



DELIVERING EMOTIONS  
BY THE CATERING

# KARTENANSICHT

IHR PERSÖNLICHER KONTAKT



# INHALTSSTOFFE

## EVENTS BY THE CATERING



### the event

Seite 3

Von der Idee bis zur Umsetzung.  
THE CATERING als kulinarischer Wegbegleiter.



### the apero

Seite 5

Unser Kerngeschäft. Wir überzeugen Sie gerne...



### the private event

Seite 9

THE CATERING verwandelt Ihre Privatsphäre  
zur privaten Atmosphäre.



### the location

Seite 10

Dinnen, draussen, gross, klein, neu, alt.  
Wählen Sie das passende Umfeld für Ihr bevorstehendes Event.



### the service

Seite 11

Werden Sie Cast auf Ihrem eigenen Event. Unsere  
Service - Dienstleistung geht weit über das eigentliche Event hinaus.



### the business catering

Seite 12

Wenn die Mittagspause zum Mini - Event wird.  
Entdecken Sie unsere Business Catering Lösungen



### the food

Seite 15

Geschmackvolle Impressionen.  
Geniessen Sie einen ersten Ausblick auf unsere Kulinarik.



### the contact

Seite 16

Bereit, wenn Sie es sind

# HERZLICH WILLKOMMEN AUF IHRER VERANSTALTUNG

Geniessen Sie einen Ausblick auf unser kulinarisches Angebot und einen Einblick in massgeschneiderte Event Catering Lösungen für Ihren besonderen Anlass.

Erleben Sie Events by THE CATERING.

Die Präsentation eines neuen Produktes, das bevorstehende Firmenjubiläum oder das firmeninterne



Erreichen eines Zieles – wir unterstützen Sie bei der Durchführung und Umsetzung der entsprechenden Feierlichkeiten.

Besondere Momente sollten Ihre Gäste und Kunden oder Ihr Team lange in Erinnerung behalten. Gerne sorgen wir dafür, dass diese besonderen Momente einzigartig bleiben.

Das Team um Matteo Selvi und Martin Birnbaum steht Ihnen professionell während der Planung zur Seite und entwickelt mit Ihnen zusammen Ihr individuelles Eventkonzept.

In Zusammenarbeit mit Spezialisten aus der Eventbranche bieten wir Ihnen ein flächendeckendes Netzwerk von Gastronomie, Location und Atmosphäre für Ihre bevorstehende Veranstaltung.

Tauchen Sie ein in unsere Welt des guten Geschmacks und erleben Sie unsere Definition von Dienstleistung, getreu unserem Slogan «Delivering Emotions».

Herzlich willkommen – werden Sie Gast auf Ihrem eigenen Event.



Matteo Selvi



Martin Birnbaum

# FEIERLAUNE

Bereits die Zusammenstellung der Eventpartner während der Planung Ihres bevorstehenden Anlasses entscheidet meist über den Erfolg einer Veranstaltung.

Die richtige Wahl der Location, das damit verbundene Ambiente mit dem entsprechenden Gastrokonzept, sowie der gezielte Einsatz von Servicepersonal sind wichtige Faktoren, welche Ihr Event beeinflussen.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und unser Gespür für kulinarischen Erfolg.



THE CATERING arbeitet in verschiedensten Segmenten mit Spezialisten auf den Gebieten Eventtechnik, Raumgestaltung und Infrastruktur zusammen, um Ihnen die bestmögliche Qualität zu garantieren.

Wir erstellen, basierend auf Ihren Vorgaben, ein vollumfängliches Eventkonzept, welches alle genannten Faktoren mit einem Ansprechpartner verbindet.

# EVENT BAUPLAN



Für die Planung Ihrer Veranstaltung erarbeiten wir passende Packages im Baukastensystem und präsentieren Ihnen verschiedenste Möglichkeiten zur Erstellung Ihres Konzeptes.

Gerne kreieren wir nach Ihrem Gusto individuelle Offerten oder bieten Ihnen die Möglichkeit, aus unseren vordefinierten Event - Bausteinen Ihr Event zu konzipieren.

Mit EVENTS by THE CATERING erhalten Sie als Kunde eine klar strukturierte Kosten- und Leistungsübersicht Ihrer bevorstehende Veranstaltung.

Definieren Sie aus Komponenten wie Menükonzept, Getränkeangebot, Servicebedarf, sowie Dekoration und Location Ihre individuelle Veranstaltung.

Wir verwandeln im Anschluss an Ihre Auswahl alle Leistungen in klar definierte Package - Bausteine und sorgen dafür, das Ihr Budget die bestmögliche Verwendung findet.



Profitieren Sie durch unsere Erfahrung im Event - Cateringbereich, sowie unsere Zusammenarbeit mit innovativen und renommierten Eventagenturen aus Zürich. Als Eventpartner bieten wir Ihnen professionellen Service um Ihren Gästen einen besonderen Moment zu ermöglichen.

