



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



catering@arcade-catering.ch

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

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 Südseetraum	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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Cocktails & Apéros

Amuse Bouches	$\frac{1}{4}$ 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	$\frac{1}{2}$ 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Mini-Apérogebäck	ca. 20-22g pro Stück	
	Ab 10 Stück in Zehnerinheiten	Stückpreise
diverse Apéro-Küchlein gemischt		1.10
diverse Apéro-Pizzette gemischt		1.10
Party-Apérogebäck	ca. 40-50g pro Stück	
	Ab 10 Stück in Zehnerinheiten	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.	70.00
Bündnerplatte	ab 10 Pers.	95.00
Räucherfischplatten schön dekoriert	ab 10 Pers.	105.00
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 süssaurer Sauce		2.00
Dim-Sum diverse		1.00
Samosas	60g	2.00
Sushi Nori, Nori Maki		6.50
Mini Wrap div.		3.10
Scampi-Spiessli mit Kräutern		3.50
Kleine Vorspeisen im Gläschen		4.50
Snacks		
Pommes – Chips	Portion	2.00
Nüssli	Kg	9.50
Oliven, diverse	300g	7.50
Salzmandeln	Kg	25.00





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

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 süsssaurer 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

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
	Stück	
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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Vorspeisenbuffets à la Carte

	Pro Person
Italienisches Antipasto-Buffer Ab 25 Personen	24.50
Meerfrüchtesalat, Sardinen in Oel, Calamari gefüllt, Scampispiessli, Tacchino Tonnato, Parmaschinken mit Melone, Crostini, Olivenpaste, Auberginen gebacken, Zucchini gebacken, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Oliven mariniert, Gemüse in Essig, Tomatensalat mit Mozzarella, Olivenbrot	
Spanisches Tappa-Buffer Ab 25 Personen	24.50
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-Olivenöl, Olivenbrot	
Schweizer Buffet 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 Buffet 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, Curryreissalat 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Hauptspeisen à la Carte

Weitere Vorschläge auf Anfrage

Schwein	Pro Person
Schweinefleisch süss & sauer, serviert mit Thai-Parfümreis	17.50
Schweinssteak (200g) Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl	25.50
Schweinsbraten mit Pflaumen, Spätzli und Rotkraut	24.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und grünem Salat	20.50
Schinken im Brotteig mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	24.50
Geflügel	Pro Person
½ Grillgüggeli mit Rosmarin und Baked Potatoes, Sour Cream	19.50
Masaman Pouletcurry, serviert mit Thai-Parfümreis	21.50
Bami – Goreng (Indo.Nudelgericht mit Gemüse)	17.50
Pouletbrust an Champignonrahmsauce, Spätzli und Broccoli	18.50
Trutenpiccata mit Tomatenspaghetti	17.50
Kalb	Pro Person
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzli und Saisongemüse	27.50
Kalbsvoressen mit Steinpilzen und Spätzli, Rotkraut	25.50
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	27.50
Roastbeef an Bèarnaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse	36.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff», Spätzli und Gemüse	25.50
Rindssaftgoulasch ungarischer Art, Spätzli und Rübligemüse	25.50
Rindshohrückenbraten an Rotweinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	34.50

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

Fondue

	Pro Person
Fondue Chinoise (Suisse)	42.50
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 Fischsorten (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, Rindshuft, Klebreis, Dip (auf Wunsch mit Fisch oder Crevetten)	
ASIA	Bei allen Gerichten Parfumreis inkl.
Dom Kah Gai, Kokossuppe mit Poulet	9.50
Dom Yam Ghungi, Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	13.50
Pad Thai, Nudelgericht mit Tofu und Gemüse	22.50
Peneang Curry Shrimps	32.50
Gemüse Süss-Sauer	18.50
Red Hot Curry mit Poulet	25.50
Green Hot Curry mit Rindfleisch	25.50

Rechaud mit Sicherheitsbrennpaste, Gabeln, Saucengeschirr ist inkl.





