

# Paprika

## Cateringangebot



Liebe Kundin, lieber Kunde

Ob für private, geschäftliche, kleine oder grosse Anlässe: Wir bieten Ihnen ein aussergewöhnliches Essensangebot und einen originellen Service. Wir freuen uns, Ihnen das vielfältige 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 nach Möglichkeit individuell für Sie zu.

Paprika ist ein gastronomisches Frauenprojekt der Zürcher Fachorganisation AOZ. Die Teilnehmenden sind vorwiegend Frauen mit Migrationshintergrund. Sie und ihre Kochkultur kommen aus aller Welt. 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 Mitarbeitenden erwerben in praktischen Einsätzen neue Kochkenntnisse und vertiefen ihr Können. Sie lernen den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und erwerben die Grundlagen für eine Tätigkeit im schweizerischen Arbeitsmarkt. Paprika verbessert so die beruflichen Einstiegschancen der Teilnehmenden.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir beraten Sie gerne und setzen Ihre Ideen um.

Ihr Paprika-Team

<b>Fingerfood</b>	<b>5</b>
<b>Antipasti</b>	<b>8</b>
<b>Mezze</b>	<b>8</b>
<b>Salate</b>	<b>10</b>
<b>Suppen</b>	<b>12</b>
<b>Brot</b>	<b>12</b>
<b>Hauptspeisen</b>	<b>14</b>
<b>Desserts</b>	<b>18</b>
<b>Getränke</b>	<b>20</b>
<b>Weine</b>	<b>21</b>
<b>Weitere Kosten</b>	<b>22</b>
<b>Restaurant Paprika</b>	<b>24</b>

### **Preise**

Die Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### **Fleischdeklaration**

Kalb-, Schweine-, Rindfleisch und Poulet aus der Schweiz. Lammfleisch aus Neuseeland, Lachs/Fisch aus Norwegen / Schottland / Schweiz. Krustentiere aus Vietnam. Meeresfrüchte aus Spanien / Frankreich. Kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



# Fingerfood

## Snacks

Geröstete Cashew-Kerne	<b>vegan</b>	Portion à 50g	3.00
Geröstete Salzmandeln	<b>vegan</b>	Portion à 50g	3.00
Gemügesticks mit Chili- und Kräuterquark-Dip (ab 10 Pers.)	<b>vegi*</b>	pro Portion	4.80

## Blätterteiggebäck

Käseprussien	<b>vegi</b>	pro Stück	2.10
Speckprussien	<b>Fleisch</b>	pro Stück	2.10
Pilzprussien	<b>vegi</b>	pro Stück	2.10
Empanadite Calabrese (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Parmesan)	<b>vegi</b>	pro Stück	3.20
Empanadite Delhi (Lauch, Karotten, Peperoni, Ingwer, Curry)	<b>vegi</b>	pro Stück	3.20
Empanadite Veneziane (Spinat, Mascarpone, Pinienkerne)	<b>vegi</b>	pro Stück	3.20
Empanadite al Prosciutto (gekochter Schinken, Ricotta, Parmesan)	<b>Fleisch</b>	pro Stück	3.20
Empanadite Argentina (Thunfisch, Oliven, Peperoni)	<b>Fisch</b>	pro Stück	3.20
Empanadite Mexicana (Rindshackfleisch, Peperoni, Chili, Zwiebeln)	<b>Fleisch</b>	pro Stück	3.20

## Mediterrane Häppchen

Pflaumen mit Baumnußkern im Speckmantel	<b>Fleisch</b>	pro Stück	3.10
Parmesan-Olivenspiesschen mariniert	<b>vegi</b>	pro Stück	3.10
Crêpes Röllchen mit Schinkenmousse	<b>Fleisch</b>	pro Stück	3.50
Crêpes Röllchen mit Frischkäse und Sprossen	<b>vegi</b>	pro Stück	3.50
Crêpes Röllchen mit Rauchlachsmousse	<b>Fisch</b>	pro Stück	3.80
Arancini Safran-Risottokugeln mit Mozzarellakern	<b>vegi</b>	pro Stück	3.50
Pouletröllchen mit Senf und Salbei	<b>Fleisch</b>	pro Stück	4.20
Dörrotomaten-Focaccia gefüllt mit Oliven-Frischkäsecreme	<b>vegi*</b>	pro Portion	2.90