# GESCHMACKS BEISPIEL

## Menübeispiel

### Flying Fingerfood Apero

Trilogie von Mini Pastetli

Avocado | Hüttenkäse | Chili

Rauchlachs | Sauerrahm | Dill

Rohschinken | Feige | Grober Senf

Bruschetta | Tomaten Brot | Birne | Gruyere Käse

Mini Pita Brot | Frischkäse | Feldgemüse

### 3 Gang Menu

#### Erster Akt

Weisswein Risotto auf geschmortem Balsamico – Trevisana und Pistazien

#### Zweiter Akt

Kalbsteak unter einer Tiroler Speck – Zitronenkruste mit gratiniertem Maistörtchen

an sommerlichem Basilikum – Ratatouille

#### Finaler Akt

Äpfel und Mandeln im Blätterteigmantel mit Vanille Glace an marinierten Erdbeeren

Menü

ab 30 Personen

ab CHF 69.00

Flying Fingerfood Apero und 3 Gang Menü

Zusätzliche Kosten für Location, Service und weitere Dienstleistungen nach Definition.

Preis in CHF exklusive MwSt.



# APERRO EMOTIONS

Wählen Sie unser massgeschneidertes Aperro Programm und überraschen Sie Ihre Kunden und Gäste mit einem besonderen Leckerbissen.



THE CATERING bietet Ihnen abwechslungsreiche Aperro - Packages nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorstellungen passend für Ihre

- Produktpräsentationen
- Kundenanlässe
- Firmenjubiläen
- Geschäftseröffnungen
- Empfänge
- Firmenanlässe
- Messen
- Konferenzen



Definieren Sie für Ihren Aperro Ihr individuelles Speisenarrangement und ergänzen es nach Bedarf mit unserem korrespondierenden Getränkeangebot oder weiteren Bausteinen unseres Dienstleistungsservices.



Profitieren Sie von unserem Catering Service und vermitteln Sie dadurch Ihren Kunden, passend zu Ihrem Unternehmen, Gastfreundschaft, Professionalität und guten Geschmack.

Entdecken Sie unser aktuelles Aperro Emotions Programm auf unserer Internetseite [www.thecatering.ch](http://www.thecatering.ch)

# APERÖ

## EMOTIONS

Auszug aus unserem aktuellen Apero Emotions Programm

Crêpes Röllchen Roastbeef   Rucola   Grober Senf Ofen - Edelschinken   Kräuter   Frischkäse	CHF 3.20
Wrap Röllchen Poulet   Curry   Ananas Zucchini   Minze   Fetakäse	CHF 3.50
Runde Vollkorn Toasts Riesenkrevetten   Sweet - Chili   Mango Bresaola   Frischkäse   Rucola	CHF 3.80
Tomatenbrot Bruschetta Birne   Bunter Pfeffer Spinat   Nüsse	CHF 2.50
Im Glas Tomaten - Mousse   Mediterrane Kräuter   Crostini Käsesticks   Süss - scharfer Feigensenf	CHF 4.20
Mini Sandwiches Pouletbrust   Mesclun Salat   Olivenöl Tomate   Büffel Mozzarella   Basilikum	CHF 3.30
Warm Saltimbocca Gipfeli   Rohschinken Mozzarella Sticks   Oliven Tapenade (2 Stück) Poulet Spiesse   Tomaten Salsa Krevetten Spiesse   Piccata   Curry Sauce Förster Schnitte   Holzofenbrot   Pilze   Käse   Rohschinken	CHF 4.50

Preis pro Stück | Mindestbestellmenge 10 pro Position.

### Packages

Kreieren Sie Ihr individuelles Apero Package

6 Positionen nach Wahl	ab 15 Personen	CHF 22.00
8 Positionen nach Wahl	ab 15 Personen	CHF 29.00
11 Positionen nach Wahl	ab 15 Personen	CHF 36.00

Kalkulation pro Person ein Stück pro Position | Preis pro Person in CHF exklusive MwSt.  
Zusätzliche Kosten für Lieferung, Service und weitere Dienstleistungen nach Definition.