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Desserts

Desserts à la Carte	Pro Person
Mousse au chocolat weiss und dunkel mit Schlagrahm	8.00
Mousse au chocolat Torrone	8.50
Hausgemachte Caramelköpflli mit Schlagrahm	7.50
Gebrannte Crème mit Doppelrahm und Meringues	8.50
Frischer Fruchtsalat	7.00
Frischer exotischer Fruchtsalat	8.00
Bavaroise 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	ab 4.50
Früchteparfait mit diversen Früchten ausgarniert	9.50
Kleine Patisserie (Savouries)	ab 3.50
Profiteroles Scuro (mit Schokoladenüberzug)	ab 10 Personen 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce (hausgemacht)	6.50
Panna Cotta mit Früchtecoulis	7.00
Profiterolschwänchen gefüllt mit Kirschcrème	5.50
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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

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

Torten		Pro Person
Hochzeitstorten	auf Anfrage	ab 7.50
Geburtstagstorten	auf Anfrage	ab 6.50
Dekor Spezial	auf Anfrage	

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

easypictures.ch
Mehr Hochzeit mit mehr Leidenschaft?

Sucht Ihr noch einen introvertierten Fotografen für eure minutiös geplante Hochzeit? Ihr müsstet gerne heiraten, weil Ihr keine andere Wahl habt? Es ist auch niemandem wichtig, was die anderen Menschen über eure Hochzeit denken? Legt Ihr euch mehr Wert auf Schein als auf Sein.

Ja, denn bitte ich euch, mich NICHT zu kontaktieren.

Als leidenschaftlicher Fotograf fotografiere ich gerne ebensolche Hochzeiten. Ich freue mich auf den Kontakt mit einem unkomplizierten Brautpaar unter www.easypictures.ch



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Vor Ihren Augen in Riesenpfanne zubereitet

Ab 30 Personen

Pro Person

Bami Goreng, indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse	17.50
Mah-Meh, Nudelgericht mit Kalbfleisch und Crevetten, Gemüse	26.50
Nasi Goreng, indonesisches Reigsericht mit Poulet und Gemüse	17.50
Paëlla Valencia mit Krustentieren, Pouletschenkeln, und Gemüse	27.50
Äpler Makkaroni mit Speck und Schinken, Apfelschnitzli	14.50
Risotto mit Steinpilzen	12.50
Risotto mit Eierschwämmli (Sommer)	12.50
Risotto mit Champignons	10.50
Mit Safran plus	2.00
Tomatenrisotto mit Poulet und Erbsli	17.50
exkl. Personalkosten und Pfanne, siehe Seite 29	

Leichte warme Buffet

Pro Person

Schinken «Mississippi»	Ab 30 Personen	27.50
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Salatbuffet mit Brotkorb • Kalbsbraten Tessinerart, Mais-Gnocchis und Saisongemüse 		
Rindsschmorbraten	Ab 30 Personen	32.50
<ul style="list-style-type: none"> • Salatbuffet mit Brotkorb • Rindsschmorbraten mit Perlzwiebelchen und Speck Kartoffelstock und Rübligemüse 		
Roastbeef	Ab 30 Personen	42.50
<ul style="list-style-type: none"> • 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Kleine warme Buffets

Pro Person

Berner Ab 30 Personen **30.50**

- Gerstensuppe
- Berner Platte mit Speck, Schinken, Zungenwurst, Wienerli
serviert auf Sauerkraut, Dörrbohnen und Gartenbohnen, Salzkartoffeln
- Brönnti Nidelcreme mit Berner Oberländer Meringues

Glarner Ab 30 Personen **28.50**

- Grüner-, Randen-, Tomaten-, Gurken-, Kabis- und Rübli Salat
- Siedwurst Glarner Art, Käsehörnli mit
Zwiebelschweizi und Gartenbohnen
- Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Dreierlei Fleisch Ab 30 Personen **42.50**

- 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 **47.00**

- Salatbuffet mit Brotkorb
- Melone und Rohschinken, Kalbfleischpastete auf Waldorfsalat,
geräuchertes Forellenfilet, gefüllte Tomate
- Rindsbraten an Merlottsauce mit kleinem Gemüse
- Kalbsbraten an Champignonrahmsauce, Reis oder Kartoffelgratin
- Mousse au chocolat





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Buffets

	Pro Person
Bauernbuffet	51.00
Ab 40 Personen	
<ul style="list-style-type: none">• 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	56.00
Ab 40 Personen	
<ul style="list-style-type: none">• Fleischsuppe mit Gemüsewürfeli• Forellenfilet und Felchenfilet geräucht, Hauspastete mit Cumberlandsauce, Berner Schübliig 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, Karamelköppli, 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Pro Person

