


DAS CATERING DER FRISCHEN ART
CATERING SERVICES
MIGROS

DER ZAUBER EINES GELUNGENEN ANLASSES ENTSTEHT NUR, WENN GASTRONOMISCH HÖCHSTE LEISTUNGEN ERBRACHT WERDEN. DAZU BRAUCHT ES DAS CATERING DER FRISCHEN ART: WIR BEREITEN UNSERE KULINARISCHEN HIGHLIGHTS STETS FRISCH VOR ORT ZU UND BIETEN IHNEN RUND UM IHREN EVENT UNSEREN PERFEKTEN FULL SERVICE.

4 KOCHEN VOR ORT
6 FRISCHE ZUTATEN
8 PERFEKTER SERVICE
10 INNOVATIVE GASTRONOMIE
12 GELUNGENE FIRMENANLÄSSE
14 STILVOLLE GALAS
16 ERFOLGREICHE GROSSVERANSTALTUNGEN
18 UMFASSENDE ORGANISATION
20 ÜBERZEUGENDE REFERENZEN
22 EINFACHES VORGEHEN



Braten, Grillieren, Gratinieren, Sautieren, Poelieren, Pochieren – mit Stolz pflegen wir unsere Kochtradition.

Ob Jubiläumsfeier, Firmenevent, Galaabend oder Volksfest, gutes Essen gehört stets dazu. Und für uns bedeutet gut immer auch frisch. Deshalb bauen wir jeweils unsere mobile Cateringküche direkt am Ort des Anlasses auf und verarbeiten alle Zutaten frisch.



Speisen nur aufzuwärmen, ginge unseren Köchen gegen die Berufsehre.

Auch ein Flying Dinner mit 1000 Gästen meistern wir routiniert.

Kulinarisch machen wir keine Kompromisse. Auch wenn unsere Küche mobil ist, so ist sie doch nie improvisiert. Durch unsere gute Vorbereitung, erfahrene Kochprofis und flinken Service kommt jedes Gericht beim Gast genau so an, wie wir es wollen: perfekt. An dieser Perfektion arbeiten wir Tag für Tag – seit über 30 Jahren.



Rindsfilet vor Ort perfekt gegart mit 54 °C Kerntemperatur.

Der Koch vor Ort kann auch auf Sonderwünsche eingehen.

Jeder Gast ist anders. Darauf nehmen wir Rücksicht. Vegetarisch, vegan, glutenfrei oder einfach keine Lust auf Fisch – durch unsere frische Produktion direkt am Anlass können wir auch kurzfristig auf alle Wünsche eingehen. Unsere Mitarbeitenden kennen die häufigsten Allergien und wissen genau, welche Zutaten verwendet wurden. Denn im Zentrum steht immer der ungetrübte Genuss.



Ratatouille mit Kumato-Tomaten auf weissen Auberginen.


SIE BEGRÜSSEN HERZLICH AM EINGANG,
WIR KOCHEN FRISCH VOR ORT.



SIE BRINGEN DIE GÄSTE,
WIR DIE BESTEN ZUTATEN.

Ein gelungener Anlass beginnt schon frühmorgens.

Wer nur die allerbesten Zutaten will, muss früh aufstehen. Ob direkt beim Bauern auf dem Feld oder beim Händler im Grossmarkt, wir pflegen den persönlichen Kontakt zu Produzenten und Lieferanten. Denn es sind die langjährigen Beziehungen und geteilten Werte, welche die hohe Qualität der verwendeten Zutaten sichern. Unsere frischen Lebensmittel stammen immer aus nachhaltiger Produktion, wenn möglich aus der Schweiz oder der Region.



Frisch und regional: gestern auf dem Feld, heute Abend auf dem Teller.

Unsere Kellermeister sichern sich die besten Provenienzen für Sie.

Neben warmen oder kalten marktfrischen Leckerbissen, sorgen wir auch für die passenden Getränke. Unsere Auswahl an edlen Tropfen ist legendär. Wir bilden uns stetig weiter und beraten Sie umfassend hinsichtlich Jahrgang, Regionen und Spezialitäten. Davon profitieren Sie und Ihre Gäste Schluck für Schluck.



