

# GEHEN SIE MIT UNS IN DIE GENUSSOFFENSIVE

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause während eines Seminars, ein kreativer Stehlunch oder ein reichhaltiges Buffet während einer mehrtägigen Konferenz – wenn Sie an Ihrem Event in die Genussoffensive gehen wollen, sind wir von The Traders Catering & Events zur Stelle.

Zusammen mit verschiedenen Partnern stellen wir eine auf Ihren Anlass abgestimmte, tatkräftige Cateringtruppe zusammen.

Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um.

Ihr The Traders Team vom  
World Trade Center Zürich

## KONTAKT

Thomas Mönnig  
Anlassleiter  
T +41 44 303 04 00  
info@thetraders.ch



# COFFEE BREAK

## BEGRÜSSUNGSKAFFEE

### SMALL

Kaffee, Espresso und Teestation  
Tafelwasser

pro Person CHF 4.50

### MEDIUM

Kaffee, Espresso und Teestation  
Orangensaft, Tafelwasser

pro Person CHF 6.50

### LARGE

Kaffee, Espresso und Teestation  
Orangensaft, Tafelwasser  
Mini-Gipfeli

pro Person CHF 7.50

## KAFFEIPAUSEN

### SMALL

Kaffee, Espresso und Teestation  
Orangensaft, Tafelwasser

pro Person CHF 6.50

### MEDIUM

Kaffee, Espresso und Teestation  
Orangensaft, Tafelwasser  
1 süsses oder salziges Item

pro Person CHF 10.50

### LARGE

Kaffee, Espresso und Teestation  
Orangensaft, Tafelwasser  
2 süsse oder salzige Items

pro Person CHF 13.50

# ADD'S FOR COFFEE BREAKS

## GEBÄCKE

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, Maisbrötchen, Mais-Schoggibrötchen, Schoggigipfeli  
Mini Plunder, mini Muffin,

## FRÜCHTE, MÜESLI & CO.

Fruchtsalat im Glas, Früchte, Frucht-Smoothie  
Naturjoghurt mit Früchten oder Crunch, Birchermüesli, Müeslistange

## KUCHEN

Bündner Nusstorte, Zuger Kirschtorte, Birnenbrot, Fruchtwähe, Crème Schnitte,  
diverse Schnitten nach Saison

## SALZIGES

Früchtebrötchen, Brioche gefüllt, Butterbrezel, Schinkengipfel, Käseküchlein, Blätterteiggebäck  
Gemüsesticks mit Dip, Selleriesalat im Glas, warme oder kalte Tomatensuppe

# GETRÄNKESTATIONEN

## FRISCHE SÄFTE NACH DER SAISON

pro 0.25dl Flasche CHF 4.50      pro Liter CHF 16.00

## FRITZ KOLA & SCHORLEN

pro 0.33dl Flasche CHF 5.00

## CHARI-TEA (MATE, GREEN, BLACK, RED)

pro 0.33dl Flasche CHF 5.00

## LEMON-AID (BLUTORANGE, LIMETTE, MARACUJA)

pro 0.33dl Flasche CHF 5.00



# LUNCH IM THE TRADERS

## **BIS 30 PERSONEN**

Suppe oder Salat vom Buffet

Hauptgang vom Tagesmenu

Tafelwasser

pro Person CHF 25.00

## STEHLUNCH

### **AB 20 PERSONEN**

Saisonales Angebot bestehend aus

2 Vorspeisen

Fleisch- oder Fischhauptgang, vegetarischer Hauptgang, Beilagen, Gemüse

2 Desserts

pro Person CHF 35.00

## GETRÄNKEPAUSCHALE STEHLUNCH

Kaffee, Espresso und Teestation, Tafelwasser, Softgetränke

pro Person CHF 5.00

## FRÜHLING (MÄRZ BIS MAI)

### **VORSPEISEN ZUR AUSWAHL**

Spargelcrème mit Madagascarvanille / Bärlauchcrème / Grünerbsencreme mit Croûton

\*\*\*

Spargel-Erdbeersalat / Marinierter Rucicola mit Parmesansplittern / Sizilianischer Fenchelsalat

Rauchlachsrose auf Gurken-Granatapfelsalat / Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Meerrettichsalat