Zürcher Zouft-Buffer

Ab 40 Personen

62.00

- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Gemüsewürfeli
- Geräucherter Lachs, geräucherter Hellfisch, Crevetten mit Joghurt-Cocktailsauce, Landrauchschinken 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, Karamelköpfl, Charlotte Royale, Waldbeeren mariniert, Vanilleglace
- Züri-Pürli und Brotkorb

Buffer Chästeilet

Ab 10 Personen

36.50

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

	Pro Person
Mercato bella Italia	58.00
Ab 40 Personen	
<ul style="list-style-type: none">• 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 • Tiramì Sù, Torta Frutti di Bosco, Mascarponecake alle Fragole Zabaione freddo, Amaretti, Profiteroles Scuro, frischer Fruchtsalat • Olivenbrot und Brotkorb	
Basta la Pasta	39.50
Ab 40 Personen	
<ul style="list-style-type: none">• 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 • Tiramì Sù, Panna Cotta auf Himbeercoulis, 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

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, Vogerlsalat, 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, Tiroler Nockerln
- Palatschinken mit Marillenfüllung und Vanilleglacé, Kaiserschmarren, Zwetschgenknödel und Zimtlacé, Powidltschkerl, frischer Fruchtsalat, Apfelstrudel im extra feinen Teig (hausgemacht)

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

	Ab 40 Personen	Pro Person
Asiatisches Buffet		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 Südsee traum	Ab 40 Personen	72.00
•	Cesar Salad, Cole Slaw, Tomaten und Gurkensalat, Stockfischsalat, Papayasalat mit Sprossen, Seafoodsalat	
•	Calypso Chickencurry und Spicy Riesencrevetten	
•	Monkifish chili, Kubanischer Rindfleischeintopf, 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,	





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Pro Person

Indisches Buffet

Ab 40 Personen

65.00

- Pakoras & Samoosas, frittierte Gemüse- und Rindfleischtaschen, 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

	Pro Person
Gourmet Fischbuffet	74.50
Ab 30 Personen	
<ul style="list-style-type: none"> • Geräucherter 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 Trüffelgarce 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

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





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Pro Person

Grillbuffet Ab 30 Personen 42.50

- 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 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

Ganze Spanferkel	vom Grill	auf Anfrage
Ganze Lam	vom Grill	auf Anfrage
Ganze Fleischstücke	vom Oklahoma Grill	auf Anfrage

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





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Zusammengestellte Menus

	Pro Person
Wildmenu (Saison oder auf Anfrage) Ab 20 Personen	68.50
<ul style="list-style-type: none">• 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	42.50
<ul style="list-style-type: none">• Lauwarme Eglifilet auf buntem Blattsalat• Geschnetzelttes Kalbfleisch Zürcher Art, Butternudeln• Frischer Fruchtsalat	
Trumpf Puur Menu Ab 20 Personen	26.50
<ul style="list-style-type: none">• Bunter Blattsalat an Senfvinaigrette• Kalbshackbraten an Champignonrahmsauce, Spätzli in Butter, Rübligemüse• Hausgemachtes Karamelköppli	
Vegi Menu Ab 20 Personen	25.50
<ul style="list-style-type: none">• Ruccolasalat mit lauwarmen Champignons• Hausgemachte Gemüselasagne• Rhabarber - Tiramì Sù	
Holzfäller Menu Ab 20 Personen	24.00
<ul style="list-style-type: none">• 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Getränke à la Carte

Mineralwasser / Fruchtsäfte	Diverse andere Mineral und Fruchtsäfte auf Anfrage		
Valser Wasser	Liter		2.10
Valser Wasser mit & ohne Co2	33cl		1.90
Valser Wasser	50cl		1.90
Süssgetränke	33cl		3.00
Süssgetränke	Liter		4.50
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	2.50
Friandieses zum Kaffee		Kg 75.00

Biere

	Diverse ausländische Biere auf Anfrage		
Feldschlösschen	33cl		3.50
Alkoholfreies Bier	33cl		3.50
Lagerbier vom Fass	20 Liter		90.00
Anstichgarntur			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	4.50

Spirituosen

Schnäpse diverse Sorten	37.5/41%	3cl	4.50
Grappa Nardini, Nonino Nostrano	41%	3cl	4.50
Cognac, Calvados, Vieille Prune	40 %	3cl	5.00
Whisky, Gin, Vodka	40 %	4cl	5.00
Diverse Liköre	26/41%	4cl	4.50



