

**MANGOSTEEN**  
CATERING



**ALLES, AUSSER  
GEWÖHNLICH!**





# WAS WIR KÖNNEN

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

### Professionelle Planung

- Konzepterarbeitung
- Massgeschneiderte, kreative Angebote
- Hochzeitsplanung
- Administrative Unterstützung (Einladungen, Menükarten, Namensschilder)
- Aussergewöhnliches Location-Portfolio
- Unterkunft (Zürich Marriott Hotel)

### Speisen und Getränke

- Live Stations
- Food Markets
- Regionale Schweizerische Spezialitäten
- Fusion Küche mit asiatischen und mediterranen Elementen
- Individuelle Speisen- und Getränkekonzeppte (z.B. Signature Cocktails, Bar Flair Tending, Cooking Class, Cocktailkurse, Barista u.v.m.)
- APERO Boxen
- Und vieles mehr

### Material

- Konzeption von thematischer Raumausstattung (komplette Möblierung, Lounges, Dekorationselemente, Zelte u.v.m.)
- Materialvermietung
- Dekoration & Blumen
- Eventtechnik (Sound, Licht, Special Effects)
- Give-Aways

### Personal

- Passioniertes, erfahrenes und mehrsprachiges Service- sowie Küchenteam
- engagierte Projektleiter
- Vermittlung von langjährigen Partnern (Band, DJ, Fotograf, Floristiker, etc.)
- enge Zusammenarbeit mit Location-Partnern

# WER WIR SIND

## UNSER MANGOSTEEN TEAM

*Als Meister der Gastlichkeit und vor allem durch das gemeinsame Streben nach tadellosem Service, unvergesslichen Gaumenfreuden und dem glücklichen Lächeln Ihrer Gäste, möchten wir Ihnen einzigartige Erinnerungen an Ihre Veranstaltung schenken.*

*Das Mangosteene Catering Team ist eine eingespielte Mannschaft. Köche, Servicemitarbeiter sowie das gesamte Planungsteam verstehen sich blind und sind jederzeit an Ihrer Seite.*

### WARUM MANGOSTEEN?

*In den ersten Monaten des Jahres 2005 wurde im Zürich Marriott Hotel die Idee eines eigenständigen Caterings geboren. Von der Idee zum ersten Event vergingen nur wenige Monate. Die beliebten Gerichte unseres Thai Restaurants White Elephant setzten den Grundstein für Mangosteene Catering sowie die Namensgebung: «Mangosteene, die Königin der tropischen Früchte».*

*Heute ist Mangosteene ein etablierter Full Service Caterer für alle Gaumenfreuden, dessen Serviceangebot weit über Speisen und Getränke hinausreicht.*



# WO WIR SIND

## UNSERE TOP LOCATIONS

- *Komplex 457*
- *marmite food lab*
- *Maschinenhalle – B2 Boutique Hotel & Spa*
- *Papiersaal*
- *TPC*
- *Fliegermuseum*
- *Traumgarten Thalwil*
- *Blumenland Meier*
- *Bananenreiferei*
- *Cigarettenfabrik*
- *Kunsthhaus Zürich*
- *Schiffswerft*
- *Pferderennbahn Dielsdorf*
- *Ebianum*



- *Haus am See*
- *Enzo Enea Rapperswil*
- *Museum Rietberg –Sommerpavillon*
- *Eventhouse Rapperswil*
- *Erlengut*
- *BellTree Tower*
- *Meylenstein*
- *Garage am See*

# BUSINESS?

## FIRMENANLÄSSE

*Vom aussergewöhnlichen Aperitif im kleinen Rahmen über ein exklusives Galadinner bis hin zu extravaganten Business Events – zusammen mit Mangosteem Catering sind der individuellen Inszenierung Ihrer Veranstaltung keine Grenzen gesetzt.*

*Firmenfeier, Shoperöffnung, Apéro, Richtfest oder ein Anlass Ihrer Wahl? Jede Veranstaltung beginnt mit einer Idee. Veranstaltungsplanung soll Freude bereiten: mit unseren kreativen Angeboten und einem aussergewöhnlichen Location-Portfolio stehen wir Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Vision des perfekten Events von Anfang an zur Seite.*



# PLEASURE?

## PRIVATE ANLÄSSE

*Mit Mangosteen Catering wird jeder Anlass alles, ausser gewöhnlich – jede Hochzeit herzlicher, jedes Sommerfest farbenfroher, jeder Geburtstag stilvoll harmonischer und jede Housewarming Party unvergesslich. Feinfühlig stimmen wir unsere kulinarischen Konzepte individuell auf Ihre Wünsche ab. Lassen Sie Gast und Genuss auf besondere Art im Mittelpunkt erstrahlen.*

*Sie planen Ihre Hochzeit in einer romantischen Location am See, im Herzen der Stadt am Puls der Zeit oder lieber auf einem Bauernhof im familiären Rahmen? Egal wonach Ihr Herz schlägt – mit Mangosteen Catering auf jeden Fall immer aussergewöhnlich. Feiern mit individueller Note, Kreativität und viel Leidenschaft sind unser Anspruch.*



# EN GUETE UND PROST

## UNSERE SPEISEN- UND GETRÄNKEVIELFALT

*Mit hochwertigen, saisonalen sowie vorrangig aus der Region stammenden Produkten zaubern Ihnen unser Küchenchef Thomas Kunz und sein Team köstliche Menüs und Buffets.*

*Stellen Sie ein ganz individuell auf Ihre Anforderungen angepasstes Menü zusammen und begeistern Sie Ihre Gäste mit der Qualität und der Vielfalt des Speisenangebots.*

*Internationale Foodtrends kombiniert mit regionaler Kochkunst runden das Delikatessen-Repertoire ab. Ob ein amerikanisches Barbecue, italienische Antipasti, ein Abendessen mit modernen Schweizer Gerichten oder einem Apéro mit thailändischen Köstlichkeiten – die Kreativität unseres Küchenteams lässt keine Wünsche offen.*





## APEROX BOX

ORIGINELL UND UNKONVENTIONELL

Planen Sie einen Aperitif, eine Kaffeepause oder einen Office-Lunch im kleineren Rahmen? Mit unseren verschiedenen APEROX Boxen stellen Sie sich Ihr ganz individuelles Angebot zusammen und bestimmen selber, ob Sie die Boxen abholen oder liefern lassen möchten.

Zu Ihrer APEROX Box liefern wir Ihnen auch die passenden Getränke und diverses Material wie Gläser, Eis oder Tischwäsche.

Bestellen Sie alles bequem in unserem Web-Shop oder per Email an [aperobox@mangosteen.ch](mailto:aperobox@mangosteen.ch)

[Apero-Box.ch](http://Apero-Box.ch)



# KONTAKT

MANGOSTEEN CATERING  
NEUMÜHLEQUAI 42 | CH-8006 ZÜRICH  
TELEFON +41 (0)44 360 70 80  
[WELCOME@MANGOSTEEN.CH](mailto:WELCOME@MANGOSTEEN.CH)  
MANGOSTEEN.CH

 MANGOSTEEN.CH

 MANGOSTEENCATERING