Die besten Weine in ausreichender Anzahl zu finden, ist eine Herausforderung, der wir uns gerne stellen.

Viele Spitzenprodukte beziehen wir direkt vom Produzenten.

Ob traditionelle Klassiker oder exotische Köstlichkeiten, regionale Spezialitäten oder Feines aus Fernost – bei uns finden Sie nur die besten Produkte, die der Markt zu bieten hat. Vom kleinen Spezialitätenanbieter bis hin zum kreativen Chocolatier arbeiten wir mit ausgesuchten Produzenten zusammen, welche ihre Qualität bereits bewiesen haben und deren Namen man zum Teil auf der ganzen Welt kennt.



Beim Einkauf machen wir keine Kompromisse.



Mit einem Lächeln serviert, wird auch das Köstlichste noch besser.

Der Service ist so wichtig wie die Küche.

Nicht nur was aus der Küche kommt, sondern auch wie es an den Tisch gebracht wird zählt. Alle unsere Servicemitarbeitenden, die Sie umsorgen, sind charmant, mehrsprachig und auf dem neusten Stand der Ausbildung. Dabei bevorzugen wir Mitarbeitende mit höherer Gastronomiefachausbildung.



Zu jedem Anlass gibts den passenden Dresscode.

Unser Erfolgsgeheimnis: Wir identifizieren uns mit Ihrem Anlass.

Zum perfekten Service gehört auch, dass das Personal dem Anlass entsprechend auftritt und passend gekleidet ist. Soll das Personal ganz klassisch in Schwarz und Weiss auftreten oder soll sich die Kleidung Ihrer Corporate Identity anpassen? Wir finden für Sie in jedem Fall eine massgeschneiderte Lösung.

Unser Personal versteht sein Handwerk.

Studierende der Hotelfachschulen Lausanne, Zürich und Thun können bei uns ein mehrmonatiges Junior-Kader-Praktikum absolvieren und sich in sämtlichen Bereichen der Cateringgastronomie bewähren. Diese wertvolle Zusammenarbeit inspiriert uns und die Studierenden jeden Tag aufs Neue und viele Ideen daraus setzen wir auch bei der Angebotsplanung und Umsetzung der Anlässe erfolgreich ein.



Unsere Mitarbeitenden pflegen die hohe Kunst der Gastronomie.


SIE SORGEN FÜR GUTE UNTERHALTUNG,
WIR FÜR PERFEKTEN SERVICE.


SIE SPRÜHEN VOR CHARME,
WIR VOR KREATIVITÄT.



Randen-Pannacotta mit gelben Kirschtomaten und Basilikumschaum, im Glas serviert.

Das Auge isst mit.

Wir sind auch Experten, wenn es darum geht, einen Tisch oder Raum zu schmücken, die Gerichte appetitlich anzurichten oder ganze Themenwelten inkl. der passenden Gerichte aufzubauen. Gerne offerieren wir Ihnen das perfekte Catering zu Ihrem Anlassthema oder Eventkonzept.



Erst wenn jedes Detail perfekt ist, sind wir zufrieden.

Im Handumdrehen zur mobilen Küche.

Kochshows werden immer beliebter. Nicht nur im TV. Mit unseren Live-Cooking-Tables ist die Küche dort, wo Sie sind. Das modulare System verfügt über einen Induktionsherd, einen -wok, einen Tepanyaki-Grill sowie Elemente zum Wärmen oder Kühlen. Wir bereiten alles frisch vor Ort zu, Ihre Gäste können dabei zuschauen und sich gleich selbst bedienen. Das Catering der frischen Art nehmen wir eben wörtlich.



Kochshow am Laufmeter: unsere Live-Cooking-Tables.

Dekorationen machen den Anlass noch festlicher.

