13,5 % Vol. 75 cl 32.50
 Wallis, Landolt Weine, Gamay und Pinot Noir
 Dichte Gaumenstruktur, dunkles Rubinrot.
 Sehr kraftvoll mit schönen Vanille- und Himbeeraromen.

Rotweine Italien

Primitivo del Tarantino, IGT / 14.5% Vol. 75 cl 34.50
 Apulien, Landolt Weine, Zinfandel
 Tiefes purpurnes Rot. Geschmack nach Kirschen, Pflaumen,
 Brombeeren und Lebkuchengewürz. Ein Crescendo im Abgang.

Ripasso Valpolicella, Classico Superiore DOC / 14% Vol. 75 cl 39.00
 Veneto, Mote del Frà, Corvina Veronese und Rondinella
 Duft nach Sauerkirschen, Pfeffer, Lakritze und Zwetschgen.
 Ein gehaltvoller, vollmundiger Wein mit viel Tiefgang

Nero D'Avola, IGP Terre Siciliane / 14% Vol. 75 cl 35.50
 Sizilien, Funaro, Nero d'Avola und Shiraz
 Intensives Fruchtroma. Kraftvoll im Antrunk.
 Reichhaltig im Körper mit ausgewogener Struktur.

Rotweine Spanien

Paco Garsia Rioja, DOCa / 13% Vol. 75 cl 35.50
 Rioja, Tempranillo und Garnacha
 Intensives Rubinrot. Geschmack nach reifen Früchten wie nach Zwetschgenkompott.
 Viel Körper mit einem würzigen und intensiven Finale.

Valduera Crianza, DO / 14% Vol. 75 cl 43.50
 Ribera del Duero, Valduero, Tempranillo
 Kräftiger Wein, weiche Fruchtfülle am Gaumen mit einer schönen
 Eleganz und Tanninstruktur.
 Mit diesem Barriqueausbau erhielt er 89 Punkte im Wine Spectator.

Rotwein Frankreich

Domain de la Jasse Vieille vignes, VdP d' Oc / 14% Vol. 75 cl 37.50
 Languedoc, Domaine de la Jasse, Cabarnet Sauvignon und Merlot
 Ausgewogene Fruchtkombination, erinnert an einen kräftigen Pauillac
 aus dem Bordeaux. Dieser Barriqueausbau bringt ein sehr intensives und aromatische
 Bouquet hervor.



Geschirr und Zubehör

Grundgedeck, Warmhaltegeräte, Gläser, Grill,
Festbänke, Tischwäsche, Entsorgung

pro Stück / Person

Grund Gedeck

pro Person 20.00

Beinhaltet:

3 Porzellanteller div. Grössen, 3 Chromstahlgabeln,
3 Chromstahlmesser, 2 Chromstahlöffel, 2 Universale Gläser

Weiteres Porzellangedeck und Chromstahlbesteck auf Anfrage.

Besteck 3er Set (aus biologisch abbaubaren Produkten)

3.50

Palmbblatt Teller verschiedene Grössen (biologisch abbaubar)

12 cm Durchmesser

1.30

18 cm Durchmesser

1.50

22 cm Durchmesser

1.70



Apéro Platte mit Glashalter (Kunststoff, Mehrweg)

1.00

Kartonteller (für Apéro)

0.10

Kerzenrechaud mit Teelichter und Streichhölzer

2.50

Chafing Dish, Warmhaltegerät

25.00

Universalglas, wenn Getränke durch uns geliefert

0.60

Universalglas, wenn keine Getränke durch uns geliefert

1.20

Gas Grill, inklusiv Gas und Reinigung

120.00

Festbankgarnitur, (1 Tisch 0.60m x 2.00m und 2 Bänke 0.40m x 2.00m)

30.00

Stelltisch, rund (0.80 m Durchmesser)

25.00

Nespresso, Kaffee - und Teemaschine

15.00

Stoffserviette, weiss

2.50

Stofftischuch, weiss klein, Napperon (1m x 1m)

12.00

Stofftischuch, weiss gross (2m x 1.20m)

16.00

Abfallentsorgung pro 35 Liter Sack
(wenn nicht vor Ort entsorgt werden kann)

5.00



Herkunftsdeklaration

Außer der Maispoulardenbrust, welche aus Frankreich kommt, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

Mitarbeiter und Transporte

Mitarbeiter pro Stunde

Anlass Leitung (Fach Team) bis 24.00 Uhr	70.00
Anlass Leitung (Fach Team) ab 24.00 Uhr	90.00
Mitarbeiter (Service und Küche) bis 22.00 Uhr	45.00
Mitarbeiter (Service und Küche) ab 22.00 - 24.00 Uhr	55.00
Mitarbeiter (Service und Küche) ab 24.00 Uhr	90.00

Die Zeitrechnung beginnt beim Eintreffen vor Ort.

In der Offerte wird immer mit einer Annahme gerechnet.

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

Transport pro ¼ Stunde

Transportfahrzeug (VW T5 gekühlt, Ford gekühlt oder Mobility ungekühlt)	27.00
Personentransport (Ford 7 Personen oder Mobility 5 Personen)	27.00

Konditionen und AGB's



Änderung der Gästezahl und Auswahl:

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

Mitarbeiter:

Bei Anlässen mit Mitarbeitenden wird immer eine Anlassleitung verrechnet.

Annulationen:

Bis 30 Tage vorher:	Absagen ohne Kostenfolge
29 bis 15 Tage vorher:	300 Franken Entschädigung
Ab 14 Tagen vorher:	500 Franken Entschädigung

Januar 2018

Gesamte Mappe:

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072