

## Aktuelles Angebot Frühjahr 2019

### Suppen

	½ Liter	1 Liter
<b>Süsskartoffel-Kokos-Currysuppe</b> mit Koriander und Creme Fraiche	19.50	39.00
<b>Gemüsebouillon</b> mit Kräuterflädli und Gemüsejulienne	15.50	31.00
<b>Tom Kha Gai</b>	20.00	40.00
<b>Tom Kha Gai mit Reis</b>	26.00	52.00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum	15.50	31.00

### Salate

<b>Mango-Avocadosalat</b> mit Koriander/Peperoncini an Thai Dressing		22.00
<b>Pulpo Salat</b> mit Tomaten und Stangensellerie an Olivenöldressing, Zitronensaft, Ingwer dazu Lingue della suocera		35.00
<b>Eichblatt mit Wildkräutersalat</b> an Hausdressing oder Feigensenfsauce		12.00
<b>Wurst-Käse-Salat</b> mit Essiggurken und Cervelat der bekannten Ziegler-Qualität aus Oerlikon		26.00
<b>Cat's Caesar-Salat</b> Croutons, Speck, Parmesan und gebratener Pouletbrust mit Caeserdressing	1 Pt.	26.00
<b>Frischer saisonaler Marktsalat</b> ohne Salatsauce, wählen Sie Ihre Wunschsauce separat	1 Pt.	9.00
<b>Freiland-Nüsslisalat</b> <b>je nach Saison</b> , mit Speck und Ei, ohne Salatsauce, wählen Sie Ihre Wunschsauce separat	1 Pt.	16.50
<b>Salatsauce Balsamico</b>	30 ml	3.00
<b>Salatsauce Feige-Senf</b>	30 ml	3.00
<b>Salatsauce French</b>	30 ml	3.00
<b>Avocado ganz</b>		7.50
<b>Avocado ganz</b> dazu Fleur de Sel, Olivenöl und Sprossen		15.00
<b>Crudités mit 2 Dips</b> Gurken, Karotten, Peperoni, Kohlrabi, mit 2 Saucen nach Wahl	200 g	20.00

Kräuterfrischkäse, Avocado/Guacamole, Cocktail-Sauce, Curry-Sauce

**+41 44 804 11 93 • catering@jet-gourmet.com**

General Aviation Center • Zurich Airport  
www.jet-gourmet.com

## Vorspeisen

<b>Balik-Lachs geräuchert</b> 100 g	36.00
<b>Balik-Lachs Tsar Nikolaj No1</b> 120 g (auf Vorbestellung 24 Std.)	65.00
<b>Balik-Lachs Tatar</b> in der Dose (Deko wird dazu geliefert)	25.00

Balik-Lachs servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung (24 Std)

<b>Graved Lachs</b> mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone	80 g	28.00
<b>Carpaccio -Assoluto</b> ( Bio Rindsentrecôte luftgetrocknet von der Metzgerei Hatecke) mit Kräutersalat		45.00
<b>Caprese</b> Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	1 Pt.	24.00
<b>Roastbeef</b> Rosa gebraten mit Tartarsauce	70 g	26.00
<b>Crevetten-Spiess</b> mit Mangostücken	pro Stück	8.50
<b>Datteln-Tomaten-Büffelmozzarella-Spiess</b> Basilikumpesto	pro Stück	7.50
<b>Trauben-Käsespiess</b> mit Nuss-Früchtebrot	pro Stück	7.50
<b>Poulet Satayspiessli</b> mit Erdnusssauce das Innenfilet vom Pouletbrüstli ist feinstes Fleisch	pro Stück	16.50

## Pasta/Vegetarisch

<b>Lasagne al forno</b> Rindshackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce	200g	29.50
<b>Ravioli mit Ricotta und Spinat</b> an Salbeibutter und Parmesan	150 g 200 g	23.50 28.50
<b>Spaghetti mit Basilikum-Pesto oder Tomatensauce</b>	150 g 200 g	23.50 28.50
<b>Spaghetti Bolognese</b>	150 g 200g	24.50 29.50
<b>Gemüse Lasagne</b> Gemüse-Tomatensauce und Bechamel	200g	29.50
<b>Spaghetti mit Mönchsbart</b>	200g	25.00

