

FOOD-ANGEBOT SORTIMENTSLISTE 2021

Stand Januar 2021

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

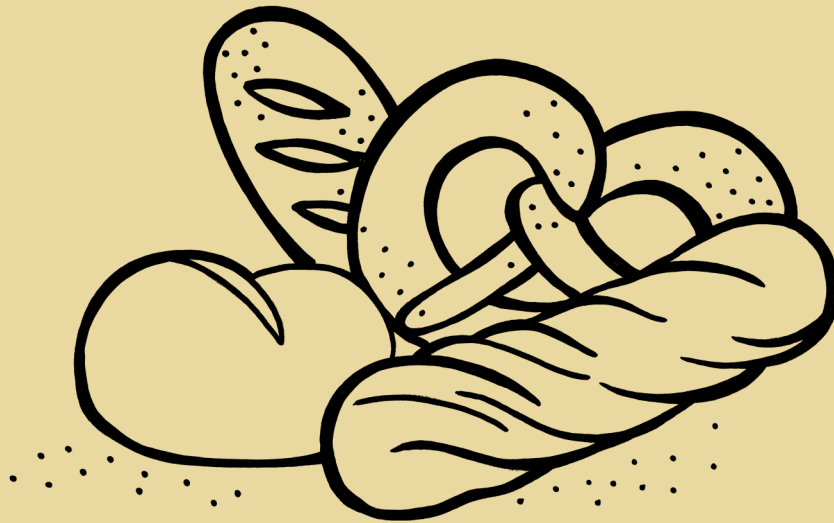
Seefeldstrasse 27 | 8008 Zürich

Tel 044 251 81 32 | Fax 044 261 24 84

chaeslaube@bluewin.ch | www.chaeslaube-zuerich.ch



BRUNCH



Backwaren

Gipfeli assortiert (Butter/Laugen/Vollkorn/Mais)	1.80
Mini Gipfeli assortiert (Butter/Laugen/Vollkorn)	1.40
Brötli hell assortiert	1.70
Chörnli-Brötli assortiert	1.80
Brötli klein assortiert	1.40
Brötli süss assortiert	2.80
Schoggi-Gipfel / Nussgipfel	2.80
Hefegebäck süss	3.20
Plunder assortiert	3.20
Brioche klein	1.90
Laugenbretzel klein	2.00
Laugenbretzel gross	3.00
Butterbretzeli	3.40



Früchte

Fruchtkorbli saisonal pro Person	3.00 ^{+7.-/Korb}
Fruchtspiessli exotisch	3.50
Fruchtsalat klein 100g	4.50
Fruchtsalat normal 200g	6.90
Fruchtsalat offen Schale	40.00/kg

Unsere Produkte werden in Schalen oder Körben ausgeliefert, welche wir wieder abholen.

BRUNCH

Milchprodukte (im Weck-Glas +0.60 für Reinigung)

Amselspitzjoghurt Nature im Gläsli 180g	2.20
Amselspitzjoghurt Frucht im Gläsli 180g	2.20
Birchermüesli offen in Schale	32.00/kg
Birchermüesli normal 200g	6.60
Birchermüesli klein 100g	3.90
Granola Joghurt mit Früchten 200g	6.60
Granola Joghurt mit Früchten 100g	3.90
Quark mit Beeren normal 200g	6.60
Quark mit Beeren klein 100g	3.90

Paket-Angebote (ab 6 Personen)

Classic-Zmorge Gipfeli und Früchte	5.60/Person
Fitness-Zmorge Chörnlibrötli, Früchte, kleines Granola Joghurt und Frucht-Smoothie	13.50/Person
Volli-Zmorge Mini-Gipfeli, Mini-Brötli, Früchte, kleines Birchermüesli, Butter Port., Konfitüre Port., Käse-/Fleischplättli 60g	18.00/Person
Brunch-Zmorge Mini-Gipfeli, Mini-Brötli, Früchte, kleines Birchermüesli, Butter Port., Konfitüre Port., Käse-/Fleischplättli 50g, gekochtes Ei, Lachsplättli 30g, Fruchtsaft	25.00/Person

Die Paket-Angebote werden jeweils zusammengefasst und nicht einzeln portioniert (ausser Joghurt etc.). Bei den Joghurt-Angeboten (Bircher) wird bei einer grösseren Menge eine Mischung aus den obigen Milchprodukten gemacht. Ergänzungen und Wünsche zu den jeweiligen Produkten können gerne angebracht werden.





