

CATERING FOR SPECIAL MO-MOMENTS



WARUM TENZ MOMO?

WEIL WIR MEHR ALS ESSEN LIEFERN

Wir bringen nicht nur Speisen – wir bringen Stimmung, Geschichten und Begegnungen. Ob als unkomplizierter Lunch, überraschender Apéro oder stimmungsvolles Whole-Day-Catering: Tenz Momo steht für echtes Handwerk, feine Aromen und die Wärme tibetischer Gastfreundschaft.

Unsere Momo sind hausgemacht, unsere Buffets durchdacht und unsere Einsätze flexibel vom Foodtruck auf dem Firmenparkplatz bis zur Apéro-Lounge im Grünen. Mit viel Herz und einem Blick für Details gestalten wir Cateringlösungen, die in Erinnerung, im Gespräch und im Geschmack bleiben.

Ausserdem bieten wir neben unseren Momo auch frische Salate, Sandwiches, Desserts und Getränke an. Denn gutes Essen ist mehr als Sättigung. Es ist Begegnung, Kultur und Freude.



ABOUT US

Wir sind ein junges Team mit tibetischen Wurzeln, das sich auf tibetische Teigtaschen, sogenannte «Momo» spezialisiert hat. Angefangen hat alles mit kleineren Events und dem Zürcher Street Food Festival.

Heute sind wir jährlich an über 200 Veranstaltungen in der ganzen Schweiz mit dabei, führen mehrere Gastrobetriebe und verkaufen unsere Momo in der Migros.

Wie wir selbst ist unsere Küche ein Mix aus dem traditionellen Tibet und unseren Alltagserfahrungen aus der Schweiz. Als Secondos tragen wir viele verschiedene Herzen in uns, die sich unserem Essen und Auftritt widerspiegeln. Wichtig für uns ist, dass wir die Authentizität oder «Realness», wie wir es sagen würden, beibehalten und unsere Momo so den Gästen servieren, wie wir es von der eigenen «Amala» (tib. Mutter) gelernt haben.

Manche behaupten Tenz Momo sei das Original. Die originalen Momo sind für uns nach wie vor diejenigen der eigenen «Amala». Aber für alle, die keine tibetische Mutter haben, sind ja wir da.



UNSERE CATERING ANGEBOTE

ALL FOR YOU: UNSERE CATERING ANGEBOTE

PICK-UP	DELIVERY	STAFFED CATERING
<p>Schnell, flexibel, unkompliziert: Holen Sie Ihre Bestellung in einer unserer 15 Filialen ab – ideal für kleinere Anlässe, spontane Treffen oder den Genuss zuhause.</p>	<p>Wir liefern frisch, pünktlich und einsatzbereit – im Raum Zürich direkt, darüber hinaus gerne mit individueller Lösung. Perfekt für Büros, Events oder Familienfeiern.</p>	<p>Von Foodtruck über Buffet bis Live-Cooking – wir bringen nicht nur das Essen, sondern das ganze Erlebnis zu Ihnen. Mit eingespieltem Team, Equipment und Atmosphäre.</p>
WORKSHOPS	VERANSTALTUNGEN	CONSULTING
<p>Gemeinsam kochen, erleben und geniessen: In unseren Workshops tauchen Ihre Gäste in die Welt der Momo ein. Ob als Teamevent, Kundenerlebnis oder privater Anlass – wir verbinden kulinarisches Handwerk mit Kultur, Spass und Austausch. In unserer Momofaktur sogar auf Anfrage kombinierbar mit einer Produktionsführung oder auf Wunsch nach unserer Prüfung der Location bei Ihnen vor Ort.</p>	<p>In unserer Veranstaltungslocation in Schlieren - Keine eigene Räumlichkeit? Kein Problem. Unsere Eventlocation in Schlieren bietet Platz für Feiern, Workshops oder Business-Lunches – mit Charme, Technik und bester Betreuung.</p>	<p>Sie haben die Idee, wir das Know-how. Ob Konzept, Ablaufplanung oder logistische Umsetzung: Wir beraten und begleiten Sie auf Wunsch bei der Umsetzung Ihres Events – persönlich, kreativ und effizient.</p>

CATERING OHNE GRENZEN

Whole Day Catering - Von früh bis spät versorgt – wir kümmern uns um das Rundum-sorglos-Paket mit abgestimmten Mahlzeiten und Snacks über den ganzen Tag hinweg.

Z'Morge - Ein herzhaftes oder leichtes Frühstück mit frischen Zutaten, hausgemachten Spezialitäten und tibetischer Herzlichkeit.

