

TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

ANGEBOT

6. März bis
4. Juni 2025



Vegetarisches & veganes Restaurant | Bar | Take-Away | Catering
Aarau | Basel | Bern | Luzern | St. Gallen | Winterthur | Zug | Zürich
catering@tibits.ch | 044 250 69 56 | www.tibits.ch | [f](#) [ig](#) [at](#) [yt](#)

tibits Catering Angebot

März - Juni 2025

tibits



TIBITS

FRISCH, REGIONAL, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS.

Bei tibits steht Genuss im Zentrum: Wir legen grossen Wert auf saisonale, regionale und nachhaltige Zutaten. Zudem kochen wir mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe. Bei uns gibt es verschiedene hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. **Mittlerweile ist sogar über 90 Prozent von unserem Angebot rein pflanzlich.** Die Gerichte werden am Tag eurer Veranstaltung frisch und im nächstgelegenen tibits Restaurant sorgfältig zubereitet.

TIBITS CATERING

Überrascht eure Gäste mit feinen kalten und warmen tibits Leckerbissen vom Buffet, frisch gepressten Vitaminsäften und genussvollen Dessertvariationen. Wir stellen euch aus dem reichhaltigen Angebot euer persönliches Buffet für einen Apéro, eine leichte oder eine volle Mahlzeit zusammen.

Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.- exklusive Lieferkosten.

Für kleinere Gruppen beachten Sie gerne unsere Packages und Optionen auf Seite 7.

WIE FUNKTIONIERT ES?

tibits kommt zu euch nach Hause, in euren Meeting Raum oder in eure Waldhütte. Feste aller Art vom einfachen Picknick bis zur Hochzeitsfeier bereichern wir mit unseren Leckereien. Wir liefern die Gerichte heiss zu eurem Anlass; Schöpfbesteck, elektrische Heizplatten und eine Menükarte mit den Allergenen werden mitgeliefert. Mit ein paar wenigen Handgriffen steht euer persönliches tibits Buffet für eure Gäste bereit.

Auf Wunsch sind wir gerne auch mit unserem Team vor Ort und übernehmen das Einrichten des Buffets und die Betreuung vor Ort. Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

WIE BESTELLE ICH?

Bestellen könnt ihr gleich online mit unserem [Anfrageformular](#).

Anschliessend senden wir euch per E-Mail eine unverbindliche Offerte, welche natürlich noch beliebig an euer Fest angepasst werden kann.

Von Montag bis Freitag sind wir auch telefonisch erreichbar und helfen euch gerne, euren Anlass zu planen: 044 250 69 56.

Bestellungen sind, sofern wir genügend Kapazität haben, grundsätzlich bis zu 5 Arbeitstage im Voraus möglich.

EVENTS IM TIBITS

Ihr plant einen Anlass bei uns im tibits?

Unsere Seminar- und Banketträume in St. Gallen, das Blumenzimmer in Luzern, das Kreativ-Atelier und das Blumenzimmer in Zürich eignen sich perfekt für Meetings, Seminare oder auch ganz individuelle Anlässe.

Weitere Infos unter:

[Eventräume](#)

KONTAKT

catering@tibits.ch

www.tibits.ch/catering

044 250 69 56





SALATE & ANTIPASTI

- **Ayayay** - pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu, Soja-Mandel-Drink & Kala Namak
- **Artischocken-Antipasti** mit Oregano (Mai)
- **Cerignola-Oliven** mit frischer Petersilie (nur kleine Schale) (März)
- **Datterini-Pasta-Salat** mit frischem Basilikum (April-Mai)
- **Kisir** Bulgur, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Granatapfelkerne, leicht scharf (April-Mai)
- **Power Greens** Broccoli, Cocobohnen & Sojabohnen an Chili-Frucht-Dressing, mittelscharf