\* nach Wunsch vegan





Rosmarin-Oliven-Focaccia gefüllt mit Dörrtomaten-Frischkäsecreme	vegi *	pro Portion	2.90
Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck	Fleisch	pro Portion	2.80
Speck-Nussbrioche	Fleisch	pro Portion	3.20

### **Crostini**

Auberginencreme	vegan	pro Stück	2.50
Avocadocreme	vegan	pro Stück	2.90
Eiercreme	vegi	pro Stück	2.90
Kräuterfrischkäsecreme	vegi	pro Stück	2.90
Oliventapenade	vegan	pro Stück	2.90
Peperoni-Nusspurée	vegan	pro Stück	2.90
Gorgonzola-Nusscreme	vegi	pro Stück	3.20
Mostbröckli mit Senfbutter	Fleisch	pro Stück	3.20
Rauchforellenquark	Fisch	pro Stück	3.20

### **Asiatische Häppchen**

Thunfischkroketten	Fisch	pro Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	vegan	pro Stück	3.80
Samosa mit Gemüsefüllung	vegan	pro Stück	3.80
Won Ton mit Gemüsefüllung	vegan	pro Stück	3.80
Won Ton mit Poulet-Zitronengrasfüllung	Fleisch	pro Stück	3.50
Momos mit Gemüsefüllung	vegan	pro Stück	4.20
Poulet-Satéspiesschen (Erdnussmarinade)	Fleisch	pro Stück	4.80

### **Häppchen aus dem Balkan**

Sigarabörek mit Fetakäse-Kräuterfüllung	vegi	pro Stück	2.60
Pita mit Spinat-Fetakäsefüllung	vegi	pro Stück	3.90
Pita mit Ratatouillefüllung	vegan	pro Stück	3.90
Burek mit Lammhackfleischfüllung	Fleisch	pro Stück	4.20
Kofte (arabisch gewürzte Rindshackfleischkugeln)	Fleisch	pro Stück	4.20
Schisch-Kebab (Lammfiletspiesschen)	Fleisch	pro Stück	5.80

\* nach Wunsch vegan

## Antipasti / Mezze

### Antipasti / Tapas

Oliven mariniert	<b>vegan</b>	Portion à 50g	3.20
Peperoniröllchen mit Pfefferminze	<b>vegan</b>	pro Stück	3.20
Auberginenröllchen mit Baumnußkern, in Honig und Essig mariniert	<b>vegi</b>	pro Stück	3.20
Champignon gefüllt mit Pesto und Pinienkernen	<b>vegan</b>	pro Stück	3.20
Zucchini gefüllt mit Ricotta, Parmesan und Basilikum	<b>vegi</b>	pro Stück	3.20
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen	<b>vegi</b>	pro Stück	4.50
Crevettenspiesschen mariniert mit Knoblauch	<b>Fisch</b>	pro Stück	4.80
Chorizo (pikante spanische Schweinswurst)	<b>Fleisch</b>	pro Portion	4.20
Getrocknete Tomaten	<b>vegan</b>	pro Portion	3.80
Mini-Pita-Sandwich mit Poulet-Harissa	<b>Fleisch</b>	pro Stück	6.50
Mini-Pita-Sandwich mit Grillgemüse und Humus	<b>vegan</b>	pro Stück	6.50

### Mezze

Khubz (Pidebrot)	<b>vegan</b>	pro Stück	2.30
Baba Ganoush (Auberginenpurée)	<b>vegan</b>	pro Portion	3.50
Humus (Kichererbsenpurée)	<b>vegan</b>	pro Portion	3.50
Muhammara (Peperoni-Nusspurée)	<b>vegan</b>	pro Portion	3.50
Taboulé (Petersilien, Tomaten, Zwiebeln und Bulgur)	<b>vegan</b>	pro Portion	3.50
Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Joghurtsauce	<b>vegi*</b>	pro Stück	3.90
Lammhackspiesschen	<b>Fleisch</b>	pro Stück	4.50

