



**Ziegler**  
*delikat  
essen*

**Angebotsliste Catering**

**Ziegler delikat essen AG**  
Welchogasse 5, 8050 Zürich  
Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
E-Mail: [info@zieglermetzg.ch](mailto:info@zieglermetzg.ch)  
[www.zieglermetzg.ch](http://www.zieglermetzg.ch)





**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Aperitiv

### Belegte Brötchen

---

#### Belegte Brötchen 9x9

Assortiert: Schinken, Salami, Spargel, Sellerie, Ei, Aufschnitt und Käse.

---

#### Belegte Brötchen luxus 9x9

Assortiert: Thon, Tartar, Crevetten und Lachs.

---

#### Belegte Brötchen 1/2

Assortiert: Schinken, Salami, Spargel, Sellerie, Ei, Aufschnitt und Käse.

---

#### Belegte Brötchen Lux. 1/2

Assortiert: Thon, Tartar, Crevetten und Lachs.

---

#### Amuse Bouches 4x4

Assortiert: Ei, Schinken, Salami, Fleischkäse, Tartar, Sellerie.

---

#### Appetit-Häppchen Standard

Aus Pariserbrot: Poulet, Käse, Schinken, Salami, Sellerie, Ei und Tomaten.

---

#### Appetit-Häppchen Luxus

Aus Pariserbrot: Lachs, Thon, Crevetten, Tartar, Ei.

---

#### Appetit-Häppchen gemischt

Aus Pariserbrot: Lachs, Tartar, Crevetten, Thon, Käse und Ei.

---

### Blätterteig-Gebäck kalt

---

#### Mini-Pastetli gefüllt

Gefüllt mit Lachs, Thon, Tartar und Käse.

---

#### Blätterteigkonfekt

Diverse Sorten gemischt.

---

### Blätterteig-Gebäck warm

---

#### Schinkengipfeli gebacken

Hausgemacht

---

#### Minichüechli Apéro heiss

Käse und Lauch-Quiche, Pizza, Spinat

---

#### Wurstweggen Apéro

Hausgemacht

---

#### Käse Chüchli gross

Hausgemacht

---

#### Quiche

mit Lauch, Speck und Käse (45 x 28 cm)

---

#### Mini-Würstli im Teig



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Aperitiv

### Brote gefüllt

#### Tischsemmeli gefüllt

Verschiedene Brot-Sorten gefüllt mit Bauernschinken, Frischkäse, Fleischkäse etc.

#### Tischsemmeli gefüllt Luxus

Verschiedene Brotsorten gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch und Parmaschinken.

#### Party-Brioche

Gefüllt mit Lachs, Thon, Ei, Tartar und Käse

#### Party-Brioche

Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse und Mostbröckli

#### Party-Brot gefüllt klein

6-8 Personen: Schinken, Salami und Käse.

#### Party-Brot gefüllt gross

8-10 Personen: Käse, Schinken und Salami.

#### Party-Brot m. Lachs klein

6-8 Personen: Lachs, Ei und Thon

#### Party-Brot m. Lachs gross

8-10 Personen: Lachs, Ei und Thon

#### Pariserbrot am Meter

Fein gefüllt mit Fleischkäse, Schinken, Käse und Salat

#### Pariserbrot am Meter Luxus

Fein gefüllt mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch, Parma etc.

### Käse-Spezialitäten

#### Parmesan gebrochen

In kleine Stücke gebrochen und auf der Platte garniert, Feigen – Balsamico.

#### Hobelkäse auf Platte

Hobelkäse dünn geschnitten garniert.

#### Käse Früchte Igel

Käse, Tomaten, Trauben und getrocknete Aprikosen

#### Käse-Platte

Mit Käse nach Wunsch zum Apéro, als Z'mittag oder Dessert



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

**Aperitiv**

**Cocktail-Snacks warm**

**Meat-balls gebraten**  
 Rindfleisch-Kugeln mit Tartarsauce

**Poulet-Meat-balls**  
 Pouletfleisch-Kugeln mit sweet Chilisauce

**Cevapcici gebraten**  
 Lammfleisch mit Barbequesauce

**Riesencrevetten**  
 an feiner Knoblauchmarinade

**Yakatori-Spiessli**  
 Zartes Pouletfleisch mit Sojasauce

**Kalbscipollata mit Speck**  
 Knusperig gebraten

**Pouletflügeli**  
 Knusperig gebraten

**Rindfleisch-Spiessli**  
 Tandoori Art

**Aprikosen Pralinen**  
 im Bauernspeckmantel



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: [info@zieglermetzg.ch](mailto:info@zieglermetzg.ch)  
[www.zieglermetzg.ch](http://www.zieglermetzg.ch)