kleine Schale 700 g **33.00**
Schale 1500 g **66.00**

- **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander
- **Marokkanischer Hummus** mit Salzzitronen, Sesam und Zahtar
- **Indisches Dal** mit roten Linsen, Tomaten & Koriander
- **Orecchiette Salat** mit Bio-Tofu, Oliven & Tomaten (März)
- **Orientalischer Couscous-Salat** mit Kichererbsen & Sultaninen (März)
- **tibits Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

kleine Schale 700 g **28.00**
Schale 1500 g **56.00**

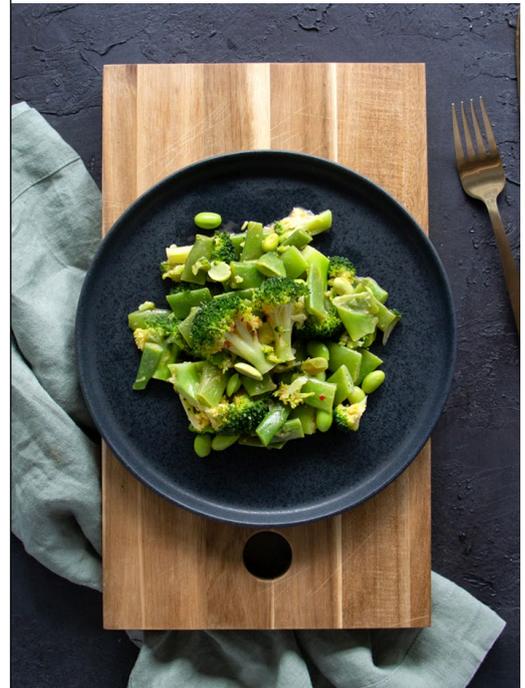
- **Cole Slaw Salat** mit Weisskabis & Karotten
- **Gurken** mit frischem Dill - roh & nature
- **Kartoffelsalat à la française** mit frischem Schnittlauch & Petersilie
- **Rüebli-salat** nach tibits Geheimrezept

kleine Schale 700 g **23.00**
Schale 1500 g **46.00**

- **Im Weckglas** Indisches Dal / Kisir / Orientalischer Couscous-Salat / Rüebli-Meerrettich-Mousse / Olivenmix / Marokkanischer Hummus / tibits Nussmischung

nach Wahl, je Weckglas **4.50 / 5.50**

mmmm...



SANDWICHES

- **Black Teff Burger Hälfte** **5.50**
aus Soja- und Weizenprotein, Kidneybohnen & Champignons, mit veganer Cocktailsauce, Tomaten & Zwiebeln
- **Kebab Sandwich Hälfte** **5.50**
Focacciabrot mit Kebabseitan & veganer Cocktailsauce
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse-Sandwich** **6.80**
im glutenfreien Körnerbrot, mit Radieslisprossen
- **Schnitzelbrot Hälfte** **5.50**
aus Weizen- und Sojaprotein, mit hausgemachter Cocktailsauce



WARMER SNACKS

- **Auberginen-Tätschli** ca. 15 Stk.
mit Minze
- **Buffalo Blumenkohl** 1 kg
- **Calzone Piccolo** ca. 15 Stk.
mit Champignons, Tomaten & Basilikum, mittelscharf
- **Falafel** ca. 50 Stk.
knusprige Kichererbsenbällchen nach Hausrezept
- **Frühlingsrollen** ca. 20 Stk.
mit frischem Gemüse & Sesamöl
- **Gözleme** ca. 15 Stk.
mit Greek-Style-Tofu an einer Marinade aus fermentierten Cashews, Petersilie & Tomatenpesto
- **Jalapeños** ca. 25 Stk.
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten, mild
- **Kachori** ca. 20 Stk.
indische Teigtaschen mit Erbsen & Peperoni
- **Onion Rings** 1 kg
süßliche Zwiebelringe im Bierteig
- **Samosas** ca. 15 Stk.
indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Curryblättern, leicht scharf
- **Spinat-Quinoa Tätschli** ca. 20 Stk.
mit Kartoffeln & Muskatnuss

