





INDEX

<u>suppen</u>	1
<u>CURRIES</u>	2
<u>BAGELS</u>	3
<u>FINGER FOOD</u>	4
<u>BOWL BUFFET</u>	10
<u>FERTIGSALATE</u>	11
<u>SALAT BUFFET</u>	12
<u>BELIEBT IM OFFICE</u>	13
<u>WEIHNACHTSSPECIAL</u>	14
<u>DESSERT</u>	15
<u>GETRÄNKE</u>	16
<u>REFERENZEN</u>	17
<u>SERVICE ANGEBOT</u>	18
<u>ÜBER UNS</u>	19
<u>BESTELL HIER</u>	20

suppen



klein
250ml



mittel
450ml



gross
650ml

Mind. 10 Personen
pro Suppe

ab CHF 10,90

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



Gemüse-
creme



Linsen



Gemüse-
curry



Poulet-
curry



Kalte
Suppen

CURRIES

ab CHF 14,90

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*

serviert mit Reis.



Tomatencurry Bowl
mit Tofu

Thai Tofu Bowl mit
Pilzen

Ananas Curry Bowl
mit Tofu

Erdnuss Curry Bowl
mit Tofu



Indische Curry Bowl
mit Poulet

Tikka Masala Curry
Bowl mit Poulet

Grünes Thai Curry
Bowl mit Poulet

Rotes Curry Bowl mit
Poulet



Mind. 10 Personen
pro Sorte

450ml



BAGELS



- Frischkäse Avocado
- New York Lox
- Pastrami Pesto
- Tomaten Mozzarella Pesto
- Gegrillte Gemüse Hummus
- Bio-Eiersalat
- Randen Hummus
- Prosciutto Gorgonzola
- Truthahn-Käse Honig Senf
- Veganer Frischkäse Avocado

Min. 5 Personen
pro Bagelart

ab CHF 10,90

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*

Auf Wunsch können die Bagels halbiert oder geviertelt werden.



Tomaten
Mozzarella
Pesto



Randen
Hummus



Bio-
Eiersalat



New York Lox



Prosciutto
Gorgonzola

FINGER FOOD

Min. 20 Personen
pro Paket

Willkommen bei SO Catering: Wo einfaches Büro-Catering auf guten Geschmack trifft!

SO Catering mit Sitz in Zürich ist Ihr Partner für köstliches Fingerfood, perfekt fürs Büro, Meetings oder Firmenveranstaltungen. Mit über einem Jahrzehnt Erfahrung in der Gastronomie bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Geschmacksrichtungen aus der ganzen Welt.



coming soon

asian package

- Gemüse-Pakora: knusprige Gemüsekräpfen, perfekt zum Dippen, mit einem würzigen und frischen Tomaten-Chutney.
- Zwiebel-Ingwer-Pakora mit süsser Chilisauce.
- Samosa mit Endivie: herzhaftes Gebäck gefüllt mit köstlicher Endivie, begleitet von einer Joghurt-Minzsauce.
- Vegane Fleischbällchen mit Limette, Koriander und einer köstlichen Mangosauce.
- Mango-Gurken-Spieße mit süsser Chilisauce und schwarzem Sesam.

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHF 25
pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



MIDDLE EASTERN package

- Randen-Hummus und Nature-Hummus.
- Falafel-Trio: Klassisch, Spinat und Randen.
- Veggi-Kibbeh mit einer kühlen, würzigen Joghurtsauce.
- Baba Ganoush: Rauchig und reichhaltig, ein klassischer Auberginen-Dip.
- Muhammara: Ein reichhaltiger und würziger Dip aus gerösteten roten Peperoni und Walnüssen.
- Gemüsesticks passend zu unseren Dips.
- Pitabrot mit Sumak passend zu unseren Dips.
- Taboule Salat

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHF 25

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



MEDITERRANEAN package

- Frisch gebackene Kräuter-Focaccia und cremiger Feta-Dip mit einem Zitronen Twist.
- Hausgemachte Nussmischung.
- Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Balsamico-Glasur.
- Spanische Tortilla mit Chorizo oder Oliven.
- Grancini mit Tomaten und Mozzarella.
- Pastrami Bagel mit Pesto, Tomaten, Mozzarella, Rucola.

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHF 30
pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



SWISS package

- Opero Chüsseli mit Spinat
- Opero Chüsseli mit Schinken.
- Räucherlachs-Frischkäseröllchen.
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico-Glasur.
- Emmentaler, grüne Oliven, Salami und Artischockenspieße.
- Ziegenkäse, Honig und Pinienkerne vol-au-vent.
- Prosciutto-Datteln.