Grüner Papayasalat mit Rindshuftspiessli / Crêpes mit Ziegenkäse, Honig und Rucicola

### **HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL**

#### Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Chamignonrahmsauce, Röstitaler, glasierte Karotten

Tranchierte Pouletbrust mit Thymianjus, Polentawürfel, Ratatouille

Trutensaltimbocca mit Rotweinsauce, Risotto, Zucchini-Pepperonigemüse

#### Fisch

Gebratenes Forellen Filet mit Zitronenbutter und Kapern, Wildreis, Spinat mit Kirschtomaten

Saiblings Filet mit Kräuterrahmsauce, Ofenkartoffeln, Mangold

#### Vegi

Quorngeschnetztes Stroganoff mit Pilawreis

Spargelrondini mit Zitronensauce, Parmesanhobel

Gemüsestrudel mit Lauchgemüse

Linsencurry mit Gemüse und Kartoffel

### **DESSERTS ZUR AUSWAHL**

Rahmtäfelimousse / Fruchtsalat / Waldbeerschnitte / Sauerrahmmousse mit Browniecrumble

Pannacotta mit Rhabarberragout / Crème Catalan / Früchtetörtli

\*\*\*\*\*

# LUNCH IM THE TRADERS

## **BIS 30 PERSONEN**

Suppe oder Salat vom Buffet

Hauptgang vom Tagesmenu

Tafelwasser

pro Person CHF 25.00

## STEHLUNCH

### **AB 20 PERSONEN**

Saisonales Angebot bestehend aus

2 Vorspeisen

Fleisch- oder Fischhauptgang, vegetarischer Hauptgang, Beilagen, Gemüse

2 Desserts

pro Person CHF 35.00

## GETRÄNKEPAUSCHALE STEHLUNCH

Kaffee, Espresso und Teestation, Tafelwasser, Softgetränke

pro Person CHF 5.00

## SOMMER (JUNI BIS AUGUST)

### **VORSPEISEN ZUR AUSWAHL**

Minestrone Milanese / Tomatensuppe mit Sauerrahm / Melonenkaltschale mit Minze

\*\*\*

Tomaten-Mozzarella Salat auf Rucola / Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet

Caesar Salat mit Croûton und Parmesan / Gurken-Taboule Salat / geräucherte Makrele auf Erbsencreme

Blattsalatspitzen mit Erdbeer Vinaigrette / Avocado-Mango Tartar mit geräucherter Entenbrust

### **HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL**

#### Fleisch

Pouletbrust im Roschinkenmantel mit Rotweinjus, Lyonerkartoffeln, Mediterranes Gemüse

Rindshuftstreifen mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, Basmatireis, Wokgemüse

Schweinscaréebraten mit Thymianjus, Tagliatelle, glasierte zweifarbige Karotten

#### Fisch

Doraden Filet auf Artischocken-Tomatengemüse, neue Kartoffeln

Zander Filet auf Limetten Risotto mit gegrillten Zucchiniwürfeln

#### Vegi

Gemüseschnitzel mit Zartweizen Risotto

Gnocchi mit tomatiertem mediterranem Gemüse

Zucchini gefüllt mit Gemüse auf Couscous

Hausgemachte Falafel mit pikanten Auberginen

### **DESSERTS ZUR AUSWAHL**

Apfel-Blechkuchen / Passionsfruchtschnitte / Kokospanna Cotta mit Ananassauce / Melonen-Minzsalat

Mascarponecrème mit Aprikosenragout / Zitronentarte / Erdbeertörtl

\*\*\*\*\*

# LUNCH IM THE TRADERS

## **BIS 30 PERSONEN**

Suppe oder Salat vom Buffet

Hauptgang vom Tagesmenu

Tafelwasser

pro Person CHF 25.00

## STEHLUNCH

### **AB 20 PERSONEN**

Saisonales Angebot bestehend aus

2 Vorspeisen

Fleisch- oder Fischhauptgang, vegetarischer Hauptgang, Beilagen, Gemüse

2 Desserts

pro Person CHF 35.00

## GETRÄNKEPAUSCHALE STEHLUNCH

Kaffee, Espresso und Teestation, Tafelwasser, Softgetränke

pro Person CHF 5.00

## HERBST (SEPTEMBER BIS NOVEMBER)

### **VORSPEISEN ZUR AUSWAHL**

Marronisuppe - Kürbiscrème mit Kernen und eigenem Öl - Kokos-Zitronengrassuppe mit Gemüsen

