



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>



Cocktails & Apéros	3/4
Apérobuffets	5
Vorspeisen	6/7
Hauptspeisen à la Carte	8
Fondue	9
Desserts	10/11
In der Riesenpfanne zubereitet	12
Leichte warme Buffets	12
Kleine warme Buffets	13
Buffets Schweiz	14/15
Buffets Italien	16
Buffet Österreich und Buffet Australien	17
Buffet Asiatisch und Buffet Südseeraum	18
Buffet Indisch und Buffet 1000 & 1 Nacht	19
Gourmet Fischbuffet	20
Grillbuffet und Grillbuffet American	21
Zusammengestellte Menus	22
Getränke à la Carte	23
Weine und Schaumweine	24–26
Alles zum Mieten	27/28
Dienstleistungen, Miet- und Lieferbedingungen	29
Rechnung	30
Ihre Notizen	31





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Cocktails & Apéros

Amuse Bouches

1/4 Toastbrot in Vierereinheiten

Stückpreise

Ei mit Crevette, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	2.50
Ei, Käse, Schinken, Salami, Thon	
Diverse	2.30



Amuse Bouches Parisettes

ca. 8cm Durchmesser in Vierereinheiten

Stückpreise

Ei mit Crevette, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	2.80
Ei, Käse, Schinken, Salami, Thon mit Salatblatt schön aus garniert	
Diverse	2.50

Canapé

1/2 Toastbrot in Zweiereinheiten

Stückpreise

gleiche Sorten wie Amuse Bouches	3.30
gelierte	3.80
Diverse	2.90

Canapé de Luxe

Auf rundem Toastbrot in Vierereinheiten

Stückpreise

Lachs, Riesencrevetten, Morchelterrinen mit Waldorfsalat	5.50
Gänseleber, Kaviar	8.50



Minisandwiches

Diverse kleine Tischbrötchen gefüllt

ab 10 Stk. pro Einheit

Stückpreise

gleiche Sorten wie Amuse Bouches	3.50
----------------------------------	------

Apérogebäck

Grösse ca. 85/90g

ab 10 Stück

Stückpreise

Käseküchlein	3.50
Schinkengipfel	3.50
Fleischkrapfen	3.50





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Mini-Apérogebäck

ca. 20-22g pro Stück

Ab 10 Stück in Zehnerereinheiten Stückpreise

diverse Apéro-Küchlein gemischt 1.10
diverse Apéro-Pizzette gemischt 1.10

Party-Apérogebäck

ca. 40-50g pro Stück

Ab 10 Stück in Zehnerereinheiten Stückpreise

Käseküchlein, Schinkengipfeli, Fleischkrapfen 2.10
Spinatküchlein, Pizza 3.00
Lothringer Käseküchlein 3.10
Lachsgipfeli 3.50

Diverses für Ihren Apéro, warm und kalt

(als Snakportionen)

Käseplatten in mundgerechten Häppchen, dekoriert ab 10 Pers. 60.00
Bündnerfleisch- und Rohschinkenplatten mit Melonen ab 10 Pers. 85.00
Räucherfischplatten schön dekoriert ab 10 Pers. 95.00

Gefüllte Partybrote, schön verpackt mit Sandwich-Häppchen
48 Stk div. gefüllte Lagen ab 95.00

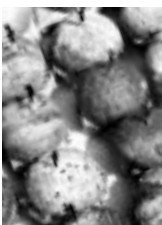
Stückpreise

Profiteroles gefüllt mit Lachs- oder Gemüse mousse 2.50
Mini-Teigtörtchen divers gefüllt und schön dekoriert 2.10
Pfannkuchenroulade mit Räucherlachs 2.50
Hamburgerli, Cipollata, Chily-Grilly 1.50
Riesencrevetten in Kokosflocken paniert, Currysauce 4.50
Malaysian Satay mit Poulet, Sataysauce 4.00
Mini-Frühlingsrolle mit süsssaure Sauce 2.00
Dim-Sum diverse 1.00
Samosas 60g 2.00
Sushi Nori, Nori Maki 6.50
Crostini mit diversen Aufstrichen 1.30

(Pesto, Tomaten, Pilze, Aubergine, Oliven, Terrine)
müssen vor Ort fertig gestellt werden, Personalkosten extra.

Snacks

Pommes – Chips Portion 2.00
Nüssli Kg 9.50
Oliven, diverse 300g 7.50
Salzmandeln Kg 15.00





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

http://www.arcade-catering.com

Zusammengestellte Apérobuffets

Berechnungsgrundlage für 40 Personen

pro Person

Arcade Ab 40 Personen 11.50

- 40 Minisandwiches divers gefüllt
- 80 Mini-Apérogebäck diverse
- 10 Portionen Gemüsedip mit feinen Saucen
- 10 Portionen Käseplatte schön garniert
- 10 Portionen Nüssli, Chips und Oliven



Graubünden Ab 40 Personen 13.50

- 60 Amuse Bouches diverse
- 80 Mini-Apérogebäck diverse
- 10 Portionen Gemüsedip mit feinen Saucen
- 10 Portionen Bündnerplatte mit Garnituren
- 10 Portionen Käseplatte schön garniert
- 10 Portionen Nüssli, Chips und Oliven

China-Asiatisch Ab 40 Personen 14.50

- 40 Mini-Frühlingrollen mit süss-saurer Sauce
- 20 Malaysian Satay mit Poulet, Sataysauce
- 20 Riesencrevetten in Kokospanade, Currysauce
- 80 Mini-Apérogebäck diverse
- 10 Portionen Gemüsedip mit feinen Saucen
- 10 Portionen Käseplatte schön garniert
- 10 Portionen Nüssli, Chips und Oliven



Mediterrano Ab 40 Personen 16.00

- 40 Crostini divers bestrichen
- 20 Portionen diverse Tappas
- 20 Portionen gegrilltes Gemüse in Oel, getrocknete Tomaten
- 10 Portionen italienische Käseplatte schön garniert
- 10 Portionen Nüssli, Chips und Oliven



Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Hausweine zu günstigen Preisen. Ab S. 24





