

Henris

CATERING | EVENTS



CATERINGANGEBOT FRÜHLING 2019



GEHEN SIE MIT UNS IN DIE GENUSSOFFENSIVE

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause während eines Seminars, ein kreativer Stehlunch oder ein reichhaltiges Buffet während einer mehrtägigen Konferenz – wenn Sie an Ihrem Event in die Genussoffensive gehen wollen, sind wir von Henris Catering & Events zur Stelle.

Zusammen mit verschiedenen Partnern stellen wir eine auf Ihren Anlass abgestimmte, schlagkräftige Cateringtruppe zusammen: Mit uns marschieren sowohl Gourmetköche als auch Grossküchenbrigaden auf.

Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um.

Ihr Henris-Team

KONTAKT

Danny Barbaruk
Leiter Catering & Events
T +41 44 413 94 88
dbarbaruk@henris.ch

Martin Fausch
Sales Manager
T +41 413 94 81
mfausch@henris.ch

COFFEE BREAK

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Kaffee, Espresso und Tee-Station

Mini-Gipfeli

pro Person CHF 7.50

VORMITTAGS KAFFEIPAUSE

Kaffee, Espresso und Teestation

Orangensaft, Tafelwasser

Butter-, Vollkorn- und Laugengipfeli und Maisbrötchen

pro Person CHF 13.50

NACHMITTAGS KAFFEIPAUSE

Kaffee, Espresso und Teestation

Apfelmost, Tafelwasser

Mini-Patisserie und frischer Fruchtsalat

pro Person CHF 13.50

ADD-ONS

FRÜCHTE, MÜESLI & CO.

Früchte

Frucht-Smoothie

Naturjoghurt mit Früchten oder Crunch

Birchermüesli

Müeslistange

SÜSSES

Bündner Nusstorte

Zuger Kirschkuchen

Birnenbrot

Fruchtwähe

SALZIGES

Brioche gefüllt

Butterbretzel

Schinkengipfel

Käseküchlein

Gemüsesticks mit Dip

Selleriesalat im Glas

Warme oder kalte Tomatensuppe

GETRÄNKE

Bio Eistee (Chaya)

Bio Limonade (Lima)

Aufpreis von CHF 4.00 pro Person pro Komponenten

LUNCH BY HENRIS

BIS 30 PERSONEN

Suppe oder Salat vom Buffet

Hauptgang vom Tagesmenu

Tafelwasser

pro Person CHF 25.00

STEHLUNCH

AB 20 PERSONEN

Saisonales Angebot bestehend aus

Suppe, 3 Vorspeisen

Fleisch- oder Fischhauptgang, vegetarischer Hauptgang, Beilagen, Gemüse

3 Desserts

Tafelwasser

pro Person CHF 45.00

STEHLUNCH MENU I

Spargelcremesuppe mit rosa Pfeffer

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto

Marinierte Riesenkrevetten mit Chili und Ingwer

Variation von jungen Blattsalaten mit Melonen-Walnuttdressing

Heilbuttfilet mit Vanilleschaumsauce

Tagliatelle

Kräuterreis

Zucchetti

Rhabarber-Currykompott und Pfifferlinge

Gemüsestrudel mit Bärlauchschaum

Tobleronemousse

Erdbeertörtli

Exotischer Fruchtsalat

STEHLUNCH MENU II

Grünerbsensuppe mit Minze

Rucolasalat mit Antipasti und Parmesan

Paprikaschaum mit pochiertem Wachtelei

Gebeizter Lachs mit Limonen-Chili Crème fraîche und Sprossen-Kräutersalat

Kalbsgeschnetztes in Estragonsauce

Rösti

Pilawreis

Zweierlei Spargel

Peperonata

Farfalle mit Käsesauce und Zucchettistreifen

Gebrannte Crème

Brownies

Marinierte Ananas

STEHLUNCH MENU III

Klare Tomatensuppe mit Käse-Croûtons

Caesar Salat

Variation von italienischem Sushi

Sailblingsfilet mit Spargeln und sautierten Pilzen

Tranchierte Pouletbrust

Safranreis

Bratkartoffeln

Broccoli

Ratatouille

Variation von Babygemüsen serviert unter Blätterteig-Deckel mit Rucolapesto

Panna Cotta

Karamellisierte Zitronentarte

Frische Beeren

**HABEN SIE EINEN BESONDEREN WUNSCH?
GERNE STELLEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES
MENÜ ZUSAMMEN.**

HENRIS CATERING & EVENTS

T +41 44 413 94 88, catering@henris.ch, henris.ch

APÉRO

Die Mindestbestellmenge pro Artikel beträgt:

bis 30 Personen 15 Stück / Portionen
31 – 50 Personen 25 Stück / Portionen
51 – 100+ Personen 35 Stück / Portionen

Wir empfehlen 4-5 Häppchen pro Person.