PLÄTTLI

Käse-/Fleischplatte garniert	110.00/kg
Käseplatte geschnitten garniert	110.00/kg
Fleischplatte garniert	110.00/kg
Käseplatte am Stück	auf Anfrage
Käse-/Fleischplatte exklusiv	120.00/kg
Käseplatte geschnitten exklusiv	120.00/kg
Fleischplatte exklusiv	120.00/kg
Fischplatte assortiert	120.00/kg
Brot geschnitten im Körbli	13.00/kg
Brötli klein assortiert	1.40

Mengenempfehlungen pro Person

Zmorge:	50-60g
Zmittag/Znacht:	200g
Apéro:	120g
Apéro riche:	150g

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, welche Menge wir für Ihren Anlass als sinnvoll erachten und mailen Ihnen gerne eine Offerte. Die Holzplatten holen wir jeweils wieder ab. Bilder von unseren Platten finden Sie auf unserer Homepage www.chaeslaube-zuerich.ch.

LUNCH

Sandwiches

Mini Sandwiches (ca. Ø 6cm)	4.95
Sandwiches a day (normal, ca. Weggligrösse)	6.90
Sandwiches big (gross)	7.90
Sandwiches de Luxe (exklusiver Inhalt Fleisch, Fisch oder Käse)	8.40

Mini Bagel-Sandwiches (ca. Ø 6cm)	4.95
Bagel-Sandwiches	6.90

Mini Focaccia Sandwiches	4.95
Focaccia Sandwiches	6.90

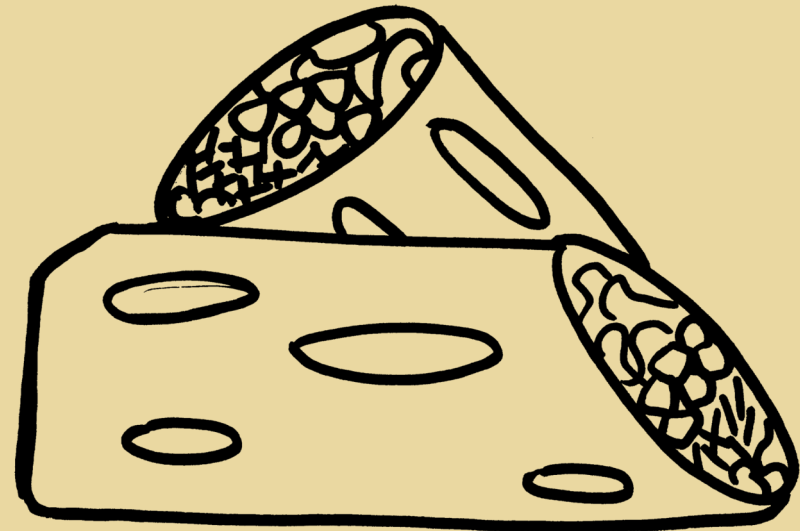
Wraps

Wraps	6.90
Mini Wraps	3.95
Apéro Wraps	2.70

Canapé

Canapé gross / ½ / ¼	4.20 / 3.40 / 2.70
Pumpernickel Canapé / ½	4.50 / 3.60

Alle Sandwiches, Wraps oder Canapés gibt es in klassischen Fleisch- (Rind, Schwein, Poulet), Vegi- (Grillgemüse, Hummus, Falafel, Käse) oder veganen Variationen. Gerne können wir auf Ihre Wünsche eingehen.





SALATE

Salate offen

34.00/kg

Couscous
 Rüebli-Curry
 Kartoffeln klassisch
 Kartoffeln-Kichererbsen-Tomaten
 Wurst-Käse
 Griechisch
 Linsen grün
 Linsen rot asiatisch (leicht scharf)
 Maissalat
 Fenchel Grapefruit Salat
 Goldhirse-Blumenkohl-Tofu
 Tomaten-Mozzarella-Mango
 Hörnlisalat
 Orechiette-Zucchetti

Salat grün bunt gemischt Port. (mit Sauce)

9.90

Salat grün gemischt Port. (mit Sauce)

6.90

Salat klein assortiert

6.90

Schichtsalat assortiert (mit Sauce)

8.90

Salatbowls mit Avocado und Fleisch

10.90

Salatbowls mit Avocado und Gemüse

10.90

Salat-Teller garniert

auf Anfrage

Salatteller mit Fleisch nach Wunsch

auf Anfrage

Alle offenen Salate kommen in Mehrwegbehältern. Die portionierten Salate werden in rezyklierbaren (oder nachwachsbaren Rohstoffen) Schalen geliefert. Auf Wunsch wird auch in Weck-Gläsern geliefert, Mehrpreis CHF 1.00.