\*\*\*

Randenmousse mit geräuchertem Forellenfilet - Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

Kürbissalat mit Apfelwürfeln - Cole Slaw Salat mit Rindfleischbällchen - Waldpilzterrine

Blätterteigpastetli mit Rohschinkenmousse - Maismuffin mit Zander und Sauerrahm

### **HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL**

#### Fleisch

Wildschweinfilet mit Gin-Rahmsauce, Spätzle, Rotkraut

Straussensteak mit Preiselbeersauce, Schupfnudeln, Weinkraut

Trutenbrustbraten mit Aprikosenjus, Kürbisragout und Kartoffelstampf

#### Fisch

Wolfsbarsch Filet mit Oliven und Tomatenragout, Salzkartoffeln und Lauchgemüse

Forellen Filet mit Mandelbutter, Wildreis, pikantem Blattspinat mit Chili

#### Vegi

Vegetarische Äplermaccaroni mit Röstwiebeln

Farfalle nach Toskanischer Art mit Tomaten, Oliven und Oregano

Bündner Capuns mit Käserahmsauce

Risotto mit Mascarpone und Kräutern

### **DESSERTS ZUR AUSWAHL**

Tobleronemousse / Apfelstrudel mit Vanillesauce / Zwetschenblechkuchen / Orangensalat mit Grandmanier

Aprikosenschnitte / Schokoladenmousse mit Ingwer / kleine Schokoladengugelhupf

\*\*\*\*\*

# LUNCH IM THE TRADERS

## BIS 30 PERSONEN

Suppe oder Salat vom Buffet

Hauptgang vom Tagesmenu

Tafelwasser

pro Person CHF 25.00

## STEHLUNCH

### AB 20 PERSONEN

Saisonales Angebot bestehend aus

2 Vorspeisen

Fleisch- oder Fischhauptgang, vegetarischer Hauptgang, Beilagen, Gemüse

2 Desserts

pro Person CHF 35.00

## GETRÄNKEPAUSCHALE STEHLUNCH

Kaffee, Espresso und Teestation, Tafelwasser, Softgetränke

pro Person CHF 5.00

## WINTER (DEZEMBER BIS FEBRUAR)

### VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

Petersilienwurzelsuppe mit Topinamburchips - Kartoffel-Federkohlsuppe - Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Crêpes gefüllt mit Frischkäse und Bresaola - Gravedlachsrose auf Sauerrahmdillmousse

Waldorfsalat mit Birnenwürfel und Baumnüssen - asiatischer Rotkabissalat mit Pouletspiessli

Nüsslisalat mit Croûtons an Ingwerhonig dressing - Birnenbrot mit Tête de Moine Rosette

### HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

#### Fleisch

Rindsragout mit Champignons und Silberzwiebeln, Pilawreis, Broccoli mit Mandeln

Maispoulardenbrust mit Dörrtomatenjus, Bratkartoffeln und grünen Bohnen

Rindssauerbraten mit Spätzle, Rosenkohl mit Speck

#### Fisch

Kabeljaufilet auf Rahmweinkraut, Camargue Reis

Lachssteak mit Wasabi Sauce, Rosmarinofenkartoffeln und Gemüsespaghetti

#### Vegi

Kartoffelgulasch mit Pilawreis

Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Lauch und Baumnüssen

Spätzle mit Wintergemüsen an Käsesauce

Crêpes gefüllt mit Waldpilzragout

### DESSERTS ZUR AUSWAHL

Himbeer- Schokokrokantschnitte / weisses Schokomousse mit Knusper / Crèmeschnitte / Capuccinomousse

mit Krokant / Baslerleckerlimousse / Apfel-Rosinenragout mit Joghurtcrème / Marronikuchen

\*\*\*\*\*

# APÉRO

Die Mindestbestellmenge pro Artikel beträgt:

bis 30 Personen 15 Stück / Portionen

31 – 50 Personen 25 Stück / Portionen

51 – 100+ Personen 35 Stück / Portionen

Wir empfehlen 4-5 Häppchen pro Person.