VINOTHEK RENÉ WÄSPI



- ◆ umfangreiches Weinsortiment
- ◆ feine Selektion an Spirituosen
- ◆ ausgesuchte Delikatessen
- ◆ Weinaccessoires & Geschenkideen

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!

www.waespi.ch – Online Shop – 365 Tage im Jahr offen

VINOTHEK RENÉ WÄSPI

Blattenstrasse 1
8634 Hombrechtikon
Telefon 055 264 16 66

Dienstag - Freitag
10.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.30 Uhr
Samstag
09.00 - 16.00 durchgehend





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27



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

Weine

Preisänderungen besonders bei Weinen aus den EU-Ländern vorbehalten

Alle Weissweine gekühlt angeliefert. Alle Getränke in Konsignation.

Die Weine können bei uns auf Wunsch degustiert werden.

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

Hauswein Restaurant ARCADE Catering «Luins L'Etraz» 7dl Qualität 50cl	12.50
Aigle «Les Murailles» H. Badoux, Aigle	75cl 25.00
Fendant, Ville de Sierre AOC, Erhard Mathier	75cl 14.80
Saint-Saphorin AOC, J. & M. Dizerens	75cl 15.50
Féchy, Les granges Neuves	75cl 16.50
RieslingxSylvaner, Üriikon/Stäfa	50cl 12.50

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

Malanser Blauburgunder	50cl 17.50
Merlot Ticino DOC Baiocco, I vini di Guido Brivio	70cl 18.90
Dôle du Valais AOC, Erhard Mathier	75cl 17.50
Blauburgunder Hombrechtikon, M. Bachmann	75cl 16.50

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

Pinot Bianco Thurner, Alto Adige DOC, Colterenzio	75 cl 18.30
Arneis della Langhe DOC, Rocche Costamagna	75 cl 18.50
Soave Classico Superiore DOP, Costeggiola, Guerrieri-Rizzardi	75 cl 19.50

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

Barbera d'Asti DOC Montió, Cascina Terra Felice	75 cl 21.90
Dolcetto d'Alba DOC Campot, Castello di Verduno	75 cl 19.20
Amarone della Valpolicella Classico DOC, Lenotti	75 cl 46.50
Ripassa, Valpolicella superiore IGT, Zenato (hervorragende Amarone-Alternative!)	75 cl 25.90
Rosso Passo IGT Veneto (Sangiovese/Merlot), Lenotti	75 cl 15.00
Aulente, Sangiovese Rubicone IGT, San Patrignano	75 cl 21.50
Primitivo/Merlot Sud, Tarantino IGT, Feudi di San Marzano	75 cl 15.50
Moranera, Nero d'Avola Sicilia IGT, Terre di Santa Maria	75 cl 19.40





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

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

Château La Chêze blanc (Sauvignon), 1.er côtes de Bordeaux AC	75 cl	22.40
Sancerre AC, Cave Prieuré	75 cl	24.00
Chablis AC, Domaine de Maison Blanche	75 cl	31.00
Gros Manseng/Sauvignon Vin de Pays Côtes de Gascogne, Brumont	75 cl	14.90

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

Château La Chêze, 1.er côtes de Bordeaux A.C.	75cl	21.00
Château Sansonnet, Grand Cru, Saint-Emilion AC	75 cl	51.00
Château Montus, Madiran AC, Alain Brumont	75 cl	27.00
Bourgogne La Renommée, Bourgogne AC, Remoissenet	75 cl	18.90
Beaune-Marconnets AC, 1er cru, Remoissenet	75 cl	42.00
Côtes-du-Rhône AC, Domaine des Pères de l'Eglise	75 cl	19.50
Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine des Pères de l'Eglise	75 cl	37.50
Antonin (S/G/M), Côteaux Languedoc AOC, Grès Saint-Paul	75 cl	21.80

Spanien, weiss/rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Verdejo Oro de Castilla, Rueda DO, Hermanos del Vilar	75 cl	15.90
Albariño Gudià, Rias Baixas DO, Adegas Valdés	75 cl	19.90
Rioja Crianza La Montesa DOCa, Palacios Remondo	75 cl	19.40
Figuero 12 (Crianza), Ribera del Duero DO, Garcia Figuero	75 cl	27.50