# TRINK KULTUR

Kombinieren Sie Ihr Speisenarrangement mit einem unserer Getränke - Bausteine

Getränke Package   alkoholfrei klein Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure Orangensaft	CHF 11.00
Getränke Package   alkoholfrei gross Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Softgetränke Flavored Water	CHF 15.00
Getränke Package   Aperero Weisswein Weisswein Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure Orangensaft	CHF 19.00
Getränke Package   Aperero Prosecco Prosecco Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure Orangensaft	CHF 21.00
Getränke Package   Gala Dinner Weisswein Rotwein Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Bier Softgetränke	CHF 26.00
Ergänzend zu den Packages	
Getränke Package   Kaffee und Tee Nespresso Kaffee Selektion Lipton Tee Selektion (inkl. Zucker und Rähmli)	CHF 4.00

Kontaktieren Sie uns. Wir erstellen gerne Ihr individuelles Getränkeangebot abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Kalkulation pro Person mit einer Anlassdauer von 2 Stunden | Preis pro Person in CHF exklusive MwSt.  
Gläser sowie Equipment zur Präsentation und Konsum der jeweiligen Getränke im Preis inkludiert.  
Definition Rot- und Weisswein: Hauswein. Änderungen der Weinauswahl vorbehalten.

# TRINK KULTUR

Wählen Sie aus unserem Getränkeangebot und definieren Sie die passenden Begleiter.

Mineralwasser Henniez   mit und ohne Kohlensäure	1.00l	CHF	9.00
Flavored Water Saisonale Geschmacksrichtungen	1.00l	CHF	9.00
Prosecco Teresa Rizi Prosecco Brut	0.75l	CHF	34.00
Champagner Louis Roederer	0.75l	CHF	105.00
Weisswein Hauswein   Gran Sasso   Chardonnay   2011	0.75l	CHF	29.00
Rotwein Hauswein   Gran Sasso   Montepulciano   2011	0.75l	CHF	29.00
Bier Turbinenbräu   Sprint Lagerbier	0.33l	CHF	6.00
Softgetränke Auswahl von alkoholfreien Süssgetränken	0.50l	CHF	5.00
Kaffee Nespresso Selektion		CHF	4.00
Tee Lipton Tee Selektion		CHF	4.00

Weitere Getränke sowie unsere komplette Weinauswahl auf Anfrage.

Preis pro Einheit in CHF exklusive MwSt.



## PRIVATSACHE

Entdecken Sie unsere Dienstleistung auch im privaten Bereich.

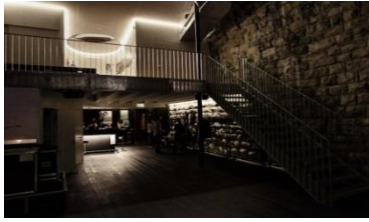
Dass qualitativ hochwertige Dienstleistungen stets mit hohen Kosten in Verbindung stehen, muss nicht sein.

Erleben Sie Ihren ganz besonderen Moment im Kreise Ihrer Gäste bei Ihnen zuhause oder in einer unserer Eventlocations und geniessen Sie unseren freundlichen und professionellen Service.

Das Team um THE CATERING ist gespannt auf Ihr Vorhaben und entwickelt mit Ihnen zusammen ein Eventkonzept, abgestimmt auf Ihren Anlass und das entsprechende Budget.

Kontaktieren Sie uns unverbindlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Dienstleistungen im Private Catering Segment präsentieren zu dürfen.





# FREI RAUM

AUF ANFRAGE

Egal ob eine Inszenierung Ihrer Veranstaltung in einer Eventhalle mit rustikalem Industriecharakter oder gediegen in einem Schlosspark am Zürisee.

Wir präsentieren Ihnen für jeden Anlass das passende Umfeld.

Informieren Sie sich bei uns über unsere Partner - Locations und fordern Sie unverbindlich die entsprechende Dokumentation der Location an.

Unabhängig von der Grösse des Events - wir finden für Sie die entsprechenden Räumlichkeiten und entwickeln mit Ihnen zusammen das passende Konzept.



# WEN KÜMMERT'S?

Uns!

Professioneller und gezielter Service zur Zufriedenheit Ihrer Gäste spiegelt die Kultur Ihres Unternehmens wieder.

Entsprechend Ihres Eventkonzeptes unterstützt Sie THE CATERING mit Serviceleistungen nach Ihrem Bedarf.

THECATERING besitzt einen eigenen Service - Personalpool und betreut Ihre Veranstaltung mit gelernten und ausgebildeten Servicemitarbeitern und Servicemitarbeiterinnen, die unsere Leitbilder kennen und welche wir persönlich ausgewählt haben.

Unsere Servicemitarbeiter werden im Vorfeld entsprechend geschult und stehen Ihren Gästen zu jeder Zeit fachkundig zur Verfügung.

Durch unsere Zusammenarbeit mit Spezialisten im Eventsektor stellen wir Ihnen bei Ihrem Anlass, neben dem Gastroservice, sämtliche Dienstleistungen - vom Hostessenservice bis zum Entertainer - zur Verfügung.

Erfahren Sie mehr über unseren Eventservice und kontaktieren Sie uns unverbindlich.