Lunch - Schnell, gesund und sättigend – unser Mittagsangebot bringt Geschmack und Energie in Ihren Tag.

Z'Vieri - Der kleine Nachmittagshunger? Wir stillen ihn mit liebevoll zubereiteten Snacks, süßen Häppchen oder frischen Momo.

Apéro - Fein abgestimmte Häppchen, kreative Snacks und stimmungsvolle Begleitung zum Anstoßen – der perfekte Auftakt für jedes Event.

Apéro Riche - Mehr als ein Apéro – fast schon ein kleines Festmahl. Reichhaltig, abwechslungsreich und ein echter Crowdpleaser.



CATERING OHNE GRENZEN

Z'Nacht - Ein stimmungsvoller Abend mit herzhaften Spezialitäten – ob gesetztes Dinner oder lockeres Sharing-Konzept.

Momo Buffet - Ein Fest der Momo! Frisch gedämpft, in verschiedenen Füllungen und mit passenden Saucen – ideal zum Selbernehmen und Genießen.

Tibetisches Wohlfühl-Buffet - Warme, ausgewogene Speisen inspiriert von der tibetischen Küche – würzig, wohltuend und mit ganz viel Seele.

DIY Momo - Der interaktive Genuss: Gemeinsam Momo füllen, falten und dann direkt genießen. Ideal für Teamevents, Feiern oder einfach, um Kultur kulinarisch zu erleben.

Und wenn es ganz anders sein darf. Ihren «verrückten» Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt. Ein Apéro unter Sternen, ein Momo-Erlebnis mitten im Grünen oder ein urbanes Pop-up in der Tiefgarage. Wir denken Catering neu, um gemeinsam Ihre Vision genussvoll erlebbar zu machen.



MO‘MORE TO LOVE: UNSERE PRODUKTPALETTE



PRODUKTEPALETTE



Unsere **handgemachten Momo** sind das Herzstück. Folgende Sorten bieten wir an. Im Standardangebot sind bis zu drei Sorten enthalten – jede weitere Sorte kann gegen einen kleinen Aufpreis ergänzt werden.

- Tenz Classic Beef Momo
- Tenz Classic Chicken Momo
- Tenz Classic Vegi Momo
- Tenz Classic Vegan Momo
- Tenz Spinat Ricotta Momo
- Tenz Specials Öpis Neus - Limited Momo Editions

Soja- und Chilisauce sind immer dabei.

Weitere Saucen gegen Aufpreis.

- Spicy Mayo
- Classic Joghurt
- Cheesy Cocktail
- Madras Curry
- Pink Tandoori

PRODUKTEPALETTE



Salate - Frisch, ausgewogen und saisonal – unsere Auswahl an Salaten ergänzt jedes Menü und bietet ideale Optionen für Vorspeise oder leichte Begleitung.

- Son Labu - traditioneller Rettich Salat aus Tibet
- Kangra - Gurken Erdnuss Salat
- Labu Marpo - Rüebli Salat mit Twist
- Tenz Huussalat

Dessert - Von süßen Häppchen bis zu vollwertigen Desserts – wir bieten eine kleine, feine Auswahl für den perfekten Abschluss.

- Tsampa Cheesecake als ganzer Kuchen
- Caramel Cheesecake im Becher
- Weitere Desserts auf Anfrage

Getränke - Wir führen ein vielfältiges Angebot an Getränken – Softdrinks, hausgemachte Eistees, Wasser sowie eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Wein und Bier.

INDIVIDUELLE PRODUKTLÖSUNGEN

Sie suchen etwas ganz Spezielles? Wir gestalten auf Anfrage individuelle Menüs und Produkterweiterungen - angepasst an Ihr Event, Ihre Gäste und Ihre Vision.

PREISE

Momo Stückpreis: CHF 2.40 - Mehr als 3 Sorten gewünscht?

Auf alle zusätzlichen Sorten wird ein Sortenzuschlag von CHF 0.30 pro Stück erhoben.

Salat Portion: CHF 7.50.-

**Soja- und Chilisaucen inkludiert,
alle weiteren Saucen:** CHF 2.- pro Portion

Transport pro angefangene Stunde Fahrzeit: CHF 80.-

Personalkosten pro Stunde:

Veranstaltungsleiter CHF 90.-, Hilfskoch CHF 65.-

Pauschalbetrag für Equipment & Logistik: CHF 250.-

Geschirr pro Person: Einweggeschirr CHF 1.-
Mehrweggeschirr auf Anfrage.

Du möchtest eine individuelle Preisofferte –
schreib uns eine kurze Mail an catering@tenz.ch.



