

Merz Catering

Ideen Informationen Angebote

Feiern mit Stil

Merz Catering organisiert für Sie Frühstücksbuffets, Apéros und Apéro riches in Ihrer Wunschlocation.



Beratung und Kontakt

Der Merz Kundendienst berät Sie gerne und stellt Ihnen ein unverbindliches Angebot zusammen. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag zwischen 07.15 und 17.15 Uhr unter der Telefonnummer +41 81 257 15 15 oder per E-Mail info@merz.swiss

Auszug aus unserem Cateringangebot

Die aufgeführten Preise verstehen sich ohne Personalkosten aber inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Apéro und Apéro riche

Köstlichkeiten aus unserer Backstube

Tortillachips mit drei Dipsaucen	Fr. 3.50
Käse-, Spinat-, Pizza- oder Zwiebelküchli	Fr. 2.60
1/4 Apéro Canapés belegt mit Schinken, Salami, Thon, Eiersalat, Curry und Käse	Fr. 1.80
1/4 Apéro Canapés deluxes belegt mit Lachs, Roastbeef und Rohschinken	Fr. 2.00
1/2 Apéro Canapés belegt mit Schinken, Salami, Thon, Eiersalat, Curry und Käse	Fr. 2.20
1/2 Apéro Canapés deluxes belegt mit Lachs, Roastbeef und Rohschinken	Fr. 2.40
Brotkonfekt (Mini Sandwiches) gefüllt mit Schinken, Salami, Bergkäse, Brie, Fleischkäse und Gemüse	Fr. 2.70
Brotkonfekt (Mini Sandwiches) deluxe gefüllt mit Lachs, Bündnerfleisch, Roastbeef und Rohschinken	Fr. 3.30
Schwarze Mini Sandwiches gefüllt mit rotem Tatar und roter Peperoni	Fr. 3.30
Pariselle Pariserbrotscheiben belegt mit Bündnerfleisch-Rucola-Parmesan, Poulet-Curry, Crevetten und Mozzarella-Feigen-Parmaschinken	Fr. 2.60
Apéro Buttergipfeli gefüllt mit Salami, Schinken, Thonmousse, Brie und Eiersalat	Fr. 2.80
Apéro Buttergipfeli deluxes gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef und Lachs	Fr. 3.10
Antipasti-Brotplatte 200g mit grilliertem Gemüse, Oliven, verschiedenen Käsesorten und Antipastigemüse	Fr. 21.80
Bauern Brotplatte 125g mit Salami, Speck, Schinken, Salsiz, Fleischkäse, Essiggurken und Cherrytomaten	Fr. 15.80

Bündner Brotplatte 125g mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Essiggurken und Cherrytomaten	Fr. 17.80
Käse-Brotplatte 130g mit einer Auswahl an fünf verschiedenen Käsesorten	Fr. 15.80
Cantadou-Rohschinkengipfeli	Fr. 2.60
Capuns-Quiche	Fr. 2.20
Cornets gefüllt mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch	Fr. 2.80
Bündner Tapas belegt mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	Fr. 7.50

Gemüsesticks und Spiessli

Crudités (Gemüsesticks) 130g mit drei verschiedenen Dipsaucen	Fr. 8.50
Parmesan-Oliven-Spiessli	Fr. 2.60
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr. 2.60
Rohschinken-Zwetschgen-Spiessli	Fr. 2.60

Salate und Kreationen im kleinen Glas angerichtet

Bohnen-Kartoffelsalat mit Chili-Joghurtdressing	Fr. 3.50
Merz Salat mit Gemüse, Früchten, Kernen und Mangodressing	Fr. 3.50
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta und Blattsalat	Fr. 3.50
Caesar Salad mit Pouletwürfeln, Parmesan und Croûtons	Fr. 4.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 3.50
Avocado-Tomatenkreation mit Brotchip	Fr. 3.50
Tatar vom Rindsfilet mit Brotchip	Fr. 4.20

