

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 kreierte 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.

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 2.90

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 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 3.70

Linsensalat mit zweierlei Linsen und Gemüsewürfel

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minze

Käse-Frucht Spiessli

Mostbröckli-Tatar auf Pumpernickel

Landrauchschinken mit Mascarpin (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 3.80

Minibrötli mit Salami, gekochtem Schinken, Roastbeef, Lachs oder Antipasti

Mini Brioches 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 6.50

Gemischte Oliven, mariniert mit Kräutern 100g 8.00



Vorspeisen

Suppen und Salate



Kalte Suppen

2dl / 8.00

Gazpacho mit Gurken, Peperoni, Tomaten und Knoblauch

1

weitere kalte Suppen auf Nachfrage

Warme Suppen mit Haus Brot

2dl / 8.50

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

8.20

Mit Cherrytomaten, Rüblistreifen, Kernen und Sprossen

Salatbuffet

14.50

6 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)

Salatbuffet gross

21.50

9 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)

Hauptgang

Fleischgerichte

pro Person

Schweinefleisch

Hackbraten nach Art des Chefs

mit dreierlei Hackfleisch an Rotweinsauce

29.50

Schweinsbraten

an kräftiger Rotweinsauce

29.50

Schweinsgeschnetzeltes

an grüner Pfefferrahmsauce

29.50

Rindfleisch

Rindsvoressen „Stroganoff“

mit Champignons, Peperoni und Sauerrahm

33.50

Brasato alla Nonna

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsewürfel

32.50

Lasagne al forno

26.50

Kalbfleisch

Kalbsrahmgulasch

mit Orangensauce

33.50

Zürigschnätzlets

mit Champignonrahmsauce

33.50

Glasierter Kalbsschulterbraten

mit Calvadossauce

33.50

Pouletfleisch

Gebratene Maispouardenbrust (Frankreich)

mit Limettensauce

Tagespreis

Cassoulet Provençale

Pouletschenkel-Ragout

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

31.50

Thai Curry

Pouletschenkel-Ragout

an pikanter Curry-Kokossauce mit Zitronengras, Tomatenwürfeln und Auberginen

29.50

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, Weissweinrisotto, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Eibly, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Spätzli, Semmelknödel.



Hauptgang

Vegane und vegetarische Gerichte

pro Person

Vegetarische Dinkelbratlinge mit sämiger Gorgonzolasauce	25.50
Vegetarisches Gersotto mit Mischpilzen, Gemüsestreifen, Mascarpone und Parmesanspähen	24.50
Veganes, thailändisches, pikantes Gemüseragout mit buntem Gemüse, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras und Koreander	27.50
Vegane Fajitafrikadellen	24.50
Veganes Linsencurry mit dreierlei Linsen, saisonaem Gemüse und Kokosmilch	26.50
Vegetarisches Gemüse „Stroganoff“ mit Gemüse, Champignons, Peperoni und Sauerrahm	26.50
Vegetarische Gemüselasagne mit sizilianischem Ratatouille	25.50



Buffets

Mittelmeer Buffet (ab 20 Personen)

pro Person 57.50

Kalt

Taboulé
Tapenade, Olivenpüree mit Sardellen
Humus, 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 41.50

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 57.50

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 10 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
Gemüsereis
Zucchetti

