



Zweckverband **SNH**
Soziales Netz Bezirk Horgen

Catering-Angebot

Café Barrière

Über uns:

Im Auftrag der Verbandsgemeinden erbringt der **Zweckverband Soziales Netz Horgen** Soziale Dienstleistungen für Jugendliche und Erwachsene in vorübergehend oder dauerhaft schwierigen Lebenssituationen.

Im **Café Barrière** bieten wir langzeitarbeitslosen Menschen eine unbefristete Anstellung. Das Ziel ist es, durch vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeiten und eine professionelle Förderung eine soziale Integration zu erreichen. Diese dient, falls möglich, als Basis für eine berufliche Reintegration.

Wir sind stolz, dass wir trotz der besonderen Umstände in Qualität und Zuverlässigkeit höchsten Ansprüchen genügen.

Sie sind herzlich eingeladen, bei einem feinen Mittagessen, Montag bis Freitag zwischen 11.30 Uhr und 13.00 Uhr, unseren Betrieb persönlich kennen zu lernen.

Im folgenden Angebot finden Sie kulinarische Apéros in verschiedenen Variationen. Die besten Anlässe entstehen allerdings immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren individuellen Wünschen anpassen.

Ihr Team vom Café Barrière

Fingerfood Angebot für Apéro-Anlässe

Gerne können Sie eines unserer Apéro Angebote wählen und dann Ihr Apéro selber zusammenstellen.

Kreuzen Sie die von Ihnen gewünschten Sorten einfach an.

Apéro "Standard"

Auswahl an **3 Sorten**, die Sie selbst zusammenstellen dürfen

pro Person Fr. 18.00

Apéro "Deluxe"

Auswahl an **5 Sorten**, die Sie selbst zusammenstellen dürfen

pro Person Fr. 22.00

Apéro "Royal"

Auswahl an **7 Sorten**, die Sie selbst zusammenstellen dürfen

pro Person Fr. 27.00

Auf der Platte serviert:

bitte ankreuzen ☒

Vegetarisch:

Blätterteig Taschen, gefüllt mit Gemüsestreifen und Frischkäse

☐

Tortilla Wrap, gefüllt mit Feta, Antipasti Gemüse und Rucola

☐

Herzhaft:

Blätterteig Taschen, gefüllt mit Rauchlachs, Dill und Meerrettichfrischkäse

☐

Blätterteig Taschen, gefüllt mit Schinken und Käse

☐

Tortilla Wrap, gefüllt mit geräuchertem Rauchlachs, Kresse und Meerrettichcrème

☐

Tortilla Wrap, gefüllt mit Rohschinken, Rucola und Senf-Honig Crème

☐

Vollkornbrotschnitte:

Belegt und garniert:

- Käse / Butter / Peperoni / Kresse

☐

- Rohschinken / Frischkäse / Dörrtomaten / Rucola

☐

- geräucherter Lachs / Meerrettichfrischkäse / Salatgurke / Kresse

☐

Im Glas serviert:

Vegan:

Gemüsesticks mit Kidneybohnencreme

☐

Zweifarbige Falafel mit Erbsencreme und Minze

☐

Vegetarisch:

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

☐

Herzhaft:

Rindfleischbällchen mit Tomatensalsa

☐

Mediterraner Quinoasalat mit Poulet und Gemüse

☐

Datteln im Kalbs- Speckmantel mit Kichererbsencreme

☐

Dessert:

Panna Cotta mit Früchtecouli

☐

Nusstasche mit Rosinen

☐

Saisonaler Fruchtsalat

☐

Rüblimuffin

☐

Deklaration:	
Fleisch: Schweiz	Fisch: Norwegen
Brot: Deutschland	

Getränke:

Soft-Getränke:

Valser Classic; Glasflasche	100 cl	Fr. 6.00
Valser Natur; Glasflasche	100 cl	Fr. 6.00
Orangensaft	100 cl	Fr. 8.00
Coca-Cola	150 cl	Fr. 7.50
Coca-Cola Zero	150 cl	Fr. 7.50
Rivella rot	150 cl	Fr. 7.50
Ice Tea	150 cl	Fr. 7.50
Apfelschorle	150 cl	Fr. 7.50

Bier:

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	Fr. 5.00
-------------------------	-------	----------

Schaumwein:



Raphael dal Bo Prosecco Extra Dry

75 cl Fr. 28.00

Italien, Glera

Fruchtig angenehmer Abgang, feines, blumiges Bouquet,
leicht und erfrischend. Schön funkelndes Strohgelb.