CATERING AUFBAUARTEN

DIE MODULARE, ELEGANTE UND PRAKTISCHE LÖSUNG: UNSER ZELT

Aufbau

Der Aufbau und Inbetriebnahme vor Ort nimmt etwa 1–2 Stunden in Anspruch.

Strombedarf

Für unseren Zeltstand benötigen wir einen Starkstromanschluss 32A mit ca. 15 – 18 kW und Zugang zu fließendem Wasser.



DER MOBILE KLASSIKER: UNSER FOOD TRUCK

Aufbau

Effizient und ein echter Hingucker: Unser Food Truck nimmt für Aufbau und Inbetriebnahme vor Ort etwa 1–2 Stunden in Anspruch.

Strombedarf

Für unseren Zeltstand benötigen wir einen Starkstromanschluss 32A mit ca. 15 – 18 kW und Zugang zu fließendem Wasser.



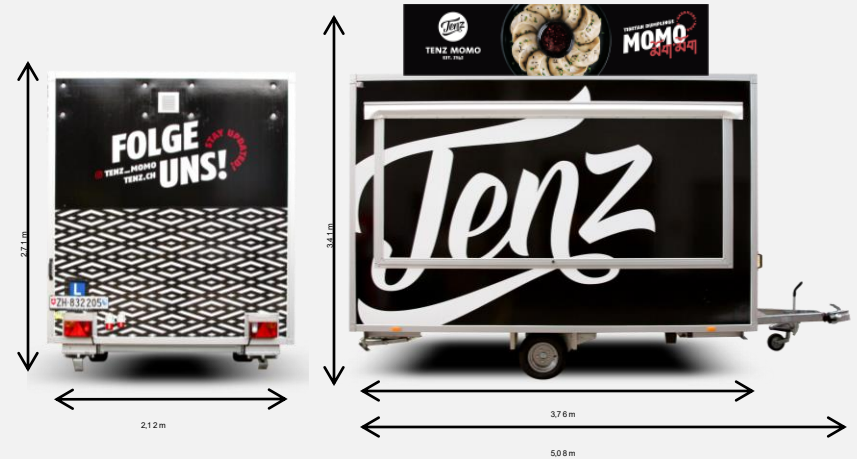
DIE KOMPAKTE, LEISTUNGSTARKE UND PRAKTISCHE LOSUNG: UNSER ANHÄNGER

Aufbau

Der Aufbau und Inbetriebnahme vor Ort nimmt etwa 1–2 Stunden in Anspruch.

Strombedarf

Für unseren Zeltstand benötigen wir einen Starkstromanschluss 32A mit ca. 15 – 18 kW und Zugang zu fließendem Wasser.



DIE ELEGANTE, STILVOLLE UND RUHIGE LÖSUNG: AUF DEN TISCH

Aufbau

Der Aufbau und Inbetriebnahme vor Ort nimmt etwa 1–2 Stunden in Anspruch.

Strombedarf

Für unseren Zeltstand benötigen wir einen Starkstromanschluss 32A mit ca. 15 – 18 kW und Zugang zu fließendem Wasser.

Individuelle Lösungen?

Immer gerne! Manchmal braucht es etwas ganz Besonderes. Vielleicht direkt in Ihrer Küche, im Showroom, auf dem Bootsteg oder in einem stillgelegten Industrieareal? Wo auch immer Ihre Idee entsteht, gemeinsam finden wir die passende Lösung.



DIE VERRÜCKTE UND INTERAKTIVE MÖGLICHKEIT: WORKSHOPS

Möglichkeiten

Ob als Teamevent, Kundenerlebnis oder privatem Anlass, versuchen wir euch jeden Wunsch zu ermöglichen und euch in die Kunst des Momo Faltens einzuführen. Einfacher Momo Faltkurs, oder ein ganzer tibetischer Kochkurs, anschliessendes Wohlfühl-Buffer oder simpel gehaltenes Buffet, Apero vorneweg oder direkt ins Getümmel starten, Drinks all inclusive oder nach Verbrauch. Die Möglichkeiten sind (fast) grenzenlos. Gerne können wir gemeinsam anhand ihrer Wünsche ein cooles Event organisieren, das mit Sicherheit in Erinnerung bleibt.

Preis

Teilnehmerbeiträge ab 110.-



TENZ A LOT!



FELIX WOZAR
EVENTMANAGER CATERING

+41 78 225 74 22
CATERING@TENZ.CH

TENZ MOMO
WIESENSTRASSE 33
8952 SCHLIEREN

