

Internationale Esskultur – raffiniert und ideenreich

Cateringangebot



Liebe Kundin, lieber Kunde

Möchten Sie Ihre Geschäftspartner/innen zu einem Apéro einladen, Ihre Freunde mit einem originellen Buffet, einem gediegenen Nachtessen verwöhnen? Die Mitarbeiterinnen von Paprika - Restaurant und Catering freuen sich, Ihnen das reichhaltige Angebot an Speisen und Getränken aus aller Welt vorzustellen. **Natürlich erfüllen wir auch Ihre ganz persönlichen kulinarischen Wünsche und bereiten Apérohäppchen, Vor- und Hauptspeisen oder Desserts individuell für Sie zu.**

Paprika ist ein gastronomisches Frauenprojekt der Zürcher Fachorganisation AOZ. Die Teilnehmerinnen sind vorwiegend Frauen mit Migrationshintergrund. Sie und ihre Kochkultur stammen aus Ländern des Südens und des Ostens. Das kulinarische Wissen dieser Frauen ist die Basis der Rezepte von Paprika. Wir legen Wert auf marktfrische, saisongerechte und hausgemachte Speisen.

Paprika ist auch ein Integrationsprojekt. Die Migrantinnen erwerben in praktischen Einsätzen neue Kochkenntnisse und vertiefen ihr Können. Sie lernen den fachgerechten Umgang mit lokalen Lebensmitteln und erwerben die Grundlagen für eine Tätigkeit im schweizerischen Gastronomiegewerbe. Paprika verbessert so die beruflichen Einstiegschancen der Teilnehmerinnen.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir beraten Sie gerne und setzen Ihre Ideen um – für das grosse und für das kleine Partybudget. Für Sie und Ihre Gäste ist uns nur das Beste gut genug.

Übrigens: Haben Sie Interesse an einem Kochkurs (Gruppe ab 6 Personen)? Dann verraten wir Ihnen auch die Geheimnisse unserer Rezepte. Lassen Sie sich überraschen und verzaubern.

Ihr Paprika-Team

Fingerfood	4
Vorspeisen	7
Hauptspeisen	9
Desserts	12
Getränke	13
Weitere Kosten	14
Kontakt	15
Paprika Restaurant	15

Preise / MwSt:

Die Preise verstehen sich in CHF und sind exklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Caterings ohne Personal werden mit 2.5 % MwSt, Caterings mit Personal mit 8.0% MwSt verrechnet.

Fleischdeklaration:

Kalb-, Schweine-, Rindfleisch und Poulet aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland.

Fingerfood

Blätterteiggebäck

Empanadite calabrese (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Mozzarella)	pro Stück	2.30
Empanadite veneziane (Spinat, Mozzarella, Pinienkernen)	pro Stück	2.30
Empanadite mexicana (Rindshackfleisch, Peperoni, Chili, Zwiebeln)	pro Stück	2.50
Empanadite argentina (Thunfisch, Oliven, Peperoni)	pro Stück	2.50
Gemüsecurrykrapfen (Lauch, Karotten, Peperoni, Ingwer, Curry)	pro Stück	2.30
Schinkenkrapfen (Schinken, Ricotta, Parmesan)	pro Stück	2.50
Pikante Pilzschnecke (gemischte Pilzfüllung)	pro Stück	2.80
Speckprussiens	pro Stück	1.00
Käseprussiens	pro Stück	1.00
Tomaten-Mozzarellapussiens mit schwarzen Oliven und Basilikum	pro Stück	3.20

Hefengebäck

Speck-Nussbrioche	Portion	2.00
Oliven-Rosmarinfocaccia	Portion	1.20
Getrocknetes Tomatenfocaccia	Portion	1.80
Thymianbrötchen	Portion	1.20
Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Quark	Portion	1.80

Crostinis

Rauchforellenquark	pro Stück	2.00
Gorgonzola-Nusscrème	pro Stück	2.00
Frischkäse und Gurkenscheiben	pro Stück	2.00
Eiercrème und Schnittlauch	pro Stück	2.00
Mostbröckli mit Senfbutter	pro Stück	2.50
Auberginencrème	pro Stück	2.00
Avocadocrème	pro Stück	2.00
Peperoni-Nusspurée	pro Stück	2.00
Oliventapenade	pro Stück	2.00

Kleinigkeiten

Kochbananenchips	Portion 30 g	1.80
Geröstete Cashew-Kerne	Portion 50 g	1.80

Salzmandeln	Portion 50 g	1.80
Marinierte Olivenspiesschen (1 grüne und 2 schwarze Oliven)	Portion	1.50
Parmesanstückchen mit Zitronenöl aromatisiert	Portion	1.00
Gemischte asiatische Chips, ungebacken mit süss-saurer Chilisauce	Portion 30 g	2.50
Pflaumen im Speckmantel mit Baumnuuskern	Portion	1.80

