SO
SIMPLE OFFICE
Catering



INDEX

SUPPEN 1

CURRIES 2

BAGELS 3

FINGER FOOD 4

BOWL BUFFET 11

FERTIGSALATE 12

SALAT BUFFET 13

BELIEBT IM OFFICE 14

WEIHNACHTSSPECIAL 15

DESSERT 16

GETRÄNKE 17

REFERENZEN 18

SERVICE ANGEBOT 19

ÜBER UNS 20

BESTELL HIER 21

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

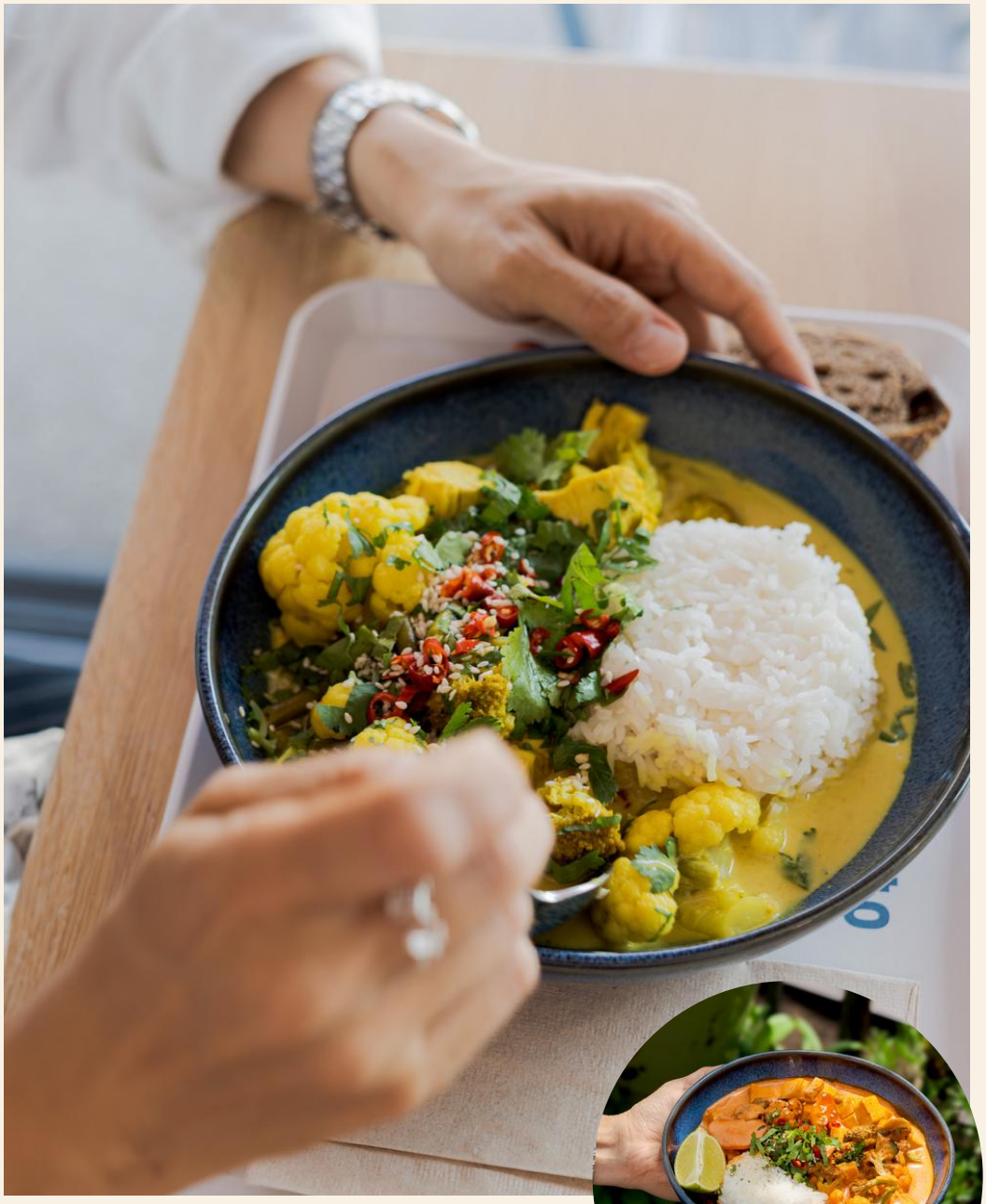
CURRIES

serviert mit Reis.

ab CHf 14,90

pro Person

Exkl. Service, Lieferung, Miete.



VEGAN

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

450ml

Mind. 10 Personen pro Sorte

Bagels

Vegetarisch

- 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. 10 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.



ASIAN



MIDDLE EASTERN



MEDITERRANEAN



SWISS



APERO RICHE



SPANISCHE TAPAS

asian package

- Gemüse-Pakora: knusprige Gemüsekrapfen, 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.
- Arancini 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

- Apero Chüsseli mit Spinat
- Apero 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.









Spanische Tapas

- Spanische Tortilla mit Oliven und/oder Chorizo
- Aufschnittplatte mit Jamon, Manchego und Chorizo
- Jambas al ajillo - Krevetten mit Knoblauch
- Escalivada - Baguettescheiben mit gegrilltem Gemüse
- Pan con Tomate - Baguettescheiben mit Tomaten und Knoblauch

Min. 20 Personen
pro Paket

ab CHf 30
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

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

Min. 10 Personen
pro Salatart

ab CHf 14,90

pro Person

Exkl. Service, Lieferung, Miete.





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



Min. 20 Personen

COFFEE BREAK 12 CH/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, Rüebli, Zitrone, Banane)

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

Weihnachtsspecial

Feiern im Freien

- Bündner Gerstensuppe oder vegetarisiche 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 pastetli



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. 10 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, kohlensäurehaltiges 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, Weisser Jasmin, Karotte-Kurkuma-Ingwer, Passionsfrucht, Zitrone-Chili-Ingwer.

Alkoholische Getränke

White Wine
Lässig, Riesling-Silvaner 2025 Zweifel & Co. AG - AOC Zürichsee
Ursus Weiss Assemblage 2024Zweifel & 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.
-fAU 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
Emil Frey
LOUIS VUITTON
EBP
Baker McKenzie.
BUCHERER 1888
Universität Zürich[UZH]
MIGROS BANK
VIFOR PHARMA

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.

ÜBER UNS

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.





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.

En Guete!

Assem



SCHICKEN SIE UNS EINE UNVERBINDLICHE ANFRAGE

ORDER@SOCATERING.CH

ODER

FÜLLEN SIE DAS FORMULAR AUF UNSERER WEBSITE AUS.