## Aperitiv

### Früchte

#### Fruchtschale

Gemischte saisonale Früchte

#### Früchte-Igel

Diverse Früchte Mundgerecht geschnitten am Spiess

#### Früchte-Platten

Gemischte Früchte mundgerecht geschnitten auf Platte angerichtet

#### Melonen-Becher

Melonen geschnitten mit Rohschinken und Traubenspiessli

### Diverse Brote

#### Tischsemmeli klein

Tischsemmeli gemischt Mohn,Sesam,Laugen,Graham,hell und dunkel.

Zwirbelbrot BIO Aufgeschnitten.

Buchmann-Bürli Knusperig gebacken.

Semmeli hell Weissbrot.

### Spezielles zum Apéro

#### Div. Anti-Pasti in Schale

#### Anti-Pasti Igel

Oliven grün und schwarz, Tomaten getrocknet

#### Tomaten / Mozzarella Igel

Cherry Tomaten, Mozzarella und Basilikum

#### Aelpler Igel

Fleischkäse, Käse und Gurken

#### Mediterraner Igel

Crevetten und Ananasstücke

#### Gemüse Tip

mit Cocktail- und Tartarsauce



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: [info@zieglermetzg.ch](mailto:info@zieglermetzg.ch)  
[www.zieglermetzg.ch](http://www.zieglermetzg.ch)

## Verschiedene Buffets

### Kaltes Buffet ab 20 Personen:

---

Crevetten, Rauchlachs, Hauspastete, Terrine, Roastbeef, Kalbsbraten, Truthahnbrust geräucht, Bauernschinken, Negroni-Salami, Bündnerfleisch und Balleron.  
 Garniert mit gefüllten Eiern, Tomaten, Gurken und Oliven.  
 Saucen: Tartare- und Cocktailsauce, Sauce Cumberland und Meerrettichmousse.  
 Salate: Gurken-, Reis-, Rübli-, Bohnen-, Sellerie- und Maissalat.

### Kaltes-Warmes-Buffet ab 30 Personen:

---

Frische Tomatencreme-Suppe.  
 Pastete, Bündnerfleisch, Trutenbrust geräucht, Roastbeef, Negroni-Salami, Schinkenlyoner.  
 Garniert mit gefüllten Eiern, Tomaten, Gurken und Oliven.  
 heiss: Bauernschinken, Schweinshals vom Grill mit Sauce.  
 Saucen: Tartarsauce und Sauce Cumberland  
 Salate: Curry-Reis-, Rübli-, Bohnen-, Sellerie- und Maissalat.

### Bauern-Buffet mit Dessert ab 40 Personen:

---

Kartoffelsuppe mit Speck.  
 Fleischkäse heiss  
 Kalt: Rippli, Speck, Trutenbrust, Siedfleisch mit Vinaigrette, Hallauer-Schinkenwurst, Bauern-Schinken, Silberzwiebeln, Gurken, Maisköbli, Senf und Meerrettich.  
 Salat: Kartoffel-, Chabis-Speck, Bohnen grün, Rübli-, Randen- und Gurkensalat.  
 Käseplatte mit Früchte-Deko.  
 Dunkel und weisses Schoggimousse  
 Fruchtsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
 Hefe-Gugelhopf, Mini-Wähen.  
 Brot: Tischsemmeli gemischt.

