

2026

Kraftwerk

# CATERING MENÜ



# CATERING MENÜ 2026

Ein neues Jahr bringt frische Ideen – genau die sind in unser neues Catering-Menü geflossen. Bewährte Klassiker haben Gesellschaft von neuen Favoriten erhalten, alles mit dem Anspruch, Events nicht nur gut zu organisieren, sondern auch gut schmecken zu lassen.

Kurz gesagt: durchdacht, hochwertig und mit Freude am Detail. Wir freuen uns darauf, eure Veranstaltungen auch kulinarisch auf das nächste Level zu heben.



# Apéro

MINI (CHF 15.00)



Oliven

Parmesan Würfel 

Grissini 



MIDI (CHF 34.00)

**Randen Hummus**    
Feta / Pita-Brot

**Focaccia**  
Tomaten-Chutney / Basilikum

**Saisonale Suppe**

**Gyoza**   
BBQ Sauce / Mayonnaise / Kräutersalat

**Bao Bun**  
Sellerie / Gurken-Relish / Koriander

RICHE (CHF 49.00)

**Gemüsetatar**   
Kräutercreme / Rucola / Pane carasau




**Focaccia**  
Tomaten-Chutney / Burrata / Basilikum

**Saisonale Suppe**

**Gyoza**   
BBQ Sauce / Mayonnaise / Kräutersalat

**Bao Bun**  
Sellerie / Gurken-Relish / Koriander

**Schokoladen Mousse**  

 vegan / vegan möglich  
 laktosefrei  
 glutenfrei

# Menü Kraftwerk\*



VORSPEISE

**Gemüsetatar** 

Kräutercreme / Rucola /  
Pane carasau

ZWISCHENGANG

**Kohlrabi-Ceviche**  

Tomaten-Pickles / Basilikum /  
Kräuteröl

HAUPTGANG

**Millerighe**

Pesto Rosso / Ricotta /  
Basilikum




DESSERT

**Schokoladenmousse**  

UND / ODER

**Saisonale Suppe**

\*Flying oder Seated Option möglich! - Varianten und Preise auf Seite 4.

 vegan / vegan möglich  
 laktosefrei  
 glutenfrei

# Menü Kraftwerk

## Fleisch\*



VORSPEISE

**Gemüsetatar** 

Kräutercreme / Rucola /  
Pane carasau

ZWISCHENGANG

**Zander-Ceviche**  

Zwiebel-Pickles /  
Lachsrogen / Koriander

HAUPTGANG

**Rindskopf Baggen** 

Gemüse-Kräuter Relish /  
Kartoffelstampf




DESSERT

**Schokoladen Mousse**  

UND/ ODER

**Saisonale Suppe**

\*Flying oder Seated Option möglich! - Varianten und Preise auf Seite 5.

 vegan / vegan möglich  
 laktosefrei  
 glutenfrei

# Menü Kraftwerk - Preise

SEATED (bis 120 Personen)		FLYING (bis 200 Personen)	
<b>3-Gänge</b> Vorspeise (oder Suppe), Hauptgang, Dessert	<b>CHF 65.00 p.P.</b>	<b>3-Gänge</b> Vorspeise (oder Suppe), Hauptgang, Dessert	<b>CHF 42.00 p.P.</b>
<b>4-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 80.00 p.P.</b>	<b>4-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 54.00 p.P.</b>
<b>5-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 90.00 p.P.</b>	<b>5-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 65.00 p.P.</b>

# Menü Kraftwerk Fleisch - Preise

SEATED (bis 120 Personen)		FLYING (bis 200 Personen)	
<b>3-Gänge</b> Vorspeise (oder Suppe), Hauptgang, Dessert	<b>CHF 75.00 p.P.</b>	<b>3-Gänge</b> Vorspeise (oder Suppe), Hauptgang, Dessert	<b>CHF 52.00 p.P.</b>
<b>4-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 90.00 p.P.</b>	<b>4-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 64.00 p.P.</b>
<b>5-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 100.00 p.P.</b>	<b>5-Gänge</b> Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert	<b>CHF 75.00 p.P.</b>

2026

Kraftwerk

# Eventspace Kaffeepausen



# Eventspace Kaffeepausen

## Frühstück

Wasser / Kaffee & Tee  
Gipfeli / Früchteschale

CHF 15.00 p.P.

## Kaffeepause salzig

Wasser / Kaffee & Tee  
salzige Snacks / Früchteschale

CHF 15.00 p.P.