je **50.00**

PASSENDE DIPS

- **Buffalosauce** mit veganer Mayonnaise, Sambal Oelek & Cayenne Pfeffer, mittelscharf
- **Cocktailsauce** nach Hausrezept
- **Mango-Apfel-Chutney**
mit Zimt & Koriander, scharf
- **Sweet-Chili-Sauce mit Peperoncini**
mittelscharf
- **Tzatziki** mit Cashew-Yo von New Roots, Zitronen, Dill, Zwiebeln & Knoblauch
- **Zimt-Harissa** hausgemacht mit frischem Koriander, scharf

kleine Portion 300 g **15.00**

Portion 600 g **30.00**



WARMER LECKERBISSEN

Das Catering richtet sich nach dem Angebot in den tibits Restaurants. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und wechseln täglich. Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte mit einer Auswahl an warmen Gerichten zusammen.



UNSERE AKTUELLE AUSWAHL

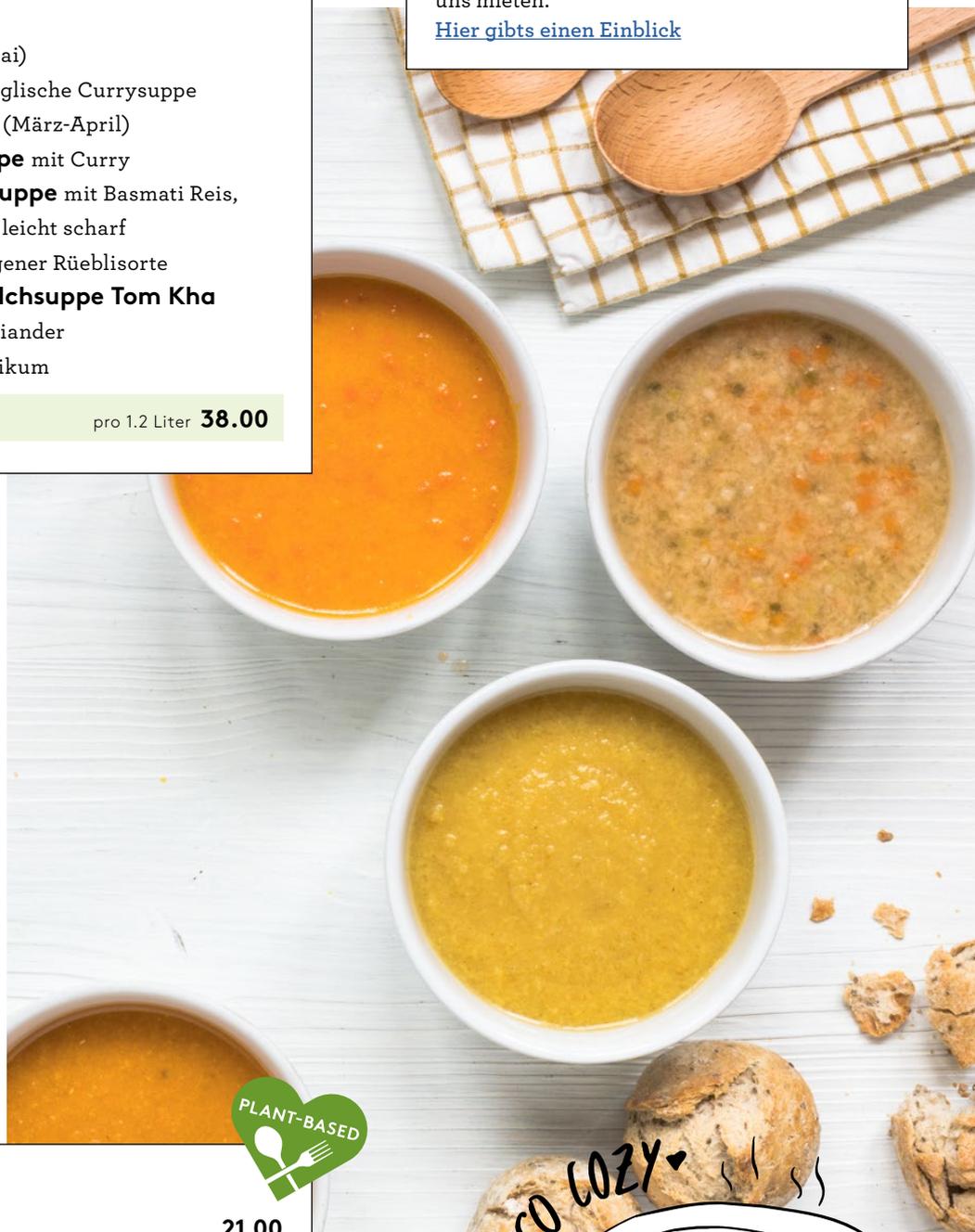
- **Broccolisuppe**
- **Erbsensuppe** mit Pfefferminze
- **Frühlingsminestrone**
- **Grüne Spargelsuppe** (Mai)
- **Mulligatawny Suppe** englische Currysuppe mit Äpfeln & Linsen, scharf (März-April)
- **Pastinaken-Kokos-Suppe** mit Curry
- **Pikante Zitronengras Suppe** mit Basmati Reis, Kokosnussmilch & Ananas, leicht scharf
- **Rüblisuppe** aus tibits eigener Rüblisorte
- **Thailändische Kokosmilchsuppe Tom Kha** garniert mit Tomaten & Koriander
- **Tomatensuppe** mit Basilikum