\* nach Wunsch vegan





## Salate

### Salatvariationen – schüsselfertig zubereitet

Blattsalate mit Paprika's Hausdressing	<b>vegan</b>	100 g	5.00
Weisskohlsalat	<b>vegi</b>	120 g	5.00
Grüner Bohnensalat mit Kernen-Mix	<b>vegan</b>	120 g	5.70
Gurkensalat mit Honig-Dill-Dressing	<b>vegi *</b>	120 g	5.70
Linsensalat	<b>vegan</b>	120 g	5.70
Karottensalat mit Zimt, Orangen, Weinbeeren	<b>vegan</b>	120 g	5.70
Kartoffelsalat mit grobkörnigem Senfdressing	<b>vegi *</b>	120 g	6.50
Fregolasalat mit Oliven, Dörrtomaten, Pesto	<b>vegan</b>	120 g	6.50
Pastasalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni	<b>vegi *</b>	120 g	6.50
Randensalat	<b>vegan</b>	120 g	6.50
Curry-Reissalat mit Früchten	<b>vegi *</b>	120 g	6.50
Selleriesalat mit Äpfeln	<b>vegi *</b>	120 g	6.50
Bulgursalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Feta, Peperoni	<b>vegi *</b>	120 g	7.20
Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Gurken, Oliven	<b>vegi</b>	120 g	7.90
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	<b>vegi</b>	120 g	7.90
Glasnudelsalat mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sesam, Limette	<b>vegan</b>	120 g	7.90
Quinoasalat mit Süsskartoffel, Mais, Broccoli, Ingwer, Zitrone	<b>vegan</b>	120 g	8.60





## Suppen / Brot

### Suppen

Randensuppe mit Meerrettich	<b>vegi</b>	2 dl	6.50
Asiatische Gemüsesuppe mit Zitronengras	<b>vegan</b>	2 dl	6.50
Arabische Linsensuppe	<b>vegi *</b>	2 dl	6.50
Tomatensuppe mit Pesto	<b>vegi *</b>	2 dl	7.00
Kürbissuppe mit Ingwer	<b>vegi *</b>	2 dl	7.00
Minestrone	<b>vegan</b>	2 dl	7.50
Gazpacho	<b>vegi *</b>	2 dl	8.00
Bündner Gerstensuppe mit Speck	<b>Fleisch</b>	2 dl	8.50
Gulaschsuppe mit Rind	<b>Fleisch</b>	2 dl	8.80
Tom Kha Gai Suppe mit Kokosmilch, Galgant, Shitakepilzen	<b>vegan</b>	2 dl	7.50

### Brot

Hausgemachte Brötchen	<b>vegan</b>	pro Stück	2.50
Thymianbrötchen	<b>vegan</b>	pro Stück	2.50
Hausgemachtes Rustico Baguette	<b>vegan</b>	10 Scheiben	8.50





## Hauptspeisen

### Afghanischer Reis

Basmatireis mit frittierten Karotten, Weinbeeren, Kümmel, dazu Gemüseragout und Joghurtsauce mit Kofte (Rindshackfleischbällchen)	<b>vegi *</b>	pro Portion	23.00
mit Lammhackspiesschen	<b>Fleisch</b>	pro Portion	27.00
mit Kalbsragout	<b>Fleisch</b>	pro Portion	29.00
	<b>Fleisch</b>	pro Portion	35.00

### Arabischer Reis

Basmatireis mit Zwiebeln, Knoblauch, orientalischen Gewürzen, Rosenwasser, Weinbeeren, dazu Gemüseragout und Joghurtsauce mit Kofte (Rindshackfleischbällchen)	<b>vegi *</b>	pro Portion	23.00
mit Pouletspiesschen	<b>Fleisch</b>	pro Portion	27.00
mit Kalbsragout	<b>Fleisch</b>	pro Portion	29.00
	<b>Fleisch</b>	pro Portion	35.00

### Exotischer Reis

Basmatireis mit Lauch, Zitronengras, Curry, Erbsen, Kokosflocken, Ananas, dazu Kokossauce mit Pouletspiesschen in Kokosmarinade	<b>vegan</b>	pro Portion	23.00
mit Fischfilets in Kokossauce	<b>Fleisch</b>	pro Portion	29.00
	<b>Fleisch</b>	pro Portion	35.00

### Ingwer-Mandelreis

Basmatireis, Wildreis, Ingwer, Karotten, Brokkoli, Erbsen, dazu Zitronensauce mit Pouletwürfeln	<b>vegan</b>	pro Portion	23.00
mit marinierten Fischfilets	<b>Fleisch</b>	pro Portion	29.00
	<b>Fleisch</b>	pro Portion	35.00

\* nach Wunsch vegan





### Persischer Reis

Basmatireis mit Orangenschale, Mandeln, Safran, Berberitze, dazu Gemüseragout und Joghurtsauce	vegi *	pro Portion	26.00
mit Lammragout	Fleisch	pro Portion	35.00
mit Kalbsragout	Fleisch	pro Portion	37.00