Frische Erdbeeren und Panna Cotta

Herbstmenu

pro Person 54.50

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 27.50

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

Mittleres Angebot (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 35.00

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

Grosses Angebot (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 43.50

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 Person

Gebrannte Crème	Portion	8.50
Tiramisu, mit Früchten	Portion	8.50
Tiramisu, mit Früchten	im Shot	4.80
Tiramisu, klassisch	Portion	8.50
Tiramisu, klassisch	im Shot	4.80
Schokoladenmousse	Portion	8.50
Schokoladenmousse	im Shot	4.80
Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten	Portion	8.50
Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten	im Shot	4.80
Panna cotta mit Fruchtcoulis	im Shot	4.80
Maracujamousse	im Shot	4.80
Vegane Ingwer-Kokoscrème	im Shot	4.80
Kuchen, Schokoladenkuchen, Schokoladen – Marronikuchen Cheesecake, Rüeibli- und Zitronenkuchen		7.00
Dessertbuffet (ab 10 Personen)		
Dessertbuffet mit 3 Sorten, nach Ihrer Wahl		12.80
Dessertbuffet mit 5 Sorten, nach Ihrer Wahl		16.80
Dessertbuffet mit 7 Sorten, nach Ihrer Wahl		20.80



Getränke

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

Mineral- und Süssgetränke

Mineralwasser laut mit Kohlensäure	150 cl	7.50
Mineralwasser still ohne Kohlensäure	150 cl	7.50
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	9.50
Orangensaft Michel , Fairtrade	100 cl	9.50

Bier

Turbinenbräu Goldsprint	33 cl	5.00
Leermond Bier , alkoholfrei	33 cl	5.00

Kaffee, Tee und warme Getränke

Filter Kaffee	100 cl	19.50
Nespresso (Voluta, Ristretto und Koffeinfrei)	pro Kapsel	3.10
Sirocco Tee mit diversen Geschmacksrichtungen	pro Beutel	3.50

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

Glühwein , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00
Apfelpunch , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00

Weissweine und Prosecco

Prosecco Brut Treviso , Il Colle DOC / 11 % Vol. Valdobbiadene, il Colle, Glera	75 cl	39.00
---	-------	-------

Weissweine Schweiz

Signum, Stiftung Arbeitskette / 12. % Vol. Weingut Gehring, Zürcher Unterland Assemblage mit Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc und Federweisser (Pinot Noir)	75 cl	35.50
---	-------	-------

Stadt Zürich Riesling-Sylvaner , AOC / 12 % Vol. Bürgli-Enge, Weingut Landolt, Müller - Thurgau	75 cl	41.00
---	-------	-------

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	37.50
--	-------	-------



Rotweine

Rotweine Schweiz

Stadt Zürich Blauburgunder, AOC / 13 % Vol. 75 cl 41.00
 Sonnenberg, Weingut Landolt
 Üppige Beerenaromatik mit finessenreichem Körper.
 Fruchtiger Geschmack mit harmonischem Finale.

Tre Corti Merlot Ticino, DOC / 13 % Vol. 75 cl 44.00
 "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 36.50
 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 41.50
 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 37.50
 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 37.50
 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 39.50
 Languedoc, Domaine de la Jasse, Cabernet 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

150.00

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

30.00

Stelltisch, rund (0.80 m Durchmesser) inkl. Husse und Napperon

35.50

Nespresso, Kaffee - und Teemaschine

15.00

Stoffserviette, weiss

2.50

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

12.00

Stofftischtuch, weiss gross (2m x 1.20m)

16.00

Abfallentsorgung pro 35 Liter Sack

5.00

(wenn nicht vor Ort entsorgt werden kann)



Deklarationen

Außer der Maispoulardenbrust, welche aus Frankreich kommt, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch. Allergene und Intoleranzen können unter renggergut@arbeitskette.ch erfragt werden und werden bei der schriftlichen Offert Stellung erwähnt.

Mitarbeiter und Transporte

Mitarbeiter pro Stunde

Anlass Leitung (Fach Team) bis 24.00 Uhr	65.00
Anlass Leitung (Fach Team) ab 24.00 Uhr	90.00
Mitarbeiter (Service und Küche) bis 22.00 Uhr	47.50
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

Transport inkl. Fahrzeug 28.50
(VW T5 gekühlt, Ford gekühlt oder Mobility ungekühlt)

Personentransport 28.50
(Ford oder Mobility für 5 Personen)

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.

Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten
39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung
29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung
13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung
Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Februar 2020

Gesamte Mappe:

Preisänderungen vorbehalten
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072