### Schweden-Buffet ab 25 Personen:

---

Rauchlachs, Crevetten, Forellenfilets geräucht, Langustenmedaillons, Matjes-Hering-Salat, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch garniert mit Kapern und Eier mit Lachskaviar.  
 Saucen: Meerrettichschaum, Dill-, Cocktail- und Cumberland-Sauce.  
 Salate: Artischocken-, Pilz-, Gurken-, Mais- und Waldorfsalat



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Verschiedene Buffets

### Kalte Platten Menge und Preise pro Person

**Siedfleisch**  
 mit Vinaigrette Sauce

**Vitello Platte**  
 mit Thon Sauce

**Bresoula Platte**  
 mit Parmesan und Olivenöl

**Aufschnitt-Platte**  
 Fleischkäse und Bauernschinken, Aufschnitt und Salami garniert

**Bündner-Platte**  
 Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli und Bauernspeck und CH-Salami garniert.

**Braten-Platte**  
 Roastbeef, Schweinsbraten, Kalbsbraten, Trutenbraten, Garnituren.

**Lachsplatte**  
 Rauchlachs geräucht, Forellenfilet geräucht, Meerrettichschaum, Zwiebelringe und Kapern.

**Pasteten-Platte**  
 Haus- und Filepastete  
 Roastbeef, Negroni-Salami, Hausrohschinken, Mostbröckli, Trutenbrust geräucht, Bündnerfleisch  
 Garniert mit Antipasti.  
 Saucen: Tartar- und Cumberland-Sauce

**Gourmet-Buffets m. Terrine ab 6 Personen**  
 Roastbeef, Schw-Nierstück grilliert, Bündnerfleisch, Bündnerrohschinken, Beinschinken  
 Crevetten, Lachs, Terrine, Früchte, Käse,  
 Garniert mit: Gefüllten Eiern und Tomaten, Spargelbouquets,  
 Cornichon u. Sülze. Tartare- und Cocktailsauce, Meerrettichschaum.

**Gourmet-Buffets m. Salat ab 6 Personen**  
 Roastbeef, Schw-Nierstück grilliert, Bündnerfleisch, Bündnerrohschinken,  
 Beinschinken, Crevetten, Lachs, Terrine.  
 Garniert mit: Gefüllten Eiern und Tomaten, Spargelbouquets, Cornichon u. Sülze.  
 Saucen: Tartare- und Cocktailsauce, Meerrettichschaum.  
 Salate: Artischocken-, Mais-, Waldorf- und Pilzsalat.



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Salate/Suppen/Beilagen

### Salate Preise pro Kilogramm

Salat-Buffer 300g p Pers.

Bis 19 Personen 4 Sorten Salat, ab 20 Personen 6 Sorten Salat nach Wahl

Artischockenherzen-Salat

Blumenkohl-Salat

Bohnensalat grün

Bohnensalat weiss

Kabissalat mit Speckwürf

Geflügelsalat mit Curry

Eier-Salat

Fitness-Salat, Rüebli, Mais, Sellerie und Gurken

Rüebli

Gurkensalat

Griechischer-Hirten-Salat

Kartoffelsalat natur

Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Peterli

Sweetkornsalat

Pilzsalat gemischt

Randensalat

Reissalat mit Curry

Gambas m/Knoblauch

Gambas mit Dillcreme

Russischersalat

Selleriesalat

Selleriesalat m. Früchten

Siedfleischsalat

Fyrabigsalat

Thonsalat

Tomaten mit Mozzarella

Wurstsalat

Blattsalat Maison

Penne Salat mit Thon und Oliven

Hörnliisalat

### Hausgemachte Suppen ab 10 Personen

Consommé nature

Consommé au Sherry

Frische Tomatencrème-Suppe

Ungarische Gulaschsuppe

Bündner Gerstensuppe

Tessiner Minestrone

Kürbissuppe (Nur Saison)

Curry-Apfelcrèmesuppe (fruchtig - pikant)

Karotten-Orangen Rahmsuppe



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Gemüse/Beilagen

### Gemüse Preise pro Person

- Grüne Bohnen-Bündeli im Speckmantel,
- Rahm-Spinat
- Broccoli mit Mandeln
- Fenchel „Milanese“
- Rosenkohl
- Ratatouille
- Rotkraut oder Sauerkraut
- Sommergemüse
- Gourmet-Gemüseplatte
- Marroni glaciert i. Butter
- Tomaten gedämpft
- Tomaten gefüllt mit mediterranem Gemüse

### Gratins

- Blumenkohlgratin
- Broccoligratin
- Fenchelgratin
- Kartoffelgratin
- Lauchgratin
- Chicorée mit Schinken
- Spinat-Spätzle-Gratin mit Gorgonzola

### Beilagen

- Baked-Potatoes/Sourcream
- Kartoffelstock
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin
- Butternudeln-Spiralen
- Butterreis
- Safran-Reis
- Risotto con Funghi
- Polenta
- Eierspätzli



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Warme Gerichte

### Vom Kalb

#### Kalbsbraten „Rosmarin“

Zarte Kalbsschulter mit Rosmarinzwiegen gewürzt und Bratenjus. Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnen.

