



PARTY-SERVICE & CATERING

King's Kurry AG
Freyastrasse 3
8004 Zürich
T 043 268 48 28
F 043 317 10 17
info@kingskurry.ch
www.kingskurry.ch

Kontakt / Contact

Isabel Iten
isabel.iten@kingskurry.ch

BESTELLMFORMULAR CATERING CATERING ORDER FORM

Ich wünsche für folgenden Anlass ein Catering mit King's Kurry.
I would like King's Kurry to cater for the following occasion.

Senden Sie uns das Formular via info@kingskurry.ch oder per Fax an 043 317 10 17. Wir werden uns zur
Besprechung so schnell wie möglich bei Ihnen melden.
Für Fragen und Anliegen, kontaktieren Sie direkt Frau Iten Tel. 043 268 48 28.

You can fax or mail the form to us: info@kingskurry.ch or Fax: 043 317 10 17.
We will contact you as soon as possible and mail you the final quote.
For questions and requests, contact Isabel Iten Tel. 043 268 48 28.

Firma	<input type="text"/>
Name	<input type="text"/>
Strasse	<input type="text"/>
Ort	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
Mobile	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>

Datum & Tag Date & Day	<input type="text"/>
Anzahl Gäste Number of Guests	<input type="text"/>
Anlass ist Type of Event	<input type="text"/>
Anlass Adresse Event Address	<input type="text"/>
Zeitraumen Time from/to	<input type="text"/>

Servicepersonal gewünscht JA/YES NEIN/NO
Staff required

Gewünschtes/*selected* Buffet oder/*or* Kombi-Menu

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

Bemerkungen/*comments* _____

Bitte kontaktieren Sie mich/*Please contact me:*

T

el./*Phone:* E-mail:

WILLKOMMEN IM KING'S KURRY

Die King's Kurry AG wurde 2002 gegründet. Das erste King's Kurry-Restaurant wurde im Februar 2003 in Zürich-Wiedikon von den Botschaftern Indiens und Grossbritanniens im Beisein der Presse offiziell eröffnet.

Königliche Gerichte aus verschiedenen Regionen des indischen Subkontinents werden mit den besten Zutaten zubereitet.

Das King's Kurry Team verfügt über langjährige Erfahrung in der indischen Küche und im Catering. Unser Party-Service bedient Sie in der ganzen Schweiz.

Wir führen kleine und grosse Caterings durch, wie z.B. private Geburtstagsfeiern, Business Dinners oder Lunches, Events wie Buchpräsentationen, Kunstausstellungen, Hochzeiten, Anlässe vom Apéro bis zum 4-Gang-Menü.

King's Kurry löst Ihnen alle Probleme in Bezug auf Menüplanung, Auslieferung, Servicepersonal und den Aufstell- und Aufräumarbeiten.

Es würde uns freuen, Ihren speziellen Anlass für Sie zu planen und durchzuführen.

Ihr King's Kurry-Team

WELCOME TO KING'S KURRY

King's Kurry AG was founded in 2002. The first King's Kurry restaurant was opened in Zurich-Wiedikon in February 2003 by the British and Indian Ambassadors.

Royal dishes from different regions of the Indian subcontinent are prepared with fine quality ingredients.

The King's Kurry Team can draw upon 50 years experience in Indian Cuisine and Catering. Our Party Service has been taken to all parts of Switzerland.

We cater for all kinds of occasions, large or small, from private birthday parties, business dinners or luncheons, events such as an opening, book launch, art exhibition, weddings, from Apéros to four-course meals with wine.

King's Kurry solves all your problems with the menu planning, delivery, set-up and service personnel.

We look forward to catering for you and helping you make your function a great success!

Your King's Kurry team

APÉRO BUFFET I

Ab/from 20 Personen

Vegetable Samosas

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen
Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts

Chicken Tikka

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen
Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven

Masala Tikki

In einer Gewürzmischung frittierte Gemüse Kroketten
Spiced fried vegetable croquettes

Masala Fried Fish

Frittierter Fisch mit masala
Fried fish with masala

Serviert mit 3 Saucen/*served with 3 sauces:*

Raitha (Yoghurt mit Gurke), Mint Chutney, Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

CHF 20.00/Person

APÉRO BUFFET II

Ab/from 20 Personen

Buffet II beinhaltet alle Speisen von Buffet I und zusätzlich noch folgende:

Buffet II includes all the food items of Buffet I and the following:

Pakorras

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln
Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions

Chettinadu Crisp Prawns

Gebratene Crevetten mariniert in verschiedenen exotischen Gewürzen.
Prawns sizzled in exotic spices.

