

# Angebot



**HOP!** catering

SIE FEIERN BEI UNS  
WIR FLIEGEN ZU IHNEN  
MIT SELBSTGEMACHTEM  
MITGEBRACHTEM



**HOP!** catering

## **HOP! Catering bewirbt Sie an Ihrem Anlass**

**Bei uns** im Restaurant Zeughaushof mit Terrasse (Zürich, Kreis 4)  
im Restaurant Kantine im 5i (Zürich, Kreis 5)

**Bei Ihnen** im Grossraum Zürich

### **Apéro**

Ob nach einem Seminar, vor dem Essen oder zum Abschied: Der Apéro ist eine beliebte und unkomplizierte Form einen Anlass zu starten oder abzuschliessen.

### **Buffet**

Für Anlässe in ungezwungenem Rahmen, mit oder ohne Bedienung.

Gerne können Sie aus unserem Angebot Ihr individuelles Buffet zusammenstellen:

- Grilladenbuffet
- Salatbuffet
- Dessertbuffet

Auch zum Brunch ist ein Buffet sehr geeignet.

### **Bankett**

Wünschen Sie sich einen feierlichen Rahmen, mit schön dekorierten Tischen, feinem Essen und guter Bedienung? Dann ist ein Bankett das Richtige für Sie.

**Gerne beraten wir Sie und stellen gemeinsam mit Ihnen das passende und geeignete Angebot zusammen. Für die Beratung rechnen wir mit einer Stunde Aufwand pro Anlass.**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.

Über Allergene in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB HOP! Catering).



## Apéro, Apéro riche von Hand zu geniessen

### Häppchen und Knabbereien

Falscher Speck (Gruyèrekäse und Rohschinkentranchen)		pro Stück	2.50
Poulet-Satay-Spiesschen (30g)		pro Stück	2.50
Meatballs mit BBQ -Sauce		pro Stück	3.00
Datteln gefüllt mit Frischkäse	v	pro Stück	2.50
Pikante Tomaten-Muffins	v	pro Stück	2.50
Rauchlachs-Crêpes		pro Stück	3.00
Blätterteiggebäck mit verschiedenen Aromen	vv	je 100 g	7.50
Salzstängeli, Pommes Chips, Nussmix	vv	je 100 g	3.00
Oliven mit Knoblauch und Chili mariniert	vv	je 100 g	6.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	v	pro Stück	2.50

<b>Canapé</b> ¼ Toastbrot			
mit Schinken, Salami, Ei, Thon, Cantadou oder Sellerie		pro Stück	2.00
mit Rauchlachs, Rindstatar oder Roastbeef		pro Stück	3.00

<b>Bruschetta</b> in Olivenöl gebratene Brotscheiben	vv	pro Stück	2.00
mit Tomaten, Oliventapenade, Guacamole, Kürbis (saisonal)			

### Bruschetta deluxe

Wakamesalat (Algen) und Rauchlachs mit Zitronenfilets und Randensprossen		pro Stück	6.50
Dattel-Cashewmousse mit krossem Speck		pro Stück	6.50
Sardelle auf Zitronen-Guacamole mit Ei und Sauerampfer		pro Stück	6.50
Pulled Chicken an BBQ-Sauce garniert mit Red Mustard		pro Stück	6.50
Randen-Thonmousse mit Meerrettichschaum und Zitrusfrucht		pro Stück	6.50
Knoblauchspinat mit gebratenen Pilzen und Sprossen	v	pro Stück	6.50
Gebratene Zucchetti mit Eiersalat garniert, dazu falscher Kaviar	v	pro Stück	6.50
Veganes Tartar mit gebratenen Schalotten	vv	pro Stück	6.50
Tilsiter mit Traubenscheiben und Weissweinstreifen	v	pro Stück	6.50
Gereifter Brie auf Feigensenf mit Apfel	v	pro Stück	6.50

<b>Rohkostplatte</b> mit drei Saucen Ihrer Wahl	(v/vv)	je 100 g	2.80
Joghurtdip, Sweet Chili Sauce, Erdnuss-Sauce, Curry- und Cocktailsauce, Sauerrahm			