pro 1.2 Liter **38.00**

SUPPEN

Auch Suppen eignen sich ideal für unsere Caterings. Wir bieten die Möglichkeit, unsere Suppen heiss und fixfertig oder kalt in 1 Liter Flaschen abgefüllt zu liefern. Auf Wunsch können Sie (für einen Aufpreis von CHF 10.-) gerne auch Suppentopf und Schöpfkelle bei uns mieten.

[Hier gibts einen Einblick](#)



BROTE

- | | |
|--|--------------|
| ● Focaccia al Basilico | 21.00 |
| ● Focaccia mit Rauchsatz & Rosmarin | 21.00 |
| ● Focaccia mit Sesam & Paprika | 21.00 |
| ● Brötchen bio | 0.90 |
| ● Glutenfreie Brötchen bio | 0.90 |





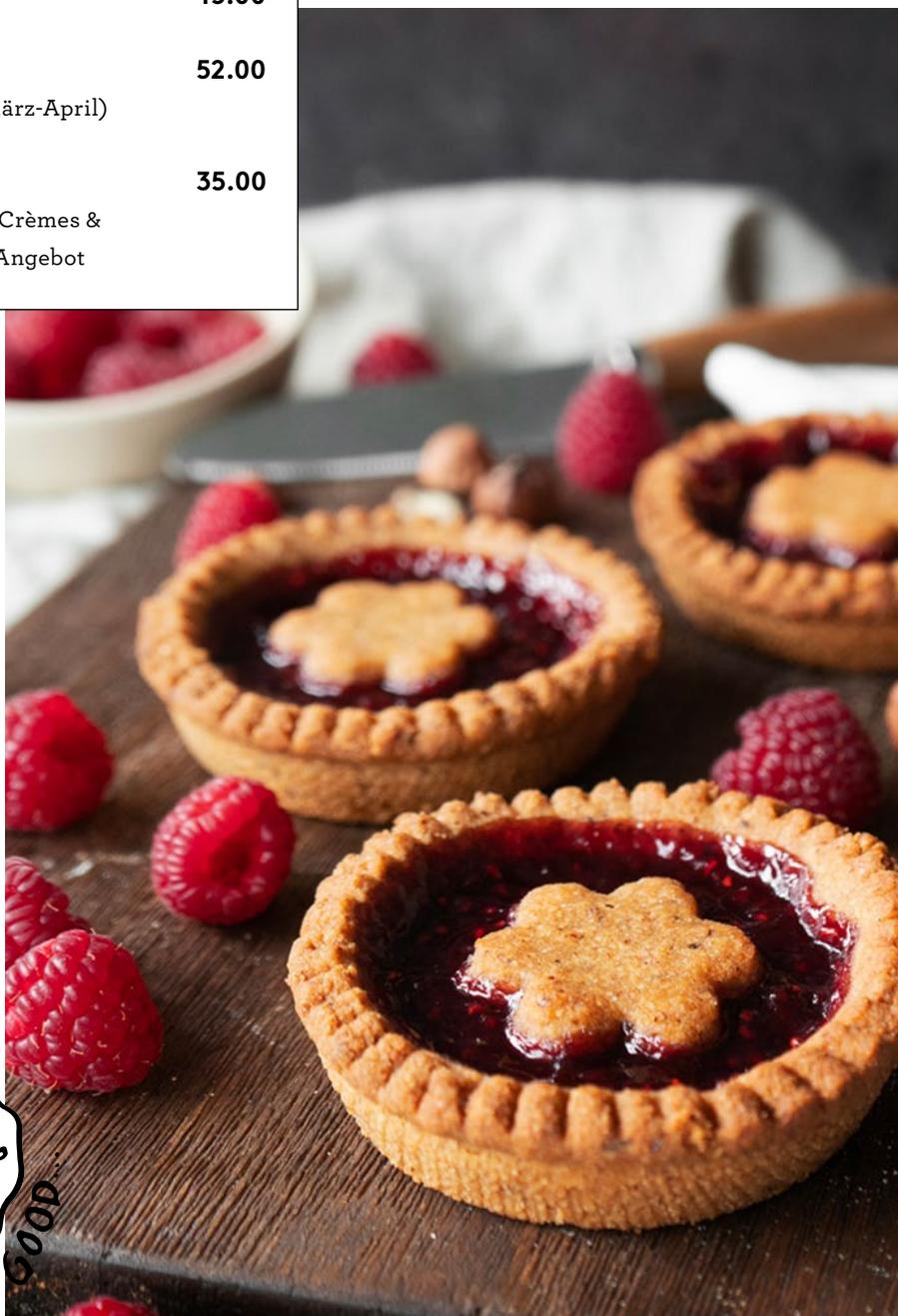
PATISSERIE & DESSERT

- **Amaretti** ohne Mehl, mit Mandeln 3.20
- **Brownie Viertel** mit Dinkelmehl & Baumüssen 1.10
- **Linzertörtli** aus glutenfreien Zutaten mit Haselnüssen 6.30
- **Mango-Passionsfrucht Gugelhöpfl** klein 3.20

- **Cinnamon Rolls** mit Zimt und Zucker (Mai-Juni) 3.80
- **Mandelstange** (März-April) 4.30
- **Rhabarber-Streusel Schnitte** 5.50
mit Dinkelmehl & Mandeln (Mai-Juni)
- **Schlorzi Törtli** Toggenburger Spezialität 6.30
aus Dinkelmehl, mit Dörrfrüchten & Obstbrand (März-April)

- **Rüebli Kuchen** 52.00
aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln (Mai-Juni)
- **Schoggi-Bananen Kuchen** 45.00
mit Dinkelmehl & Mandeln (Mai-Juni)
- **Zwetschgen-Zimt Kuchen** 52.00
aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln (März-April)

- **Fruchtsalat** 1kg 35.00
- **Tagesdesserts** saisonale Cheezecakes, Crèmes & weitere Spezialitäten nach wechselndem Angebot



PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

FRÜHLINGS-PACKAGE

Perfekt geeignet für 10-12 Personen.