# BUSINESS VOM FEINSTEN

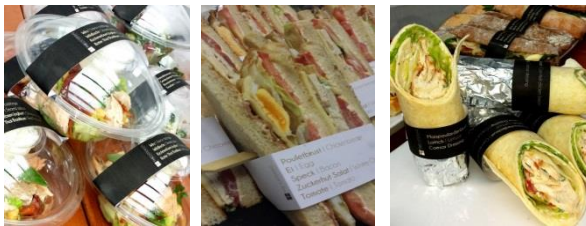
Verwandeln Sie alltägliche Situationen zu besonderen Momenten.



Neben dem Eventcatering bietet Ihnen THE CATERING Business Events im kleinen Rahmen an.



Profitieren Sie von unseren kulinarischen Kreationen während Ihrer Business Meetings.



Ob im Rahmen eines 3- Gang Buffet - Businesslunches mit warmen Speisen oder mit einer Selektion aus unserem Snacking Emotions Programm bieten wir Ihren Gästen Business Catering Lösungen auf hohem Niveau.



Entdecken Sie unser aktuelles Programm auf unserer Internetseite [www.thecatering.ch](http://www.thecatering.ch)

# BUSINESS LUNCH

Auszug aus dem aktuellen Business Lunch Programm

Business Lunch Package                      pro Person                      CHF 35.00

2 Vorspeisen nach Wahl

1 Hauptgang nach Wahl

bestehend aus Fleisch oder Fisch | Stärkebeilage | Sättigungsbeilage

1 Dessert nach Wahl

## Vorspeise

Rohschinken | Melone | Bunter Pfeffer

Poulet Brust | Fenchel | Orange

Grilliertes Gemüse | Büffelmozzarella | Basilikum

Krevetten | Cous Cous | Tomate | Oliven

Gemischter Salat | Karotte | Soja Sprossen | Weisskabis | Rotkabis

## Hauptgang

Rindsnuss | Rucola | Parmesan

Grillierte Poulet Filets | Jogurt | Petersilie | Zitronen Dip

Lachsfilet Kräutermantel | Safran Sauce

Pilaf Reis | Sommer Gemüse

Kartoffeltaler | Tomate | Käse

Ratatouille | Sommergemüse | Basilikum

Zucchini | Minze | Pinienkerne

## Süss

Tiramisu

Marinierte Erdbeeren | Joghurt

Panna Cotta | Waldfrüchte

Fruchtsalat | Maraschino

Lieferung | Set Up | Besteck und Geschirr inklusive im Package | Preise in CHF exklusive MwSt.

# SNACKING EMOTIONS

Unser Snacking Emotions Programm bietet Ihnen die optimale Verpflegungsvariante für Ihr Meeting. Erkundigen Sie sich nach unserem aktuellen FLAVOR BOX Angebot und erleben Sie wöchentlich wechselnde Snacking Emotions der besonderen Art.

FLAVOR BOX pro Person CHF 25.00

## Inhalt

1 Deluxe Sandwich

1 Gefüllter Wrap

1 Saisonaler Salat

1 Dessert

Auszug aus unserem aktuellen Snacking Emotions Angebot.

## Sandwiches

Gurke | Tomate | Feta | Minze

Aubergine | Rauchlachs | Rucola

Poulet Brust | Mesclun Salat | Olivenöl

THE CATERING Club Sandwich

## Wraps

Poulet Brust | Curry | Ananas

Grillierte Zucchetti | Büffelmozzarella | Rucola

## Salate

Kopfsalat | Gurke | Tomate

Caesar Salat | Lattich | Krevetten

Mesclun Salat | Kirschtomate | Mais | Thunfisch

Nüssli Salat | Ei | Croûtons

## Süsses

Marinierte Erdbeeren | Joghurt

New York Cheesecake | Exotische Früchte

Fruchtsalat | Maraschino

Felchin Schokoladen Kuchen

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen dieses Package auch in Buffetform auf Platten angerichtet.

Entdecken Sie unser komplettes Angebot auf [www.thecatering.ch](http://www.thecatering.ch)

Preise in CHF exklusive MwSt.



# GENUSS MITTEL

Impressionen



# KONTAKT AUFNAHME

Die passende Dienstleistung - je nach Bedarf

Ihr Partner                    THE CATERING  
   Delivering Emotions GmbH  
  
Adresse                         Zilacherstrasse 5  
   8427 Rorbas  
  
Telefon                         043 540 76 83  
Email                            info@thecatering.ch  
Internet                        www.thecatering.ch



Ihre Ansprechpartner

Matteo Selvi                    Gesellschafter | Gastronomie Leitung | Bereich Kulinarik

Martin Binbaum                Gesellschafter | Gastronomie Leitung | Bereich Service



[www.thecatering.ch](http://www.thecatering.ch) | [info@thecatering.ch](mailto:info@thecatering.ch)

Layout & Design by  
THE CATERING | 2014