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

http://www.arcade-catering.com



Vorspeisen

Suppen à la Carte

Pro Person

Kraftbrühe mit Gemüse und Sherry	6.00
Gemüsecremesuppen je nach Saison, Broccoli, Spargel, Tomaten Kürbis, Kresse, Spinat, Sellerie etc.	7.00
Bündner Gerstensuppe, Basler Mehlsuppe oder Minestrone	6.50
Hummer- oder Langustencreme	12.50
Gazpacho Andaluz oder Vichysoise (kalt)	7.50

Salate à la Carte

Pro Person

Grüner Salat (Blattsalate je nach Saison) Dressing nach Wahl	6.50
Mischsalat (Angemachte und Blattsalate) Dressing nach Wahl	7.50
Saisonsalat mit Rauchlachssteifen und Sherrydressing	9.50
Saisonsalat mit Pilzen nach griechischer Art, Italiendressing	8.50
Griechischer Salat mit Fetakäse, Italiendressing	8.50
Salatbuffet klein mit 6 diversen Sorten nach Wunsch, fr./ital.-Dressing	9.50
Salatbuffet gross mit 13 diversen Sorten, fr./ital.-Dressing	12.50
Salatbuffet klein / gross mit zusätzlich: Tomaten-Mozzarella, gegrilltem Gemüse und Pilzen griechischer Art plus	4.00

Brotkorb ist bei allen Salaten inkl.



Brote à la Carte

Brotkorb diverse Brötli und Baguettes pro Person 1.80

Semmeli	0.90
Mini-Brötli gemischt	0.90
Baguettes weiss und 10-Korn	3.00





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Vorspeisenbuffets à la Carte

Pro Person

Italienisches Antipasto-Buffer Ab 25 Personen 22.50

Meerfrüchtesalat, Sardinen in Oel, Tacchino Tonnato, Parmaschinken mit Melone, Crostini, Olivenpaste, Auberginen gebacken, Zucchetti gebacken, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Oliven mariniert, Gemüse in Essig, Tomatensalat mit Mozzarella, Olivenbrot



Spanisches Tappa-Buffer Ab 25 Personen 22.50

Meerfrüchtesalat, Sardinen in Oel, Muscheln mit Knoblauch, Würstchen mit Paprika, Käse, Spanische Omelette, Spanische Omelette mit Peperoni, Oliven mariniert, Tintenfischsalat, Gemüse in Essig, getrocknete Tomaten, Fleischbällchen an Knoblauch-Olivenoel, Olivenbrot

Schweizer Buffer Ab 25 Personen 26.50

Geräuchertes Forellenfilet, Geräucherter Lachs, Crevettencocktail, gefülltes Ei, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melone, Kalbfleischpastete auf Waldorfsalat, Cumberlandsauce, gefüllte Tomate, Siedfleischsalat, drei angemachte Salate, Züri-Pürli



Hors d'oeuvre Buffer Ab 25 Personen 32.00

Crevettenkrone mit Cocktailsauce, Hecht gefüllt mit Saiblingfilet, marinierter Lachs mit grünem Spargel und Senf-Dillsauce, Gemüseterrine mit Crème fraîche, Hauspastete mit Cumberlandsauce, Entenleberterrine mit Portwein und Trüffel, Roastbeef mit Tartarsauce, Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Rosinen, Curryreisalat und Waldorfsalat, Brotkorb



Für andere Buffets, lassen Sie sich von uns beraten.





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>



Hauptspeisen à la Carte

Schwein

Pro Person

Schweinefleisch süss & sauer, serviert mit Thai-Parfümreis	16.50
Schweinssteak (200g) Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl	23.50
Schweinsbraten mit Pflaumen, Spätzli und Rotkraut	24.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und grünem Salat	17.50
Schinken im Brotteig mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	20.50

Geflügel

Pro Person

1/2 Grillgüggeli mit Rosmarin und Baked Potatoes, Sour Cream	19.50
Masaman Pouletcurry, serviert mit Thai-Parfümreis	17.50
Bami – Goreng (Indo.Nudelgericht mit Gemüse)	15.50
Pouletbrust an Champignonrahmsauce, Spätzli und Broccoli	17.50
Trutenpiccata mit Tomatenspaghetti	16.50

Kalb

Pro Person

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzli und Saisongemüse	25.50
Kalbsvoressen mit Steinpilzen und Spätzli, Rotkraut	24.50
Ossobuco «Cremolata», Gnocchi römischer Art, Blattspinat	27.50
Kalbssteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	37.50
Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Gemüse	29.50

Rind

Pro Person

Rindsschmorbraten an Merlotsauce, Polentaschnitten, Zucchini	25.50
Roastbeef an Bèarnaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse	32.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff», Spätzli und Gemüse	23.50
Rindssaftgoulasch ungarischer Art, Spätzli und Rübligemüse	23.50
Rindshohrückenbraten an Rotweinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	29.50

Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Hausweine
zu günstigen Preisen. Ab Seite 24





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Fondue

Pro Person

Fondue Chinoise (Suisse)

39.50

Salatbuffet (min. 10 Sorten) Knoblauchbaguettes,
Chinoise mit 5 div. Fleischsorten (auf Wunsch mit Crevetten)
6 diverse, hausgemachte Saucen, Essiggemüse,
Senfrüchte, Spargelspitzen etc., Reis oder Chips nach Wunsch



Fondue Chinoise (Exotic)

44.50

Salatbuffet (min. 10 Sorten), Chinoise mit 3 div. Fleischsorten,
2 Fischarten (auf Wunsch mit Crevetten), Gemüse, Shitakepilze,
Glasnudeln, 3 diverse, hausgemachte Saucen, Klebreis oder
gebratener Reis

Fondue Japonais (Sukiyaki)

48.00

Japanische Salatbowle mit Shrimps, Sukiyaki mit Gemüse,
Shitakepilze, Champignons, Glasnudeln, Ei, Rindshuff, Klebreis, Dip
(auf Wunsch mit Fisch oder Crevetten)

Rechaud mit Sicherheitsbrennpaste, Gabeln, Saucengeschirr ist

inkl.