Durch Kreativität, handwerkliches Können sowie die Liebe zum Detail entstehen Kostbarkeiten. Nicht nur auf dem Teller, auch auf dem Tisch und im Raum. Neben den kulinarischen und gastronomischen Aufgaben können Sie unserem Full Service auch die Dekoration anvertrauen. Einrichtung, Pflanzen, Blumenarrangements und Tischdekorationen behandeln wir mit der gleichen Sorgfalt wie unsere Gerichte.



Alles ist möglich: Warum nicht mal einen Geschäftsanlass mit Casinospielen auflockern?

Bei Firmenanlässen sind wir in unserem Element.

Jubiläumsfeiern, Kunden- und Mitarbeitendenevents, Messen und Kongresse, Businesslunchs, Geschäftsleitungsdinners oder ein Mittagessen für das Aufrichtefest: Anlässe, bei denen sich Arbeit und Vergnügen mischen, sind immer wieder eine willkommene Gelegenheit, unser Können unter Beweis zu stellen. Gerne unterstützen wir Sie mit Rat und Tat bei der Planung und Realisation Ihres Anlasses.

«Business as usual» suchen Sie bei uns vergeblich.

Niemand sagt, dass ein Geschäftsevent alltäglich sein muss. Im Gegenteil. Deshalb planen wir auch geschäftliche Anlässe individuell und mit viel Liebe zum Detail: Flying Apéro riche, regionales Buffet, Galadinner mit Desserttavolata oder 7 Gänge vom Grill sind nur ein paar unserer erfolgreich umgesetzten Ideen.



Welcher Cocktail passt zu Ihrem Anlass?

Nur wenige Schritte vom Bahnhof Oerlikon entfernt, entführt Sie diese Location in eine andere Welt.

The Event Place Chicago 1928

Chicago 1928: die Location, die Sie Zeit und Raum vergessen lässt.

Diese Location inszeniert stilecht ein verstecktes Vergnügungslokal in einem ehemaligen Lagerhaus. Ein Wettbewerb mit zwölf kniffligen Fragen rund um das Thema «Chicago der 20er-Jahre» und ein fix eingerichtetes Spielcasino sorgen für die richtige Atmosphäre. Und um Ihr leibliches Wohl kümmert sich unsere Cateringcrew mit Spezialitäten der amerikanischen, italienischen und asiatischen Küche. Oder wir inszenieren die Gastronomie ganz nach Ihren Wünschen.

Informationen und Buchungen unter
chicago1928.ch



SIE LASSEN DIE ARBEIT HINTER SICH,
WIR ARBEITEN UMSO PROFESSIONELLER.


SIE LADEN ZUR GALA,
WIR BEREITEN DEN FESTLICHEN RAHMEN.



Auch bei den grössten Anlässen tragen wir Sorge zu den kleinsten Details.

Ein rauschendes Fest ist keine Frage der Grösse.

Eine Gala kann viele Gesichter haben: Von der rauschenden Gartenparty bis zu einer gediegenen Soirée mit Dinner und Show machen wir alles möglich. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie hundert oder über tausend Gäste einladen, unser Service passt sich an.

Unser Full Service würde auch einem Königshof gut anstehen.

Damit Sie sich in Ruhe Ihren Gästen widmen können, empfehlen wir Ihnen unseren Catering Full Service, bei dem vom Essen bis zum Geschirr alles enthalten ist. Selbstverständlich offerieren wir Ihnen alle Leistungen einzeln, damit Ihre Budgetplanung einfach und übersichtlich ist.



Zu unserem Full Service kann auch die Gestaltung einer individuellen Menükarte gehören.

StageOne: die Location, die sich Ihrem Anlass anpasst.

Die StageOne Event & Convention Hall liegt nur wenige Schritte vom Bahnhof Zürich Oerlikon entfernt in einer ehemaligen ABB-Fabrikhalle. Eine riesige Krananlage und die sichtbare Stahlkonstruktion geben diesem Raum seinen einmaligen Charakter. Neben dem weitläufigen Eventbereich im Erdgeschoss, der sich in der Grösse skalieren lässt, bietet die Location eine separate Bar mit Bistro und Piazza sowie auf der offenen Galerie einen Loungebereich.

