

Unser Sommer Angebot 2020

August/September

Suppen

	½ Liter	1 Liter
Gazpacho	17.00	34.00
Melonenkaltschale mit Pfefferminze	19.00	38.00

Salate / Vorspeise / Häppchen

Griechischer Salat im Lattichbeet	16.50
Bunter Tomatensalat mit Basilikum	22.50
Wurst-Käsesalat	26.00
Pulposalat mit Fenchel an Zitronen-Senf-Vinaigrette	35.00
Jolimelone -Feta	22.50
Speck-Zucchinirollchen mit Fetafüllung	9.50
Rohschinken-Melonenspiessli	9.50

Pasta/Vegetarisch

Tomatenrisotto mit Burrata und Basilikum	30.00
---	-------

Hauptgericht Fleisch

Dry Aged Beef Steak dazu Bratenjus, Bratkartoffeln und Bohnen	60.00
---	-------

Fisch und Seafood

Kabeljau an Dillsauce mit Belugalinsen und Fenchel	42.00
--	-------

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

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

Süsse Verführungen

Kokos-Panna Cotta mit Mango-Passionsfrucht Coulis	14.00
Mille-feuille mit Honigmascarpone und Beeren	14.00

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Fisch: Schweiz /Irland/Alaska/Norwegen

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 %).

Catering Standardkarte/2020

Suppen

	½ Liter	1 Liter
Tomatencremesuppe	17.00	34.00
Karotten-Ingwersuppe	15.50	31.00
Saison Suppe (Siehe monatliches Angebot)		

Salate

Cat's Caesar-Salad		26.00
Croutons, Speck, Parmesan und gebratene Pouletbrust mit Caeserdressing		
Nüsslisalat mit Speck und Ei (Saison Nov. bis Ende März)		18.50
Frischer saisonaler Marktsalat	1 Pt.	9.00
ohne Salatsauce, wählen Sie Ihre Wunschsauce separat		
Ihre Wunschsauce :		
Salatsauce Balsamico	30 ml	3.00
Salatsauce Feigen-Senf	30 ml	3.00
Salatsauce French	30 ml	3.00
Avocado ganz		7.50
Crudités mit 2 Dips	200 g	20.00
Gurken, Karotten, Peperoni, Kohlrabi, mit 2 Saucen nach Wahl		

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

Vorspeisen

Balik-Lachs geräuchert 100 g	38.00
Balik-Lachs Tsar Nikolaj No1 120 g (auf Vorbestellung 24 Std.)	72.00

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

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

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

Schweizer Rauchlachs geräuchert über Kastanienholz 80 g 32.00
mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone

100% Swiss Made, frei von Chemikalien, Antibiotika und Mikroplastik

Roastbeef 70 g 26.00
Rosa gebraten mit Tartarsauce

Vitello Tonnato 70 g 26.00

Tomaten-Büffelmozzarella-Spiess pro Stück 7.50

Poulet Satayspiess pro Stück 16.50
mit Erdnusssauce

Pasta/Vegetarisch

Ravioli mit Ricotta und Spinat (Fontana Zürich) 200 g 28.50
an Salbeibutter und Parmesanhobel

Spaghetti mit Basilikum-Pesto oder Tomatensauce 200 g 28.50

Spaghetti Bolognese (nur Rindfleisch) 200g 32.00

Hauptgericht Fleisch

Schweizer Rindsfilet (180g) an Portweinjus mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	54.00
Kalbsmedaillons (2x80g, CH) mit Morchelsauce und Nudeln	54.00
Kalbsgeschnetzeltes (160g, CH) Zürcher Art mit Röstli	49.00
Rotes oder grünes Thaicurry mit Pouletbrust , Gemüse und Reis	40.00
Rotes oder grünes Thaicurry mit Rindfleisch , Gemüse und Reis	45.00
Rotes oder grünes Thaicurry mit Gemüse und Reis	32.00

Fisch und Seafood

Lachstranche gebraten (160 g) an Zitronensauce auf Wurzelspinat mit Salzkartoffeln	49.00
Wolfsbarsch gebraten auf Selleriepüree mit Vanille-Weissweinsauce	42.00
Für weitere Fischgerichte sprechen Sie uns bitte an.	

Kleine Häppchen für kurze Flüge

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

Kinder-Karte

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

Süsse Verführungen

Zitronentörtchen überzogen mit Baiserhaube		14.00
Schoggikuchen mit Felchlin Schokolade		12.00
Zitronencake		9.00
Cremeschnitte		12.00
Engadiner Nusstorte	1 St.	9.50
Charlotte mit roten Früchte		12.00
Mini-Brownies	4 St.	4.00
Plunder 4 verschiedene Sorten Apfel, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren		12.00
Mini-Patisserie assortiert	8 St.	24.00
	16 St.	48.00

Frühstück

Business-Frühstück 2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Käse, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt mit Vital-Knuspermischung	1 Pt.	26.00
VIP-Frühstück 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
Crew-Frühstück Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Butter, Honig, Marmelade, Hartkäse, gek. Schinken, Bündnerfleisch, frisch geschnittene Früchte	1 Pt.	28.00
Schweizer Rauchlachs geräuchert über Kastanienholz mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone	80 g	32.00

100% Swiss Made, frei von Chemikalien, Antibiotika und Mikroplastik

Birchermüsli mit saisonalen Früchten und Nüssen	180 g	12.00
Birchermüsli Mini imGlas		7.50
Joghurt Nature		3.50
Granola mit Kokosblütenzucker und Honig	80g	12.00