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHF 35
pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



apERO RICHe

- Randen Roastbeef Häppchen
- Falafel gegrilltes gemüse Spiesse
- Gurken Shrimp Häppchen
- Mini Burger fleisch und/oder vegan
- Flammkuchen Speck/oder vegan
- Blini mit Lachs

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHF 50
pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



BOWL BUFFET

Mind. 20 Personen

ab CHF 30

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*

Kreiere deine eigene Buddha Bowl

Basis:

Sushi-Reis

Soba-Nudeln (60 % Buchweizen, 40 % Weizen)

Quinoa

Protein:

Sashimi-Lachs, gerösteter Tofu,

Teriyaki-Poulet, Edamame.

Gemüse/Obst:

Karotten, Brokkoli, Avocado, Mango, Gurke,

Kirschtomaten, Radieschen.

Toppings:

Sesamsamen, Frühlingszwiebeln.

Dressings:

Mango-Chili

Ingwer-Soja

CHF 35



CHF 30



Wir liefern die Zutaten, du kreierst
deine eigene Buddha-Bowl.



SALATE

Min. 5 Personen
pro Salatart

ab CHF 14,90

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*

- Tabouleh Reloaded
- Randen Couscous
- Süsskartoffel Quinoa
- Kürbis Quinoa (Saisonal)
- Sommer Penne
- Linsen
- Thai Spicy
- Wassermelone
- Griechisch
- Pastrami



Randen
Couscous



Sommer
Penne



Thai Spicy



Süsskartoffel
Quinoa



Tabouleh
Reloaded

SALATBUFFET

Damit Sie Ihre Salate selbst zubereiten können, stellen wir gerne ein Salatbuffet für Sie zusammen. Das Salatbuffet kann auf Wunsch und gegen Aufpreis mit Hummus, Falafeln, Gazpacho-Shots und/oder Aperitifbechern kombiniert werden. Bitte senden Sie uns eine Anfrage, um eine Liste der saisonalen Zutaten zu erhalten.

Min. 25 Personen

ab CHF 25
pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*





BELIEBT IM OFFICE



COFFEE BREAK 12 CHF/Person

- Kaffee & Tee
- Gipfeli (Buttergipfeli, Laugen-Buttergipfeli)
- Pain au Chocolat
- Berliner

BRUNCH and TOAST 25 CHF/Person | 35 CHF/Person mit Alkohol

- Kaffee und Tee
- Orangensaft
- Prosecco
- Quiche (Lorraine, Käse, Ratatouille, Spinat)
- Wähen (Apfel, Aprikose, Zwetschge)

LUNCH and LEARN 25 CHF/Person | 30 CHF/Person mit Dessert

- Suppe oder Salat
- Bagels nach Wahl
- Kuchenwürfel (Schoggi, Rüepli, Zitrone, Banane)

Kombinieren Sie die Produkte ganz nach Ihren Bedürfnissen. Wir beraten Sie gerne.

WEIHNACHTSSPECIAL

FEIERN IM FREIEN

- Bündner Gerstensuppe oder vegetarische Gerstensuppe
- Kürbis Maroni Suppe
- Rindsgulasch (CH)
- frisches Brot
- Käse-Aufschnitt Kranz
- Glühwein

INDOOR FEIERLICHKEITEN

- Blätterteig Tannenbaum
- Burgersternli
- Käse-Aufschnittkranz
- Krevetten Blinis
- Käse Ball mit Oliven, Artischocken und Peperoni
- Lachs pastelli



Min. 20 Personen
pro Package

ab CHF 55

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



DESSERT

- Hausgemachter Schoko-Kuchen
- Zitronenkuchen
- Schoko-Bananen Brot
- Rüebli Torte
- Blaubeermuffin
- Cheesecake

Min. 5 Personen
pro Kuchensorte

ab CHF 4,90

pro Person

*Exkl. Service,
Lieferung, Miete.*



Hausgemachter
Schoko-Kuchen



Zitronenkuchen



Schoko-
Bananen Brot



Rüebli Torte

GETRÄNKE

Dies ist eine nicht abschliessende Auswahl unserer Getränke. Gerne passen wir das Angebot an Ihre Wünsche und Vorlieben an.

Auf Wunsch stellen wir die Getränke passend zu Ihrem Speisenangebot zusammen.

Preise auf Anfrage.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Züri Schorle
- Vivi Tea Schweizer Alpenkräuter
- Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN



Moon and June

Alkoholfreies, kohlen säurehaltiges Fruchtgetränk mit natürlichen Aromen aus dem Kanton Glarus.

Geschmack: Schwarze Johannisbeere mit aromatischen Noten von Wacholder, Rosmarin und Nelken.



Swiss Kombucha Company

100 % natürlich, biologisch, unpasteurisiert, ungefiltert, aktiv und lebendig – gebraut im Kanton Zug.