### Tamilischer Reis

Basmatireis mit frittierten Auberginen, Erbsen, Karotten, Kartoffeln, Weinbeeren, dazu Currysauce	vegan	pro Portion	23.00
mit Lammcurry	Fleisch	pro Portion	31.00

### Paella

Reis mit Gemüse und Safran	vegan	pro Portion	21.00
mit Pouletschenkel	Fleisch	pro Portion	26.00
mit Meeresfrüchten	Fisch	pro Portion	30.00

### Bami Goreng

Nudelgericht mit Gemüse und Sojasauce	vegan	pro Portion	23.00
mit Pouletspiesschen in Kokosmarinade	Fleisch	pro Portion	29.00

### Eritreisches Buffet

Alija (Gemüsegericht mit Kartoffeln), Zigni (Rindfleischragout mit Chilli-Paste), Roter Linseneintopf, Reis und Imbasha-Brot	Fleisch	pro Portion	35.00
---	---------	-------------	-------

### Rotes Thai Curry

Rotes Curry mit Kokosmilch, Auberginen, Schalotten, Mini-Mais, Thai Basilikum, Cashew-Nüssen dazu Jasminreis	vegan	pro Portion	27.00
--	-------	-------------	-------

### **Moussaka**

Griechischer Auberginen-Auflauf mit Zucchetti, Feta und Kartoffeln	<b>vegi</b>	pro Portion	23.00
---	-------------	-------------	-------

### **Äplermagronen**

Überbackene Magronen mit Karoffeln, Rahm, Röstzwiebeln dazu Apfelmus	<b>vegi</b>	pro Portion	27.00
--	-------------	-------------	-------

### **Hackbraten**

Kalbshackbraten an Rotweinjus, dazu Schmorgemüse und Kartoffelgratin	<b>Fleisch</b>	pro Portion	32.00
---	----------------	-------------	-------

### **Indisches Buffet**

Basmatireis, Auberginencurry, Spinat mit Kokos, Kartoffelcurry, Linsendal, Papadams, Joghurtsauce, Kokos-Chili und Indischer Tee (Chai)	<b>vegi</b>	pro Portion	40.00
mit Pouletcurry	<b>Fleisch</b>	pro Portion	47.00
mit Fischcurry	<b>Fisch</b>	pro Portion	47.00
mit Lammcurry	<b>Fleisch</b>	pro Portion	47.00

## Desserts

### Mousse und Crèmes

Fruchtmousse	vegi *	Minitumbler	4.50
Schokoladenmousse	vegi	Minitumbler	4.50
Beeren-Mascarponen-Mousse	vegi	Minitumbler	4.50
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	vegi	Minitumbler	4.50

### Paprika-Spezialitäten

Baklava mit Wallnussfüllung	vegi	pro Stück	3.80
Cupavac (Biskuit im Schoggi-Kokosmantel)	vegi	pro Stück	3.80
Apfel-Tarte « Paprika-Style »	vegi	pro Stück	4.80
Special « Paprika » Cookies	vegi	pro Portion	4.80
Tiramisu	vegi	pro Portion	5.50

### Gebäck und Kuchen

Brownies	vegi	pro Stück	3.50
Mini-Berliner	vegi	pro Stück	3.30
Schokoladencake	vegi	pro Stück	3.80
Zitronencake	vegi	pro Stück	3.80
Beerencake	vegan	pro Stück	4.10

### Friandise

Sablés	vegi	Portion à 100 g	5.00
Mandelplätzchen	vegi	pro Stück	3.20

### Früchte

Früchtespiesschen	vegan	pro Stück	3.90
Früchtekorb (ab 10 Personen)	vegan	pro Person	2.00

\* nach Wunsch vegan





# Getränke

## Kaffee, Tee

Kaffee		pro Tasse	3.50
Espresso		pro Tasse	3.50
Filterkaffee		1 Liter	13.00
Tee		pro Tasse	2.50

## Säfte

Biomost		1 Liter	8.50
Orangensaft		1 Liter	8.50

## Softdrinks

Mineralwasser ohne Kohlensäure		1.5 Liter	7.50
Mineralwasser mit Kohlensäure		1.5 Liter	7.50
Hausgemachter Ice Tea		1.5 Liter	9.80
Hausgemachte Limonade		1.5 Liter	9.80
Softdrinks, nach Wahl		1.5 Liter	7.50