Vitamine

Früchtespiesschen mit Saisonfrüchten aus aller Welt	pro Stück	2.50
Gemüseplatte mit Peperoni, Chili- und Kräuterquark	15 Portionen à 80g	54.00
Früchteplatte mit Saisonfrüchten aus aller Welt	25 Portionen à 80g	68.00

Asiatische Häppchen

Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Peperoni, Karotten und Zwiebeln	pro Stück	2.30
Won Ton gefüllt mit Poulet und Zitronengras	pro Stück	2.50
Frühlingsrollen gefüllt mit Weisskohl, Karotten und Zwiebeln	pro Stück	2.00
Kroketten aus Kartoffeln, Thunfisch und Chili	pro Stück	1.70
Saté mit Poulet und Erdnussauce	pro Stück	3.50
Tandoori mit Poulet	pro Stück	3.50

Häppchen aus dem Balkan

Sigarabörek (Filoteig mit Fetakäse-Kräuterfüllung)	pro Stück	1.50
Pita (gefüllter Strudelteig mit Spinat und Fetakäse)	pro Stück	2.80
Kofte (arabisch gewürzte Rindshackfleischkugeln)	pro Stück	3.00
Lammspiesschen (mariniertes Lammhackfleisch)	pro Stück	3.20

Mediterrane Häppchen

Zucchini gefüllt mit Ricotta, Parmesan und Basilikum	pro Stück	2.50
Champignon gefüllt mit Pesto und Pinienkernen	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Oliven und Basilikum	pro Stück	3.50
Arrancini Safran-Risottokugeln mit Mozzarellaakern	pro Stück	2.80
Pouletröllchen mit Poulet, Speck und Salbei	pro Stück	3.50

Fingerfood als Buffet

Antipasti - klein

pro Person 12.00

- Peperonifilets im Ofen geschmort und mit Pfefferminze
- Zucchini gefüllt mit Ricotta, Parmesan und Basilikum
- Champignons gefüllt mit Pesto und Pinienkernen
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Oliven und Basilikum
- Auberginenröllchen mariniert in Honig und Essig

Antipasti - gross

pro Person 23.80

- Peperonifilets im Ofen geschmort und mit Pfefferminze
- Zucchini gefüllt mit Ricotta, Parmesan und Basilikum
- Champignon gefüllt mit Pesto und Pinienkernen
- Linsen süss-sauer
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Oliven und Basilikum
- Auberginenröllchen in Honig und Essig mariniert
- Grüne Saisonblattsalate
- Olivenfocaccia

Mezze - klein

pro Person 12.00

- Peperoni-Nusspurée
- Humus (Kichererbsenpurée)
- Baba Ganoush (Auberginenpurée)
- Taboulésalat (Bulgur, Oliven, Gurken, Tomaten, Fetakäse und Peperoni)
- Karottensalat roh mit Zimt und Orangen
- Chubs (Fladenbrot)

Mezze - gross

pro Person 18.50

- Peperoni-Nusspurée
- Humus (Kichererbsenpurée)
- Baba Ganoush (Auberginenpurée)
- Taboulésalat (Bulgur, Oliven, Gurken, Tomaten, Fetakäse und Peperoni)
- Karottensalat roh mit Zimt und Orangen
- Chubs (Fladenbrot)
- Kofte (arabisch gewürzte Rindshackfleischkugeln)
- Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Joghurtsauce



Vorspeisen

Bunte Salate

Gemischter Salatteller (Blattsalate, garniert mit Karotten, Gurken und Tomaten)

pro Person 7.50

Salatvariationen – schüsselfertig zubereitet

Grüne Blattsalate der Saison	100 g	4.80
Gemischte Blattsalate der Saison, mit Karotte, Gurke, Tomate und Peperoni	100 g	5.40
Linsensalat	120 g	5.40
Gurkensalat mit Dill und Joghurt	120 g	5.40
Kartoffelsalat	120 g	6.00
Taboulésalat (Bulgur, Oliven, Gurken, Tomaten, Feta, Peperoni)	120 g	6.60
Karottensalat roh mit Zimt und Orangen	120 g	4.80
Nudelsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni	120 g	6.00
Tomaten Mozzarella und Basilikum	120 g	8.40
Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Gurken, Lattich, Oliven	120 g	7.20
Grüner Bohnensalat	120 g	5.40
Randensalat	120 g	6.00
Selleriesalat mit Äpfeln	120 g	6.00
Weisskohlsalat	120 g	4.80