Brote à la Carte

Brotkorb, diverse Brötli und Baguettes

pro Person 1.80

	Stück
Semmel	0.90
Mini-Brötli gemischt	0.90
Baguettes weiss und 10-Korn	3.00





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



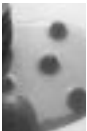
catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Desserts

Desserts à la Carte

	Pro Person
Mousse au chocolat weiss und dunkel mit Schlagrahm	7.00
Mousse au chocolat Torrone	8.50
Hausgemachte Caramelköpflli mit Schlagrahm	6.50
Gebrannte Crème mit Doppelrahm und Meringues	8.50
Frischer Fruchtsalat	7.00
Frischer exotischer Fruchtsalat	8.00
Bavaoise mit Früchtecoulis und frischen Früchten	8.50
Tirami Sù	ab 10 Personen 7.00
Waldbeerenkompot im Rotwein mariniert mit Vanilleglace	8.00
Früchtegratin mit Masarponerahm, Vanilleglace	8.00
Diverse Wähen / Schwarzwälder / Zuger Kirsch / Schwedentorte	4.50
Früchteparfait mit diversen Früchten ausgarniert	9.50
Kleine Patisserie (Savouries)	3.00
Profiteroles Scuro (mit Schokoladenüberzug)	ab 10 Personen 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.50
Panna Cotta mit Früchtecoulis	7.00
Profiterolschwänchen gefüllt mit Kirschcrème	4.50
Marinierte Feigen in Portwein mit Zimtglace	7.50
Frische Beeren je nach Saison	Tagespreise
Früchtekorb	pro Kg 8.00



Glacewagen

Ab 50 Personen

Pro Person

Füllung mit 5 verschiedenen Glacés und Cornet zum selber Schöpfen	5.50
(excl. Glacéwagen, Mietpreis siehe Seite 28)	



Diverse andere Desserts auf Anfrage



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

Dessertbuffet

Dessertbuffet	Ab 20 Personen	Pro Person
4–5 Sorten, stellen Sie Ihr Buffet selber zusammen von Seite 10		12.50
6–8 Sorten, stellen Sie Ihr Buffet selber zusammen von Seite 10		13.50



Dessert – Käseplatte	Ab 10 Personen	Pro Person
mit Trauben, Nüssen, Birnen. mundgerechte Stücke, dekoriert (International, Schweizerisch, Italienisch, Französisch)		6.50
Trüffelbrie (Franz. Brie mit Trüffeln gefüllt)		Portion 12.50

Brote à la Carte

Brotkorb, diverse Brötli und Baguettes	pro Person	1.80
	Stück	
Semmeli		0.90
Mini-Brötli gemischt		0.90
Baguettes weiss und 10-Korn		3.00





Vor Ihren Augen in Riesenpfanne zubereitet

Ab 30 Personen

Pro Person

Bami Goreng, indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse	15.50
Mah-Meh, Nudelgericht mit Kalbfleisch und Crevetten, Gemüse	23.50
Nasi Goreng, indonesisches Reigsgericht mit Poulet und Gemüse	15.50
Paëlla Valencia mit Krustentieren, Pouletschenkeln, und Gemüse	27.50
Äpler Makkaroni mit Speck und Schinken, Apfelschnitzli	14.50
Risotto mit Steinpilzen	10.50
Risotto mit Eierschwämmli (Sommer)	10.50
Risotto mit Champignons	9.50
Mit Safran plus	2.00
Tomatenrisotto mit Poulet und Erbsli	15.50
exkl. Personalkosten und Pfanne, siehe Seite 29	

Leichte warme Buffet

Pro Person

Schinken «Mississippi» Ab 30 Personen 26.50

- Salatbuffet mit Brotkorb
- Heisser Schinken «Mississippi» (mit Honig überbacken) serviert mit Baked Potatoes, Sour Cream, Gartenbohnen und Maiskolben



Kalbsbraten Tessinerart Ab 30 Personen 34.50

- Salatbuffet mit Brotkorb
- Kalbsbraten Tessinerart, Mais-Gnocchis und Saisongemüse

Rindsschmorbraten Ab 30 Personen 32.50

- Salatbuffet mit Brotkorb
- Rindsschmorbraten mit Perlwiebelchen und Speck Kartoffelstock und RübliGemüse



Roastbeef Ab 30 Personen 36.50

- Salatbuffet mit Brotkorb
- Roastbeef rosé gebraten, Bèarnaisesauce Folienkartoffeln & Sour Cream, Saisongemüse



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

Kleine warme Buffets

		Pro Person
Berner	Ab 30 Personen	30.50
<ul style="list-style-type: none"> • Gerstensuppe • Berner Platte mit Speck, Schinken, Zungenwurst, Wienerli serviert auf Sauerkraut, Dörrbohnen und Gartenbohnen, Salzkartoffeln • Brönnti Nidelcreme mit Berner Oberländer Meringues 		
Glerner	Ab 30 Personen	28.50
<ul style="list-style-type: none"> • Grüner-, Rander-, Tomaten-, Gurken-, Kabis- und Rübli Salat • Siedwurst Glarner Art, Käsehörnli mit Zwiebelschweizi und Gartenbohnen • Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 		
Dreierlei Fleisch	Ab 30 Personen	37.50
<ul style="list-style-type: none"> • Salatbuffet mit Brotkorb • Schinkli im Brotteig, Kalbsbraten mit Rosmarin, Lammgigot Provençale, Kartoffelgratin und Bohnen mit Zwiebeln • Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace 		
2/2 Buffet	Ab 30 Personen	45.00
<ul style="list-style-type: none"> • Salatbuffet mit Brotkorb • Melone und Rohschinken, Kalbfleischpastete auf Waldorfsalat, geräuchertes Forellenfilet, gefüllte Tomate • Rindsbraten an Merlotsauce mit kleinem Gemüse • Kalbsbraten an Champignonrahmsauce, Reis oder Kartoffelgratin • Mousse au chocolat 		