## CROSTINI

Geräucherter Lachs

Oliventapenade

Tomatenwürfel mit Basilikum

pro Stück CHF 4.00

## PARTYBRÖTCHEN

Tomaten und Mozzarella, Antipasti-Gemüse,

Brie, Tilsiter, Cantadou, Schinken (gekocht),

Roastbeef, Trutenbrust, Bresaola,

Bündner Rohschinken, Tessiner Salami

pro Stück CHF 4.00

Antipasti-Spiessli

Rauchlachs-Wrap mit Frischkäsefüllung

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Grissini mit Rohschinken

Gemüse-Crudités mit verschiedenen Dips

Black Tiger Crevetten mit Mangosalsa

Nachos mit pikantem Dip

pro Stück CHF 4.00

## SUPPEN & LASSI

Mango Lassi, Kokos Lassi

Tom Kha Gai (Asiatische Geflügelsuppe)

Kalte oder warme Tomatensuppe

pro Stück CHF 4.00

## WARME HÄPPCHEN

Hausgemachte Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce

2 Meatballs mit pikanter Tomatensauce

Hausgemachte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce

2 hausgemachte Samosas mit pikanter Sauce

Gebackene Kartoffelecken mit Kräuterdip

Herzhafte Käseküchlein

Knusprige Schinkengipfel

Focaccia-Brotecken gefüllt

pro Stück CHF 4.00

## SÜSSES

Mini-Crèmeschnitte

Mini-Cake (saisonal)

Saisonale Fruchtspiessli

Saisonale Fruchttörtchen

Vanille-Joghurtcrème mit Beeren im Shotglas

pro Stück CHF 4.00

# APÉRO-PACKAGES

## AB 20 PERSONEN

### THE TRADERS APÉRO

Nachos mit Dip, 3 kalte und 1 warmes Häppchen nach Wahl

pro Person CHF 18.00 (exklusive Getränke)

### THE TRADERS APÉRO II

Chili-Honigmandeln, Fasanenbrust auf Wirsing-Kartoffelmelange, Heilbutt auf Blutorangencarpaccio mit

Safran-Crème, Marronicrèmesuppe im Shotglas, Rosa Rindfleischmedaillon auf Prosecco-Vanillerisotto

pro Person CHF 22.00 (exklusive Getränke)

### THE TRADERS APÉRO III

Waldpilzcrostini (2 Stück), Sauerrahm-Dillmousse mit Streifen von geräucherter Forelle, Im Speckmantel

gebratene Jakobsmuschel auf Gerstenrisotto, Gebackene Stubenkükenpraline auf Aprikosenchutney

pro Person CHF 25.00 (exklusive Getränke)



# SERVIERTE MENUS

## BERN

Assortierter Blattsalat mit  
Sprossen und Croûtons

–

Trutenbrust  
Pommes Macaire  
Wurzelgemüse

–

Gebrannte Crème

pro Person CHF 35.00

## LAUSANNE

Petersilienwurzelsuppe

–

Zanderfilet mit Noilly Prat Sauce  
La Ratte Kartoffeln  
Leicht geräuchertes Sauerkraut

–

Warmer Schokoladenkuchen  
mit weissem Zimteis

pro Person CHF 58.00

## ASCONA

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten

–

Pouletsaltimbocca  
Pilzrisotto  
Peperonata-Gemüse

–

Schokoladenkuchen mit Doppelrahm

pro Person CHF 42.00

## BASEL

Jakobsmuschel mit saisonalem  
Chutney und Rucolasalat

–

Rindsentrecôte mit Morchelrahmsauce  
Quark-Gnocchi  
Mini-Gemüse

–

Limonenparfait mit Früchtegarnitur

pro Person CHF 74.00

## ZÜRICH

Rauchlachsteller mit  
Meerrettichschaum und Brioche

–

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Kartoffelrösti  
Marktgemüse

–

Panna Cotta mit Früchtecoulis

pro Person CHF 48.00

## ST. MORITZ

Rauchlachsteller mit  
Meerrettichschaum und Brioche

–

Kalbsfilet mit Vanilleschaum  
Pilzravioli  
Sautiertes Bohnengemüse

–

Karamellierte Zitronentarte  
mit Sorbet und Coulis

pro Person CHF 82.00





# KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN

## KÄSE- & TROCKENFLEISCHBUFFET

**In Zusammenarbeit mit Jumi - unserem Käse- & Trockenfleischspezialist aus dem Berner Seeland**  
Individuell auf Sie und Ihre Wunsch zugeschnitten...