#### Kalbscarrée-Braten

Bratenjus Spiral-Nudeln und Gourmet-Gemüseplatte.

#### Kalbsvoressen

mit Steinpilzen, Kartoffelstock und Mischgemüse.

#### Zürich-Geschnetzeltes

Feines Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Sommergemüse.

#### Kalbsbrust gefüllt

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Romanesco

### Vom Rind

#### Rindsgulasch „Stroganoff“

Zarte Rindfleischstreifen mit Gurken- und Peperonistreifen an pikanter Rahmsauce mit Wildreis und Gemüse.

#### Roastbeef mit Sauce Bernaise, Ofenkartoffeln und gefüllten Tomaten

#### Rindshohrücken mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Fenchelgemüse

#### Rindsbraten mit Rotkohl und Polentaschnitte

#### Voressen mit Eierspätzli und Mandelbroccoli

### Vom Schwein

#### Schweins-Nierstück grilliert

Mit feinen Kräutern gewürzt, Kräuterbutter oder Bratensauce nach Wahl, Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln.

#### Schweinsfilet-Säuli

Schweinsfilet im Teig in Säuliform, Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln und Gourmetgemüse

#### Schwedenbraten

Schweinehals gespickt mit Dörripflaumen im Grill gebraten mit Kartoffelstock und Sommergemüse.

#### Bauernschinken heiss

250 Gramm Schinken pro Person und Senf

#### Schweinehals nach Grossmutterart

an Champignonsauce, Butterspätzli und Rübli

### Geflügel

#### Pouletbrüstli an Cognac Sauce mit Butterreis oder Spätzli und Mandelbroccoli

#### Poulet-Jnroltini mit Rissotto con Funghi

#### Poulet Casimir mit Früchten, Currysauce und Trockenreis



## Grill-Plausch

### Grill-Plausch

Beim Grill-Plausch berechnen wir 300 Gramm Fleisch pro Person. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten. Zum Grill-Plausch gehören verschiedene Fleischsorten die jeden Geschmack treffen.

#### Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Strauss, Fisch, diverse Spiessli und auf Wunsch auch Fohlen.

#### Gemüse

Maiskolben, Aubergine, Tomaten, Zucchini vom Grill

#### Salatbuffet

Diverse Salate, 300 Gramm pro Person inkl. Brot

#### Grill 2 Gasgrill

Gas



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Eifach Guet

### Eifach Guet

- \_\_\_\_\_ Hausgemachte Lasagne
- \_\_\_\_\_ Äplermaccroni
- \_\_\_\_\_ Nasi Goreng
- \_\_\_\_\_ Mah Meh
- \_\_\_\_\_ Sweet and Sauer Pouletgeschnetzeltes mit Reis
- \_\_\_\_\_ Asia Gemüse mit Crevetten
- \_\_\_\_\_ Chilli con Carne mit Reis
- \_\_\_\_\_ Spaghetti Plausch
- \_\_\_\_\_ ab 20 Personen 4 Sorten Sauce
- \_\_\_\_\_ Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus
- \_\_\_\_\_ Bauernschinken im Teig ab 25 Personen
- \_\_\_\_\_ Bauernschinken heiss
- \_\_\_\_\_ Fleischkäse heiss

### Saisonales

- \_\_\_\_\_ Fondue Chinoise kompl.
- \_\_\_\_\_ Fondue Baurgnignon kompl.
- \_\_\_\_\_ Käse-Fondue kompl.
- \_\_\_\_\_ Raclette kompl.