Pappadoms

Chips aus Linsenmehl
Lentil crackers

Serviert mit 3 Saucen/*served with 3 sauces:*

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney, Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

CHF 30.00/Person

BUFFET STYLE I

Ab/from 20 Personen

Vorspeisen/**Starters**

Chicken Tikka

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen
Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven

Masala Tikki

In einer Gewürzmischung frittierte Gemüse Kroketten
Spiced fried vegetable croquettes

Hauptgang/**Main Course**

Paneer Makhani

Indischer Hüttenkäse in einer Tomaten- Buttersauce gekocht
Indian cottage cheese simmered in a tomato- butter sauce

Avial

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce
Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce

Chicken Korma

Mildes Poulet Curry in sahniger Saffran - Mandelsauce
Mild chicken curry cooked in a saffron- almond sauce

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/*served with basmati rice and 3 sauces:*

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

Dessert

Mango Pudding

Mango Pudding garniert mit gehakten Pistazien
Mango pudding garnished with chopped pistachio nuts

Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen
Über 100 Personen

CHF 45.00/Pers.
CHF 40.00/Pers.

BUFFET STYLE II

Ab/from 20 Personen

Vorspeisen/**Starters**

Vegetable Samosa

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen
Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts

Masala Tikki

In einer Gewürzmischung frittierte Gemüse Kroketten
Spiced fried vegetable croquettes

Hauptgang/**Main Course**

Lamb Palak

Lammfleisch in Kombination mit frischem Spinat und milden Gewürzen.
Lamb cooked with fresh spinach and mild spices

Mysore Chilli Chicken

Stücke von Huhn in Tomaten und Kokosnusssauce mit Curryblättern und getrockneten Chilis
A tomato and coconut based chicken curry with curry leaves and dried red chillies

Mutter Paneer

Indischer Hüttenkäse mit Erbsen an einer sähmigen Sauce
Indian Cottage Cheese with green peas in a creamy sauce

Dal Tadka

Gelbe und rote Linsen mit Kümmel, Senf, Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern
*Yellow and red lentils with cumin, mustard, spices,
onions, tomatoes and coriander leaves*

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/*served with basmati rice and 3 sauces:*
Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

Dessert

Mango Pudding & Gulab Jamun

Mango Pudding garniert mit gehackten Pistazien dazu Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht
*Mango pudding garnished with chopped pistachio nuts
and milk dumplings pampered in cardamom syrup*

Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen
Über 100 Personen

CHF 55.00/Pers.
CHF 50.00/Pers.

BUFFET STYLE III

Ab/from 20 Personen

Vorspeisen/**Starters**

Chicken Tikka

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen
Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven

Vegetable Samosa

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen
Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts

Masala Tikki

In einer Gewürzmischung frittierte Gemüse Kroketten
Spiced fried vegetable croquettes

Hauptgang/**Main Course**

Butter Chicken

Pouletstücke in einer sahnigen Tomaten-Sauce mit Bockshornkleeblättern
Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves

Palak Paneer

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen
Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices

Lamb Rogan Josh

Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Yoghurt und Fenchelsamen
Lamb cooked with onions, ginger, tomatoes, yoghurt and fennel

Dal Makhani

Schwarze Linsendelikatesse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm
Black lentils with ginger, garlic, tomatoes, spices and laced with cream

Vegetable Korma

Sesonaies Gemüse in einer Cashewnussauce gekocht und mit Safran verfeinert.
Seasonal vegetables cooked in a cashew nut sauce with saffron

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/*served with basmati rice and 3 sauces:*

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

Dessert

Mango Pudding & Gulab Jamun

Mango Pudding garniert mit gehackten Pistazien dazu Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht
Mango pudding garnished with chopped pistachio nuts and milk dumplings pampered in cardamom syrup

Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen CHF 65.00/Pers.

Über 100 Personen CHF 60.00/ Pers.

BUFFET STYLE IV

Ab/from 20 Personen

Vorspeisen/**Starters**

KING'S KURRY Selection

Eine Selektion aus Samosas, Chicken Tikkas, Pakoras,
Masala Tikkis, und Masala fried Fish

A selection of samosas, chicken tikkas, pakoras,
Masala Tikkis, and masala fried fish.