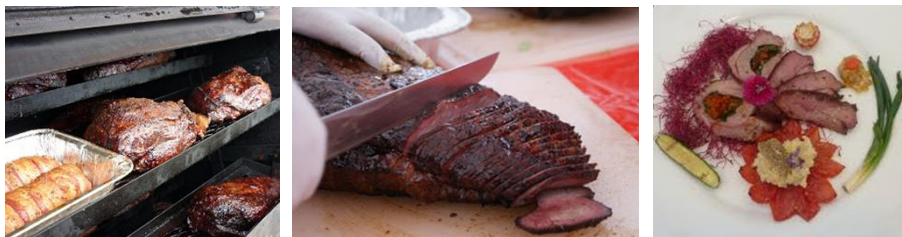


pro Person CHF 36.00 (exklusive Getränke)

## FEINES AUS DEM SMOKER

**In Zusammenarbeit mit Alexander Götze - schweizer BBQ Weltmeister**

Rindsbraten mit Rosmarin vom Grill / Schweinscarré vom Grill / Spareribs / Pulled Pork Burger / Ofengemüse / Bake Potatoes / reichhaltiges Salatbuffet

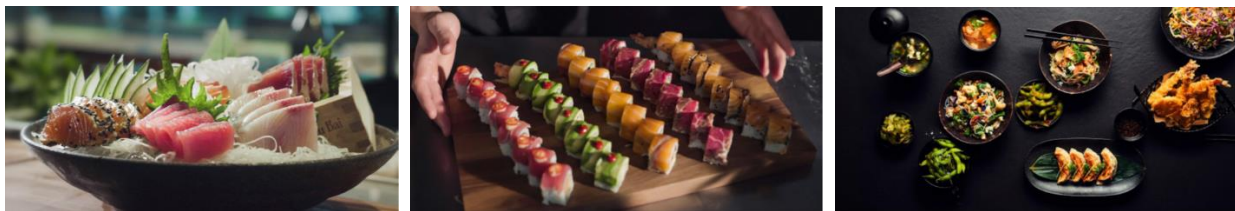


pro Person CHF 35.00 (exklusive Getränke)

## JAPANISCHES BUFFET

**In Zusammenarbeit mit Amit Shama - unserem Partner „kai sushi“**

Wir kombinieren traditionelles Sushi mit aufregenden neuen Entdeckungen aus der Pazifikregion und lassen Fisch und Fleisch mal kalt, mal lauwarm oder mal heiss servieren – ganz so, wie es am besten schmeckt.



pro Person CHF 27.00 (exklusive Getränke)

## DESSERBUFFET

**In Zusammenarbeit mit Rolf Mürner - Schweizer Patisserie Weltmeister**

Einzigartige Dessertbuffets, welche aus 40 - 50 verschiedene Dessertkreationen in Fingerfoodgrösse, zahlreiche davon mit flüssigem Kern bestehen. Dazu frische, vor den Gästen mit Stickstoff zubereitete Glace.



pro Person CHF 36.00 (exklusive Getränke)



## FRÜHLINGSHAFTE MENUS

### Vorspeisen

Asiatisch gebeizter Lachs mit Limonen-Chili Crème fraîche und Sprossen-Kräutersalat  
pro Person CHF 17.50

Seezungenfilet mit Spargeln und sautierten Pfifferlingen  
pro Person CHF 22.50

Variation von jungen Blattsalaten mit Melonen-Walnussdressing und kleinen Frühlingsblüten  
pro Person CHF 13.50

### Hauptgerichte

Kalbsfilet mit Estragonsauce  
Rissolee Kartoffeln  
Zweierlei Spargel  
pro Person CHF 58.00