## Biere

Turbinenbräu Gold Sprint	5.2% vol.	33 cl	5.50
Turbinenbräu Rekord	5.0% vol.	33 cl	5.50
Appenzeller Bier Vollmond	5.2% vol.	33 cl	5.80
Appenzeller Bier Leermond	alkoholfrei	33 cl	5.80

## Bowle

Früchtebowle ohne Alkohol		1 Liter	27.00
Früchtebowle mit Alkohol		1 Liter	37.00
Glühwein ohne Alkohol		1 Liter	27.00
Glühwein mit Alkohol		1 Liter	37.00



# Weine

## **Weissweine**

Château d'Allaman blanc, Chasselas, La Côte / CH	12.0 % vol.	75 cl	24.00
AKKURAT, RxS u. Pinot Noir, Staatskellerei Zürich / CH	12.5 % vol.	75 cl	26.00
St.Saphorin La Redoute AOC, Chasselas, Lavaux / CH	12.5 % vol.	75 cl	28.00
Terre Alte Bianco die Merlot DOC, Mendrisio / CH	12.5 % vol.	75 cl	28.00
Langhe Arneis, DOC, Piemont / IT	13.0 % vol.	75 cl	31.00
Bosco del Merlo, Sauvignon Blanc, Turriano DOC, Friaul / IT	13.0 % vol.	75 cl	36.00
Bodega Diez Siglos de Verdejo, Rueda / ES	13.0 % vol.	75 cl	24.00

## **Rotweine**

AKKURAT, Pinot Noir, Staatskellerei Zürich / CH	12.5 % vol.	75 cl	26.00
Selezione d'Ottobre, Merlot AOC, Tessin / CH	12.5 % vol.	75 cl	29.00
Malans, Pinot Noir, Graubünden AOC / CH	13.5 % vol.	75 cl	34.50
Torbæ Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Veneto / IT	13.5 % vol.	75 cl	31.00
Regaleali Rosso Nero D'avola, Tasca d'Almerita, Sizilien / IT	13.5 % vol.	75 cl	24.00
Rioja Crianza Solabal, Tempranillo / ES	14.0 % vol.	75 cl	25.00
Martín Berdugo Crianza Ribera del Duero, DO / ES	14.5 % vol.	75 cl	32.00

## **Schaumweine**

Champagne Roger Coulon Brut, Heri-Hodie, Champagne / FR	12.0 % vol.	75 cl	54.00
Prosecco Sant' Alberto BRUT Ruggeri Valdobbiadene DOC, Veneto / IT	11.0 % vol.	75 cl	24.00
Prosecco DRY Cartizze Ruggeri Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze, Veneto / IT	11.5 % vol.	75 cl	30.00

## Weitere Kosten

### Transport pro Fahrt

Stadt Zürich	80.00
Kanton Zürich	90.00–115.00
Ausserkantonal	125.00–170.00

Sie können Ihre Bestellung auch bei uns abholen.

### Personal

Servicemitarbeitende		
bis 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	75.00

### Gedecke

Tischvlies	pro Laufmeter	4.90
Cocktailservietten	pro Stück	0.60
Papierservietten gross	pro Stück	0.80
Stoffservietten	pro Stück	3.80
Stofftischtücher	pro Stück	15.00
Besteck	pro Stück	0.60
Gläser	pro Glas	1.10
Speisegeschirr	pro Stück	1.10
Kaffee- oder Teegeschirr	pro Set	2.00
Einweggeschirr	pro Stück	1.00
Champagnerkübel	pro Stück	10.00
Eis	pro Kilo	3.00

**Mobiliar und Geräte**

Stehtische (Ø 60 cm)	pro Stück	27.00
Buffettische	pro Stück	27.00
Hussen für Stehtische	pro Stück	16.00
Gas-Grill inklusive Gasflasche	pro Stück	108.00
Nespresso-Kaffeemaschine (bis zu 30 Personen)	Pauschal	35.00
REPA-Kaffeemaschine (ab 30 Personen)	Pauschal	100.00