**+41 44 804 11 93 • catering@jet-gourmet.com**

General Aviation Center • Zurich Airport  
www.jet-gourmet.com

## Hauptgericht Fleisch

---

<b>Schweizer Rindsfilet</b> an Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Gemüse		54.00
<b>Kalbsmedaillons</b> (2x80g,CH) an Morchelrahmsauce und Nudeln		56.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> (160g, CH) Zürcher Art mit Rösti		49.00
<b>Pouletbrust</b> (160g) auf Orientalischer Tomatensauce mit Reis		38.00
<b>Rotes oder grünes Thaicurry mit Pouletbrust</b> ,Gemüse und Reis		40.00
<b>Rotes oder grünes Thaicurry mit Rindfleisch</b> ,Gemüse und Reis		45.00
<b>Meatballs</b> Rindshackbällchen an Tomatensauce	3 Stück	16.50
	5 Stück	27.50

## Fisch und Seafood

---

<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> (160 g)	49.00
mit Oliven, Datterini Tomaten, Thymian und Olivenöl dazu Jasminreis	
<b>Pochiertes Seezungen-Lachs-Zöpfli</b>	52.00
an Safran-Weissweinsauce mit Spinat und Salzkartoffeln	

Für weitere Fischgerichte sprechen Sie uns bitte an.

## Kleine Häppchen für kurze Flüge

---

<b>Mini Quiche</b>	stk. 2.00
Lauch-Speck, Tomaten, Käse oder Broccoli	
<b>Mini Pizzas</b> Vegetarisch, Fleisch oder gemischte	stk. 2.00
<b>Mini Schinkengipfeli</b>	stk. 3.00

## Süsse Verführungen

---

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		18.50
<b>Schoggikuchen</b> mit Felchlin Schokolade		12.00
<b>Zitronencake</b>		9.00
<b>Tiramisu</b>		16.00
<b>Panna cotta</b> mit Mangocoulis		14.00
<b>Caramelköpfl</b>		12.00
<b>Engadiner Nusstorte</b>	1 Pt.	7.50
<b>Macarons assortiert</b>	6 St.	12.00
	12 St.	24.00
	18 St.	36.00
<b>Mini-Brownies</b>	4 St.	4.00
<b>Mini-Patisserie assortiert</b>	8 St.	24.00
	16 St.	48.00

## Fruchtsäfte & Smoothies

---

	½ Liter	1 Liter
<b>Beeren Smoothie</b>	24.00	48.00
<b>Banane-Joghurt-Erdnussbutter</b>	24.00	48.00
<b>Ananassaft</b> frisch gepresst	22.00	44.00
<b>Grapefruitsaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Karottensaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Mangosaft</b> frisch gepresst	29.00	58.00
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Mango-Maracuja Smoothie</b> frisch gepresst	29.00	58.00

## Kinder-Karte

---

<b>Kalbs- oder Poulet-Cipollata</b> 5 Stück mit 2 Rösti Galetten und Karotten	18.50
<b>Chicken Nuggets</b> 6 Stück mit Ketchup oder Cocktailsauce	18.00
<b>Spaghetti Napoli</b> 100 g	16.50
<b>Spaghetti Bolognese</b> 100 g	20.00
<b>Spaghetti Nature</b> 100 g	12.00

# Catering Preisliste 2019

## Frühstück

<b>Business-Frühstück</b> 2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Käse, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt mit Vital-Knuspermischung	1 Pt.	26.00
<b>VIP-Frühstück</b> 2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, 3 verschiedene Brötchen, Croissant, Butter, Honig, Marmelade, erlesene Schinken- und Käsespezialitäten, Bündnerfleisch, frisch geschnittene Früchte, Birchermüsli	1 Pt.	56.00
<b>Crew-Frühstück</b> Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Butter, Honig, Marmelade, Hartkäse, gek. Schinken, Bündnerfleisch, frisch geschnittene Früchte	1 Pt.	28.00
<b>Veganes Frühstück</b> 2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, 3 verschiedene Brötchen, Margarine, Marmelade, Avocado, frisch geschnittene Früchte, Chia-Pudding mit Mandelmilch und Vital-Knuspermischung	1 Pt.	50.00
<b>Rauchlachs</b> mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone	80 g	28.00
<b>Birchermüsli</b> mit saisonalen Früchten und Nüssen	180 g	12.00
<b>Birchermüsli Mini</b> imGlas		7.50
<b>Joghurt Nature</b>		3.50
<b>Knuspermischung</b> 80g		12.00

