

Catering Angebote

(Stand: Januar 2026)

Vom Mittagstisch bis zum Gala Abendmenü – Lassen Sie sich von uns verwöhnen

Herzlich willkommen in der Stiftung Amalie Widmer.
Wir freuen uns, Ihren Anlass gestalten zu dürfen.



Für Fragen und Reservationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Dienstleistungszentrum:

T +41 4 336 44 44

empfang@sawh.ch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Inhaltsverzeichnis

CANAPÉS	3
FINGERFOOD	3
BUFFETIDEEN	4
RENT A COOK	5
MITTAGSTISCH-CATERING	5
INFORMATIONEN UND KONDITIONEN	6
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AGB	7

Canapés

Unsere Canapés können wahlweise mit Ruch-, Toast-, Vollkorn-, Sauerteigbrot oder Pumpernickel ausgewählt werden.

• Mit Roastbeef, Cornichons, Tomate und Sauce Tatar	CHF	5.50/Stück	
• Mit Rauchlachs, Meerrettich, Dill und Kaper	CHF	5.50/Stück	
• Mit Frischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Petersilie	CHF	5.00/Stück	
• Mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto	CHF	5.00/Stück	
• Mit Parmaschinken, Gantaloue Melone und Minze	CHF	5.50/Stück	
• Mit Chorizzo, eingelegter Paprika, Kapernapfel und Kresse	CHF	5.00/Stück	
• Mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich und Forellenkaviar	CHF	4.50/Stück	
• Mit Bündnerfleisch, Baumnuss und Melone	CHF	5.50/Stück	
• Mit Appenzeller Käse, Trauben und Kapuzinerkresse	CHF	5.00/Stück	
• Mit Entenleber-Terrine, schwarzen Nüssen und Aprikose	CHF	6.50/Stück	
• Mit Tomatentatar, Basilikum, und Olivencrumble	CHF	4.50/Stück	 
• Mit geräuchertem Aal, Dörripflaume und Dill	CHF	6.50/Stück	
• Mit Emmentaler Käse, Haselnuss und Himbeeren	CHF	4.50/Stück	

Fingerfood

Fingerfood liefern wir Ihnen ab 10 Personen und 5 verschiedenen zur Auswahl:

Herzhaftes:

• Tomato-Mozzarella-Spiess mit Basilikum Pesto	CHF	3.50/Stück	
• Taboulé-Salat im Glas mit frischer Minze	CHF	3.50/Stück	 
• Rauch-Aal im mini Pitabrot mit Dörzwetschge	CHF	4.50/Stück	
• Mini Pastrami-Sandwich mit Röstzwiebeln	CHF	3.50/Stück	
• Auberginen-Kaviar marokkanisch mit Koriander	CHF	3.50/Stück	 
• Frischkäsepraliné auf Pumpernickel und Gurken-Relish	CHF	3.00/Stück	
• Tatar vom hausgeräucherten Lachs im Hörnchen mit Wachtel Ei	CHF	4.50/Stück	
• Rindfleischsalat pikant im Glas mit Gemüse	CHF	4.50/Stück	
• Geflügel-Currysalat in der Schale	CHF	4.00/Stück	
• Rosa Roastbeef auf Steinofenbaguette mit Sauce Tartar	CHF	5.00/Stück	
• Riesengarnele mit Cherrytomate am Spiess	CHF	5.50/Stück	
• Gemüse-Sticks im Glas mit Frischkäse	CHF	3.50/Stück	
• Asiatischer Glasnudelsalat mit Thunfischpraliné, Koriandercrème	CHF	5.00/Stück	
• Orientalischer Bulgur mit Rosinen und rosa Entenbrust	CHF	5.00/Stück	
• Antipastisalat mit Ziegenkäse	CHF	4.50/Stück	
• Vitello tonnato mit Kapern auf Brot	CHF	5.50/Stück	
• Chicken-Satay mit Chilidipp	CHF	4.50/Stück	
• Crostini mit Bergkäse und Kernöl	CHF	4.00/Stück	
• Bruschetta im Glas mit Brotchip	CHF	4.00/Stück	 
• Kleine vegetarische Frühlingsrolle mit Chili-Dipp	CHF	2.50/Stück	 

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Süsses:

• Pannacotta mit Bourbon Vanille und Himbeer-Mark	CHF	5.50/Stück
• Schwarzwälder Torte im Glas	CHF	5.50/Stück
• Topfencrème mit Aprikosen und Kürbiskerncrunch	CHF	4.50/Stück
• Schokoladentarte mit Brombeeren	CHF	5.50/Stück
• Gebrannte Crème im Glas	CHF	4.50/Stück
• Cheesecake mit Amarenakirschen	CHF	4.50/Stück
• Tiramisù mit Früchten der Saison	CHF	5.00/Stück
• Mini Petit fours (3 Stück p.P.)	CHF	2.50/Stück
• Mini Macarons Sélection (3 Stück p.P.)	CHF	1.50/Stück

Buffetideen

Vorschlag I. CHF 48.00/Person

Bündner Gerstensuppe
 Salatbuffet (6 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing, gerösteten Nüssen und Croutons
 Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
 Gewürzter Schweinehalsbraten mit Bratenjus, zweierlei Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
 Melonensalat mit Maraschino und Minze

Vorschlag II. CHF 65.00/Person

Selleriecremesuppe mit Schnittlauch
 Salatbuffet (6 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing, gerösteten Nüssen und Croutons
 Verschiedene Sorten aufgeschnittenes Baguette
 Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade
 Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
 Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahmsauce auf Peperoni-Gemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln
 Panna Cotta mit Himbeermark
 Mousse aux Chocolat mit Brombeeren

Vorschlag III.

CHF 94.00/Person

Rüebli-Ingwersuppe mit Creme Fraîche
Salatbuffet (8 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing, gerösteten Nüssen und Croutons
Verschiedene Sorten aufgeschnittenes Baguette
Parmaschinken mit Gantaloup Melone, Minze und Feigen
Shrimpsalat mit Curry und Gemüse
Büffelmozzarella mit Tomaten „Melange“, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Geräucherte Fischplatte (Lachs, Forelle, Makrele) mit Sahnemeerrettich und Dill
Kalbsschulterbraten niedergegart in Champignonsauce mit zweierlei Gemüse der Saison, Kräuterkartoffeln
Pavé vom Zanderfilet, Pommery Senf Sauce, Buntes Gemüse, Basmati-Duftreis
Zitronentarte mit Crème Chantilli
Gebrannte Crème im Glas mit frischen Beeren
Exotischer, frischer Obstsalat

Rent a Cook

Es brutzelt und zischt, der Koch wechselt flink zwischen den verschiedenen Pfannen hin und her und der Duft nach gutem Essen erfüllt den Raum. Falls Ihre Augen bei dieser Vorstellung zu leuchten beginnen, empfehlen wir dieses Package für Sie:

Einkauf der Lebensmittel / Zubereiten des Wunschmenüs / servieren und präsentieren der Speisen /
Reinigung der Küche / zweiter Koch ab 10 Personen / zusätzliches Personal optional verfügbar /
Preise können je nach Saisonalität und Menu variieren.

Wir sorgen für jeden Anlass, als ob es unser eigener wäre und bieten Ihnen und Ihren Gästen ein exquisites, kulinarisches Erlebnis auf Restaurantniveau sowie ein makellooses, richtungsweisendes Event mit Liebe zum Detail.

Mittagstisch-Catering

Wir beliefern Sie gerne mit unserem frischen Mittagstisch ab 15 Personen. Unsere Mittagsmenüs sind täglich wechselnd. Auswahl und Preise auf Anfrage.



Informationen und Konditionen

1. Provisorische Reservation:

Provisorische Reservationen werden bis maximal 3 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

2. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit:

Sollte sich die Anzahl der Gäste verändern oder die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung verschieben, so bitten wir Sie dringend um eine Benachrichtigung. Die definitive Anzahl der Gäste geben Sie uns bitte spätestens 5 Tage vor dem Anlass bekannt. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.

3. Lieferungen:

Lieferungen innerhalb der Gemeinde Horgen und Oberrieden: pauschal 15.00 CHF. Lieferungen ausserhalb der Gemeinde Horgen und Oberrieden: pro angefangene Stunde und Mitarbeiter 20.00 CHF + 1.50 CHF pro gefahrenen Kilometer.

4. Vegetarier, Veganer und Allergiker:

Auf Wunsch bereiten wir spezielle Gerichte für Vegetarier, Veganer oder Allergiker zu.

5. Material und Mobiliar:

Zusätzlich benötigtes Material und Mobiliar wird nach Aufwand verrechnet.

6. Preise:

Alle Preise werden in CHF, inklusive der gesetzlichen MwSt. aufgeführt.

Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche sind nicht im Menüpreis inbegriffen.

