

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

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

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

Blätterteiggebäck

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

Mediterrane Häppchen

Pflaumen mit Baumnußkern im Speckmantel	Fleisch	pro Stück	3.10
Parmesan-Olivenspiesschen mariniert	vegi	pro Stück	3.10
Crêpes Röllchen mit Schinkenmousse	Fleisch	pro Stück	3.50
Crêpes Röllchen mit Frischkäse und Sprossen	vegi	pro Stück	3.50
Crêpes Röllchen mit Rauchlachsmousse	Fisch	pro Stück	3.80
Arancini Safran-Risottokugeln mit Mozzarellakern	vegi	pro Stück	3.50
Pouletröllchen mit Senf und Salbei	Fleisch	pro Stück	4.20
Dörrotomaten-Focaccia gefüllt mit Oliven-Frischkäsecreme	vegi*	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
Avocado-creme	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	vegan	Portion à 50g	3.20
Peperoniröllchen mit Pfefferminze	vegan	pro Stück	3.20
Auberginenröllchen mit Baumnußkern, in Honig und Essig mariniert	vegi	pro Stück	3.20
Champignon gefüllt mit Pesto und Pinienkernen	vegan	pro Stück	3.20
Zucchini gefüllt mit Ricotta, Parmesan und Basilikum	vegi	pro Stück	3.20
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen	vegi	pro Stück	4.50
Crevettenspiesschen mariniert mit Knoblauch	Fisch	pro Stück	4.80
Chorizo (pikante spanische Schweinswurst)	Fleisch	pro Portion	4.20
Getrocknete Tomaten	vegan	pro Portion	3.80
Mini-Pita-Sandwich mit Poulet-Harissa	Fleisch	pro Stück	6.50
Mini-Pita-Sandwich mit Grillgemüse und Humus	vegan	pro Stück	6.50

Mezze

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

* nach Wunsch vegan



Salate

Salatvariationen – schüsselfertig zubereitet

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

* nach Wunsch vegan



Suppen / Brot

Suppen

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

Brot

Hausgemachte Brötchen	vegan	pro Stück	2.50
Thymianbrötchen	vegan	pro Stück	2.50
Hausgemachtes Rustico Baguette	vegan	10 Scheiben	8.50



Hauptspeisen

Afghanischer Reis

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

Arabischer Reis

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

Exotischer Reis

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

Ingwer-Mandelreis

Basmatireis, Wildreis, Ingwer, Karotten, Brokkoli, Erbsen, dazu Zitronensauce mit Pouletwürfeln	vegan	pro Portion	23.00
mit marinierten Fischfilets	Fleisch	pro Portion	29.00
	Fleisch	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	vegi	pro Portion	23.00
---	-------------	-------------	-------

Äplermagronen

Überbackene Magronen mit Karoffeln, Rahm, Röstzwiebeln dazu Apfelmus	vegi	pro Portion	27.00
--	-------------	-------------	-------

Hackbraten

Kalbshackbraten an Rotweinjus, dazu Schmorgemüse und Kartoffelgratin	Fleisch	pro Portion	32.00
---	----------------	-------------	-------

Indisches Buffet

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

Desserts

Mousse und Crèmes

Fruchtmousse	vegi *	Minitumbler	4.50
Schokoladenmousse	vegi	Minitumbler	4.50
Beeren-Mascarpone-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
Torbae 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

Möbiliar 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

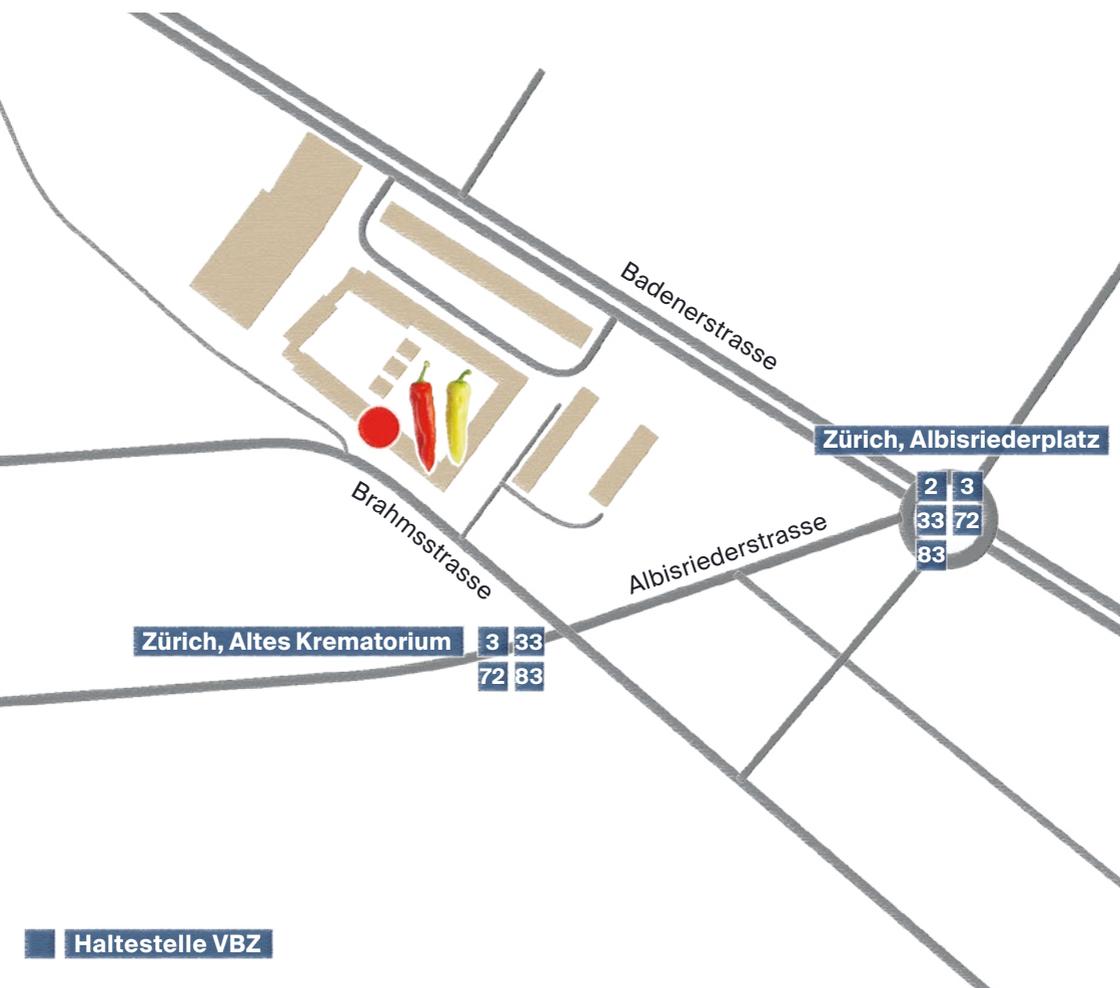
Diverses

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
www.aoz.ch/paprika

Öffnungszeiten Büro

Montag bis Freitag, von 8.30 – 16.00 Uhr







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