## Eierspeisen

<b>Omelette Natur</b> aus 2 Eiern weitere Beilagen zu je CHF 3.- Schinken, Speck, Käse, Pilze, Tomaten, Kräuter	1 Pt.	12.00
<b>Rührei Natur</b> aus 2 Eiern weitere Beilagen zu je CHF 3.- Schinken, Speck, Käse, Pilze, Tomaten, Kräuter	1 Pt.	12.00
<b>Eier-Speck-Muffin</b> aus 2 Eiern	1 Pt.	12.00
<b>Eier-Zucchetti-Muffin</b> aus 2 Eiern	1 Pt.	12.00

## Brötchen

---

<b>Bauernbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Mehrkornbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Olivenbrötchen, 36 g</b>	1 St.	2.00
<b>Weizenbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Mehrkornbrötchen, 55 g</b>	1 St.	2.00
<b>Laugenbrötchen, 65 g</b>	1 St.	2.50
<b>Glutenfreies Brötchen</b>	1 St.	3.00
<b>Buttertoast</b>	2 St.	2.00
<b>Croissant</b>	1 St.	2.00
<b>Laugen-Croissant</b>	1 St.	2.00
<b>Eiweissbrot, low carb</b>	2 St.	3.50
<b>Handgezogene Grissini</b>	200 g	12.00
<b>Salz-Cracker</b>	6 St.	3.00
<b>Olivenbrot</b>	400g	12.00
<b>Olivenbrot</b>	200g	6.00
<b>Holz Knorz</b>	400g	10.00
<b>Holz Knorz</b>	200g	5.00
<b>Zöpfli mit Butter gefüllt</b>		6.50

## Sandwiches

<b>Glutenfreies Sandwich</b>	8.00
<b>Kleines Sandwich</b>	5.50
<b>Laugen-Sandwich</b>	8.00
<b>Mehrkornbrot-Sandwich</b>	7.00
<b>Panini-Sandwich</b>	13.00
<b>Laugen-Zöpfli-Sandwich</b>	9.00

**Varianten Beläge:** Rohschinken, Kochschinken, Salami, Roastbeef (mit Tartarsauce), Bündnerfleisch, Hartkäse, Tomaten-Mozzarella  
**Zutaten:** Gurke, Tomate, Sprossen

<b>Laugen-Zöpfli</b> mit Butter		6.50
<b>Kleine Sandwiches assortiert</b>	4 Stück	22.00
Weizen-, Bauern-, Mehrkorn- und Olivenbrötchen Roastbeef, Lachs, Bündnerfleisch, Käse		
<b>Wrap</b>		
Mit Lachs, Avocado und Frischkäseaufstrich und Salat	1 Stück	20.00
Mit Poulet, Curry-Frischkäseaufstrich und Salat	1 Stück	18.50
Vegetarisch	1 Stück	16.50
Mit Tomaten, Avocado und Frischkäseaufstrich und Salat		

## Canapés

<b>Canapés</b>	1 St.	5.50
----------------	-------	------

**Varianten Beläge:** Salami, Roastbeef, Rauchlachs, Thunfischmousse, Grillgemüse, Kräuterfrischkäse, Creme von Landeiern, Bündnerfleisch, Tête de Moine, Tomaten-Mozzarella

<b>Canapés assortiert</b>	12 Stück	60.00
---------------------------	----------	-------



## Kalte Aufschnitte

---

<b>Graved Lachs</b> mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone	80 g	28.00
<b>Kleiner Fleischsteller 100 g</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Salsiz, Kochschinken, garniert	für 1 Pers.	26.00
<b>Grosser Fleischsteller 200 g</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Salsiz, Kochschinken, garniert	für 2 Pers.	52.00
<b>Grosser Fleisch-Käseteller 220 g</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Kochschinken, Bündner Bergkäse, Tête De Moine, Saint Albray, Sbrinz, garniert	für 2 Pers.	54.00

## Käse & Milchprodukte

---

<b>Käseplatte garniert</b> pro 110 g Käse, Sbrinz, Greyerzer, Tête De Moine, Parmesan, Saint Albray, Trüffel-Brie, Garnitur	pro 110 g	21.00
<b>Exklusive Käse-Selektion</b> 500 g Käse, je am Stück	für ca. 5 Pers.	140.00

## FrISChe FrÜchte, Beeren & Trockenobst

---

<b>FrISChe Beeren</b> saisonale Auswahl	100 g	12.00
<b>FrISChe geschnittene FrÜchte</b> saisonale Auswahl	1 Pt. 200 g 2 Pt. 300 g 4 Pt. 600 g	24.00 36.00 64.00
<b>Fruchtspiesschen</b> mit 6 verschiedenen saisonalen FrÜchten	1 St.	7.50
<b>Fruchtsalat</b> saisonale Auswahl	1 Pt. 180 g	14.00
<b>Fruchtsalat</b> im Glas		8.50