Suppen

Ramatitomatensuppe im Glas 2dl	Fr. 5.80
Ramatitomatensuppe in der Espressotasse 1dl	Fr. 3.80
Currysuppe im Glas 2dl	Fr. 5.80
Currysuppe in der Espressotasse 1dl	Fr. 3.80
Bündner Gerstensuppe im Glas 2dl	Fr. 6.50
Bündner Gerstensuppe in der Espressotasse 1dl	Fr. 4.50
Kürbiscrèmesuppe im Glas 2dl	Fr. 5.80
Kürbiscrèmesuppe in der Espressotasse 1dl	Fr. 3.80

Apéro riche - warme Speisen

Vegetarischer Risotto mit Safran 100g	Fr. 7.50
Surf and Turf Black Tiger Crevetten mit Rindsfiletstreifen auf asiatischem Gemüsebeet	Fr. 14.90
Mangorisotto mit Pouletstücken 100g	Fr. 7.50
Bündner Risotto ca. 60g	Fr. 4.50
Proseccorisotto ca. 60g	Fr. 4.50
Mangorisotto ca. 60g	Fr. 4.50
Capuns 2 Stück	Fr. 8.00
Pizokels mit Rahmsauce und Speck ca. 60g	Fr. 5.50
Curryrisotto mit Poulet ca. 60g	Fr. 5.50
Maluns	Fr. 4.50
Lasagne	Fr. 5.50
Kartoffelgratin	Fr. 4.50
Bündner Risotto 100g mit Safran und Bündnerfleisch	Fr. 7.50

Klassische Lasagne 100g	Fr. 7.20
Rotes Curry mit Rindfleischstücken auf Klebreis 100g	Fr. 8.00
Grünes Curry mit Rindfleischstücken auf Klebreis 100g	Fr. 8.00
Merz Würstli mit süssem und scharfem Senf	Fr. 4.50

Kalte und warme Buffets

Antipastibuffet ohne Fleisch	Fr. 15.80
Antipastibuffet mit Fleisch	Fr. 21.80
Salatbuffet	Fr. 18.00
Pastabuffet mit verschiedenen Teigwaren und Saucen	Fr. 22.90
Bündner Buffet mit Capuns, Pizokels und Bergkäse-Kartoffelgratin	Fr. 25.90
Grillbuffet mit Lachstranche, Pouletbrust, Chiliwurst, Rindshuft, Pizokels, Risotto, gemischtem Salat, Curry-Reissalat, Dipsaucen und Merz Brot	Fr. 48.00

Desserts

Petits Fours (Mini Patisserie)	Fr. 2.60
Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Fruchttörtchen, Mousse au chocolat etc.	
Merz Hauskonfekt (Stück)	Fr. 0.80
Mini Desserts im Becher	Fr. 2.60
Amarettotiramisu, Mousse au chocolat, Ananas-Joghurtcrème, Mangocrème, Waldbeer-Joghurtcrème, Erdbeer-Joghurtcrème, Schwarzwäldercrème, Passionsfruchtcrème	
Mini Fruchtsalat	Fr. 1.90
Merz Praliné (Stück)	Fr. 0.90
Mini Blechkuchen	Fr. 2.00
Schokolade, Aprikose, Zwetschge, Rhabarber	
Dessertteller mit zwei Petits Fours und einem Mousse	Fr. 6.20
Orangentiramisu im Glas	Fr. 7.80
Tiramisu im Glas	Fr. 7.80
Panna cotta	Fr. 7.80
Mousse au chocolat „Walter Merz“ mit Birnenkompott im Glas	Fr. 7.80
Himbeer-Waldbeercrème im Glas	Fr. 7.80

Dessertbuffet

Buffet mit Petits Fours	Fr. 21.50
Ananascrème, Himbeer-Waldbeercrème, Tiramisu, Orangentiramisu, Mousse au chocolat, Caramel- und Moccamousse, Vermicelles etc.	
Käsebuffet	Fr. 19.50
grosse Auswahl an regionalen, nationalen und internationalen Käsesorten sowie Birnenbrot	
Gemischtes, grosses Dessert- und Käsebuffet	Fr. 29.80

Frühstücks- und Brunchbuffets

Kleines Frühstück	Fr. 6.80
Buttergipfel, Semmel, Weggli, Butter, hausgemachte Konfitüre, Birchermüasli (Preis pro Person ohne Service- und Infrastrukturkosten)	