CROSTINI

Geräucherter Lachs
Oliventapenade
Tomatenwürfel mit Basilikum
pro Stück CHF 4.00

PARTYBRÖTCHEN

Tomaten und Mozzarella, Antipasti-Gemüse,
Brie, Tilsiter, Cantadou, Schinken (gekocht),
Roastbeef, Trutenbrust, Bresaola,
Bündner Rohschinken, Tessiner Salami
pro Stück CHF 4.00

Antipasti-Spiessli
Rauchlachs-Wrap mit Frischkäsefüllung
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Grissini mit Rohschinken
Gemüse-Crudités mit verschiedenen Dips
Black Tiger Crevetten mit Mangosalsa
Nachos mit pikantem Dip
pro Stück CHF 4.00

SUPPEN & LASSI

Mango Lassi, Kokos Lassi
Tom Kha Gai (Asiatische Geflügelsuppe)
Kalte oder warme Tomatensuppe
pro Stück CHF 4.00

WARME HÄPPCHEN

Hausgemachte Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce
2 Meatballs mit pikanter Tomatensauce
Hausgemachte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce
2 hausgemachte Samosas mit pikanter Sauce
Gebackene Kartoffelecken mit Kräuterdip
Herzhafte Käseküchlein
Knuspriger Schinkengipfel
Focaccia-Brotecken gefüllt
pro Stück CHF 4.00

SÜSSES

Mini-Crèmeschnitte
Mini-Cake (saisonal)
Saisonale Fruchtspiessli
Saisonale Fruchttörtchen
Vanille-Joghurtcrème mit Beeren im Shotglas
pro Stück CHF 4.00

APÉRO-PACKAGES

AB 20 PERSONEN

THE HENRIS APÉRO I

Nachos mit Dip

3 kalte und 1 warmes Häppchen nach Wahl

pro Person CHF 18.00

(exklusive Getränke)

THE HENRIS APÉRO II

Chili-Honigmandeln

Fasanenbrust auf Wirsing-Kartoffelmelange

Heilbutt auf Blutorangen-Carpaccio mit Safran-Crème

Maronicremesuppe im Shotglas

Rosa Rindfleischmedaillon auf Prosecco-Vanillerisotto

pro Person CHF 22.00

(exklusive Getränke)

THE HENRIS APÉRO III

Waldpilzcrostini (2 Stück)

Sauerrahm-Dillmousse mit Streifen von geräucherter Forelle

Im Speckmantel gebratene Jakobsmuschel auf Gerstenrisotto

Gebackene Stubenkükenpraline auf Aprikosenchutney

pro Person CHF 25.00

(exklusive Getränke)



SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Schuum – Wiii Brut VdP Suisse Riesling-Sylvaner, Pinot Noir, Gewürztraminer Schweiz, Weingut Landolt	75 cl	CHF 48.00
Stadt Zürich Brut Blanc de Noir AOC Blanc de noir (Pinot Noir) Stadt Zürich, Weingut Landolt	75 cl	CHF 73.00
Impero Prosecco DOC Millesimato brut 2017 Glera (Prosecco) Valdobbiadene, Impero	75 cl	CHF 39.00
Il Colle Prosecco Brut DOCG di Valdobbiadene Glera (Prosecco) Veneto, Il Colle	75 cl	CHF 56.00
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir Champagne, Perrier-Jouët	75 cl	CHF 95.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Chardonnay AOC Genève 2017 Chardonnay Genève, Vögeli Weine Genf	75 cl	CHF 39.00
Pinot Blanc La Côte AOC 2015 Pinot blanc Waadt, Les Frères Dutruy	75 cl	CHF 56.00

ITALIEN

Roero Arneis DOCG 2017 Arneis Piemont, Cantina del Nebbiolo	75 cl	CHF 48.00
Vermentino di Sardegna DOC 2016 Vermentino Sardinien, Olianias	75 cl	CHF 49.00

FRANKREICH

Sauvignon blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet 2017 Sauvignon blanc Languedoc-Roussillon, Luc Pirlet	75 cl	CHF 39.00
Barrique Chardonnay de la Jasse Pays d'Oc IGP 2017 Chardonnay Rhône, Domaine de la Jasse	75cl	CHF 49.00

SPANIEN

Castelo de Medina Verdejo DO Rueda 2017 Verdejo Rueda, Castelo de Medina	75 cl	CHF 40.00
--	-------	-----------

ROTWEIN

SCHWEIZ

Schiterberger Himmelsleiterli AOC
Landolt Weine

75 cl CHF 43.00

Majorie Merlot Svizzero
Indicazione Geografica Tipica

75 cl CHF 39.00

ITALIEN

Chianti DOCG
Castello del Trebbio

75 cl CHF 44.00

Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri
Pichierri Vini

75 cl CHF 41.00

FRANKREICH

Cabernet Sauvignon
Luc Pirllet Vin de Pays d'Oc

75 cl CHF 39.50

SPANIEN

Paco Garcia Rioja DOCA
Paco Garcia
Auszeichnung: 88 Parker Punkte

75 cl CHF 43.00

Valduero Crianza
Ribero del Duero DO
Auszeichnung: 91 Stephen Tanzer, US

75 cl CHF 57.00

ARGENTINIEN

Amalaya Gran Corte
Vino Tinto de Altura, Malbec, Cabernet franc
Bodega Colomé S.A., Molinos, Provinz Salta

75 cl CHF 45.00