## Milch

---

	$\frac{1}{2}$ Liter	1 Liter
<b>Milch</b> UHT 3.5 % Fett	2.50	4.00
<b>Milch</b> laktosefrei	3.00	5.00

## Wasser & SÜssgetrÄnke

---

<b>Coca Cola</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00
<b>Coca Cola Zero</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00
<b>Mineralwasser Evian</b> Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	3 dl	3.00
<b>Mineralwasser Evian</b> Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	5 dl	5.00
<b>Mineralwasser San Pellegrino</b> mit Kohlensäure	5 dl	5.00
<b>Schweppes Tonic</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00

## Heisse Getränke

	½ Liter	1 Liter
<b>Heisses Wasser</b>		5.00
<b>Kaffee</b> Amici Illy, aus italienischer Espresso-Kolbenmaschine	20.00	35.00
<b>Kaffee koffeinfrei</b> Amici Illy, aus italienischer Espresso-Kolbenmaschine	20.00	35.00
<b>Teebeutel Sirocco assortiert</b> Schwarztee, Kräutertee, Grüntee, Eisenkraut, Kamillen-Orangen-Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Ginger Lemon	8 Beutel	10.00
<b>Teebeutel Sirocco</b> Bio-Tee	1 Beutel	1.50

**Erhältliche Sorten:** Golden Assam, Green Tropic, Marokkanische Minze, Piz Palü  
Kräutermischung, Ginger Lemon, Earl Grey, Rooibos mit Mandarine, Verveinetee, Red Kiss  
Früchtemischung, Wellness-Tee

## Weissweine

---

<b>Amic rosé, Clos d'Agon</b> Spanien, Grenache	7.5 dl	42.00
<b>Clos d'Agon bianco, Clos d'Agon</b> Spanien, Viognier, Marsanne, Roussanne	7.5 dl	46.00
<b>Sauvignon Alto Adige, A. Lageder</b> Südtirol, Sauvignon Blanc	7.5 dl	44.00

## Rotweine

---

<b>Clos d'Agon</b> Spanien, Cabernet, Merlot, Syrah	7.5 dl	72.00
<b>Valmana, Clos d'Agon</b> Spanien, Bordeaux Blend	7.5 dl	49.00
<b>Castello di Morcote Riserva DOC</b> Schweiz, Tessin, Merlot	7.5 dl	89.00
<b>Flacianello, Fontodi</b> Italien, Toscana, Sangiovese	7.5 dl 1.5 l	118.00 196.00
<b>Paleo IGT, Le Macchiole</b> Italien, Toscana, Cabernet Franc	7.5 dl 1.5 l	118.00 196.00

## Champagner, Schaumweine

---

<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> Frankreich, 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier	7.5 dl	98.00
<b>De Castellane Brut</b> Frankreich	3.75 dl 7.5 dl	48.00 89.00
<b>Prosecco Circle, Paladin</b> Italien	7.5 dl	39.00
<b>Ca' del Bosco</b> Italien, Franciacorta	7.5 dl	75.00

## Bier

---

<b>Appenzeller Quöllfrisch Dose</b>	33 cl	6.00
-------------------------------------	-------	------

## Verschiedenes

---

<b>Besteck-Set</b> Messer, Gabel, Löffel, Serviette	1 St.	4.00
<b>Zucker</b>	1 Pt.	0.30
<b>Rohrzucker</b>	1 Pt.	0.50
<b>Assugrin</b>	1 Pt.	0.30
<b>Kaffeerahm</b>	1 Pt.	0.50
<b>Kaffee-Beilagen-Kit</b> 5 Kaffeerahm, 5 Zucker weiss, 5 Rohrzucker, 5 Assugrin	1 St.	7.00
<b>Butterportion</b>	10 g	0.70
<b>Konfitüre</b>	1 Pt.	3.50
<b>Zitrusfrüchte</b>	1 St.	2.50

## Fleischdeklaration

---

**Rind:** Schweiz

**Kalb:** Schweiz

**Schwein:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz

**Fisch:** Irland/Argentinien

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Sämtliche Fische kommen ausschliesslich aus nachhaltiger Fischerei.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)  
und inklusive Mehrwertsteuer (7.7%).