LUNCH PAKETE

Paket-Angebote (ab 6 Personen)

Sandwich-Lunch

Sandwich assortiert mit Salat assortiert (normale Grösse)

15.00/Person

Bagel-Lunch

Bagel assortiert mit Salat assortiert (normale Grösse)

15.00/Person

Wrap-Lunch

Wrap assortiert mit Salat assortiert (normale Grösse)

15.00/Person

Fitness-Lunch

Salatbowl mit Avocado (Fleisch oder Vegi), Chörnlibrötli, Früchte

16.00/Person

Mini-Trilogy-Lunch

Mini Sandwich assortiert, Mini Bagel assortiert, Mini Wrap assortiert und ein kleiner Salat assortiert

19.00/Person



Die Paket-Angebote werden jeweils zusammengefasst und nicht einzeln portioniert. Bei den Sandwiches, Bagels oder Wraps und den Salaten wird eine bunte Mischung gemacht. Ergänzungen und Wünsche zu den jeweiligen Produkten können gerne angebracht werden.

LUNCH WARM

Wähen

Salzige Wähen gross (Spinat/Käse/Speck/Zwiebeln/Tomate/Gemüse)	8.90
Salzige Wähen rund (Spinat/Käse/Speck/Zwiebeln/Tomate/Gemüse)	6.50

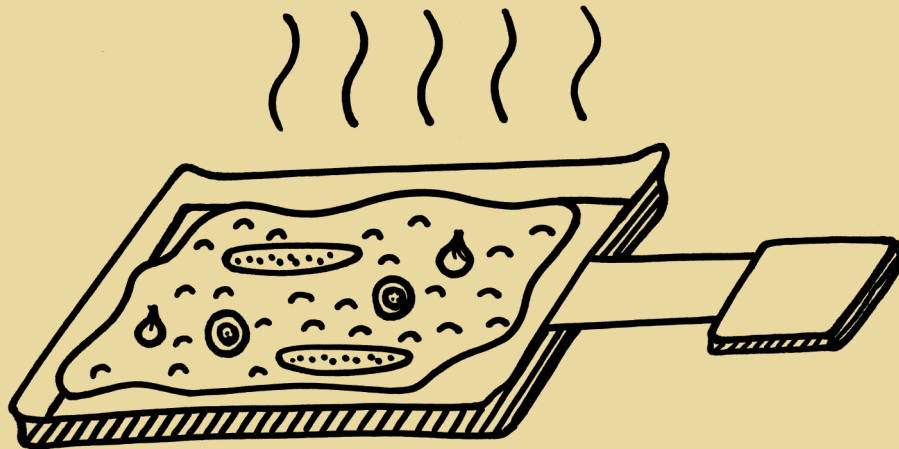
Suppen

Tagessuppe Port. oder Suppenwunsch inkl. Brot	8.50
---	------

Sonstige warme Speisen

Schinken heiss Port. (inkl. Kartoffelsalat) ab 8 Personen	16.50
Fleischkäse heiss Port. (inkl. Kartoffelsalat) ab 8 Personen	16.50
Schinkengipfel warm (Schwein)	4.90
Wurstli im Teig warm (Schwein)	4.90
Hot-Dog warm (Schwein oder Poulet)	6.50
Schnitzel-Brot warm (Poulet)	8.90
Hamburger warm (Rind)	7.90

Fragen sie auch nach unseren warmen Menüs. Wir servieren Ihnen gerne ein warmes Menü mit traditionellen Gerichten wie z.B. Ghackets mit Hörnli und gehen dabei auf Ihre Wünsche ein.



APERÓ

Häppchen

Amuse Bouche assortiert (mundgerecht)	2.70
Antipasti-Spiessli	2.20
Apéro Wraps	2.70
Apéro Crostini (Oliven, Tomaten, Avocado, Rapsfrischkäse)	2.70

Warmes

Kalbsfiletkissen	3.80
Würstli im Blätterteig	2.70
Apéro Lachs-Krapfen	2.90
Apéro Chäschüechli	2.40
Apéro Spinatchüechli	2.40
Apéro Quichechüechli	2.40
Apéro Gemüse-Krapfen	2.90
Apéro Pizza	2.40
Apéro Schinkengipfeli	2.20
Yakitori Poulet-Spiessli	2.20
Hackfleischbällchen mariniert	1.60



Die warmen Häppchen werden auf Platten oder in Körbli mit Aluminium verpackt und warm gehalten. Die Folien können zwecks Recycling uns zurückgegeben werden.