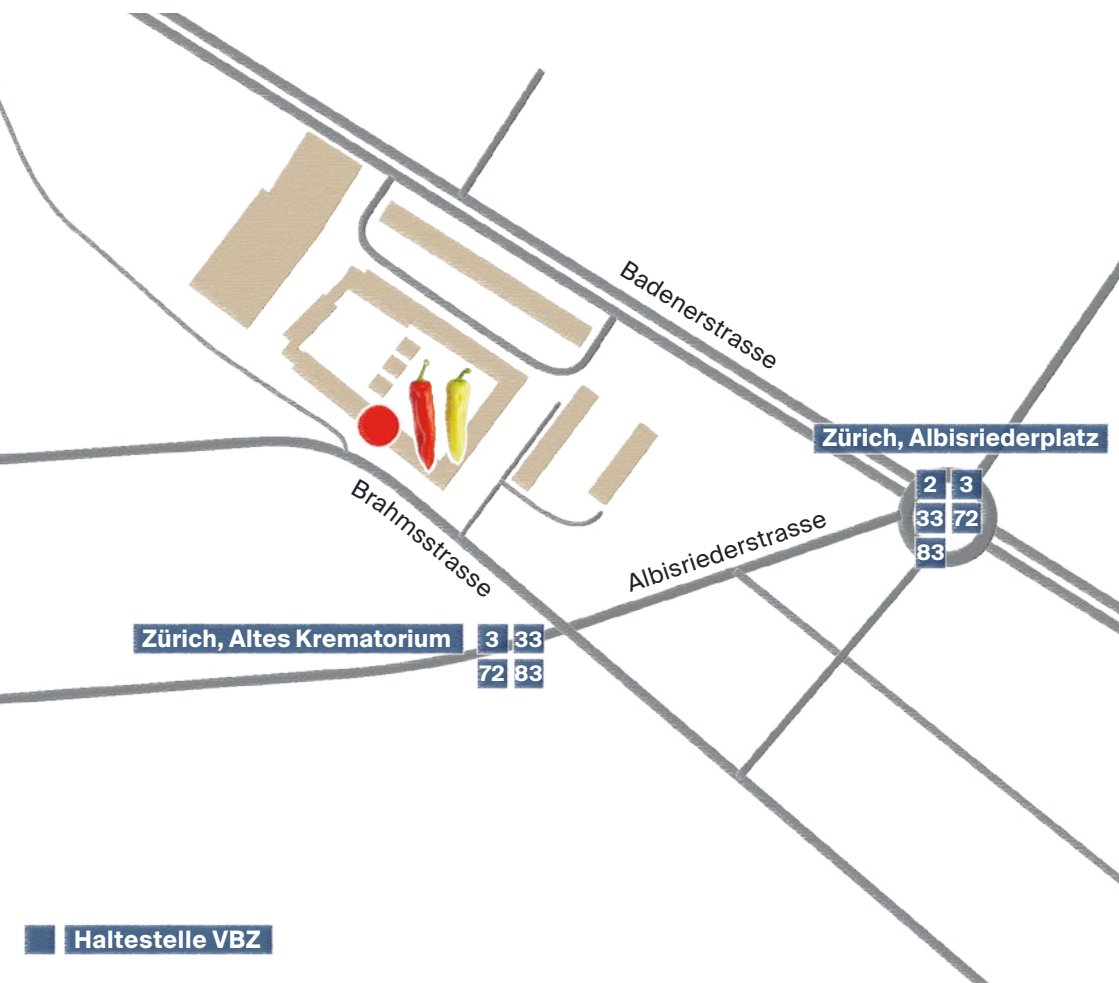
**Diverses**

Teelichter inklusive Rechaudkerzen	pro Stück	0.80
Aschenbecher	pro Stück	1.00

**Individuelle Dekoration gerne auf Anfrage.**

## Paprika Restaurant

Unser Restaurant in der Nähe vom Albiesriederplatz ist für Sie von **Montag bis Freitag von 9.00 bis 16.00 Uhr** geöffnet. Zwischen 11.30 und 13.30 Uhr verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus verschiedenen Ländern. Die Menüs sind abwechslungsreich und werden täglich mit frischen Produkten zubereitet.



## Kontakt

Paprika – Restaurant und Catering  
Brahmsstrasse 22  
8003 Zürich

Tel. 044 415 60 60  
[paprika@aoz.ch](mailto:paprika@aoz.ch)  
[www.aoz.ch/paprika](http://www.aoz.ch/paprika)

### **Öffnungszeiten Büro**

Montag bis Freitag, von 8.30 – 16.00 Uhr









**Paprika – Restaurant und Catering** ist ein Integrationsprogramm der **AOZ**.