Buffets

Pro Person

Bauernbuffet Ab 40 Personen **51.00**

- Bündner Gerstensuppe oder Gemüsesuppe
- Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Landrauchschinken, Rohesspeck, Burehamme, Mostbröckli
- Diverse Salate frisch aus dem Garten, diverse Garnituren und Saucen
- Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, Bauernbratwurst am Meter, Bauernfleischkäse, Schinken im Teig, Zwiebelsauce Kartoffelgratin, Rotkraut mit Zimt und Saisongemüse
- Schweizer Käseplatte, Birnenbrot
- Apfelstrudel, gebrannte Crème, Meringues mit Rahm, Waldbeeren in Rotwein, frischer Fruchtsalat, diverse Glacés
- Brotkorb und Butter

Berner Oberländer Ab 40 Personen **56.00**

- Fleischsuppe mit Gemüsewürfeli
- Forellenfilet und Felchenfilet geräucht, Hauspastete mit Cumberland sauce, Berner Schüblig schwarz geräucht und Landrauchschinken mit Melonenstücken
- Salatbuffet mit diversen Salaten, Dressing, Garnituren
- Heisser Schinken, Siedfleisch vom Hohrücken, Speck, Zungenwurst und Knackerli, Senf Dörrbohnen, Gartenbohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln
- Tête de Moine und Greyerzer mit Nüssen, Trauben und Birnen
- Meringues Glacé, Karamelköpfl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Aprikosentorte
- Brotkorb und Butter

Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Hausweine zu günstigen Preisen. Ab Seite 24





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

Pro Person

Zürcher Zouft-Buffer

Ab 40 Personen

62.00

- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Gemüsegewürfeli
- Geräucherter Lachs, geräucherter Hellfisch, Crevetten mit Joghurt-Cocktailsauce, Landrauchschorin und Melone, Hauspastete, Hausterrine, Cumberlandsauce und Waldorfsalat
- Diverse Salate, Garnituren und Saucen

- Gebratene Kalbsschulter mit Rosmarin
Roastbeef gebraten an Rotweinsauce
Savoyard-Kartoffeln und Mischgemüse

- Schweizer Käseplatte, Trauben, Nüsse, Birnen
- Frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Karamelköppli, Charlotte Royale, Waldbeeren mariniert, Vanilleglace
- Züri-Pürli und Brotkorb



Buffer Chästeilet

Ab 10 Personen

32.50

- Salatbuffer mit Gurken-, Rübli-, Kabis-, Makkaroni- und Blattsalat, Französische Dressing und Senfvinaigrette

- Käseplatte zum selber Schneiden garniert mit Nüssen, Trauben, Birnen, Butter, Hausbrot und geschwellte Kartoffeln

- Diverse Fruchtwehen, frischer Fruchtsalat



Wir vermieten auch unseren Glacéwagen
mit 5 verschiedenen Sorten à discrétion siehe Seite 10





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Pro Person

Mercato bella Italia

Ab 40 Personen

58.00

- Minestrone mit Basilikum
- Meerfrüchtesalat, Muscheln mit Knoblauch, scharfe Salami, Rohschinken und Melone, Essig und Oelgemüse, Tacchino Tonnato, gebratenes Gemüse in Olivenöl
- Tomatensalat mit Mozzarella, Ruccolasalat mit Parmesan
- Diverse Salate mit verschiedenen Garnituren und Saucen
- Makkaroni an Tomatensauce mit Basilikum, Tortelloni alla Panna, Poulet gebraten mit Rosmarin, Rindsschmorbraten in Merlot, Schweinskotelett am Stück gebraten «Salvia», Maisgnocchi gratiniert, Spinatgratin und Zucchini mit Kräutern
- Tirami Sù, Torta Frutti di Bosco, Mascarponecake alle Fragole Zabaione freddo, Amaretti, Profiteroles Scuro, frischer Fruchtsalat
- Olivenbrot und Brotkorb



Basta la Pasta

Ab 40 Personen

39.50

- Italienische Gemüse- und Pilz-Antipasto
- Tomatensalat mit Mozzarella und ein kleines Salatbuffet nach Wunsch
- Spaghetti, Gnocchi, Makkaroni mit hausgemachten Saucen: Pesto Genovese, Bologneser, Carbonara, Funghi, al'Arrabiata, Tomaten
- Tirami Sù, Panna Cotta auf Himbeer coulis, Profiteroles Scuro und frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
- Olivenbrot und Brotkorb





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Pro Person

Buffet Kaiser Franz Josef

Ab 40 Personen

62.50

- Tiroler Leberknödelsuppe
- Linsensalat mit Speck, Blattsalat mit Kürbiskernen, Kartoffelsalat mit Lauch, Strankerlsalat, Karotten- Gurken- und Rettichsalat Kürbiskernoelvinaigrette, Senfvinaigrette mit Kräutern
- Wachauer Zanderfrikasse mit Paprikacrème, Wiener Rostbraten mit gebackenen Zwiebelringen, Tafelspitz mit Bouillongemüse und Kartoffeln, Kalbssaftgoulasch an Zitronenrahmsauce mit Paprika, Semmelknödel und Kärntner Kasnudeln
- Palatschinken mit Marillenfüllung und Vanilleglacé, Kaiserschmarren, Zwetschgenknödel und Zimtglacé, Powidlatschkerl, frischer Fruchtsalat



Aussi – Buffet (Australische Spezialitäten) Ab 40 Personen

63.00

- Grüner Papayasalat mit Koreander und hot Chili Shrimps, Palmherzensalat mit Chickenbreast an Currydip, Yabi-Yabi mit Limetten-Mayonnaise, Avocadosalat mit Orangenvinaigrette, Aussi Bushpacker und Bumper crop Salat
- Straussensteak mit grüner Pfeffersauce, Tandoori Chicken, Dinkum Chili mit Känguruh und Springbock, Krokodil Sweet & Sour, Red Snapper gebraten mit Ingwer, Okracurry mit Koreander, Baked Potatoes mit Sour Cream und Basmatireis
- Gebackene Mango mit Vanilleglacé, frische Ananas mit schwarzem Pfeffer an Schokoladen-Liqueur Sauce und Vanilleglacé, Bread & Butterpudding, Lemoncake mit Mandeln und exotischer Fruchtsalat
- Brotkorb