APERÓ

Käse

Käsewürfel mit Apfel-Aceto Balsamico ca. 100g auf Teller	11.00
Käse-/Fruchtspiessli mundgerecht	2.50
Pão de queijo—Käsebrötli klein	3.50

Gemüse / Früchte

Teller Gemüse-Dip (Guacamole/Kräutercreme, ca. 15 Pax)	39.00
Teller Gemüse-Dip klein (Guacamole/Kräutercreme, ca. 15 Pax)	25.00
Glas Gemüsesticks mit Dip	6.00
Teller mit saisonalen Beeren (ca. 12 Pax)	38.00
Teller mit exotischen Früchten (ca. 10 Pax)	38.00
Schale mit Cherry-Tomaten 250g gewaschen	5.00

Knabbergebäck

Zweifel Chips assortiert	8.00
Nüssli Apéro Mix salzig 1kg	25.00
Tortilla Chips ZH assortiert 150g	6.90
Salsa Dip zu Tortillas mild/scharf	4.90
Rapsflûtes Thurgau 150g	9.50
Raps-Grissini Thurgau 75g	9.50

DESSERTS

Backwaren

Fruchttörtli (Aprikose/Zwetschge/Kirsch/Saison)	4.80
Mini Fruchttörtli (Saison Beeren)	3.90
Cakes (Zitrone, Choco, Rüeblli, Marmor)	4.20
Teegebäck (Spitzbuben/Pfaffenhut etc.)	3.00
Muffins assortiert (Choco, Blueberry, Zitrone, Apfel)	2.70
Brownies	3.50
Mini Brownies	2.00
Party-Süssigkeiten (Div. Gebäck, Mini-Plunder/Zimtschnecken etc.)	2.40
Mini Gugelhöpflli assortiert (Choco/Mandel)	2.80
Teller mit Guetzli assortiert pro Person	3.50
Kakao-Küchlein ohne Zucker	3.50

Pâtisserie

Cheese Cake/Quarkkuchen Port.	4.90
Patisserie assortiert (Crème Schnitten, Mousse etc.)	4.90
Party Patisserie assortiert (Ø 7cm, Crème Schnitten, Mousse etc.)	4.00
Mini Pâtisserie assortiert (fingerfood, Nussröleli, Minischnitten etc.)	3.20
Mousse und Crèmes assortiert	4.90
Confiseur Konfekt assortiert pro Person	6.00



DESSERTS/NASCHZEUGS

Fruchtiges

Süsse Wähen Party (ca. 8x8cm, Apfel, Aprkose...)	3.90
Süsse Wähen eckig (ca. 14x8cm, Apfel, Aprikose...)	5.30
Süsse Wähen gross (Apfel, Aprikose, Zwetschge...)	7.40
Fruchtkörbli saisonal pro Person (inkl. Trockenfrüchten)	4.00
Fruchtspiessli (saisonal und exotische Früchte, ca. 4 Früchte)	3.50
Fruchtsalat klein (100g)	4.50
Fruchtsalat normal (200g)	6.80

Naschzeugs

Nüsse Eigenröstung Nature klein (Mandel, Hasel, Pekan, 60g)	6.00
Nüsse Eigenröstung Nature gross (Mandel, Hasel, Pekan, 60g)	8.00
Trockenfrüchte assortiert klein (Feigen, Datteln, Aprikosen, 80g)	6.00
Trockenfrüchte assortiert gross (Feigen, Datteln, Aprik., 160g)	8.00
Pekannüsse caramelisiert (SH, 140g)	13.50
Traubenzucker Apotheker (Fruchtig, 40g)	6.50

Die Naschwaren werden in Weck-Gläsern geliefert, welche wieder zurückgenommen werden.