KALTE GERICHTE

- **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander
- **Indisches Dal** mit roten Linsen, Tomaten & Koriander
- **Kartoffelsalat à la française** mit Schnittlauch & Petersilie
- **Rüblisalat** nach tibits Geheimrezept
- **tibits Brötli**

WARME GERICHTE

- **Täglich neu** nach Angebot am Buffet

DESSERT

- **Amaretti** ohne Mehl, mit Mandeln

- **INFO:** Die Auswahl und Mengen des saisonalen Packages können nicht geändert werden. Das Package wird fixfertig in unseren Schalen und danach in 2 Thermoboxen (40x60x30cm) vorbereitet.



159.00



129.00



APÉROPLATTEN

Perfekt geeignet für 10-12 Personen



PLATTE MEDITERRAN

- **Mini Pastetli** mit saisonaler Füllung
- **Blätterteigrolle** mit mediterraner Füllung
- **Soft White auf Hafer-Sesam Brötli** mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- **Sweet 'n' Sour Hackbällchen-Ananas-Spiess**
- **Kebab-Rolle**

PLATTE KLASSISCH

- **Tofu-Basilikum-Cherry-Tomaten-Spiess**
- **Tatar-Brötli** auf glutenfreiem Baguette
- **Gefüllte Tartelette** mit Rübli-Meerrettich-Mousse
- **Gefüllte Dattel mit Soft White** mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- **Antipasti-Gemüse-Spiess**

hier bestellen

- **INFO:** Die Auswahl und Mengen der Aperoplatten können nicht geändert werden.

CATERING ZUM SELBER SCHÖPFEN

Für kleinere Gruppen kann direkt im tibits Restaurant vom Buffet geschöpft und die gewünschte Anzahl von Gerichten frei zusammengestellt werden. Es ist also grundsätzlich in Ordnung, auch mehrere Schalen am Buffet zu schöpfen. Dabei profitieren Sie vom reduzierten Take-Away-Preis.



FRESH!



SOFTGETRÄNKE & ESSENZEN

- Thymian-Tonic Essenz 5 dl 12.00
 - Passionsfrucht Essenz 5 dl 12.00
 - Ingwer-Zitronen-Essenz 5 dl 12.00
- Die Basis für feine Limonaden zum selber mischen.
- Eistee hausgemacht klassisch 5 dl 5.80
1l 11.00
 - Hibiskus-Minze-Eistee 5 dl 5.80
1l 11.00
 - Süssmost bio 5 dl 5.80
1l 11.00



SÄFTE

- Frisch gepresster Orangensaft 1l 24.00
- Green Fitness 1l 24.00
frisch gepresst | Apfel, Fenchel, Zitrone & Dinkelgras/Spinat (saisonal)
- Ingwer-Rüebli-Apfel Saft 1l 24.00
frisch gepresst | mit Fenchel & Zitrone
- Tutti Frutti 1l 24.00
frisch gepresst | Orange, Apfel, Birne, Banane & Kiwi

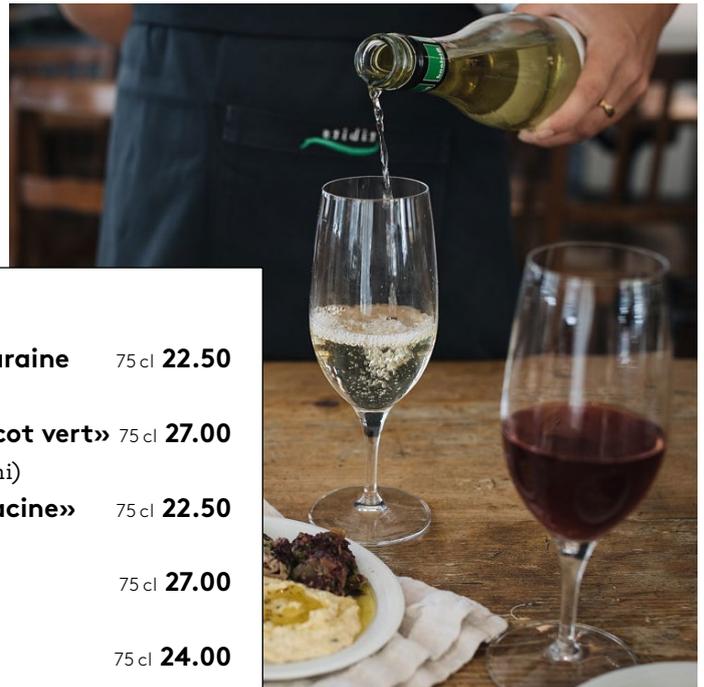




TIBITS PROSECCO

● **Prosecco Treviso** (Conegliano, IT, bio)

