



Apéro riche oder Bankett

Ganz nach Ihren Wünschen.

CATERING SERVICES
MIGROS

Kalte Speisen

Rusticobrötli mit Roastbeef, Rohschinken	3.- Stück
Rusticobrötli mit Lachs	3.- Stück
Canapé mit Salami, Eiermousse, Schweinebraten, Käse, Spargel oder Thonmousse	2.30 Stück
Canapé mit Lachs oder Rindstatar	2.50 Stück
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	1.80 Stück
Bruschetta mit Ei	1.80 Stück
Antipasti-Spiessli mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella	2.- Stück
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	1.60 Stück
Käse-Trauben-Spiessli	1.60 Stück
Crevettencocktail im Shotglas*	2.80 Stück
Lachstatar im Shotglas*	2.80 Stück
Vitello tonnato im Shotglas*	2.80 Stück
Gurken-Kaltschale im Shotglas*	2.80 Portion
Gazpacho im Shotglas*	2.80 Portion
Gemüsesticks mit Kräuterdip im Weckglas	2.- Portion

Warme Speisen

Mini-Pizza Fleisch	1.50 Stück
Mini-Pizza vegetarisch	1.50 Stück
Mini-Flammkuchen mit Schinken und Crème fraîche	1.70 Stück
Schinkengipfeli	1.50 Stück
Rindfleischbällchen mit Chilisauce	1.80 Stück
Pouletspiessli Satay	2.- Stück
Rindfleischspiessli Barbeque	2.50 Stück
Gemüsetäschli	1.20 Stück
Mini Frühlingsrollen mit Sauce süss-sauer	1.50 Stück
Fetakäsekugel mit Tomaten in einer knusprigen Panade	1.50 Stück
Mini-Bratwurst mit Minibrötli	2.80 Stück
Saisonale Suppe im Shotglas*	2.- Stück

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz
Trutenschnitzel: Frankreich
Cervela, Bratwurst: Schweiz
Parmaschinken, Salami Citterio: Italien

* Mindestbestellmenge für die Shotgläser: 10 Stück pro Sorte.

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top,
exklusive Servicemitarbeiter (47.- pro Person/Stunde).

Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Apéro riche

Süsse Speisen

Mini-Pâtisserie	2.10 Stück
Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Becher*	2.50 Stück
Tiramisu-Crème im Becher*	2.50 Stück
Süssmost-Crème im Becher*	2.50 Stück
Panna cotta mit Saisonfrüchten im Becher*	2.50 Stück

Frisches

Früchtekorb gross ca. 3 kg	25.- Stück
Früchtekorb mittel ca. 2 kg	18.- Stück
Früchtekorb klein ca. 1 kg	9.- Stück
Frucht-Spiessli	1.50 Stück
Früchte-Platte	38.- Platte
Fruchtsalat im Becher*	2.50 Stück
Birchermüesli im Becher*	2.50 Stück

* Mindestbestellmenge für die Becher: 10 Stück pro Sorte.

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top, exklusive Servicemitarbeiter (47.- pro Person/Stunde).

Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



Menü Frühling

Vorspeise oder Suppe

Bunter Frühlingsalat mit Radiesli und hausgemachtem Kräuterdressing	7.50
Spargelsalat mit Rohschinkenstreifen	10.50
Spargelcremesuppe	8.50

Hauptgang

Pouletbrust mit Kräuterpanade dazu junge Kartoffeln und grüner Spargel	28.–
Schweinsfiletmedaillons an Balsamico-Jus dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Schmortomate	34.51
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und 2erlei Rüebl	46.–
Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse und Parmesanchip	19.50
Tomaten-Couscous mit Gemüse und planted-Spiess -vegan-	22.50
Tagliatelle an Zitronensauce mit gebratenem Frühlingsgemüse	18.50

Dessert

Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse	6.50
Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren	6.50
Caramelköppli mit Früchten garniert	5.50

bestellbar ab 25 Personen

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen. Die aufgeführten Menü's sind Vorschläge, wir bieten selbstverständlich auch massgeschneiderte Angebote an.