### Kaltes Süppchen

Gazpacho	vv	pro Shot	3.50
Vichysoisse	v	pro Shot	3.50
Melonen-Kaltschale	v	pro Shot	3.50

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## Apéro-Buffer-Varianten

### **Buffet 1** **39.00 pro Person**

Kürbis-Creme-Suppe	v
Gazpacho (Juni - August)	vv
Zwei Schinkengipfel	
Zwei Poulet-Satay-Spiessli (30g)	
Zwei kleine Partybrötli (Salami, Thon, Ei, Bündnerfleisch)	
Kleines Schoggimousse im Glas	v
Kleiner Fruchtsalat im Glas	vv
Zitronen-Cake	v
Auf Wunsch: kleine Salate im Glas aus unserem Angebot (+ 6.00)	v

### **Buffet 2** **47.50 pro Person**

Kürbis-Creme-Suppe	v
(in den Sommermonaten Gazpacho)	vv
Zwei Schinkengipfel	
Zwei Poulet-Satay-Spiessli (30g)	
Zwei kleine Partybrötli (Salami, Thon, Ei, Bündnerfleisch)	
Safran-Risotto in der Suppentasse serviert mit:	
Poulet-Spiessli (60g)	
Gemüse-Spiessli (80g)	v
Kleines Schoggimousse im Glas	v
Kleiner Fruchtsalat im Glas	vv
Zitronen-Cake	v
Auf Wunsch: kleine Salate im Glas aus unserem Angebot (+ 6.00)	v

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## **HOP!** catering

### **Brunch à discrétion**

**45.00 pro Person**

Kaffee, Tee  
Mineralwasser, Orangenjus  
Zopf und verschiedene Brote  
Drei Sorten Gipfeli  
Butter, Konfitüren, Honig  
Käse-Platte  
Aufschnitt-Platte mit Trockenfleisch  
Geräucherter Lachs mit Kapernäpfeln, Zitrone und Zwiebelringen  
Spiegelei, Rührei mit Speck  
Birchermüesli  
Zwei Sorten Joghurt  
Saisonale Früchte-Platte  
Schoggimousse im Glas  
Zitronen-Cake

### **Grilladen mit Salatbuffet**

**45.00 pro Person**

Pastasalat mit Oliven und Tomaten  
Verschiedene Blattsalate  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum  
Karottensalat mit Orangen  
Marinierter Maissalat  
Randensalat  
Fenchelsalat mit Äpfeln

Brotkorb mit verschiedenen Broten  
Kerne und Croûtons  
Französisches Dressing  
Italienisches Dressing

#### Vom Grill

Fleisch: Kleine Kalbsbratwurst, kleiner Cervelat, Poulet-Spiess, Schweinssteak  
Vegetarisch: Gemüsespiess, Haloumi-Käse  
Fisch: Fisch-Spiessli auf Wunsch (+ 3.00)  
Saucen: BBQ-Sauce, Tartarsauce, Senf, Ketchup



## Vorspeisen

### Suppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum	v	7.50
Bouillon mit Flädli		6.50
Weissweinsuppe mit Croûtons	v	7.50
Kartoffelsuppe mit Schnittlauchschaum	v	7.50
Rüebli-Orangen-Suppe	vv	7.50

### Saisonal

Kürbissuppe, Spargelsuppe, Gazpacho, Bärlauchsuppe	v	7.50
--	---	------

### Salat

Assortierte Salate mit Croûtons und Kernen	v	9.50
Knackige Blattsalate	v	8.00
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	v	10.50
Chicoréesalat mit Orangenfilet	v	9.50
Randensalat mit Apfelscheiben	v	9.50
Marinierter Fenchelsalat mit Rosinen	v	9.50
Eisbergsalat mit Parmesansplitter	v	10.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	v	10.00
Nüsslisalat mit Ei, Champignons und Speck		10.50
Rucolasalat mit gerösteten Baumnüssen und Parmesan	v	11.50
Cous-cous-Salat mit Gemüse	vv	9.50

### Salatsauce nach Ihrer Wahl

Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Balsamico Dressing	v	
--	---	--