Österreich, weiss/rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Grüner Veltliner Allerheiligen, Schloss Gobelsburg, Kamptal	75 cl	18.50
Rheinriesling Urgestein, Schloss Gobelsburg, Kamptal	75 cl	19.00
Zweigelt, Schloss Gobelsburg, Kamptal	75 cl	19.90
Park Classic Cuvée, Graf Trauttmansdorff, Burgenland	75 cl	22.90

Kalifornien, weiss/rot (Preis- und Lieferänderungen je nach Jahrgang möglich)

Chardonnay Starmont, Merryvale Vineyards, Napa Valley	75 cl	30.50
Chardonnay Painter Bridge, California, Lohr Winery	75 cl	17.50
Hauswein Restaurant ARCADE Catering, Cabernet Sauvignon	50 cl	12.50
Cabernet Sauvignon Starmont, Merryvale Vineyards, Napa Valley	75 cl	37.00
Cabernet Sauvignon Painter Bridge, Lohr Winery	75 cl	16.50
Zinfandel Painter Bridge, Lohr Winery	75 cl	16.50





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

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

Chardonnay Vineyard Selection, Terra Noble, Chile	75 cl	14.50
Sauvignon Blanc Vineyard Selection, Terra Noble, Chile	75 cl	14.50

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

Cabernet Sauvignon Vineyard Selection, Terra Noble, Chile	75 cl	16.50
---	-------	-------

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

Torrontés Crios, Dominio del Plata, Valle de Cafayate – Argentinien	75 cl	15.90
---	-------	-------

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

Syrah/Bonarda Crios, Dominio del Plata, Mendoza	75 cl	17.30
Malbec Crios, Dominio del Plata, Mendoza	75 cl	18.30

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

Chardonnay Kangarilla Road, McLaren Vale - South Australia	75 cl	19.80
--	-------	-------

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

Cabernet Sauvignon Kangarilla Road, McLaren Vale – South Australia	75 cl	24.00
Shiraz Kangarilla Road, McLaren Vale – South Australia	75 cl	19.70
Moonlight Run, Massena, Barossa Valley	75 cl	27.10

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

Champagne Brut intense, Lenoble	75 cl	42.00
Prosecco Castello Gancia	75 cl	18.50

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!



grüne oase zu vermieten

In üppig mit Palmen und exotischen Pflanzen begrünt Gewächshäusern mit vielseitigem Mobiliar und Zubehör entstehen hier Räume für aussergewöhnliche Festanlässe.

75 Jahre GÄRTNEREI
VAN OORDT

Chessholzstrasse 19, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 18 78 www.vanoordt.ch

Dändliker

Möbiler und Zeltvermietung
www.dandliker.ch

Gewerbstrasse 1, 8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 41 22



Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13
Fax 055 244 51 27



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

Alles zum Mieten

Geschirr, Besteck, Gläser, Dekor

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

Geschirrpauschalen

	Pro Person	
Gelten nur für Catering oder Partyservice mit Servicepersonal		9.50
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	2.00
Tischtuchrolle, Vlies Rolle, diverse Farben	120x27cm	80.00
Tischtuchrolle, Vlies Rolle, diverse Farben	120x45cm	110.00
Vliesnapperons, diverse Muster und Farben	94x94cm	1.95
Stofftischuch (Napperons), weiss	130x130cm	6.00
Stofftischuch (Napperons), rosa	130x130cm	6.00
Stofftischuch, weiss	130x220cm	14.50
Stofftischuch, rosa	130x180cm	10.50
Stofftischuch (für runde Tische), weiss	210x210cm	16.50
Stofftischuch (Skirting für Buffet), diverse		42.50

Mobiliar

Bankett-Tische, mit Molton	45x195	45.00
Bankett-Tische, rund, mit Molton	190x190	45.00
Bistro-Stehtische, 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.ch
<http://www.arcade-catering.ch>

Zelte und anderes Mobiliar

Vermitteln wir Ihnen gerne auf Anfrage
Party Tent (Aufstellen sep. Ver.) nur im Catering 190.00

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

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)	42.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	48.00
Personalkosten Küche (Mo – Fr)	45.00
ab 23.00 Uhr und Wochenenden	52.00
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



catering@arcade-catering.ch

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

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.

Referenzenlisten

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 Menüänderungen je nach Saison vorbehalten.
Preisangaben in CHF
Preise sind exklusiv MWSt.

12. Auflage, August 2008





Im Zentrum
8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 13 13

Fax 055 244 51 27

catering@arcade-catering.ch

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

**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