Menü Sommer

Vorspeise oder Suppe

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	9.50
Lachstartar auf Blattsalat und Kräutervinaigrette	12.50
Tomatensuppe mit Gin	8.50

Hauptgang

Rindsentrecote auf Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Tomaten	39.–
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln und Sommergemüse	41.–
Pouletspiessli mit Erdnussauce, Basmatireis und Asiagemüse	28.50
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse und mariniertem Rucola	21.50
Ricotta-Spinat-Tortelli mit Parmesansauce	19.50
Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis -vegan-	18.50

Dessert

Panna cotta mit frischen Beeren	6.50
Frischer Fruchtsalat	5.50
Hausgemachtes Tiramisu	6.50

bestellbar ab 25 Personen

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen. Die aufgeführten Menü's sind Vorschläge, wir bieten selbstverständlich auch massgeschneiderte Angebote an.

Menü Herbst

Vorspeise oder Suppe

Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen	9.50
Marronisuppe mit sautierten Waldpilzen	9.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	8.50

Hauptgang

Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne	37.50
Herbstliches Kalbsvoressen mit Kürbis-Kartoffelstock und Saisongemüse	36.–
Rindsbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	35.50
Tagliatelle mit Kürbiswürfeln, Salbeibutter und Kürbiskernen	19.50
Hausgemachter Butternutstrudel mit Lauch und Schwarzkirschsauce	23.50
Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Waldpilzsauce	22.50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.–
Waldbeerenmousse	6.50
Gebrannte Creme mit Rahm und Pistazien	6.–

bestellbar ab 25 Personen

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen. Die aufgeführten Menü's sind Vorschläge, wir bieten selbstverständlich auch massgeschneiderte Angebote an.

Menü Winter

Vorspeise oder Suppe

Winterlicher Salat mit Kaki, Granatapfelkernen und Grapefruitdressing	10.50
Chicoree-Orangensalat mit Baumnüssen	11.50
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	7.50

Hauptgang

Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Gemüse	36.–
Rindsstroganoff mit Paprika, Zwiebeln, Polenta und grünen Bohnen	29.50
Lachssteak auf schwarzem Reis, Weissweinsauce und Blattspinat	32.50
Appenzeller Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50
Quinoa-Pilzpflanne mit frischem Gemüse, Kräutern und Crème fraîche verfeinert	21.50
Steinpilzravioli an Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan	23.50

Dessert

Lebkuchenmousse mit Orangensalat	6.–
Rotweinzwetschgen mit Zimt-mousse	6.50
Mandarinen-Spekulatius-Triffle	6.–

bestellbar ab 25 Personen

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen. Die aufgeführten Menü's sind Vorschläge, wir bieten selbstverständlich auch massgeschneiderte Angebote an.

Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Catering Services Migros erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Catering-Dienstleistung bei Catering Services erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung

Catering Services verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und mit höchster Sorgfalt durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt Catering Services Wert auf eine einwandfreie Qualität. Catering Services hilft Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernimmt die notwendige Koordination.

Allgemeines

Catering Services kann für keinerlei Schaden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter sorgt für eine ausreichende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden.

Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet Catering Services dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für Catering Services in irgendeiner Form verbindlich. Die definitive Bestätigung der Bestellung wird Ihnen per E-Mail zugestellt.

Änderung der Auftragsbestätigung

Veränderungen der Anzahl Personen, die am Anlass teilnehmen, müssen spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis drei Arbeitstage vor dem Anlass behalten wir uns vor, 50 Prozent des Bestellwertes (gemäss Auftragsbestätigung), bei später erfolgter Annullierung 100 Prozent des Bestellwertes, einzufordern.

Beizug Eines Dritten

Catering Services ist berechtigt, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Catering Services verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

Retourmaterial

Wird seitens Catering Services Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche usw.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zulasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Rechnungsstellung / Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Catering Services eine Rechnung. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens drei Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wurde, nicht mehr berücksichtigt werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gewährleistung / Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistungen gewährleistet Catering Services eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel bezüglich der Leistungen unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden ist auf jeden Fall ausgeschlossen.

Das Transportrisiko geht zulasten des Kunden. Auch im Fall von höherer Gewalt (Unwetter, Erdbeben usw.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Catering Services nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist St.Gallen.

**Interessiert?
Dann kontaktieren Sie
unser Restaurant-Personal,
wir beraten Sie gerne!**