### Weitere Vorspeisen

Gemüsetatar serviert mit Toast	vv	12.50
Rauchlachs-Roulade auf leichter Sauerrahmsauce		17.00
Luftiges Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzen oder Gemüse	v	12.50
Geräucherte Entenbrust auf Salatbeet an Balsamico Dressing		14.50
Marinierte Crevetten auf Eisbergsalat		14.50
Bresaola-Carpaccio mit Parmesanspänen an Balsamico Dressing		18.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum		18.50

### Fragen sie nach weiteren saisonalen Vorspeisen (Spargeln, Kürbisragout, etc.)

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## Hauptgänge

### Vegetarische Gerichte

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis (mit geräuchertem Tofu + 4.00)	v	24.50
Gemüsepiccata mit Safranrisotto	v	22.50
Polentaschnitte mit Pilzragout	v	21.50
Käsespätzli mit Gemüsestreifen	v	21.50
Pilzstroganoff im Reising	v	21.50

### Risotto

- mit Pilzen	v	19.50
- mit Dörrtomaten	v	19.50
- mit Safran	v	19.50
Dazu auf Wunsch: Poulet-Spiess (130g)		28.50

### Pasta

Tagliatelle mit Pilzen und Rahm	v	21.50
Spaghetti al Pesto	v	19.50
Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch und Tomatenwürfel		28.50
Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Basilikumrahmsauce	v	21.50
Fettuccine mit Dörrtomaten, Oliven und Kräutern	vv	19.50

### Spaghettiplausch

Spaghetti à discrétion mit Bolognese-, Pesto- und Tomatensauce	pro Person	25.50
--	------------	-------

### Fisch und Krustentiere

Je nach Tagespreis des Fisches können die Preise variieren

Gebratene Lachstranche an einer schaumigen Dillsauce	28.50
Gebratenes Forellenfilet mit Kräutern	26.50
Sautierte Crevetten an leichter Knoblauchsauce	31.50

Eine Gemüse- und eine Stärkebeilage sind inbegriffen (siehe Beilagen nächste Seite)

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## HOP! catering

### Fleisch und Geflügel

Eine Gemüse- und eine Stärkebeilage sind inbegriffen (siehe Beilagen)

#### Kalbfleisch

Kalbsragout mit Wurzelgemüse	29.50
Kalbsschulterbraten an Pommery-Senf-Sauce	37.00
Kalbscarré am Stück gebraten mit Kräutersauce	45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart	31.50

#### Rindfleisch

Rinds-Brasato mit Rotwein und Gemüse geschmort	29.00
Rindshuft Streifen an Pommery-Senf-Sauce	35.00
Rindsfleischvogel Burgunderart	25.50
Rindsragout an Balsamico-Sauce	23.50

#### Schweinefleisch

Schweinscarré am Stück gebraten mit Thymiansauce	30.50
Schweinsfilet mit Pilzsauce	38.50
Schweinspiccata von der Huft nach Mailänder Art (im Käse-Ei-Mantel)	26.50
Schweinschnitzel von der Huft mit Champignonrahmsauce	26.50

#### Poulet und Kaninchen

Kaninchenragout Tessinerart (mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch)	27.00
Indisches Chicken-Curry mit Gemüse	25.50
Gebratene Pouletbrust auf Balsamico Jus	26.50
Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce	25.50

#### Lammfleisch

Lammnierstück mit Kräuterkruste	35.00
Lammgigot an einer Kräutersauce	33.00

#### Urchig

Ghackets und Hörnli mit Öpfelmues	21.50
Pastetli mit Pouletgeschnetzeltem, Erbsen und Rüeblli	22.50
Hausgemachter Hackbraten (Rindfleisch)	21.50

#### Beilagen

Reis, Polenta, Risotto, Basmatireis, Wildreis  
Nudeln, hausgemachte Spätzli  
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock  
Gemüse je nach Saison und nach Ihren Wünschen





## HOP! catering

### Desserts

Caramelköpflì	v	7.50
Gebrannte Crème mit Rahm	v	9.00
Panna Cotta auf warmen Waldbeeren	v	9.50
Tiramisù, klassisch oder saisonal auch mit Früchten	v	9.50
Veganes Tiramisù, klassisch oder saisonal auch mit Früchten	vv	9.50
Mango-Limetten-Crème	v	10.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	v	10.50
Schoggifrüchte am Spiess	v	9.50
Frischer Fruchtsalat	vv	9.50
Früchtewähen je nach Saison	v	5.50
Sorbet nach Wahl, mit Prosecco	vv	10.00