Weissweine:



Dreistand Müller-Thurgau weiss

75 cl Fr. 39.00

Schweiz, Müller-Thurgau

Würzig-fruchtig, intensives Muskataroma, umwerfende Nase, ausgewogen und mild. Exotisch und feine Würze, Aroma von frisch abgeriebener Muskatnuss



Herbstgold Weiss Rutishauser

75 cl Fr. 32.00

Schweiz, Chasselas, Riesling – Silvaner

Am Gaumen ist er üppig mit dezenten Noten von Banane und Ananas, lieblich und intensiv im Geschmack.



Fendant Solaire Valais AOC

75 cl Fr. 32.00

Schweiz, Chasselas

Am Gaumen mit frischer Leichtigkeit, angenehmer Säure und Ausgewogenheit.



Johannisberg Fin Bec

75 cl Fr. 42.00

Schweiz, Sylvaner

Intensiver und köstlicher Auftakt mit Aromen von Ananas, Passionsfrucht und einem bitteren Abgang mit Grapefruit.



Meloso Verdejo Rueda DO

75 cl Fr. 28.00

Spanien, Verdejo

Vielschichtige Aromen von weissen Früchten, Pfirsich, Melone, Mango, Passionsfrucht, grünem Apfel und Stachelbeeren

Rotweine:



Dreistand Gamaret/Garanoir

75 cl Fr. 42.00

Schweiz, Gamaret

Mittelrot, würzige Frucht, Pfeffrig, leichte Röstnoten, Zedernholz, blonder Tabak. Frischer Gaumen, weicher Auftakt, mittlere Fülle, Aromen von Kaffee.



Herbstgold Pinot Noir

75 cl Fr. 32.00

Schweiz, Pinot Noir

Schöne Note von reifen Himbeeren und Brombeeren, welche die Nase mit ihrer üppigen Beerenfrucht überwältigt.



Summa Summarum Primitivo Puglia

75 cl Fr. 28.00

Italien, Primitivo

In der Nase zeigen sich herrlich würzige Aromen und rotbeerige Noten. Ein fruchtiger und harmonischer Rotwein.



Inmume Vitivinicola Tandem

75 cl Fr. 32.00

Spanien, Garnacha

Am Gaumen ist er lang, sehr frisch, breit und würzig mit einer grosszügigen Struktur und einer attraktiven Textur.

Zusätzliche Dienstleistungen:

Material:

Hochwertige Papiertischtücher für das Buffet	pro Meter	Fr. 3.00
--	-----------	----------

Gläser:

Glas für Mineralwasser, Wein oder Schaumwein	pro Glas	Fr. 1.00
--	----------	----------

Liefergebiet:

Auslieferung im Bezirk Horgen		Fr. 65.00
-------------------------------	--	-----------

Auslieferung in der Gemeinde Wädenswil		Fr. 38.00
--	--	-----------

Informationen und Konditionen:

Provisorische Reservation:

Provisorische Reservationen werden **maximal 4 Wochen** ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

Teilnehmeranzahl und Veranstaltungszeit:

Sollte sich die Anzahl der Gäste verändern oder die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung verschieben, so bitten wir Sie dringend um Benachrichtigung.

Die definitive Anzahl der Gäste geben Sie uns **bitte spätestens 14 Tage vor dem Anlass** bekannt.

Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.

Preise:

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. aufgeführt.

Einwegbesteck und Servietten sind selbstverständlich mit dabei.

Auftrag für Apéro-Anlass:

Bitte füllen Sie den Antrag aus und senden ihn uns zu:

Mail: cafe.barriere@snh-zv.ch

oder nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf:

Tel: 043 477 86 56

Besten Dank!

Anrede: _____

Vorname: _____ Name: _____

Firma: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Datum/Uhrzeit des Anlasses: _____

Art des Anlasses: _____ Anzahl Personen: _____

Adresse des Anlasses: _____

Sonstige Wünsche, Bemerkungen, Fragen: _____