Kleines Frühstücksbuffet Fr. 22.00

Dekorierte Fleischplatten mit Bündnerfleisch, Salami, Lyoner und Schinken
Dekorierte Käseplatten mit drei Sorten Käse und Birnenbrot
Kleine Gläschen Birchermüesli
Schale mit Früchten (ca. 20 Stück)
Butter und Honig
Zwei Sorten hausgemachte Konfitüre sowie Barbarella Brotaufstrich
Merzolino, Dinkelbrot, Segalebrot sowie drei Stück Meterzopf à 60 cm
Buttergipfel, Sonnenblumengipfel, Laugengipfel
Semmel, Müeslibrötli, Dattelbrötli, Kornbrötli
Grendelmeier Apfel-Beerensaft
Passugger und Allegra
Café, Tee, Ovo, Schoggi, kalte und warme Milch
(Preis pro Person ohne Service- und Infrastrukturkosten)

Grosses Frühstücksbuffet Fr. 27.00

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Lyoner und Schinken
Käseplatten mit fünf Sorten Käse
Schale mit Fruchtsalat und Birchermüesli
Schale mit Fruchtjoghurt
Butter, Lätta und Honig
Zwei Sorten hausgemachte Konfitüre sowie Barbarella Brotaufstrich
Sechs Sorten Spezialbrot u.a. Zopf
Buttergipfel, Sonnenblumengipfel, Vollkorngipfel
Semmel, Weggli, Müeslibrötli, Dattelbrötli
Birnenbrot und Mini Früchteblechkuchen
Zwei verschiedene Fruchtsäfte
Passugger und Allegra
Café, Tee, Ovo, Schoggi
(Preis pro Person ohne Service- und Infrastrukturkosten)

Brunchbuffet Fr. 35.00

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Lyoner und Schinken
Käseplatten mit fünf Sorten Käse
Warme Eierspeisen, Würstchen und Frühlingsrollen
Schalen mit Fruchtsalat, Birchermüesli und Fruchtjoghurt
Butter, Lätta und Honig
Zwei Sorten hausgemachte Konfitüre sowie Barbarella Brotaufstrich
Sechs Sorten Spezialbrot u.a. Zopf
Buttergipfel, Sonnenblumengipfel, Vollkorngipfel
Semmel, Weggli, Müeslibrötli, Dattelbrötli
Birnenbrot und Mini Früchteblechkuchen
Hefe- und Süssgebäcke
Zwei verschiedene Fruchtsäfte
Passugger und Allegra
Café, Tee, Ovo, Schoggi
(Preis pro Person ohne Service- und Infrastrukturkosten)

Vegetarisch/Vegan/Laktosefrei/Glutenfrei

Gerne kochen wir für Sie eine Auswahl an veganen, laktosefreien oder glutenfreien Gerichten.

Herkunftsbezeichnung

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Kabeljau aus dem Nord Atlantik.

Getränke

Café und Tee

Café und Espresso		Fr. 3.30
Tee diverse Sorten		Fr. 3.30

Mineralwasser und Softdrinks

Passugger/Allegra Glasfalsche	77cl	Fr. 6.50
Passugger/Allegra PET-Flasche	150cl	Fr. 6.80
Softdrinks PET-Flasche	150cl	Fr. 6.80

Apéro ohne Alkohol

Orangensaft Ramseier	100cl	Fr. 8.50
Grendelmeier Apfel-Beerensaft	100cl	Fr. 10.90
Fruchtsaft Fragolotto Sorsi di Valposchiavo	100cl	Fr. 10.90
Fruchtsaft Frutti di Bosco Sorsi di Valposchiavo	100cl	Fr. 10.90
San Pellegrino Sanbitter	10cl	Fr. 4.30
Vergin Hugo	20cl	Fr. 4.50
Vergin Spritz	20cl	Fr. 4.50

Apéro mit Alkohol

Hugo	20cl	Fr. 6.50
Apérol Spritz	20cl	Fr. 6.50
Campari Orange / Soda	20cl	Fr. 6.50

Bier

Calanda Edelbräu	33cl	Fr. 4.50
Calanda senza alkoholfrei	33cl	Fr. 4.00
Erdinger Weissbier	50cl	Fr. 5.50