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Dessert

### Dessert

---

Frischer Fruchtsalat  
 Apfelstrudel mit Vanille Sauce  
 Apfelchüchli mit Vanille Sauce  
 Mini-Fruchtwähen  
 Schoggimousse  
 Gebrannte Crème  
 Tiramisu  
 Torten  
 Mini-Pâtisserie  
 Crèmeschnitte  
 Rahm-Quarktorte mit Früchten

### Buffet ab 20 Personen

---

Fruchtsalat, Apfelstrudel, Vanille Sauce, Schoggi Mousse, Schoggiwürfel, Caramel-Crème

### Buffet ab 40 Personen

---

Fruchtsalat mit Rahm, Apfelstrudel, Vanille Sauce, Schoggi Mousse, Mini Pâtisserie, Tiramisu, Käseplatte, Glace, Fruchtwähe



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Getränke

### Mineral- und Süssgetränke

- Henniez 1.5L Pet.  
 Mit und ohne Kohlensäure.
- Coca Cola 1.5 l Pet.
- Cola Ligth 1.5 l Pet.
- Fanta 1.5L Pet.
- Elmer Citro 1.5 l
- Sinalco 1.5 l
- Rivella Rot 1.5 l
- Rivella blau 1.5l Pet.
- Orangensaft Don Simon  
 Frisch gepresst, ohne Zucker. Nur gekühlt haltbar. Weiter Fruchtsäfte auf Anfrage\*\*
- Ice Tea Lipton 1,5 l Pet

### Bier

- Cardinal 33cl.
- Metzgerbier 0.5l  
 In der Bügelflasche Original aus München.
- Clausthaler 33cl  
 Alkoholfrei
- Bier-Fass 20L  
 Mit Zapfhahn, selbstkühlend.

### Roseweine

- Rosé de Satigny AOC 50cl  
 Domaine des Alouettes (Genf)
- Rosé de Satigny AOC 75cl  
 Domaine des Alouettes (Genf)
- Oeil-de-Perdrix AOC 75cl  
 Rosé de Pinot Noir, Charmelieu, (Waadt)
- Chateau D'Aigueville 75cl  
 Côtes-du-Rhône AOC (Frankreich)



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Getränke

### Rotweine / Schweiz

Domaine de Valmont 75cl  
 Salvagnin Grand Cru, Morges AOC (Waadt)

Dole Du Valais AOC 75cl  
 Réserve des Administrateurs (Wallis)

Pinot Noir du Valais AOC  
 Réserve des Administrateurs 75cl (Wallis)

Nobler Blauer 75cl  
 Weingut Bruppach Neftenbach

Pino Noir 75cl  
 Weingut Bruppach Neftenbach

### Rotweine / Italien

Chianti Classico 75cl  
 Castello di Querceto

Chianti Classico Riserva 75cl  
 Castello di Querceto

Barolo DOCG 75cl  
 Vigna Castellero

Primitivo 75cl  
 San Marzano

Primitivo Merlot 75cl  
 San Marzano

Amarone 75cl  
 Valgataro di Valpolicella / Villa Rocca

### Rotweine / Frankreich

Chateau d'Aigueville 75cl  
 Côtes-du-Rhône AOC (Frankreich)

Chateau De Paraza 75cl  
 Minervois AOC (Vallée du Rhône)

Château Castera 75cl  
 Cru Bourgeois, Medoc AOC (Bordeaux)



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Getränke

### Rotweine / Spanien

---

Rioja Crianza DO 50cl  
 Marques del Puerto

Rioja Crianza 75cl  
 Marques del Puerto

Rioja Reserva 75cl  
 Marques del Puerto

Coppero Valencia 75cl

Ventus Bajo Aragón 75cl  
 De Las Vinas DO

### Rotweine / Kalifornien

---

Cabernet Sauvignon 75cl  
 New World Vintners SA

Cab.-Sauvignon Monterra 75cl  
 Monterey County

### Rotweine / Südafrika

---

Bon Courage 75cl  
 Cabernet Sauvignon Robertson

### Prosecco & Champagner

---

Prosecco  
 Tosti Italien  
 Luna Nova Italien

Champagner  
 Henroit Souverain, Frankreich  
 J. Charpentier



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Getränke

### Weissweine

Epesses AOC 50cl  
 Cave de Beauvoir SA Aigle (Waadt)

FECHY AOC 50cl  
 Cave de Jolimont SA (Waadt)