## Kaffeepause süss

Wasser / Kaffee & Tee  
süßes Gebäck / Früchteschale

CHF 15.00 p.P.

## Kaffeepause plus

Wasser / Kaffee & Tee  
Pain au chocolat / Gipfeli / Birchermüesli / Früchteschale

CHF 25.00 p.P.



# Eventspace Packages – Tagespauschale

## Kraftwerk Tagespauschale

CHF 69.00 p.P.\*

### Frühstück

Wasser / Kaffee & Tee  
Gipfeli / Früchteschale

### Kaffeepause süss

Wasser / Kaffee & Tee  
Kuchen & Cookies / Früchteschale

### Lunch (2-Gang)

vegetarische Vorspeise und vegetarischer Hauptgang  
*Dessert optional (CHF 8.00 p.P)*

### Kaffeepause salzig

Wasser / Kaffee & Tee  
salzige Snacks / Früchteschale



2026

Kraftwerk

# Foodstände



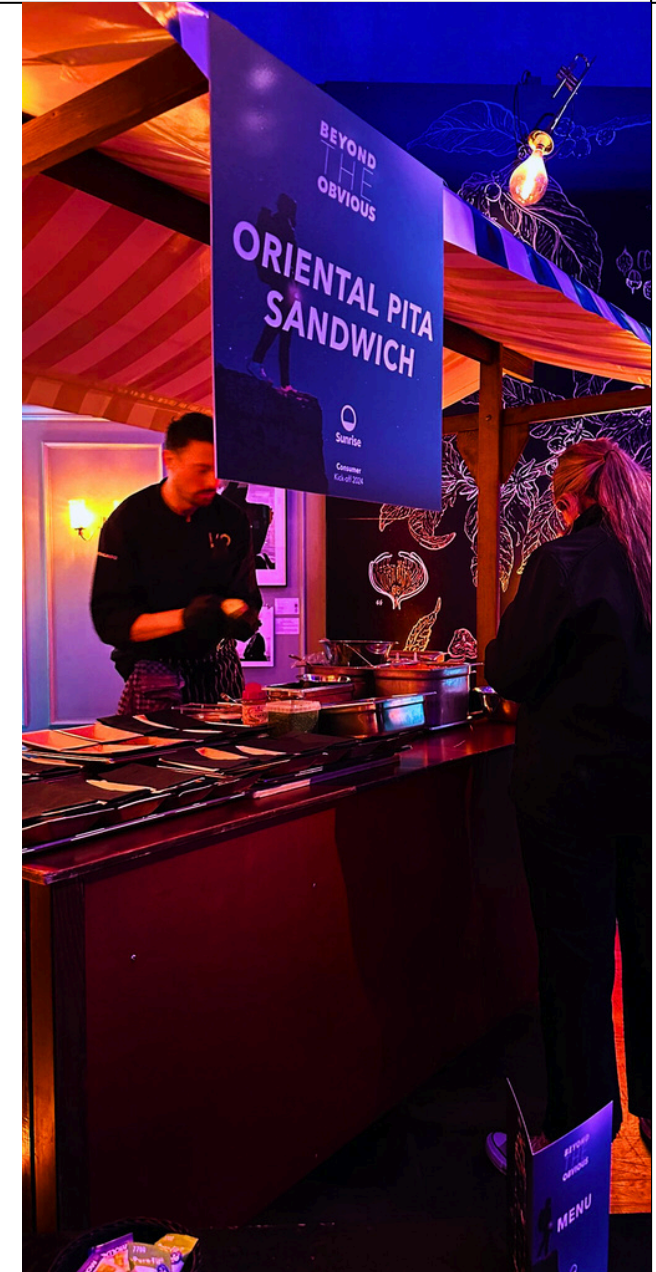
# Food Stände

Ab 100 Personen wird's lebendiger: Unsere Food-Stände bringen Bewegung, Auswahl und Atmosphäre ins Event – frisch zubereitet und direkt serviert.

Die Foodstände sind ab einer Gästeanzahl von 100 Personen buchbar.