Champagner und Schaumwein

Prosecco Itynera Brut, Italien	75cl	Fr. 33.00
Prosecco Sergio Mionetto, Italien	75cl	Fr. 45.00
Franciacorta Brut, Plozza, Italien	75cl	Fr. 49.00
Champagner Brut Réserve, Taittinger, Frankreich	75cl	Fr. 66.00

Weisswein Graubünden

Malanser/Zizerser Riesling x Sylvaner, Cottinelli, Malans	50cl	Fr. 21.50
Riesling Sylvaner Amedeo Episcopalis, Graubünden	75cl	Fr. 32.60
Cuvée Blanc, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 38.00
Sauvignon Blanc Maienfeld, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 41.00
Pinot Blanc Malans, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 41.00

Weisswein Schweiz und Europa

Chardonnay, Friaul, Italien	50cl	Fr. 17.90
St. Saphorin, Waadt, Schweiz	50cl	Fr. 20.50
Sauvignong Blanc, Südtirol, Italien	75cl	Fr. 35.00
Lugana Zamichele, Lombardei, Italien	75cl	Fr. 34.00
Chardonnay, Musita, Italien	75cl	Fr. 35.00
Verdejo, Barahonda, Spanien	75cl	Fr. 35.00

Roséwein aus Graubünden

Churer Schiller Lürlibad (Rosé), Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 38.00
---	------	-----------

Rotwein Graubünden

Tremune, Cottinelli, Malans	50cl	Fr. 22.50
Pinot Noir Malans, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 38.00
Molinära Pinot Noir Reserve, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 44.00

Rotwein Europa

Primitivo «La dolce Vita, Italien	50cl	Fr. 19.50
Rioja Crianza, Luis Alegre, Spanien	50cl	Fr. 21.50
Ripasso Valpolicella, Maso Maroni, Italien	75cl	Fr. 41.00
Aulo Rosso, Sangiovese/Syrah/Cab.S., Brunetti, Italien	75cl	Fr. 35.00
Syrah Regieterre, Italien	75cl	Fr. 36.00
Monastrell Barrica Barahonda, Spanien	75cl	Fr. 36.00
Garnacha Pallas, Spanien	75cl	Fr. 36.00

Digestif

Grappa Cottinelli Speciale, Cottinelli, Malans	70cl	Fr. 50.00
Grappa Passione, Plozza, Italien	50cl	Fr. 58.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Merz Caterings im Churer Rheintal

Folgende Dienstleistungen sind in unseren Menu- und Getränkepreisen inbegriffen:

- benötigtes Geschirr
- Menukarte (auf Wunsch)
- Weisse Kerzen (auf Wunsch)

Folgende Dienstleistungen sind in unseren Menu- und Getränkepreisen nicht inbegriffen:

- Aufbau, Abbau, Transport, Transfer
- Personalkosten
- Tische und Stühle (externe Miete)
- Stofftischtücher, Stoffservietten
- Tischdeko (auf Wunsch)
- Verlängerung ab 01.00 Uhr inkl. Nachtzuschlag für Mitarbeitende
- Küchentechnik (wenn nötig)

Kosten Aufbau, Abbau, Transport, Transfer

Für diese Aufwände offerieren wir Ihnen einen Fixbetrag, welcher je nach Anlass und Aufwand zwischen 20 und 600 Franken liegt.

Personalkosten während des Services

Chef de Service	Fr. 60.00 / Stunde
Servicemitarbeitende	Fr. 45.00 / Stunde
Koch	Fr. 45.00 / Stunde

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung per E-Mail gemeldet werden. Danach dient die bis dahin gemeldete Personenzahl als Berechnungsbasis.

Ein verbindlicher Vertrag mit der Merz Gastro AG kommt in folgenden Fällen zustande:

Handschriftliche Unterzeichnung und Rücksendung der individuell ausgearbeiteten Auftragsbestätigung oder schriftliche Zusage per E-Mail

Preise

Alle Preise sind gültig bis Ende 2019 und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsfrist

15 Tage ab Rechnungsdatum

Annullierungskosten

Bei Annullierung des bestätigten Auftrags fallen folgende Annullierungskosten an:

bis 30 Tage vor dem Anlass kostenlos

bis 8 Tage vor dem Anlass 30% des bestellten Speiseangebots

ab vier Tage vor dem Anlass 100% des bestellten Speiseangebots