Alle Salate werden mit hauseigenen Salatsaucen serviert:

- Paprika's Hausdressing
- Olivenöl und Aceto Balsamico
- Französische Salatsauce
- Italienische Salatsauce
- Erfrischendes Joghurdressing
- Thousand Island Dressing



Suppen

Tomatensuppe mit Pesto	Portion 2 dl	6.50
Kürbissuppe mit Ingwer	Portion 2 dl	6.50
Minestrone	Portion 2 dl	7.00
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	Portion 2 dl	8.00
Gulaschsuppe mit Rind	Portion 2 dl	8.00
Randensuppe mit Meerrettichschaum	Portion 2 dl	6.00
Asiatische Gemüsesuppe mit Zitronengras	Portion 2 dl	6.00
Arabische Linsensuppe	Portion 2 dl	6.00
 Dazu servieren wir auf Wunsch Orangentoast, Knoblauchbrot oder Spezialbrote	 pro Portion	 1.50

Hauptspeisen

Wok-Gerichte

Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht)

frisches Gemüse, Nudeln, Sojasauce	pro Person	14.50
mit geschnetzelter Pouletbrust	pro Person	18.50
mit Pouletbrustspiesschen in Kokosmarinade	pro Person	19.50

Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht)

frisches Gemüse, Basmatireis, Sojasauce	pro Person	14.50
mit geschnetzelter Pouletbrust	pro Person	18.50
mit Pouletbrustspiesschen in Kokosmarinade	pro Person	19.50

Exotischer Reis

Basmatireis, Lauch, Zitronengras, Curry, Erbsen Kokosflocken, Ananas und Kokossauce	pro Person	14.00
mit geschnetzelter Pouletbrust	pro Person	18.00
mit Pouletbrustspiesschen in Kokosmarinade	pro Person	19.00
mit Fischfilets in Kokossauce	pro Person	19.00

Arabischer Reis

Basmatireis, Zwiebeln, Knoblauch, viele orientalische Gewürze, Rosenwasser, Korinthen dazu Gemüse-Ragout und Joghurtsauce	pro Person	16.00
mit Lammhackspiesschen	pro Person	22.00
mit Kofte (Rindshackfleischbällchen)	pro Person	20.50

Persischer Reis (mit Berberitze)

Basmatireis, Orangenschale, Mandeln, Safran, Berberitze, dazu Gemüse-Ragout und Joghurtsauce	pro Person	16.00
mit Lamm- oder Kalbsragout	pro Person	21.00

Afghanischer Reis (Kabli)

Basmatireis, gemischt mit frittierten Karottenstängeln, Weinbeeren, Kümmel, dazu Gemüseragout und Joghurtsauce	pro Person	16.00
mit Lammhackspiesschen	pro Person	22.00
mit Kofte (Rindshackfleischbällchen)	pro Person	20.50
mit Kalbsragout	pro Person	21.00

Tamilischer Reis

Basmatireis mit gerösteten Auberginen, Erbsen, Karotten, Kartoffeln und Weinbeeren, dazu Gemüsecurrysauce	pro Person	17.00
mit Lammcurry	pro Person	21.50

Ingwer-Mandelreis

Basmatireis, Wildreis, Ingwer, Karotten, Brokkoli und Erbsen an Zitronensauce	pro Person	16.00
mit geschnetzelter Pouletbrust	pro Person	20.00
mit marinierten Fischfilets	pro Person	20.00

Paella

mit Pouletschenkel	pro Person	18.00
mit Pouletschenkel und Meeresfrüchten	pro Person	22.00



Buffet**Indien - klein**

pro Person 31.00

Zur Auswahl steht je ein Currygericht

Pouletcurry

Lammcurry

Fischcurry

Serviert mit:

Auberginencurry, Spinat mit Kokos, Kartoffelcurry, Basmatireis,
Linsendal, Papadams

Indien - gross

pro Person 41.00

Zur Auswahl stehen je zwei Currygerichte

Pouletcurry

Lammcurry

Fischcurry

Serviert mit:

Auberginencurry, Spinat mit Kokos, Kartoffelcurry, Basmatireis,
Linsendal, Papadams, Currysauce, Joghurtsauce, Kokos-Chili,
Indischer Tee (Chai)



Desserts

Früchte

Fruchtsalat mit Schlagrahm	pro Person	8.00
Streuselwähen mit Früchten der Saison und Sauerrahm	pro Person	7.50
Früchtespiesschen	pro Person	2.50