Wir bieten folgendes Package\* für CHF 85.00 p.P. an:

- Apéro Midi als Starter
- 4 Gerichte aus unserem Foodstand Angebot
- 2 verschiedene Desserts aus unserem Dessert Angebot



# Angebot

## Focaccia Sandwich

Tomaten / Mozzarella / Rucola

## Weissweinsrisotto

Saisonal / Parmesan

## Falafel

Pita / Orientalischer Salat / Hummus

## Hot Dog

Wiedikerli / Sauerkraut / Röstzwiebeln

## Pulled Beef Burger


Pulled Beef / Jalapenos / Eisbergsalat



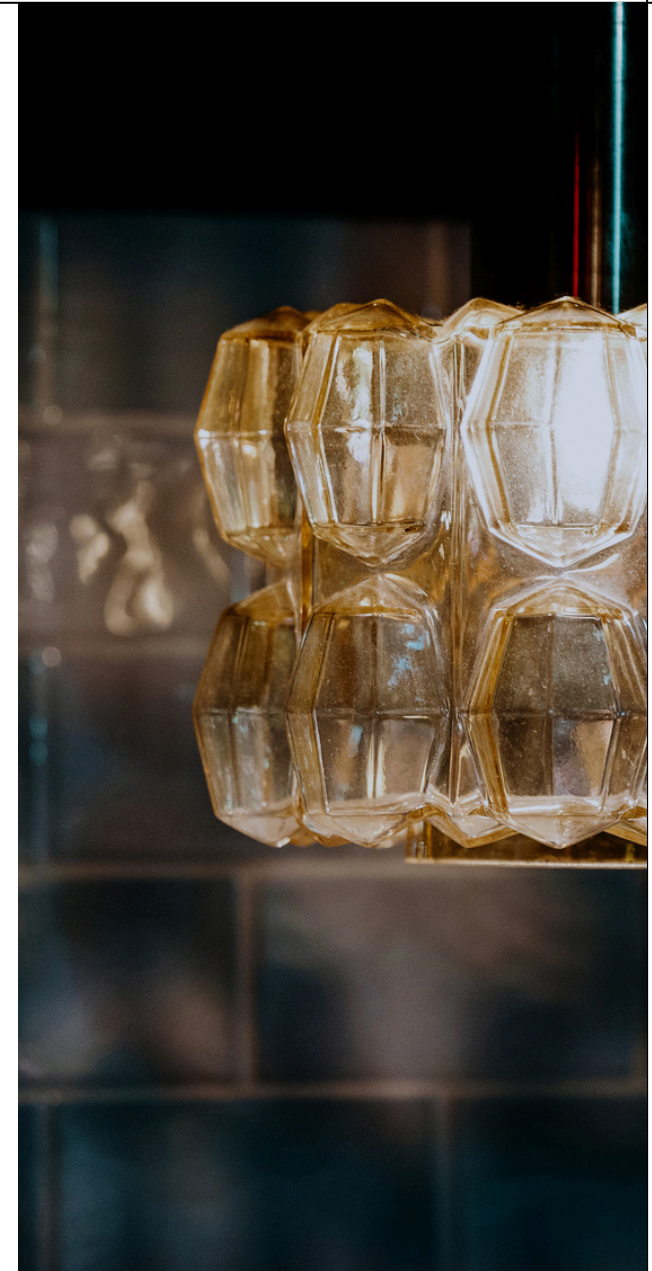
# Dessertangebot

**Veganes Schokoladenmousse**    
Schokoladensplitter

**Brownie**  
Puderzucker / Nüsse

**Kaffee-Crème-Brûlée**   
Schokolade / Karamellkruste

**Cremeschnitte**  
Vanille / Zuckerglasur



2026

Kraftwerk

# Getränke



# Getränke

## Softdrinks

Wasser still	1L	CHF 8.00
Wasser laut	1L	CHF 8.00
Auswahl an Softdrinks El Tony Mate, Fritz Kola, Rhabarberschorle, Fritz-Limo etc.	0.33L	Richtpreis CHF 5.50
Apfelsaft vom Hof	1L	CHF 12.00
Orangensaft	1L	CHF 12.00

## Heissgetränke

Kaffee / Espresso	pro Stk.	CHF 4.50
Barista "Latte Art" Zubereitung hochwertiger Kaffeespezialitäten auf Barista-Niveau mittels einer professionellen Siebträgermaschine	150 Stk.	CHF 1500 + CHF 4.50 pro jeden weiteren Kaffee

## Bier

Dr. Gab's SWAF hell / 4.5%	0.33L	CHF 6.00
Dr. Gab's SWAF Alkoholfrei/ 0.5%	0.33L	CHF 6.00



## Schaumweine

Il Colle Prosecco Brut DOC   Treviso, IT	0.75L	CHF 52.00
Lombard Extra Brut   Champagne, FR	0.75L	CHF 96.00