EVENT & CONVENTION HALL ZURICH
stageone

Gross, flexibel und erst noch verkehrsgünstig gelegen.

Informationen und Buchungen unter
stage-one.ch



Seit vielen Jahren arbeiten wir mit Salto Natale, DAS ZELT und Circus Monti zusammen.

Kein Grossanlass ist uns zu gross.

Erlebniswelten, Sportevents, Oldtimershows, Zirkus- und Varietégastspiele, Musikanlässe oder Modeschauen: Wir sind nicht nur Ihr Gastronomiepartner, sondern leisten bereits bei der Planung Ihrer Veranstaltung und der Realisation Ihrer Idee unseren Beitrag.

Weltklasse Zürich, Seeüberquerung, Salto Natale: schöne Erinnerungen beginnen mit uns.

Neben dem Anlass selbst ist es oft besonders das Essen, das in Erinnerung bleibt. Deshalb überlassen wir nichts dem Zufall, egal ob es sich um einen schmackhaften Risotto für 10 000 hungrige Schwimmer oder einen feinen Apéro für anspruchsvolle Zirkusbesucher handelt. Unser Rezept sind immer marktfrische, saisonale Lebensmittel, die wir mit viel Liebe zum Kochhandwerk direkt am Veranstaltungsort zubereiten.

WELTKLASSE ZÜRICH

CIRCUS MONTI

SALTO NATALE
Der Circus der anderen Art von Gregory und Rolf Knie

Stadtzürcher Seeüberquerung

Diese und viele andere Veranstaltungen setzen auf unser Catering der frischen Art.



Bei Weltklasse Zürich liefern wir zum sportlichen den kulinarischen Hochgenuss.

Ob VIP oder Athlet, alle haben das Recht auf Spitzengastronomie.

Besonders stolz sind wir über unsere langjährige Partnerschaft mit dem internationalen Leichtathletik-Meeting Weltklasse Zürich. Dabei verwöhnen wir die VIP-Gäste in der 6000 m² grossen Hospitality-Zeltstadt mit einem Full Catering der Spitzenklasse. Zusätzlich beliefern wir das Athletenhotel mit frischen Lebensmitteln für die knapp 300 Sportler und ihre Coaches, Manager und die Volunteers.



SIE PLANEN EINEN EVENT,
WIR MACHEN DARAUS EIN EREIGNIS.



SIE GLÄNZEN MIT IHREM AUFTRITT,
WIR MIT DER PERFEKTEN ORGANISATION.



Von der Vorbereitung bis zum Aufräumen überlassen wir nichts dem Zufall.

Unsere Erfahrung aus Tausenden von Anlässen macht Sie zum perfekten Gastgeber.

Bei uns haben Sie einen erfahrenen Ansprechpartner, der die gesamte kulinarische Dramaturgie Ihres Anlasses für Sie oder mit Ihnen zusammen entwickelt.

Wir machen fast alles. Und für alles andere haben wir erfahrene Partner.

Wir wissen, wer spezielle Lokalitäten wie Eventhallen, Freizeitparks, Zirkuszelte oder Golfanlagen vermietet, wir organisieren Party- und Festzelte inklusive Infrastruktur und Mobiliar, wir haben Kontakt zu Künstlern, Artisten, Bands und Tanzshows und haben Zugang zu modernster Eventtechnik für Licht, Ton und Audiovision.



Ob Bild, Ton oder Licht – auf unsere Partner ist Verlass.



Wir organisieren Ihren Anlass von A bis Z. Auch wenn Z mal für Zirkuszelt steht.

Unser Service geht über das Gastronomische hinaus.