Heilbuttfilet mit Vanilleschaumsauce  
Zucchetti-Tagliatelle  
Rhabarber-Currykompott und Pfifferlinge  
pro Person CHF 38.50

Variation von Babygemüse serviert im Filoukorb mit Rucolapesto  
pro Person CHF 26.50

### Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet  
pro Person CHF 12.50

Gebrannte Crème mit Zitronengras und Mangokompott  
pro Person CHF 11.50

Karamellierte Zitronentarte mit Schokoladeneis und Himbeercoulis  
pro Person CHF 12.50

## SOMMERLICHE MENUS

### Vorspeisen

Grillierte Riesenkrevetten auf grünem und weissem Spargelsalat und mit Hibiskus mariniertes Wassermelone  
pro Person CHF 18.50

Sautierte Jakobsmuscheln mit Curryschaum, jungem Spinat und Mango-Chilimarmelade  
pro Person CHF 20.50

Ziegenkäsetimbale mit mediterranem Grillgemüse und Kerbel-Walnussauce  
pro Person CHF 17.50

### Hauptgerichte

Rindsentrecôte mit Morchelrahmsauce  
Quark-Gnocchi  
Gelbe Butterbohnen  
pro Person CHF 48.00

Seeteufelfilet im Kräutermantel mit Wermutsauce  
Mini-Ratatouille auf Artischockenboden  
pro Person CHF 38.00

Warme Käsetarte mit Tomaten-Kerbelsauce  
Sautierte Pestokartoffeln  
pro Person CHF 23.00

### Desserts

Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren und Mandeltauille  
pro Person CHF 13.50

Pochierter Pfirsich mit Sautern-Sabayon und Champagnereis  
pro Person CHF 14.50

Kokos-Passionsfruchttörtchen mit mariniertem Ananas  
pro Person CHF 12.50



## HERBSTLICHE MENUS

### Vorspeisen

Marinierte Entenbrust mit  
Aprikosen-Chilirelish, Pflücksalaten  
und Granatapfeldressing  
pro Person CHF 19.50

Wolfsbarschfilet mit  
Petersilienwurzelespuma  
und kandiertem Kürbis  
pro Person CHF 21.50

Paprikaschaumsuppe mit  
gebackenen Frischkäseravioli  
pro Person CHF 10.50

### Hauptgerichte

Rindsfilet mit Ingwerjus  
Gebackenes Kürbisgemüse  
Sautierte Herbsttrompeten  
pro Person CHF 55.00

Zanderfilet mit Noilly Prat Sauce  
La Ratte Kartoffeln  
Leicht geräuchertes Sauerkraut  
pro Person CHF 32.00

Butterpilzrondellen mit  
Parmesansauce  
Geschmorter Spitzkohl  
pro Person CHF 22.50

### Desserts

Grappaparfait mit weisser  
Kaffeesauce  
und glasierten Trauben  
pro Person CHF 12.50

Feigencreme mit  
Tonkabohnenespuma und  
weissem Schokoladensorbet  
pro Person CHF 12.50

Quarkgratin mit  
exotischen Früchten  
pro Person CHF 12.50

## WINTERLICHE MENUS

### Vorspeisen

Geräuchertes Hirschentrecôte mit  
Portweinfeigen und  
marinierten Schwarzwurzeln  
pro Person CHF 24.50

Gebratenes Lachsfilet in  
Macadamianuss-Kruste mit  
Selleriepüree  
und weissem Portweinschaum  
pro Person CHF 18.50

Arborio Risotto mit Muskatkürbis  
und Amaretto  
pro Person CHF 16.50

### Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Lebkuchensauce  
Rahmwirsing und glasierte Marroni  
pro Person CHF 28.00

St. Petersfisch mit Rotweinsauce  
Gebratene Topinambur-Chips  
Sautierte Schwarzwurzeln  
pro Person CHF 36.00

Gemüsestrudel mit Pilzrahmsauce  
pro Person CHF 24.50

### Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit  
weissem Zimteis  
pro Person CHF 12.50

Lebkuchenparfait mit  
Gewürzorangekompott  
pro Person CHF 12.50

Apfelstrudel mit Calvadossauce  
pro Person CHF 12.50