## Weissweine

Riesling   Weingut Loersch ✓	1L	CHF 69.00
Chardonnay Vin de France   Doudet-Naudin ✓	0.75L	CHF 52.00
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC   Weingut Wohlmuth ✓	0.75L	CHF 59.00
Stadtzürcher Kerner Burghalde AOC   Weingut Landolt ✓	0.75L	CHF 66.00

## Rosé

Rosé vom Zweigelt   Jurtschitsch Weingut ✓	0.75L	CHF 52.00
--	-------	-----------

## Rotwein

Il Primitivo del Tarantino IGT   Cantine Risveglio ✓	0.75L	CHF 52.00
Salice Salentino Riserva DOC   Cantele ✓	0.75L	CHF 59.00
Crianza Rioja DOCa   Paco García ✓	0.75L	CHF 66.00
Stadtzürcher Pinot Noir Réserve Sonnenberg AOC   Weingut Landolt	0.75L	CHF 79.00



## Cocktails

Gin & Tonic CHF 15.00

Moscow Mule CHF 16.00

Aperol Spritz CHF 13.00

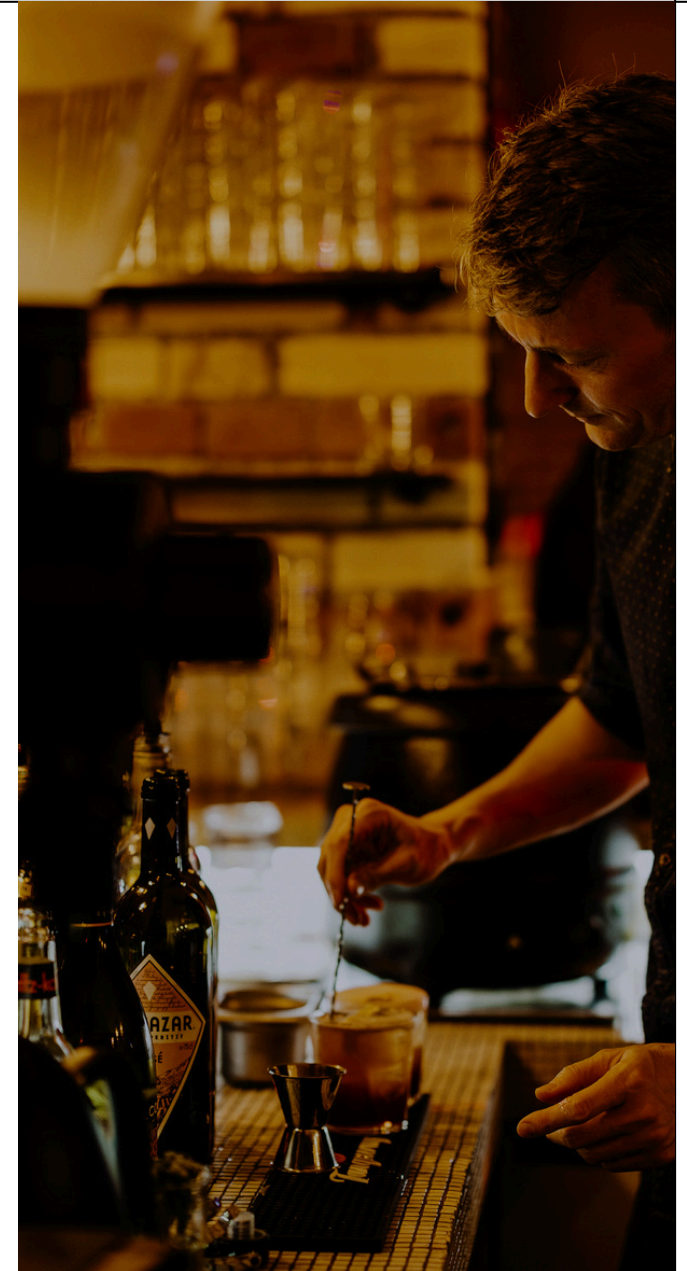
Negroni CHF 16.00

## Mocktails

Negroni | alkoholfrei CHF 14.00

Gin & Tonic | alkoholfrei CHF 13.00

Ingwer-Limetten Spritz | alkoholfrei CHF 11.00





Kraftwerk

IMPACT  
HUB

[booking.zurich@impacthub.net](mailto:booking.zurich@impacthub.net)

Unsere Event- und  
Küchenteams freuen  
sich auf deine Anfrage!



[kraftwerk.zuerich](http://kraftwerk.zuerich)  
+41 79 817 07 03