Benötigen Sie ein Backstage-Catering? Suchen Sie eine ausgefallene Location? Planen Sie ein Showprogramm? Fehlt noch die Raum- oder Tischdekoration? Wünschen Sie Pflanzen und Blumenarrangements an Ihrem Event? Sollen Signaletik, Büffetbeschriftung und Menükarte gestalterisch aus einem Guss sein? Suchen Sie jemanden, der sich zuverlässig um die Garderobe kümmert, und möchten Sie nach dem Event Give-aways abgeben? All das gehört auch zu unserem Full Service.

Vertrauen und partnerschaftliche Zusammenarbeit sind für uns die Basis für den gastronomischen Erfolg. Hier eine kleine Auswahl von Referenzen, bei denen wir mit dem Catering der frischen Art gastronomische Highlights setzen durften:

1 **Anlass:** Award Night mit 250 Gästen
Catering: Galadinner

2 **Anlass:** SWISS-Party mit 2000 Gästen
Catering: Food und Drinks à discrétion

3 **Anlass:** Firmenjubiläum, mehrtägiger Grossanlass
Catering: Buffet mit Speisen aus den Regionen der Schweiz

4 **Anlass:** Mitarbeitendenevent mit 1300 Gästen im StageOne
Catering: Flying Dinner

5 **Anlass:** Hospitality-Catering beim Letzigrund-Stadion Zürich
Catering: Full Catering

6 **Anlass:** Firmen-Weihnachtsevent mit 270 Gästen
Catering: Galadinner mit Desserttavolata

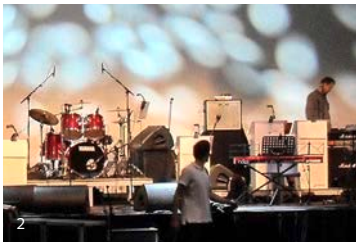
7 **Anlass:** Google-Themen-Event mit 950 Gästen
Catering: Themenbuffets

8 **Anlass:** Celebrate Coca-Cola 125 years worldwide,
75 years in Switzerland mit 850 Gästen
Catering: Party mit Fingerfood und Drinks

9 **Anlass:** Themenevent mit Inszenierung
Catering: Weihnachtsmarkt mit Glühwein, Raclette,
Lebkuchenspezialitäten und mehr

10 **Anlass:** Firmenjubiläum in der BernExpo für 1400 Gäste
Catering: Galadinner


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10



SIE KONNTEN GENIESSEN,
WIR KONNTEN ÜBERZEUGEN.



SIE HABEN 1000 FRAGEN, WIR DIE ANTWORTEN.



Die letzte Entscheidung für den passenden Wein fällt bei der Degustation.

Je früher Sie uns einbeziehen, desto mehr können wir für Sie tun.

Um Sie umfassend zu dokumentieren und um gemeinsam mit Ihnen bei einem Tasting über die Feinheiten auf dem Teller oder am Buffet zu sinnieren, benötigen wir frühzeitig Informationen zu Ihrem geplanten Anlass. Wir garantieren Ihnen das professionelle und massgeschneiderte Catering, bei dem Sie nichts dem Zufall überlassen müssen.

Ganzheitliche Catering-Betreuung aus einer Hand.

Wir haben die Zutaten, um Ihren Event in jeder Hinsicht unvergesslich werden zu lassen. Wir bereiten Lokalität und Ausstattung vor, beschaffen Speisen und Getränke, kümmern uns ums Mise-en-Place, um die Zubereitung vor Ort sowie den Service und sorgen zum Schluss dafür, dass jeder Raum in tadellosem Zustand zurückbleibt.



Eine transparente Offerte trägt schon zur Vorfreude bei.

Gerne erstellen wir Ihre persönliche Offerte.

Handwerk – Frische – Qualität – Gastfreundschaft
Von uns dürfen Sie immer etwas mehr erwarten!

Gerne nehmen wir uns die Zeit. Wir freuen uns auf Sie.

catering-services-migros.ch/zh

catering-services-migros.ch/zh

Migros Catering Services
Genossenschaft Migros Zürich
Pfingstweidstrasse 101
CH-8021 Zürich

Tel +41 58 561 58 50
Fax +41 58 561 56 81

Mail cateringservices@gmz.migros.ch