Hauptgang/**Main Course**

Lamb Korma

Mildes Lammcurry in sahniger Sauce basierend auf gemahlene Mandeln
Mild lamb curry with creamy sauce based on ground almonds

Avial

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce
Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce

Chettinadu Fish Curry

Fischstücke mit Tamarind, Chili, und Fenchel gekocht in einer Kümmel-Tomatensauce
Pieces of fish, cooked with tamarind, chillies, fennel in a tomato- cumin sauce

Butter Chicken

Pouletstücke in einer sahnigen Tomaten-Sauce mit Bockshornkleebblättern
Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves

Palak Paneer

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen
Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices

Dal Makhani

Schwarze Linsendelicatesse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm
Black lentils with ginger, garlic, tomatoes, spices and laced with cream

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/**served with basmati rice and 3 sauces:**

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

Dessert

Mango Pudding & Gajar Halwa

Mango Pudding garniert mit gehackten Pistazien
dazu ein Karottendessert mit Milch, gebratenen Nüssen und Kardamom
Mango pudding garnished with chopped pistachio nuts and
a carrot dessert with milk, fried nuts and cardamom

Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen
Über 100 Personen

CHF 75.00/Pers.
CHF 70.00/Pers.

KOMBINIEREN SIE SELBST
COMBINE FOR YOURSELF

Ab/from 20 Personen

Sie können aus den aufgeführten Vorspeisen und Hauptgängen selber eine Auswahl treffen und nach den 3 verschiedenen Kombi Menus kombinieren.
Die verschiedenen Speisen finden Sie auf den Folgeseiten.

You can make your own Kombi menu from a choice of starters and main courses.

Kombi 28

Wählen Sie 1 Vorspeise und 2 Hauptgänge* CHF 28.00
*(1 vegetarisches und 1 Fleischgericht)

Choose 1 starter and 2 main courses*
*(1 vegetarian and 1 meat course)

Kombi 36

Wählen Sie 2 Vorspeisen und 2 Hauptgänge CHF 36.00
Choose 2 starters and 2 main courses

Kombi 45

Wählen Sie 3 Vorspeisen und 3 Hauptgänge CHF 45.00
Choose 3 starters and 3 main courses

Alle Kombi Menus werden serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen:
All the Kombi menus are served with basmati rice and 3 sauces:

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

AUSWAHL FÜR KOMBI-MENUS CHOICE FOR KOMBI MENUS

Auswahl Vorspeisen Choice of starters

Chicken Tikka

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen
Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven

Vegetable Samosa

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen
Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts

Pakorras

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln
Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions

Masala Tikki

In einer Gewürzmischung frittierte Gemüse Kroketten
Spiced fried vegetable croquettes

Masala fried fish

Frittierter Fisch mit indischen Gewürzen
Fried fish with Indian spices

Auswahl Vegetarische Gerichte Choice of vegetarian dishes

Avial

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce
Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce

Paneer Makhani

Indischer Hüttenkäse in einer Tomaten- Buttersauce gekocht
Indian cottage cheese simmered in a tomato- butter sauce

Dal Tadka

Gelbe und rote Linsen mit Kümmel, Senf, Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern
Yellow and red lentils with cumin, mustard, spices,
onions, tomatoes and coriander leaves

AUSWAHL FÜR KOMBI-MENUS (FORTSETZUNG)
CHOICE FOR KOMBI MENUS (CONT.)

Auswahl Vegetarische Gerichte
Choice of vegetarian dishes

Palak Paneer

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen
Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices

Dal Makhani

Schwarze Linsendelicatesse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm
Black lentils with ginger, garlic, tomatoes and spices, laced with cream

Aloo Gobi Adraki

Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmel, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten gebraten
Stir fried potatoes and cauliflower with cumin, onions, tomatoes and ginger

Auswahl Fleischgerichte
Choice of meat dishes

Lamb Korma

Mildes Lammcurry in sahniger Sauce basierend auf gemahlene Mandeln
Mild lamb curry with creamy sauce based on ground almonds

Lamb Palak

Lammfleisch in Kombination mit frischem Spinat und milden Gewürzen.
Lamb cooked with fresh spinach and mild spices

Butter Chicken

Pouletstücket in einer sahnigen Tomatensauce mit Bockshornkleebblättern
Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves

Mysore Chilli Chicken

Stücke von Huhn in Tomaten und Kokosnusssauce mit Curryblättern und getrockneten Chilis
A tomato and coconut based chicken curry with curry leaves and dried red chillies

Chicken Tikka Masala

Im Tonofen gegrilltes Huhn mit Kümmel, Koriander und Zwiebel-Tomatenmischung gekocht
Chicken grilled in a tandoor oven, then cooked with cumin, coriander, Onion and tomato masala

KONDITIONEN CONDITIONS

Für jedes Catering verrechnen wir folgendes:

For every catering, the following charges apply as appropriate:

Eine Vorauszahlung des geschätzten Total Betrages ist 10 Tage vor dem Anlass einzuzahlen
A pre-payment is required of the estimated total account, 10 days prior to the function

		CHF	
Lieferung Delivery	Pauschal in der Stadt Zürich Fixed amount for Zürich town	80.00	pro Lieferung per delivery
	Bei Mehrfahrten Several deliveries	80.00	pro Fahrt per delivery
	Ausserhalb Zürich verrechnen wir nach Aufwand Out of town charges are available		
Personal Staff	Normalarbeitszeit 8.00-23.30 Uhr Normal hours 8:00-23:30	40.00	Stunde hour
	Ab 23.30 Uhr nachts From 23:30 onwards	48.00	Stunde hour

Falls der Aufbau des Buffets länger als eine Stunde dauert, verrechnen wir Ihnen ab der zweiten Stunde das Personal, zu den oben aufgeführten Konditionen.

If the set up of the buffet takes longer than an hour, staff charges are applicable from the second hour, as indicated above.

*Equipment	Wärmebehälter für Buffet Chaffing dishes for buffet	30.00	Stück each
------------	--	-------	---------------

***Die Wärmebehälter sind am Folgetag Mo-Fr 9.00-14.00 Uhr oder ab 18.00-21.00 Uhr zu retournieren. Die damit verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Kunden. (Taxi-Lieferung möglich.)**

***The chaffing dishes are to be returned on the next day Mon- Fri 9.00-14.00 or from 18.00-21.00. Any costs incurred in returning the chaffing dishes are for the client to pay. (Taxi delivery possible.)**

EXTRAS: TELLER & BESTECK ETC.
EXTRAS: PLATES & CUTLERY ETC.

Wir beziehen die unten aufgeführten Produkte über eine andere Firma.
Für die Abholung und Rückführung der Ware verrechnen wir pauschal CHF 150.00.

We order the items below from another company.
For collecting and returning the items we charge a fix amount of CHF 150.00.

		CHF	
Teller Plate	Aus Porzellan/ 27cm oder 25cm Made of porcelain/ 27cm or 25 cm	1.20	Stück each
Besteck Cutlery	Tafelmesser und Gabel Knife and fork	1.50	Set set
Gläser Glasses	Wasserglas Water glass	1.10	Stück each
	Weiss-oder Rotweinglas White- or Red wine glass	1.10	Stück each
	Champagnerglas Champagne glass	1.10	Stück each
Karaffen Carafé	Aus Glas/ 1Liter Made of glass/ 1 Liter	1.10	Stück each
Kaffe Set Coffee set	Kaffee oder Espresso (Tasse und Unterteller) Coffee or Espresso (Cup and saucer)	1.95	Set set
Kaffelöffel oder Dessertlöffel Coffee spoon or dessert spoon		0.80	Stück each

Tischtücher Tablecloths	Weiss/ inkl. Reinigung White/ incl. cleaning	5.00	Stück each
Papierservietten Paper serviettes	für Finger food/ Buffet/ 100 Stück for Finger food/ Buffet/ 100 pieces	5.00	Pack
Stoffservietten Napkins	Weiss/ 50 x 50 cm Weiss/ 50 x 50 cm	1.60	Stück piece
Dessert Schalen Dessert bowls	Aus Glas Made of glass	1.00	Stück each
Abfall- Reinigungskosten Garbage - cleaning charge		0.30	Person person
Service Körbchen Service baskets		0.75	Stück each

Alle aufgeführten Preise, verstehen sich inkl. 7.6% MwSt/ All listed prices include 7.6% MwSt

Wir liefern die Mietgegenstände in einwandfreiem Zustand. Die Endreinigung ist im Preis inbegriffen. Für verlorene oder beschädigte Gegenstände verrechnen wir den Wiederbeschaffungswert. Wir berichten im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung innert 24 Stunden.

Bestellungen und Änderungswünsche, sind 5 Werktage im Voraus anzubringen. Danke für Ihr Verständnis.

We deliver the items in a good condition. The final cleaning is included in the price. For missing or damaged objects we charge the buying price. We will control and inform you within 24 hours.

We require a minimum of 5 working days' notice for orders and any changes. Thank you for your understanding.

Bei speziellen Design Wünschen für Geschirr und Tisch set up, beziehen wir die gewünschte Ware bei „ OPTIONS“: Siehe www.options.net

Special table set up and décor requests, we order from “ OPTIONS” see: www.options.net