

# Angebot Catering

## Betulius Töchter

Planen Sie einen Anlass? Ob Geburtstagsfeier, Firmenfest oder Familientreffen – Betulius & Töchter verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit hausgemachten Produkten und ausgewählten Köstlichkeiten. Haben Sie spezielle Wünsche? Unsere Caterings werden nach Bedürfnis, Anlass und Budget individuell für Sie angepasst. Wir beraten Sie gerne! Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Anfrage.

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen auch ein mehrgängiges Menü vor oder bereiten es vor Ort zu.

Wir beziehen unseren Käse vom Käsehandel Chäs & co und Jumi Käsehandel, unser Gemüse vom Gemüsehandel Pico und Pflanzplatz Dunkelhölzli Zürich und das Fleisch von Fleisch Uelihof Bio und Nusshof Bio und Pico und das Brot von der Bio Bäckerei John Baker.

Alle Speisen werden bei uns im Hause frisch für Sie zubereitet.

Bei individuellen Wünschen und allfälligen Fragen stehen wir Ihnen gerne unter folgender Telefonnummer 076 564 98 00 zur Verfügung.

Weitere Cateringbeispiele finden Sie auf unserer Webseite: [betuliusundtoechter.ch](http://betuliusundtoechter.ch)

### Catering Spezial

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen ein einzigartiges Catering an:

Wir präsentieren vor Ort die ganzen Käselaibe und eine spezielle Auswahl diverser Trockenwürste auf schönen Holzbrettern mit saisonalen Früchten dekoriert und schneiden für die Gäste frisch den Käse und die Würste à discrétion auf. Dies ist ein wunderschöner Anblick und der Käse und die Würste schmecken besonders frisch.

28.— Pauschal pro Person

38.— Personal pro Stunde bis 22:00

55.— Personal pro Stunde ab 22:00 und Sonntags

45.—

bis 70.— Transport

In der Stadt Zürich

### Miete

1.— Weingläser

12.— Weisses Tischtuch

### Getränke

Es stehen Ihnen alle alkoholischen und alkoholfreien Getränke, die wir bei uns im Laden verkaufen, zur Verfügung. Bei den Weinflaschen erheben wir ein Zapfengeld von 12.— pro Flasche. Wir verrechnen Ihnen jeweils nur jede angebrochene Flasche. Alle verschlossenen Flaschen nehmen wir kostenlos wieder zurück.

Betulius & Töchter GmbH  
Gertrudstrasse 68  
CH-8003 Zürich  
[betuliusundtoechter.ch](http://betuliusundtoechter.ch)  
[go@betuliusundtoechter.ch](mailto:go@betuliusundtoechter.ch)  
+41 (0) 44 451 89 70  
+41 (0) 76 564 98 00

100 g

11.50

### Berta's Käseplatte

verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse Kuh, Schaf und Geiss

100 g

13.50

### Ida's Fleischplatte

Bauernschinken, Trockenfleisch, Trockenwurst, Pastrami, Fleischkäse, Mostbröckli etc.

100 g

12.50

### Marta's Fleisch-Käseplatte

verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, Bauernschinken, Trockenfleisch, Pastrami, Fleischkäse, Mostbröckli

100 g

7.—

### Billy's Gemüsestängelplatte

Rüebli, Gurken, Peperoni, Sellerie, Kohlrabi, Fenchel mit 2 hausgemachten Dippsaucen

100 g

12.50

### Arniko's Antipastiplatte vegan

diverse marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Humus, Auberginen Involntini Spiessli, Kapernäpfel, eingelegtes Gemüse

4.—

### Ruby's Früchteplatte

Saisonfrüchte geschnitten und auf Spiessen

3,5 dl

9.—

### Suppe

diverse saisonale Suppen

1 dl

5.—

### Suppen Shot

Ø 30 cm

56.—

### Quiche

diverse vegetarische oder fleischhaltige

45.—

### süsse Wähe

mit saisonalen Früchten

## Ab 10 Personen

4.—

Falafel mit Joghurtsauce

3.50

Portion Humus mit Fladenbrot

3.50

Portion Baba Ghanoush

6.—

Kebab Spiessli (Rind oder Lamm) mit Joghurtsauce

3.50

Auberginen Involntini Spiessli

4.—

Cig Köfte (Bulgurköfte) auf Salatblatt (vegan)

3.—

Portion hausgemachte Gewürznüsse

3.50

Focacciawürfel gefüllt

(vegan, vegi und mit Fleisch)

4.—

Schinkengipfeli

4.—

Fetakrapfen vegetarisch

4.—

Antipastikrapfen

9.—

Sandwich (vegi, vegan, oder mit Fleisch)

4.—

Sformato Apérowürfel aus Eier, Gemüse und Käse

3.50

Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum

3.50

Bruschetta mit Auberginencreme

3.50

Bruschetta mit Peperoni-Nusscreme

3.50

Bruschetta mit Gorgonzola-Nusscreme

4.—

Bruschetta mit Lachstatar

4.—

Bruschetta mit Rindstatar

4.—

Bruschetta mit Rauchforellentatar

11.—

Focaccia Sandwich

8.—

Portion Salat

z. B. Linsensalat, Rüebli-salat, Tabulé, Tomaten Mozzarella

4.—

salzige Muffins

28 cm

40.—

### Salziger Cake

z. B. mit Nüssen, Oliven, Chorizo vegetarisch oder fleischhaltig

2 dl

7.50

### Crèmes pro Portion

z. B. Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Mangocrème etc.

Ø 24 cm

40.—

### Kuchen

z. B. Schokoladenkuchen, Mohnkuchen, Lemon Pie, Bananenbrot, Marronikuchen, Streusselkuchen etc.

Ø 24 cm

50.—

### Torten

z. B. Quarktorte, Linzertorte etc.

4.—

### Kleingebäck

z. B. Brownies, Muffins, Amaretti, Baklava, Powerballs, Totenbeinli, div. Cookies etc.