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Pro Person

Asiatisches Buffet

Ab 40 Personen

72.00

Japan: Kenchin-Jiru Nudelsuppe mit Poulet und Tofu

Japan: Nori-Maki, Sushi-Nori

Tibet: Momo gebraten, Rindfleisch-Maultaschen

China: Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Malaysia: Satay Kajang, Pouletspiesschen

Burma: Chim Baung Prawns, pikante Riesencrevetten

Sumatra: Ikan Gulai Rempah, Rotbarschfilet in scharfer Sauce

Thailand: Grüner Papayasalat, diverse Salate und Saucen

Thailand: Masaman Pouletcurry und roter Curry mit Rindfleisch

China: Schweinefleisch mit schwarzen Pilzen und Glasnudeln

Tibet: Gebratenes Gemüse mit frischem Koreander

Indonesien: Nasi Goreng, gebratener Reis mit Gemüse (Vegi), parfümierter Reis

Exotische Früchtekorb, exotischer Fruchtsalat

China: Hung Yum Cha, süsser Mandelquark

Philippinen: Bibinka Kokos-Pudding, gebackene Mango

Indonesien: Pisang Goreng, gebackene Bananen mit Honig, Vanilleglacé



Buffet Südseeraum

Ab 40 Personen

72.00

• Cesar Salad, Cole Slaw, Tomaten und Gurkensalat, Stockfischsalat, Papayasalat mit Sprossen, Seefoodsalat

• Calypso Chickencurry und Spicy Riesencrevetten

• Monkifish chili, Kubanischer Rindfleischartopf, Roast porc, Calypso Style, Riesencrevetten mit Ananas und Red Snapper Spiesse mit Peperoni, Süsskartoffelaufwurf, Auberginengemüse und gebratenen Zucchini, Kreoler Reis mit Kokos und Bananenchips

• Frischer exotischer Fruchtsalat, Kokosmakkaronen, weisse Mousse au Choccolat mit Pistazien und Honig, frische Ananas mit rosa Pfefferkörnern und Früchtekorb





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

Pro Person

Indisches Buffet

Ab 40 Personen

65.00

- Pakoras & Samosas, fritierte Gemüse- und Rindfleischaschen, Gekochte Eier an Curry-Joghurtsauce
- Linsensuppe mit Knoblauch und Kümmel
- Gurken-Tomatensalat mit frischem Koreander, Raita mit Minze, Gurkensalat mit Moong dal, Salat mit Weisskohl

- Crevetten und grüner Mangocurry, Fisch auf Joghurtcurry, Fleischbällchen am Spiess grilliert, Lammcurry mit Tomaten, Gebratener Pouletcurry mit Linsen, Gemüsecurry, Basmatireis, Fladenbrot. Diverse Saucen

- Parfümierter Reis mit Rosinen, Rascula mit Ananas, Griess-Köpfchen, exotischer Fruchtsalat, Glace



1000 & 1 Nacht

Ab 40 Personen

49.50

- Gurken-Tomatensalat mit Fetakäse und Koreander, Suzuk, Diverse Grillgemüse in Olivenöl, Essiggemüse, Humus, Dolmas, Gurkensalat mit Joghurt und Knoblauch, Couscoussalat, Falaffel mit Fleischbällchen, Auberginensalat, gefüllte warme Peperoni, grüner Salat, Dressing und Garnituren

- Mousaka, Lammspiesschen mit Pinienkernen und Minze, Choreste havij (Lammwürfel mit Karotten und Pflaumen) Choreste lubia (Rindfleisch mit Bohnen und Karotten) Cevabcici, Basmatireis

- Baklava, Rosinenreis mit Rosenwasser, frische Ananas, Dattelmousse mit Honig und exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

- Brotkorb mit Fladenbrot





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Pro Person

Gourmet Fischbuffet

Ab 30 Personen

74.50

- Geräucher Lachs-, Forellenfilet-, Stör- und Hellfisch, Crevetten mit Cocktailsauce, Meerfrüchtesalat, Lachsterrine und Graved Lax mit Senf-Honigsauce
- Gurkensalat mit Dill, gefüllte Eier, Nüsslisalat und Sherrydressing
- Schwarzbrot und Baguettes

- Pochierte Lachsforelle Hollandaise, Seezungenrollen mit Trüffelcarre an Noilly Prat Rahmsauce, Gratin fruits de mer, Wildreis, Trikolore und Blattspinat

- Dessert nach Wahl

Mit zusätzlich Austern (Saison)

plus 6.00

Mit zusätzlich Hummermedaillons

plus 12.00

Mit zusätzlich Langustenmedaillons

plus 16.50

Mit zusätzlich Kaviar

plus Tagespreise



Für andere Buffets, lassen Sie sich von uns beraten.





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Grillbuffet Pro Person
Ab 30 Personen 39.50

- Salatbuffet min. 10 – 12 Sorten nach Wunsch, Dressing, Garnituren und Brotkorb
- Fleisch mariniert: Pouletbrust, Rindshuft, Lammgigotsteak, Spearribs, Kalbs- und Schweinsbratwurst, Kalbsplätzli, Kräuterbutter, Saucen
Dazu servieren wir Baked Potatoes mit Sour Cream, Maiskolben und Ratatouille
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und diverse Saisonbeeren (Sommer) Waldbeerenkompot (Winter), Mousse au Chocolat, Rhabarber- und Heidelbeerwähe, Schlagrahm



Gas- oder Holzkohlegrill kann bei uns gemietet werden. Siehe Seite 28

American Grillbuffet Pro Person
Ab 30 Personen 47.50

- Cesar Salad, Cole Slaw, Bohnensalat, Rübli- Sellerie- Gurken- und Grüner Salat, Thousand Island Dressing, Frenchdressing, Garnituren und Brotkorb
- Hamburger, Spearribs, Rinds-Hohrückensteak, Jerk Chicken & Lamb, dazu diverse Barbecuesaucen und Kräuterbutter, Buns für die Hamburger, Maiskolben und Baked Potatoes mit Sour Cream
- Lemoncake, Brownies, Chescake, Strawberries mit Schlagrahm und frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace



Gas- oder Holzkohlegrill kann bei uns gemietet werden. Siehe Seite 28



Wir vermieten auch unseren Glacéwagen
mit 5 verschiedenen Sorten à discrétion siehe Seite 10





Zusammengestellte Menus

Pro Person

Wildmenu (Saison oder auf Anfrage) Ab 20 Personen **68.50**

- Steinpilzrahmsuppe
- Herbstlicher Blattsalat mit Ruccola und Wachtelbrüstchen, Himbeerdressing
- Rehrückenfilet am Stück gebraten an Wildrahmsauce, Spätzli in Butter, Rotkraut, Rosenkohl, Federkohl, Birne mit Preiselbeeren
- Feigen im Portwein mariniert, Zimtglace

Züri-Hegel Menu Ab 20 Personen **38.50**

- Lauwarme Eglifilet auf buntem Blattsalat
- Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art, Butternudeln
- Frischer Fruchtsalat

Trumpf Puur Menu Ab 20 Personen **26.50**

- Bunter Blattsalat an Senfvinaigrette
- Kalbshackbraten an Champignonrahmsauce, Spätzli in Butter, Rübligemüse
- Hausgemachtes Karamelköppli

Vegi Menu Ab 20 Personen **25.50**

- Ruccolasalat mit lauwarmen Champignons
- Hausgemachte Gemüselasagne
- Rhabarber - Tiramisi

Holzfäller Menu Ab 20 Personen **24.00**

- Gerstensuppe
- Schweinshals gebraten, Bratenjus, Zwiebelkartoffeln und grüne Bohnen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce



Für einfache Mahlzeiten, Business Lunch, oder ein anderes Menu, lassen Sie sich von uns eine Offerte machen.



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Getränke à la Carte

Mineralwasser / Fruchtsäfte Diverse andere Mineral und Fruchtsäfte auf Anfrage

Valser Wasser	Liter	1.95
Valser Wasser mit & ohne Co2	33cl	1.70
Valser Wasser	50cl	1.75
Süssgetränke	33cl	2.00
Süssgetränke	Liter	3.00
Orangensaft	Liter	3.80
Frisch gepresster Orangensaft	Liter	8.50



Kaffee / Tee

Kaffee crème, Espresso «Schümli»	Inkl. Rahm, Zucker, Assugrin, Tasse	2.50
Tee diverse Kräuter- und Schwarztee	Inkl. Rahm, Zucker, Assugrin, Tasse	2.00
Friandieses zum Kaffee		Kg 75.00

Biere

Diverse ausländische Biere auf Anfrage

Feldschlösschen	33cl	3.00
Alkoholfreies Bier	33cl	3.00
Lagerbier vom Fass	20 Liter	80.00
Anstichgarnitur		8.50

Früchtebowlen Beeren, Papaya, Blue Curaçao mit Kumkuats, Apfel, Melone etc.

ohne Alkohol	Liter	8.50
mit Alkohol	Liter	16.50



Apéro

Eis wird mitgeliefert

Cynar, Campari, Martini	20/23 %	4cl	2.50
-------------------------	---------	-----	------

Spirituosen

Schnäpse diverse Sorten	37.5/41%	3cl	3.00
Grappa Nardini, Nonino Nostrano	41%	3cl	3.50
Cognac, Calvados, Vieille Prune	40 %	3cl	4.00
Whisky, Gin, Vodka	40 %	4cl	4.00
Diverse Liköre	26/41%	4cl	3.50





Weine

Schweiz, weiss (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Hauswein Restaurant Arcade «Luins L'Étraz» 7dl Qualität	50cl	12.50
Aigle Les Murailles	75cl	25.00
Fendant, Ville de Sierre, E. Mathier,	75cl	16.80
Féchy, Domaine du Martheray	75cl	16.50
RieslingxSylvaner, Üriikon, Rütihof, H.U. Hasler	50cl	12.50

Schweiz, rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Maienfelder Blauburgunder, Ch. Schnell	50cl	13.50
Maienfelder Blauburgunder, Ch. Schnell	70cl	18.00
Merlot «Baiocco», G. Brivio, Mendrisio	75cl	18.90
Dôle du Valais, Ville de Sierre, E. Mathier	75cl	17.80
Klevner Hombrechtikon, «Chilewy» M. Bachmann	75cl	15.50
Klevner Üriikon, «Rütihof», H.U. Hasler	50cl	12.50

Italien, weiss (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Soave classico, «Vigneto Costeggiola», Guerrieri-Rizzardi	75cl	18.50
---	------	-------

Italien, rosé/rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Hauswein Restaurant Arcade «Rosato Castel del Monte» 7dl Qualität	50cl	12.50
Barbera d'Asti DOC, Montio	75cl	18.50
Amarone della Valpolicella Classico «Farina»	75cl	38.50
Chianti Classico, San Jacopo da Vicchiomaggio	75cl	17.90
Salice Salentino Riserva, Leone de Castris	75cl	15.80
Merlot DOC, Grave del Friuli «La Delizia»	50cl	12.50

Frankreich, weiss (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Château La Chèze, (Sauvignon blanc) 1.er côtes de Bordeaux A.C	75cl	23.50
Bourgogne Chardonnay, Remoissenet, Bourgogne A.C	75cl	24.50
Sancerre, Cave Prieuré, G.+ J. Guillaud, Loire A.C.	75cl	22.50
Muscat, Domaine Jux, Alsace A.C.	75cl	15.80
Gewürztraminer, Domaine Jux, Alsace A.C.	75cl	16.90





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

Frankreich, rot

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Château La Chèze, 1. er côtes de Bordeaux A.C.	75cl	21.00
Château Yon-Figeac, Grand Cru Classé, St. Emilion A.C.	75cl	49.50
Château Haut-Grignon, Haut-Medoc A.C.	75cl	23.00
Bourgogne La Renommée, Bourgogne A.C.	75cl	22.00
Beaune-Macconais 1er cru, Remoissenet, Beaune A.C.	75cl	45.00
Mercurey Fortoul 1er cru, Remoissenet, Côte Chalonnaise A.C.	75cl	27.90
Mas de Clavel rouge, Domaine Pierre Clavel, Languedoc A.C.	75cl	16.50
Syrah, Domaine Gérard Bertrand, Languedoc A.C.	75cl	16.90