75 cl **24.50**



WEIN

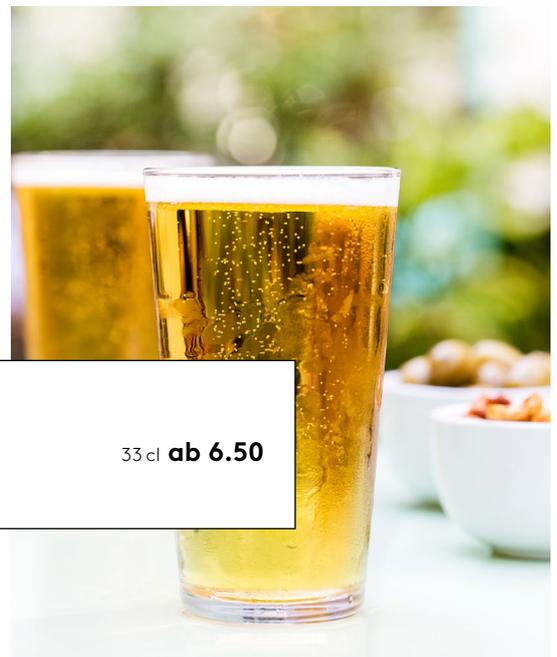
- **Sélection tibits: Sauvignon blanc Touraine** 75 cl **22.50**
(Weiss, Loire, FR, bio)
- **Sélection tibits: Cuvée Blanche «Haricot vert»** 75 cl **27.00**
(Weiss, AOC Vaud, CH, Demeter) (April-Juni)
- **Sélection tibits: Syrah-Grenache «Racine»** 75 cl **22.50**
(Rot, Languedoc, FR, bio)
- **Merlot «Cantastorie»** 75 cl **27.00**
(Rot, Ticino DOC, CH) (April-Juni)
- **Rosé Brume IGP** 75 cl **24.00**
(Rosé, Côtes de Gascogne, FR) (April-Juni)



BIER

● **Flasche Bier**
saisonale & regionale Auswahl

33 cl **ab 6.50**



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

BESTELLUNG / AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

tibits richtet Caterings in den Grossräumen Zürich, Winterthur, Bern, Basel, Luzern, Lausanne, St. Gallen, Aarau & Zug aus. Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung spätestens 5 Arbeitstage vor dem Beginn des Anlasses bei uns eingeht und bestätigt wird. Caterings mit tibits Personal vor Ort oder Materialmiete via Drittpartner sind mindestens 10 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu bestätigen. Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.- (exklusive Lieferkosten). Die Bestellung gilt als angenommen, wenn sie durch uns schriftlich bestätigt wird. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Dienstleistungen werden zusätzlich berechnet.

PAUSCHALE

Für die Bearbeitung der Caterings und auch für die Servierschüsseln, Schöpfbestech und Wärmeplatten, welche es braucht um ein mobiles tibits Buffet aufzubauen, berechnen wir ganz einfach eine Auftrags- und Buffetpauschale, die je nach Anlassgrösse variiert (zwischen CHF 40 und CHF 100).

LIEFERUNG / TRANSPORT

Auf Wunsch wird die Bestellung per Kurier geliefert. Die Kosten für die Lieferung werden dem Gast weiterberechnet. Es können keine Lieferungen ins Ausland gemacht werden. Die Bestellung kann auch direkt im tibits kostenlos abgeholt werden.

