

# Angebot Catering Künstler:innen

Bei Veranstaltungen im PROGR bieten wir unkompliziertes und schmackhaftes Essen und kochen vegetarisch und/oder vegan. Das bestellte Menü wird auf einem Servicewagen vor der Cateringküche bereitgestellt – immer warm und abholbereit. Das komplette Geschirr wird mitgeliefert und muss vollständig zurückgebracht werden. Individuelle Wünsche versuchen wir möglichst umzusetzen.

## Menü «Tofu»

CHF pro Person  
17.00

Gebratener Tofu an Kokossauce,  
gedämpfter Chinakohl mit Shitakepilze,  
Pak Choi-Gemüse an Sojasauce und Sesamöl,  
Reis, saisonaler Salat  
(vegetarisch, vegan)

## Menü «Curry»

17.00

Linsen-Süßkartoffel-Curry mit Spinat, Reis,  
verschiedene saisonale Salate  
(vegetarisch, vegan)

## Menü «Gemüselasagne»

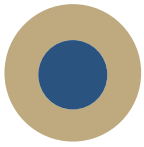
17.00

Gemüselasagne,  
verschiedene saisonale Salate  
(vegetarisch, vegan möglich auf Bestellung)

Dessert auf Anfrage und Aufpreis.

## Spezielle Angaben

Allergien und Intoleranzen müssen bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.



# PROGR Zentrum für Kulturproduktion

## Getränke\*

Wasser mit 1l	3.00	Bier – Egger Worb 3.3c l	3.50
Wasser ohne 1l	3.00	Bier alkoholfrei – Lola IPA 3.3 dl	4.50
Orangensaft 0.7l	9.00		

## Weisswein\*

Clos de Truits Lavaux (CH) – 70cl Chasselas / Fruchtig	19.00
--	-------

## Rotwein\*

Vivus Toscana (I) - 75cl Sangiovese / Lieblich	22.00
--	-------

## Prosecco\*

Salatin Venetien (I) – 75cl Glera / Trocken	21.00
---	-------

Getränke werden auf Wunsch im Kühlschrank bereitgestellt zur Abholung

\*Getränke werden nach Konsumation verrechnet (geöffnete Flaschen).

Nur Gläser ohne Getränke	0.50/Stk.
Mehrwegbecher	auf Anfrage
Kühlschrank	auf Anfrage

Konkrete Anfragen direkt via Mail [gastro@progr.ch](mailto:gastro@progr.ch) oder wenn es mit der Raumvermietung gekoppelt ist, bucht zuerst die Veranstaltungsräume unter [progr.ch/vermietungen](http://progr.ch/vermietungen).