Spanien, weiss/rot

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Viura/Chardonnay MO, Vega Sindoa, Navarra DO	75cl	14.90
Rioja Crianza La Montesa, DOC	75cl	17.50
Rioja Crianza, Vina del Cononigo, 7dl Qualität	50cl	12.50
Tempranillo/Cabernet MO (Barriqueausbau), Navarra DO	75cl	18.70

Österreich, weiss/rot

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Grüner Veltliner Allerheiligenstift, Schloss Gobelsburg, Kemptal	75cl	16.90
Cuvée Bertrand, Schloss Gobelsburg, Kemptal	75cl	22.50

Kalifornien, weiss

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Chardonnay, Starmont, Merryvale Vineyards, Napa Valley	75cl	35.50
Chardonnay Painter Bridge, Lohr Winery	75cl	17.50
Chardonnay, Meridian	75cl	22.50



Kalifornien, rot

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Hauswein Restaurant Arcade «Cabernet Sauvignon» 7dl Qualität	50cl	12.50
Cabernet Sauvignon, Merryvale Vineyards, Napa Valley	75cl	43.50
Zinfandel/Shiraz, Lohr Winery	75cl	17.50



Chile, weiss

(Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

St. Digna, Sauvignon Blanc, M. Torres Curico	75cl	14.50
St. Rita, Chardonnay Reserva	75cl	18.00





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Chile, rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

St. Rita, Cabernet Sauvignon	75cl	14.50
St. Digna, Cabernet Sauvignon, M. Torres, Curico	75cl	19.50

Australien, weiss (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Chardonnay Gold Label (Barriqueausbau)	75cl	28.50
--	------	-------

Australien, rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Cabernet Sauvignon Yellow Label, Wolf Blass, Barossa Valley	75cl	29.50
Shiraz/Cabernet Red Label, Wolf Blass, Barossa Valley	75cl	22.50
Shiraz, P. Lehmann, «Barossa»	75cl	29.50
Shiraz, P. Lehmann, White Bridge	75cl	23.50

Südafrika, weiss (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Chenin blanc, Laibach, Stellenbosch	75cl	18.90
Chardonnay, Eikendal, Stellenbosch	75cl	25.60

Südafrika, rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Cabernet Sauvignon/Shiraz «Broken Stone», Slaley, Stellenbosch	75cl	21.50
Cabernet Sauvignon, Eikendal, Stellenbosch	75cl	23.00
Cabernet Sauvignon, Bon Courage, Robertson	75cl	16.80

Champagner/Schaumwein (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Brut Reserve Lenoble	75cl	43.50
Brut Cordon Rouge	75cl	48.50
Brut Alain Thienot	75cl	41.00
Brut rosé Alain Thienot	75cl	48.50
Prosecco Castello Gancia	75cl	16.50



Alle Getränke liefern wir Ihnen in Konsignation und in der richtigen Temperatur.
Zapfenweine können zurückgegeben werden, jedoch min. 5/6 voll, mit Zapfen angeschrieben und verschlossen.
Unser Personal serviert auch gerne die von Ihnen organisierten Getränke und Weine. Es wird kein Zapfengeld erhoben!





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Alles zum Mieten

Geschirr, Besteck, Gläser, Dekor

Menükärtli in diversen Farben mit dekorativem Bändel	Stück	3.50
Tischdekor und Blumen	nach Aufwand und Wunsch	
Saaldekor und Mietpflanzen	nach Aufwand und Wunsch	
Pro Einheit, Porzellan, Gläser, Besteck etc.	Stück	0.60
Einweggeschirr	auf Anfrage	



Geschirrpauschalen

	Pro Person
Gelten nur für Catering oder Partyservice mit Servicepersonal	8.50
Apéro-Pauschale inkl Cocktailservietten	5.80

Tischwäsche

Cocktailservietten	Pack, 50 Stück	2.50
Dinnerservietten Tela, diverse Farben	Pack, 20 Stück	2.60
Stoffservietten, weiss	Stück	1.50
Tischtuchrolle, Vlies Rolle, diverse Farben	120x27cm	80.00
Tischtuchrolle, Vlies Rolle, diverse Farben	120x45cm	110.00
Vliesnapperons, diverse Muster und Farben	94x94cm	1.95
Stoffischtuch (Napperons), weiss	130x130cm	3.50
Stoffischtuch (Napperons), rosa	130x130cm	5.50
Stoffischtuch, weiss	130x220cm	8.50
Stoffischtuch, rosa	130x180cm	10.50
Stoffischtuch (für runde Tische), weiss	190x190cm	9.50
Stoffischtuch (Skirting für Buffet), diverse		18.50



Mobiliar

Bankett-Tische, mit Molton	45x195	45.00
Bankett-Tische, rund, mit Molton	190x190	45.00
Bistro-Stehische, rund	45cm	35.00
Festbankgarnitur		22.00
Stühle mit Polster & Rückenlehne, Alu, Gold/Bordeaux		12.50
Stühle Rückenarmlehne, Plastik/weiss		5.50
Kissen dazu		2.80





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>



Zelte und anderes Mobiliar

Vermitteln wir Ihnen gerne

auf Anfrage

Maschinen und Allerlei

Aufschnittmaschine	220V	45.00
Bier-Zapfanlage für Containerbier, gekühlt (ohne Bier&Co2)	220V	95.00
Kaffeemaschine für «Schümlikaffee»	220V	95.00
Kaffeekonzentrat ca. 300 Kaffee		195.00
(kann nicht zurückgenommen werden, Rahm, Zucker separat)		
Holzkohlegrill mit Holzkohle und Anzündmittel		95.00
Gasgrill mit Deckel und Gasflasche		65.00
Riesenpfanne für Paëlla mit Gas		65.00
Rahmbläser	220V	45.00
Tischwärmer mit Deckel und Sicherheitsbrennpaste		45.00
Glacéwagen	220V	120.00
Güggeligrill mit Gas	220V	180.00
Tiefkühler	220V	45.00
Kühler	220V	45.00
Speisenwärmer mit Einsätzen		45.00
Speisenwärmer mit Einsätzen	220V	55.00
Tatarenhut	220V	25.00
Fondue Chinoise Set mit Sicherheitsbrennpaste		25.00
Mongolentopf Set mit Sicherheitsbrennpaste		25.00
Kerzenständer / Metall drei Grössen, schwarz inkl. 1 Kerze	Stück	4.50
Kerzenständer / Glas inkl. 1 Kerze	Stück	2.00
Menagen inkl. Salz/Pfeffer	Stück	1.50
Vinicool	Stück	2.50
Sonnenschirme, mit Sockel	Stück	35.00



Reinigung/Abwaschen ist inklusive;

bei Verlust, Bruch oder Defekt wird der Einstandspreis berechnet.