FrISCHE Früchte, Beeren & Trockenobst

FrISCHE Beeren saisonale Auswahl	100 g	12.00
FrISCHE geschnittene Früchte saisonale Auswahl	1 Pt. 200 g 2 Pt. 300 g 4 Pt. 600 g	24.00 36.00 64.00
Fruchtspiesschen mit 6 verschiedenen saisonalen Früchten	1 St.	7.50
Fruchtsalat saisonale Auswahl	1 Pt. 180 g	14.00
Fruchtsalat im Glas		8.50

Fruchtsäfte&Smoothies

	½ Liter	1 Liter
Beeren Smoothie	24.00	48.00
Ananassaft frisch gepresst	24.00	48.00
Grapefruitsaft frisch gepresst	19.00	38.00
Karottensaft frisch gepresst	19.00	38.00
Mangosaft frisch gepresst	35.00	70.00
Orangensaft frisch gepresst	19.00	38.00
Mango-Maracuja Smoothie frisch gepresst	37.00	74.00
Randen, Granatapfel, Himbeeren, Ingwer Smoothie	24.00	48.00
Grüner Detox Smoothie	24.00	48.00

Eierspeisen

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

Brot

Bauernbrötchen, 36 g	1 St.	1.50
Mehrkornbrötchen, 36 g	1 St.	1.50
Olivenbrötchen, 36 g	1 St.	2.00
Weizenbrötchen, 36 g	1 St.	1.50
Mehrkornbrötchen, 55 g	1 St.	2.00
Laugenbrötchen, 65 g	1 St.	2.50
Glutenfreies Brötchen	1 St.	3.00
Buttertoast	2 St.	2.00
Mini Croissant	1 St.	2.00
Croissant	1 St.	3.50
Laugen-Croissant	1 St.	3.50
Schoggi Croissant	1 St.	6.00
Eiweissbrot, low carb	2 St.	3.50
Mais Grissini	200 g	12.00
Salz-Cracker	6 St.	3.00
1 Ganzes Olivenbrot	400g	12.00
½ Olivenbrot	200g	6.00
1 Ganzes Urdinkel Knorz	400g	12.00
½ Urdinkel Knorz	200g	6.00
Laugenzöpfli mit Butter	1 St.	6.50
Panini / Mehrkornpanini nature	1 St.	4.00

Sandwiches

Glutenfreies Sandwich	8.00
Kleines Sandwich	5.50
Laugen-Sandwich	8.00
Mehrkornbrot-Sandwich	7.00
Panini-Sandwich	13.00
Mehrkorn-Panini-Sandwich	13.00
Laugen-Zöpfli-Sandwich	9.00

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

Kleine Sandwiches assortiert Weizen-, Bauern-, Mehrkorn- und Olivenbrötchen Roastbeef, Lachs, Bündnerfleisch, Käse	4 Stück	22.00
Wrap Mit Lachs, Avocado, Philadelphia und Eisbergsalat	1 Stück	24.00
Mit Poulet, Randen-Hummus und Eisbergsalat	1 Stück	22.00
Vegetarisch Mit Tomaten, Avocado, Philadelphia und Eisbergsalat	1 Stück	20.00

Canapés

Canapés mit Butters toast	1 St.	5.50
----------------------------------	-------	------

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

Canapés assortiert	12 Stück	60.00
---------------------------	----------	-------

Kalte Aufschnitte

Schweizer Lachs geräuchert über Kastanienholz 80 g 32.00
mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone

100% Swiss Made, frei von Chemikalien, Antibiotika und Mikroplastik

Kleiner Fleischteller 100 g für 1 Pers. 26.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Bauernschinken, garniert

Grosser Fleischteller 200 g für 2 Pers. 52.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Bauernschinken, garniert

Grosser Fleisch-Käseteller 220 g für 2 Pers. 54.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernschinken, Bündner Bergkäse,
Tête De Moine, Saint Albray, Sbrinz, garniert

Bündnerfleisch 1 port. à 80 g 29.00

Käse & Milchprodukte

Käseplatte garniert pro 110 g 21.00
pro 110 g Käse, Sbrinz, Greyerzer, Tête De Moine, Parmesan,
Saint Albray, Brie, garniert

Milch

	½ Liter	1 Liter
Milch UHT 3.5 % Fett	2.50	4.00
Milch laktosefrei	3.00	5.00

Wasser & Süssgetränke

Coca Cola Pet-Flasche	5 dl	5.00
Coca Cola Zero Pet-Flasche	5 dl	5.00
Mineralwasser Evian Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	3 dl	3.00
Mineralwasser Evian Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	5 dl	5.00
Mineralwasser San Pellegrino mit Kohlensäure	5 dl	5.00

Heisse Getränke

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

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

Weissweine

Amic rosé, Clos d'Agon Spanien, Grenache	7.5 dl	42.00
Clos d'Agon bianco, Clos d'Agon Spanien, Viognier, Marsanne, Roussanne	7.5 dl	46.00
Langhe bianco, Prinsipi Piemont, Chardonnay, Conterno Fantino	7.5 dl	44.00

Rotweine

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

Champagner, Schaumweine

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

Bier

Appenzeller Quöllfrisch Dose	33 cl	6.00
-------------------------------------	-------	------

Verschiedenes

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

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Fisch: Schweiz/Irland/Alaska/Norwegen

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 %).