VEGAN, GLUTENFREI UND SONSTIGE ALLERGIEN

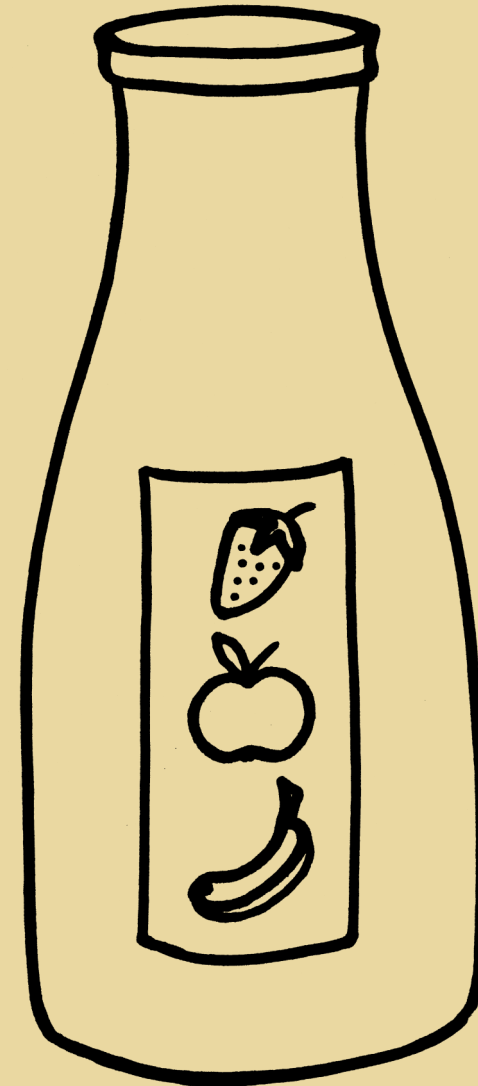
Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Interessen sowie Ihre Allergene.

- Veganer versorgen wir gerne mit folgenden Produkten:
- Brotwaren vegan hell/dunkel
- Chocana Gipfel (Choco)
- Fruchtsalate und Fruchtcreationen (z.B. Spiessli)
- Gemüse-Variationen (auch gegrillt)
- Sandwiches gefüllt mit Humus, Avocado oder Grillgemüse
- Ciabatta Sandwiches
- Tomaten-Focaccia Sandwiches
- Proteinbrötli mit Soja-Frischkäse
- Salate assortiert
- Vegane Süssigkeiten wie z.B. Guetzli/Muffins etc.
- Nüsse und Trockenfrüchten
- Sojapasten mit Knabbergebäck

Gerne sorgen wir auch für glutenfreie Produkte:

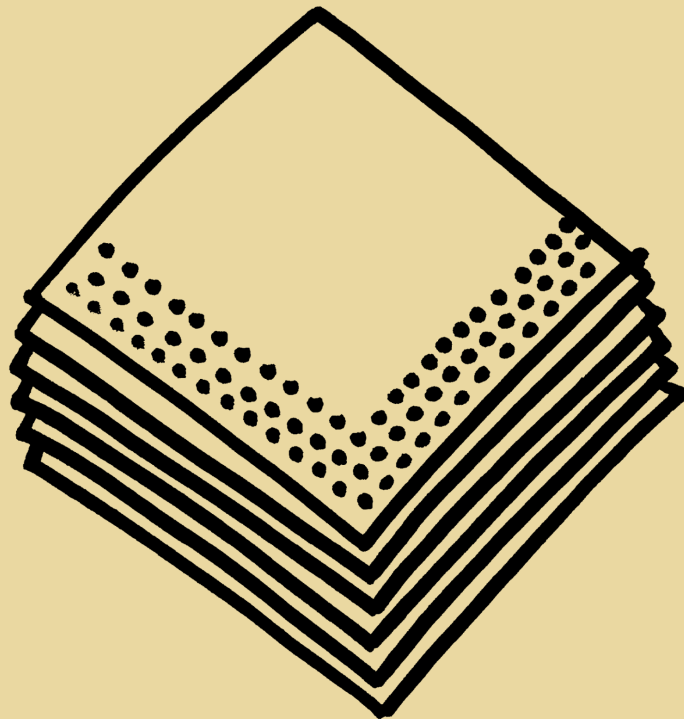
- Brotwaren hell/dunkel
- Salate
- Süssigkeiten

Bei Bestellung erwähnen und die Produkte werden separiert und gut leserlich markiert.
Bitte beachten Sie, dass die Preise dieser teils Spezialprodukte gegenüber unserer Standardprodukte ca. 10 bis 20% höher liegen.



TEAMEVENTS UND APEROS

Gerne organisieren wir für Sie auch einen speziell auf Sie zugeschnittenen Event oder einen grösseren Apéro. Dazu gehören auch ein Fondue- oder Raclette-Plausch. Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen.



Herzlichen Dank für Ihr Interesse!

Preisstand dieser Broschüre: 1.01.2021

Preise unter Vorbehalt

Ihr ChäsLaube Team

Heinz und Tobias Eggimann