Mitarbeiterkosten werden ggf. zusätzlich berechnet. Ab Mitternacht wird ein Zuschlag fällig.



Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehungen zwischen dem Organisator einer Veranstaltung (nachfolgend „Auftraggeber“ genannt) und dem Catering-Service der Stiftung Amalie Widmer, 8810 Horgen (nachfolgend „Catering-Service“ genannt). Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten neben den Bestimmungen, die der Catering-Service mit dem Auftraggeber speziell abgeschlossen hat. Sie beruhen auf Schweizer Recht und gelten auch im internationalen Verhältnis. Im Übrigen gelangt, wo ein Punkt weder durch die besonderen Vertragsbestimmungen noch durch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen geregelt ist, das schweizerische Obligationenrecht zur Anwendung. Sollte eine Bestimmung des Vertrages oder der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so bleibt die Rechtswirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.

1. Vertragsabschluss

Der Vertrag (nachfolgend „Veranstaltungsvertrag“ genannt) kommt durch die schriftliche Bestätigung der Offerte zustande. Spätere Änderungen und Ergänzungen haben schriftlich zu erfolgen.

2. Leistungen des Catering-Services

Die konkreten Leistungen des Catering-Services richten sich nach dem Veranstaltungsvertrag. In diesem werden insbesondere Beginn und Ende der Veranstaltung sowie die im Einzelnen vom Catering-Service zu erbringenden Leistungen umschrieben.

3. Anmeldung

Bis spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung muss der Auftraggeber dem Catering-Service die endgültige Teilnehmerzahl bekannt geben.

4. Preise und Zahlungsmodalitäten

Die Preise für die vom Catering-Service zu erbringenden Leistungen ergeben sich aus dem Veranstaltungsvertrag. Sämtliche Leistungen des Catering-Services werden über den Auftraggeber abgerechnet, soweit nicht bezüglich sämtlicher oder einzelner Leistungen (beispielsweise Extras) ausdrücklich individuelle Direktzahlung durch die Teilnehmer vereinbart worden ist. Die Zahlung hat innert 30 Tagen nach Erhalt der Abrechnung zu erfolgen. Der Catering-Service behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine angemessene Anzahlung zu verlangen. Gegebenenfalls ist die Anzahlung innert zehn Tagen nach Abschluss des Vertrages zu leisten. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann der Catering-Service nach erfolglosem Verstreichen einer kurzen Nachfrist von fünf Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziffer 5 und 6 genannten Annullationskosten verlangen.

5. Annullationsbedingungen

Abrechnungsgrundlage bildet die tatsächliche, mindestens jedoch die im Sinne von Ziffer 4 spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung vom Auftraggeber zu nennende endgültige Teilnehmerzahl.

- bis 30 Tage vor Veranstaltung nur die entstandenen Fixkosten werden berechnet
- 29 bis 20 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 10 % des kalkulierten Auftrages
- 19 bis 7 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 20 % des kalkulierten Auftrages
- 6 bis 0 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 30 % des kalkulierten Auftrages



6. Zeitplan und Informationspflichten

Der vereinbarte Zeitplan ist durch beide Parteien sorgfältig einzuhalten. Versäumt es der Auftraggeber, dem Catering-Service die notwendigen Informationen vertragsgemäss mitzuteilen, kann eine korrekte Durchführung des Anlasses nicht gewährleistet werden. Der Auftraggeber hat den Catering-Service über alle wichtigen Umstände zu informieren, insbesondere über solche, die den Betrieb und/oder andere Gäste betreffen können.

7. Haftung des Catering-Services

Der Catering-Service haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen für die vertragsgemässe Erfüllung des Vertrages, wobei die Haftung für leichtes Verschulden wegbedungen wird. Der Catering-Service lehnt jede Haftung ab bei nicht durch ihn verschuldeten Schäden in der Veranstaltungskette sowie für Mangelfolgeschäden. Der Catering-Service lehnt insbesondere jede Haftung für den Verlust und die Beschädigung der vom Veranstalter eingebrachten Gegenstände sowie für Diebstahl und Beschädigung von Kleidern und von mitgebrachten Gegenständen der Veranstaltungsteilnehmer ab.

8. Anwendbares Recht

Auf diesen Vertrag findet ausschliesslich Schweizerisches Recht Anwendung.

9. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist 8810 Horgen.

10. Datenschutz

Unsere Datenschutzerklärung entnehmen Sie bitte der Homepage www.sawh.ch