FECHY AOC 75cl Grand Cru  
 Domaine du Martheray (Waadt)

Dôle Blanche AOC 75cl  
 Pentes Claires (Wallis)

Chasselas de Satigny AOC  
 Domaine des Alouettes, 75cl (Genf)

Domeine de Valmont 75cl  
 Morges AOC Grand Cru (Waadt)

MONT-SUR-ROLLE AOC 75cl  
 Château de Châtagneaz Grand Cru (Waadt)

St-Saphorin AOC 75cl  
 Cave de Beauvoir SA Aigle (Waadt)

Nobler-Weisser 75cl  
 Weingut Bruppach Neftenbach

Hillinger 75cl.  
 Sauvignon Blanc Österreich

Gato Blanco 75cl  
 Chardonnay Chile

Sicilia binavo IGT 75cl  
 Ca Brunasca, Italien

Grüner Veltliner 75cl  
 Winzerhof Dockner Österreich

### Dessert-Wein

Hilinger small sweet 3.75cl

Portwein bin 27, 3.75 cl



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Zubehör / Personal

### Porzellan inklusive Reinigung \*Ersatz bei Verlust

Teller flach, 25 cm

Teller flach, 21 cm

Apéro-Teller mit Glashalter für Steh-Apéro

Messer

Gabel

Suppenset kompl.

Kaffeaset kompl. Tasse, Untertasse, Löffeli

Gläser, Weisswein

Gläser, Rotwein

Gläser, Champagner

Gläser, Bier

### Einweg

Teller, 23 cm, kompl. 100 Stk.

Messer, 2185 extra, 100 Stk.

Gabeln, 1185 extra, 100 Stk.

Kaffeetassen, weiss, 50 Stk.

Kaffeelöffel, 100 Stk.

Trinkbecher, 1 dl, 50 Stk.

Trinkbecher, 2 dl, 50 Stk.

Trinkbecher, 2688, 3 dl, 25 Stk.

Suppenschale 400ml, 100 Stk.

### Zubehör

Chafing Disch m. Brenner

Bankgarnitur 2 Bänke, 1 Tisch für 8 Personen

Stehtische

Servietten, Tela, weiss, 100 Stk. Div. Farben stehen zur Auswahl.

Tischtuch, Tela Top Div. Farben stehen zur Auswahl. Wird nach Verbrauch belastet.



**Ziegler delikat essen AG**  
 Welchogasse 5, 8050 Zürich  
 Tel. 043 / 288 40 80, Fax: 043 / 288 40 87  
 E-Mail: info@zieglermetzg.ch  
 www.zieglermetzg.ch

## Diverses

### Geschirr, Besteck, Wäsche

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch unser feines Porzellan, Bestecke, Gläser, und Tischwäsche.  
 Gem. Preisliste

### Getränke

Bei der Auswahl von Getränken beraten wir Sie gerne. Erstklassige Weine aus unserem Keller, Fruchtsäfte, Bier vom Fass, sowie Mineralwasser und Spirituosen liefern wir Ihnen in Konsignation. (ausgenommen Bier vom Fass.)

### Blumen

Werden nach Ihren Wünschen von uns vermittelt. Frau Baumgartner gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

### Mobiliar

Tische, Stühle, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill, Wärmeapparateetc. können ebenfalls bei uns gemietet werden.

### Personal

- Fachpersonal
- Fachpersonal
- Chauffeur mit Fahrzeug
- Chauffeur mit Fahrzeug

Die An- und Rückfahrt von unserem Personal verrechnen wir als Arbeitszeit.

### Transportkostenanteil für kleine Auslieferungen

- Lieferung Zone 1
- Lieferung Zone 1
- Lieferung Zone 2
- Lieferung Zone 2
- Ausserhalb von Zürich pro Kilometer

### Zahlungskonditionen

Bei Kleinaufträgen sind wir für das Selbstabholen und Barzahlen dankbar.  
 Für grössere Aufträge sind wir auf eine Akontozahlung angewiesen.  
 Rechnungen zahlbar innert 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Ab dem 31. Tag 6.5% Verzugszins.  
 Alle Preise exkl. 2.4% MwSt, Personal 7.6% MwSt  
 Preisänderungen vorbehalten.