Diverse andere Maschinen vermitteln wir Ihnen gerne.

Die Mietpreise verstehen sich auf unsere eigenen Maschinen und unser eigenes Mobiliar. Muss zusätzlich zugemietet werden, verrechnen wir den jeweiligen Mietpreis.



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.com
<http://www.arcade-catering.com>

Unsere Dienstleistungen, Miet- und Lieferbedingungen

Transportpauschalen

Stäfa, Männedorf	pro Weg 15.00
Rapperswil, Jona, Uetikon, Rüti	pro Weg 25.00
Meilen, Herrliberg, Hurden, Wald	pro Weg 30.00
Küsnacht, Zollikon, Horgen, Schmerikon	pro Weg 40.00
Zürich City	pro Weg 50.00

Ab einem Umsatz von CHF 2500.00
gewähren wir Ihnen die Transportkosten als Rabatt.



Service

Wir kochen, oder servieren an Ort und Stelle mit qualifiziertem Personal
Es gelten folgende Sundenansätze:

Personalkosten Service (Mo – Fr)	39.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	45.00
Personalkosten Küche (Mo – Fr)	43.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	49.00
Personalkosten C.Baggenstos (Mo – Fr)	58.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	69.00
Personalkosten Stellvertreter (Mo –Fr)	50.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	56.00
Chauffeure	45.00



Für die Fahrt von und zum Einsatzort werden die selben Ansätze verrechnet.





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



Rechnung

Die Rechnungen sind binnen 10 Tagen
ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
Vorauszahlungen können von uns verlangt werden.

Der Besteller muss die endgültige Teilnehmerzahl spätestens zwei Werktage
vor dem Veranstaltungstermin mitteilen.

Es wird die letzte gemeldete Anzahl Personen verrechnet; der Betrag wird
auch geschuldet, wenn der Anlass nicht stattfindet.

Fleischdeklarationen

Gerne deklarieren wir Ihnen Fleisch, Fisch genau.
Wenn nicht anders angegeben, servieren wir Ihnen Schweizer Produkte.
Fragen Sie Herr C. Baggenstos; er gibt Ihnen gerne Auskunft.

Referenzlisten

Mit ausdrücklicher Erlaubnis von Kunden, die wir schon bedienen durften,
senden wir Ihnen gerne eine diesbezügliche Referenzliste.

Miete

Die Mietpreise gelten für ein Wochenende oder 1 – 3 Tage.
Längere Mietdauer je nach Vereinbarung.
Abhol- und Rückgabezeiten nach Vereinbarung.
Die Mietpreise verstehen sich abgeholt ab Restaurant ARCADE

Beschädigungen oder fehlende Artikel werden zum Einstandspreis verrechnet.
Transportbruch geht auf Risiko und Rechnung des Mieters.

Gerichtsstand ist Meilen
Preisänderungen und Menuänderungen je nach Saison vorbehalten.
Preisangaben in CHF
Preise sind exklusiv MWST.

11. Auflage, Januar 2004





IM ZENTRUM 8634 HOMBRECHTIKON • TEL. 055 244 13 13 • FAX 055 244 51 27
WWW.ARCADE-CATERING.COM • E-MAIL: CATERING@ARCADE-CATERING.COM

**WIR WOLLEN SIE VON A – Z BEGEISTERN,
OB IM RESTAURANT/BISTRO
ODER MIT UNSEREM GEPFLEGTEN
PARTY-SERVICE**

WIR SIND FÜR ALLE FESTE BEREIT

WIR ORGANISIEREN FÜR SIE

- HAUS- UND GARTENPARTIES
- WALDFESTE
- HOCHZEITSAPÉROS
- HOCHZEITSESSEN
- GESCHÄFTSERÖFFNUNGEN
- AUFRICHTE-FESTE
- VEREINSANLÄSSE UND VIELES MEHR.

**LASSEN SIE SICH BEI UNS IM RESTAURANT ARCADE BERATEN.
WIR FREUEN UNS, WENN SIE UNS AUF DIE PROBE STELLEN.**



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27

catering@arcade-catering.com

<http://www.arcade-catering.com>

**Unser Party-Service organisiert Haus- und Gartenparties.
Waldfeste, Hochzeitsapéros und Hochzeiten, Geschäftseröffnungen,
Aufricht-Feste, Vereinsanlässe und vieles mehr.**

**Unser Party-Service will Ihnen helfen,
eine Einladung geben zu können, ohne dass Sie viel Mühe
und Umtriebe haben.**

**Alle Gerichte werden frisch und mit den allerbesten
Zutaten gekocht und angerichtet.
Wenn Sie es wünschen, liefern wir oder kochen wir an
Ort und Stelle und servieren Ihnen die Gerichte nach
Ihrem Wunsch.**

**Gerne erstellen wir einen Menuvorschlag nach Ihrem Budget,
nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammen.
Lassen Sie sich beraten,
falls Sie in dieser Broschüre nicht das Richtige finden.**

**Bitte geben Sie Ihre Bestellung frühzeitig auf,
damit wir Ihren Auftrag sorgfältig ausführen können.**

**Telefonieren Sie oder kommen Sie doch einfach
bei uns im Restaurant ARCADE vorbei.**

Wir freuen uns, wenn Sie uns auf die Probe stellen.

Familie Claude Baggenstos und Mitarbeiter