Verschiedene Eiscrèmes und Cakes nach Wunsch

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## Getränkeangebot

### Schaumwein

<b>Prosecco Sylvoz DOC</b> Le Colture (Veneto, Italien)	75cl	42.00
--	------	-------

### Weisswein

<b>Chiar di Luna</b> Angelo Delea (Tessin, Schweiz) Traubensorte: Merlot (weiss vinifiziert)	75cl	41.00
--	------	-------

<b>Roero Arneis Villata</b> Terre da Vino (Piemont, Italien)	75cl	38.00
---	------	-------

<b>Pinot Grigio Mantova</b> La Prendina (Lombardei, Italien)	75cl	36.00
---	------	-------

<b>Angehelia Bianco</b> Cantina di Santadi (Sardinien, Italien) Traubensorte: Vermentino	150 cl	54.00
--	--------	-------

<b>Verdejo Monte Blanco</b> (Rueda, Spanien)	75cl	38.00
---	------	-------

### Roséwein

<b>Tre Torri Carignano del Sulcis Rosato</b> Cantina di Santadi (Sardinien, Italien)	75cl	36.00
---	------	-------

Über die aktuellen Jahrgänge der Weine gibt Ihnen unser Catering-Team gerne Auskunft.  
Gerne organisieren wir auch Weine nach Ihren individuellen Wünschen.



## Rotwein

<b>Rosso Verona IGT</b> Traubensorten: Corvina, Rondinella (Veneto, Italien)	75cl	37.00
<b>Terra da Vino</b> Traubensorten: Corvina, Rondinella (Veneto, Italien)	150cl	55.00
<b>Barbera d'Alba Superiore</b> Cascina Cucco (Piemont, Italien)	75cl	42.00
<b>Eliseo Rosso Val di Cornia</b> Gualdo del Re (Toscana, Italien) Traubensorten: Sangiovese, Cabernet, Merlot	75cl	38.00
<b>Integolo</b> Az. Agricola Sada (Toscana, Italien) Traubensorten: Cabernet, Montepulciano	75cl	38.00
<b>Buio Carignano del Sulcis</b> Cantina Mesa (Sardegna, Italien)	75cl 50cl 150cl	39.00 36.00 53.00
<b>Anghelia Rosso</b> Cantina di Santadi (Sardegna, Italien) Traubensorte: Vermentino	150cl	54.00
<b>Rioja Navajas Tinto</b> Antonio Navajas (Rioja, Spanien) Traubensorte: Tempranillo	75cl	36.00

Über die aktuellen Jahrgänge der Weine gibt Ihnen unser Catering-Team gerne Auskunft.  
Gerne organisieren wir auch Weine nach Ihren individuellen Wünschen.

## Grappa

<b>Grappa Moscato La Bella Estate</b> Terre da Vino (Piemont, Italien)	2cl	6.50
<b>Grappa Barolo</b> Terre da Vino (Sardinien, Italien)	2cl	7.50
<b>Grappa di Terre Brune</b> La Baccherina / Jacobo Poli (Sardinien, Italien)	2cl	9.00



## HOP! catering

### Softgetränke

	3dl	Liter
Goba Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	4.00	9.50
Afri Cola, Afri Cola Light	4.00	9.50
Bio-Süssmost	4.00	9.50
Rivella Rot, Blau, Grün	4.00	9.50
Goba Citro	4.00	9.50

### Saft

Claro fair trade Orangensaft	Liter	11.00
------------------------------	-------	-------

### Bier

Turbinenbräu Sprint	33cl	5.00
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33cl	5.00

### Warme Getränke

Kaffee	pro Tasse	4.00
Espresso	pro Tasse	4.00
Tee	pro Tasse	4.00
Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut (Verveine), Kamille		

### Hahnenwasser

5dl	3.00
-----	------

Wir spenden den Ertrag des Hahnenwassers vollumfänglich der Organisation Wasser für Wasser.

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.wasserfuerwasser.ch](http://www.wasserfuerwasser.ch)