Wählen Sie aus 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Limette-Holunderblüte-Minze, Himbeere-Ingwer, Weisses Jasmin, Karotte-Kurkuma-Ingwer, Passionsfrucht, Zitrone-Chili-Ingwer.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

White Wine

Lässig, Riesling-Silvaner 2025 Zweifel & Co. AG - AOC Zürichsee

Ursus Weiss Assemblage 2024 Zweifel & Co. AG - AOC Zürich

Red Wine

Ocioto Cuvée Rot Fokus Frühling 2023 Zweifel & Co. AG - AOC Zürich

Stolz, Pinot Noir 2023 Zweifel & Co. AG - AOC Zürichsee

Prosecco

Le Contesse Prosecco DOC Organic

Le Contesse Prosecco DOC Extra Dry

Le Contesse Prosecco DOC Brut

Beer

Appenzeller Quöllfrisch

Feldschlösschen Braufrisch

Chopfab

TESTIMONIALS

“Grosses Kompliment an euch. Lieferung von Omar top, Suppe und Chili con Carne top, Abholservice top. Alle drei Kuchensorten waren ebenso sehr lecker. Die MA fanden es mega toll. Es ist nichts übrig geblieben. Wir haben alles aufgegessen. Ich glaube, da muss nichts mehr gesagt werden. Vielen lieben Dank für den tollen Service.”

-Pensionskasse Stadt Zürich



“Wir waren super zufrieden mit der Bestellung! Das Essen hat sehr gemundet und der Service war tiptop. Gerne kommen wir bei einer anderen Gelegenheit wieder auf euch zurück.”

-FQU Fokus Arbeit



“Ich wollte mich noch für den feinen Lunch von gestern bedanken und das alles so super geklappt hat. Es war alles mega fein und die Linsensuppe war sehr lecker und schnell weg.”

-GetYourGuide



OUR CLIENTS



ORACLE

MME
Legal | Tax | Compliance



Baker
McKenzie.

BUCHERER
1888



Universität
Zürich^{UZH}



MIGROS BANK



SERVICE ANGEBOT

Wir von SO Catering wissen, dass jede Veranstaltung einzigartig ist, genau wie jeder von uns auch.

Aus diesem Grund stellen wir jedes Angebot so zusammen, dass es der Art von Veranstaltung, dem Ort, der Jahreszeit, den Gästen und Ihren besonderen Bedürfnissen entspricht.

Mit SO Catering gewinnen Sie einen zuverlässigen Food-Partner mit Know-how, Erfahrung und stets mit einem Lächeln.



Die Lieferkosten werden nach Erhalt der Lieferadresse berechnet. Die Preise beginnen bei CHF 35.



Wir bieten Besteck, Geschirr, Tischdecken und mehr; wann immer es nötig ist.
Die Preise beginnen bei CHF 3,50/Set.
Ausserdem besteht die Möglichkeit, Einwegbesteck/Geschirr zu bestellen.
Die Preise beginnen bei CHF 1,50 /Set.



Unsere Bestellungen sind einfach einzurichten, und erfordern kein zusätzliches Personal, da es sich um ein Selbstbedienungskonzept handelt.
Je nach Art der Veranstaltung und des Wochentags stellen wir auch Servicepersonal zur Verfügung.
Die Preise beginnen bei CHF 70/Stunde/Person.





Vor fünfzehn Jahren habe ich Simply Soup gegründet, weil ich Menschen helfen wollte, ein gesünderes und glücklicheres Leben zu führen, indem ich köstliche, hausgemachte Lebensmittel leicht zugänglich mache. Mit unseren drei Restaurants in Zürich ist uns das bisher gelungen.

Mit der Zeit haben mein Team und ich auch am Arbeitsplatz unserer Kunden eine Veränderung festgestellt. Immer mehr Unternehmen erkennen die Vorteile einer gesünderen und ausgewogeneren Ernährung ihrer Mitarbeiter. Da wir im Laufe der Jahre mit hunderten Unternehmen zusammengearbeitet haben, wissen wir das ein oder andere darüber, wonach sie suchen.



ÜBER UNS



SO Catering wurde gegründet, um eine Vielzahl köstlicher, hausgemachter Speisen an den Arbeitsplatz zu bringen. Wir passen unsere Angebote an die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden an. Zuverlässigkeit, Kundenorientierung und hohe Qualität sind unsere Grundwerte. Mit SO Catering erhalten Sie einen erfahrenen Food-Partner für jeden Firmenanlass.

Ein Gute!
Assen



SCHICKEN SIE UNS EINE UNVERBINDLICHE ANFRAGE

ORDER@SOCATERING.CH

ODER

FÜLLEN SIE DAS FORMULAR
AUF UNSERER WEBSITE AUS.