Süss-Speisen

Fruchtmousse, geschmackliche Auswahl nach Ihren Wünschen unter Berücksichtigung der Saison	Portion 1.5 dl	8.00
Panna cotta mit Saisonfrüchten garniert	Portion 1.5 dl	8.00
Schokoladenmousse (Vollmilch-, Zartbitter- oder weisse Schokolade)	Portion 1.5 dl	7.50
Hausgemachte Caramelköpfl	Portion 1.5 dl	7.50
Crema Catalana	Portion 1.5 dl	7.00
Tiramisù	Portion 1.5 dl	7.00

Gebäck

Cupavac (Biskuitwürfel im Schokoladen-Kokosnussmantel)	pro Person	2.30
Brownies	pro Person	2.20
Baklawa (Filoteig mit Wallnussfüllung)	pro Person	2.20
Schokoladenroulade (Vollmilch-, Zartbitter- oder weisse Schokolade)	pro Person	2.50
Fruchtroulade, geschmackliche Auswahl nach Ihren Wünschen unter Berücksichtigung der Saison	pro Person	2.50

Kleingebäck

Sablés	pro Person	1.50
Mandelplätzchen	pro Person	1.50
Mandelmeringues	pro Person	1.50

Dessertbuffet

Sie können sich Ihr Dessertbuffet individuell und saisongerecht nach Ihren Wünschen auch selbst zusammenstellen. Gerne beraten wir Sie.



Getränke

Kaffee, Tee

Filterkaffee	1 Liter	10.00
Kaffee, Espresso (Nespressokapseln)	pro Tasse	3.50
Tee	1 Liter	9.00
Tee	pro Tasse	2.50
Indischer Chai (Schwarztee mit Gewürzen, Ingwer und Milch, leicht gesüsst)	1 Liter	12.00

Säfte

Fruchtsaft, Auswahl nach Ihren Wünschen	1 Liter	5.00
Biomost	1 Liter	5.00

Softdrinks

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.00
Rivella	1.5 Liter	5.00
Coca-Cola	1.5 Liter	5.00
Softdrinks, nach Wahl	1.5 Liter	5.00

Biere

Turbinenbräu Sprint, Start, Rekord	33 cl	4.50
Feldschlösschen	33 cl	4.50
Appenzeller Bier	33 cl	4.50

Bowle

Früchtebowle nach Saison, mit Alkohol	pro Person	3.80
Früchtebowle nach Saison, ohne Alkohol	pro Person	3.00

Weine

Unser Angebot umfasst sorgfältig ausgesuchte Gewächse bester Weinbauregionen aus aller Welt. Wir legen Wert auf die Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Produzenten, die beim Rebbau auf den Schutz der Natur achten und den Wein auf herkömmliche Art keltern. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine.

Weitere Kosten

Transport

Stadt Zürich	75.00
Kanton Zürich	85.00 - 105.00
Ausserkantonal	115.00 - 155.00

Ihre Bestellung können Sie auch bei uns abholen.

Personal

Servicemitarbeiter/innen

Montag bis Samstag bis 22.00 Uhr	pro Stunde	35.00
Montag bis Samstag ab 22.00 Uhr, Sonntag und Feiertage	pro Stunde	55.00

Leistungsinhalt

- Buffetaufbau und/oder -abbau (inklusive / exklusive Getränke)
- Buffet- oder Tischservice (inklusive / exklusive Getränke)
- Reinigung unseres kompletten Services

Gedecke, Gläser, Dekoration

Salat-, Suppen-, Hauptspeise- und Desserteller	pro Stück	1.00
Besteck (Gabel, Messer, Suppen- und Desserteller)	pro Stück	0.50
Gläser (Champagner-, Wein- und Wasserglas)	pro Glas	0.70
Kaffee- oder Teegeschirr	pro Set	2.00
Tischvlies (verschiedene Farben verfügbar)	pro Laufmeter	3.80
Kerzen, Teelichter	pro Stück	0.50

Individuelle Dekoration auf Anfrage.

Zapfengeld

Wir empfehlen Ihnen unsere günstigen Getränkeangebote. Wenn Sie bei Caterings mit gebuchtem Servicepersonal lieber Ihre eigenen Getränke ausschenken lassen möchten, verrechnen wir pro Person CHF 2.- Zapfengeld.

Kontakt

Paprika - Restaurant und Catering
Schaffhauserstrasse 454
8052 Zürich

t 044 300 28 58

f 044 300 28 68

info@aoz-paprika.ch

www.aoz.ch/paprika



Paprika Restaurant

In unserem Restaurant in Zürich Seebach verwöhnen wir Sie **Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr** mit Spezialitäten aus verschiedenen Ländern. Die Menus sind abwechslungsreich und werden täglich mit frischen Produkten zubereitet.