PREISE / KOSTEN

Die Preise für die Speisen und Getränke berechnen sich automatisch mit der Bestellung. Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen - innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen. Caterings ohne Mitarbeitende werden mit 2,6 % MwSt. und mit Mitarbeitenden mit 8,1 % MwSt. verrechnet.

MITARBEITENDE

Wir bieten unsere Caterings grundsätzlich ohne Personal an. Das tibits Buffet ist so konzipiert, dass es sich sehr unkompliziert und einfach selber aufbauen lässt.

ÄNDERUNGEN

Sämtliche Änderungen sind bis spätestens 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Anlässen mit tibits Personal vor Ort oder mit Materialmiete via Drittpartner erhöht sich die Frist auf 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn.

STORNIERUNGEN & ABBESTELLUNGEN

Werden bei uns gebuchte oder beauftragte Leistungen vom Gast storniert, sind wir dazu berechtigt, ab dem 3. Arbeitstag vor Veranstaltungsbeginn, 25% der veranschlagten Kosten als Stornogebühr zu erheben. Bei einer Stornierung bis 2 Arbeitstage vor Veranstaltungstermin erhöhen sich die Kosten auf 50%. Die Stornierung am Veranstaltungstag selbst, hat eine Verrechnung von 100% zur Folge. Massgeblicher Zeitpunkt für die Einhaltung der genannten Stornierungsfristen ist der Eingang der schriftlichen Stornierungserklärung bei uns.

Sollte ein durch uns bestätigter Auftrag fremde Dienstleistungen (wie z.B. Logistik, Equipment oder sonstige Dienstleistungen) beinhalten, sind wir dazu berechtigt, die im Falle einer Stornierung anfallenden Kosten zu verrechnen.

Ferner sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unseres Unternehmens gefährden kann. Der Gast hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadensersatz.

RECHNUNGEN & MAHNGBÜHREN

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar. Im Falle der Nichteinhaltung dieser Zahlungsfrist erhält der/die Kund:in eine erste, kostenfreie Zahlungserinnerung. Ab der zweiten Zahlungserinnerung werden Mahngebühren erhoben (Mahngebühren der zweiten Zahlungserinnerung CHF 15; Mahngebühren der dritten Zahlungserinnerung: CHF 30). Weitere Kosten für die Eintreibung der Forderung werden vollumfänglich dem Käufer verrechnet.

BESCHÄDIGUNGEN ODER VERLUST

Der oder die Kund:in verpflichtet sich, das mitgelieferte Buffet Equipment und/oder Mietmaterial (Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche, elektrisches Equipment, etc.) im ursprünglichen Zustand zurückzugeben. Beschädigtes und fehlendes Material geht zu Lasten des oder der Kund:in und werden diesen zum Neuwert in Rechnung gestellt.

DATENSCHUTZ

Ihre persönlichen Daten werden zur Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs erfasst und die für die Geschäftsabwicklung notwendigen Daten werden gespeichert. Alle persönlichen Daten behandelt die tibits AG selbstverständlich vertraulich. Grundlage des Handelns sind die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Die Daten werden in unsere tibits Datenbank aufgenommen und vom Softwareprovider und dessen Drittdienstleister auf Servern innerhalb der Schweiz/Europäischen Union gespeichert und bearbeitet. Die Datenbearbeitung und -speicherung erfolgt im Rahmen der Auftragsabwicklung. Die Telefonnummern und Lieferadressen werden dem Kurierdienst zur Verfügung gestellt (Die Daten können jederzeit auf Wunsch per Mail gelöscht werden.). Auch besteht das Recht, eine allenfalls erteilte Einwilligung zur Nutzung der Personendaten jederzeit zu widerrufen. Die genannten Rechte können jederzeit beim Betrieb geltend gemacht werden.

WERBUNG

Dem tibits steht es frei, Werbematerial auszulegen.

GERICHTSSTAND

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Zürich (tibits ag).

Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.