




CATERING SERVICES
MIGROS



MIT HERZHAFTEN
KÖSTLICHKEITEN
ERWÄRMEN WIR IHRE HERZEN.



Lars Bomberg, Teamleitung
Eric Schneberger, Leitung Catering Services

VON UNS BEKOMMEN SIE NUR EINES: **DAS BESTE**

Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte.

Genossenschaft Migros Basel

CATERING SERVICES

Ruchfeldstrasse 15

CH-4142 Münchenstein

Telefon +41 (0)58 575 57 50

Mail catering-services@migrosbasel.ch

Homepage www.catering-services-migros.ch/basel

Alle Preise sind pro Person, in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

Preisänderungen und Sortimentsanpassungen bleiben vorbehalten.



Unsere Aufgabe sehen wir darin, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Dank eigenen Hausbäckereien, Konditoreien sowie der Produktionsküche können wir für Sie unseren Anspruch auf Frische optimal erfüllen.

Wir liefern die kulinarischen und logistischen Zutaten für die Durchführung von kleineren und grösseren Events. Unsere engagierten und kompetenten Mitarbeitenden haben die Ambition, all Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Geniessen und feiern Sie mit Ihren Gästen. Mit viel Engagement setzen wir für Sie alles gekonnt in Szene. Als Berater mit Erfahrung begleiten und planen wir den Anlass mit Ihnen bis ins Detail – individuell, ganz nach Ihrem Geschmack.

Ihr Catering Services Team Migros Basel



ADVENTSAPÉRO «WEIHNACHTSMARKT»

CHF 21.– pro Person, ohne Bedienung
Dieses Angebot ist ab 20 Personen erhältlich
und entspricht keiner vollwertigen Mahlzeit.

IM ADVENTSAPÉRO «WEIHNACHTSMARKT» SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INKLUSIVE:

Equipment: Apéro-Servietten, Cocktail-Clipteller, Gläser

Transport: Transport innerhalb von Basel

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein:

Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia CHF 24.–

Rötwein:

Cuvée d'Or Rouge (BL), Siebe Dupf Kellerei CHF 26.–

KALTE HÄPPCHEN

Lachstartar auf Crostini
Kalbfleischpastete mit Kürbis-Apfel-Chutney
Butter-Silserli
Basler Sunnereedli

ZUM ERWÄRMEN

Original Christkindlmarkt-Glühwein

WARME HÄPPCHEN

Käseküechli
Mini-Quiche-Lorraine



ADVENTSAPÉRO «DELUXE»

CHF 43.– pro Person, inklusive Bedienung

CHF 30.– pro Person, ohne Bedienung

Dieses Angebot ist ab 30 Personen erhältlich und entspricht einer vollwertigen Mahlzeit für eine schnelle Verpflegung.

IM ADVENTSAPÉRO «DELUXE» SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INKLUSIVE:

Equipment: Apéro-Servietten, Cocktail-Clipteller, Gläser

Bedienung: Auf- und Abbau vor Ort. Kompetenter Service durch unser Personal für 4 Stunden

Transport: Transport innerhalb von Basel

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein:

Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia CHF 24.–

Weisswein:

Pinot Gris d'Alsace Gisselbrecht (F) CHF 25.–

Rotwein:

Cuvée d'Or Rouge (BL), Siebe Dupf Kellerei CHF 26.–

KALTE HÄPPCHEN

Mini-Blinis-Burger mit Pfeffer-Frischkäse, Lachstartar und Thonmousse

Mini-Kräuter-Tartelette mit Gorgonzola und Birnen
Zucchetti-Frischkäse-Bonbon mit Trüffelöl verfeinert
Kalbfleischpastete mit Kürbis-Apfel-Chutney

MINI SÜPPCHEN

Kürbiscremesuppe mit Maronenschäum

WARME HÄPPCHEN

Mini-Königspastetli mit Kalbsmilken an Morchelrahmsauce

Mini-Käse- und Lauchküechli

Garnelen im Tempurategie mit Asia-Würze und Sweet & Sour-Sauce

DESSERT

Schokoladen-Zimt-Mousse mit Mandarine

Midi-Fruchttörtli

Christstollen



IM WEIHNACHTSMENU SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INKLUSIVE:

Equipment: Servietten, Porzellan-Geschirr und Gläser

Bedienung: Auf- und Abbau vor Ort. Kompetenter Service durch unser Personal für 5 Stunden

Transport: Transport innerhalb von Basel

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein:
Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia CHF 24.–

Weisswein:
Cuvée d'Or Blanche (BL), Siebe Dupf Kellerei CHF 25.–

Rotwein:
Ampurdan DO Castillo Perelada (SP) CHF 35.–
5 Fincas Crianza

WEIHNACHTSMENU

CHF 68.– pro Person, inklusive Bedienung
Dieses Angebot ist ab 20 Personen erhältlich.

AMUSE-BOUCHE IM GLAS SERVIERT

Rotkraut im Rotweinsirup mit glaciertem Speck,
verfeinert mit Apfelstückchen

VORSPEISE

Maiscremesuppe mit Vanilleschaum

HAUPTGANG

Pouletbrust Suprême an Pfifferlingrahmsauce
Wintergemüse
Spätzle mit Brotcroûtons

DESSERT

Schokoladen-Mandarinen-Dome

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Weihnachtsgutzi



WEIHNACHTSBUFFET

CHF 36.– pro Person, ohne Bedienung
Dieses Angebot ist ab 20 Personen erhältlich.

IM WEIHNACHTSBUFFET SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INKLUSIVE:

Transport: Transport innerhalb von Basel

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia	CHF 24.–
Weisswein Cuvée d'Or Blanche (BL), Siebe Dupf Kellerei	CHF 25.–
Rotwein Fin Bec Terre Caves Fin Bec, Wallis	CHF 35.–

APÉRO

Baumness-Gugelhopf gefüllt mit
Weichkäse, Frischkäse und Emmentaler Surchoix
Basler Sunnereedli

HAUPTGANG

Saftiger Beinschinken im Brotteig
Brätlerkartoffeln mit Kräutern
Kürbispanne mit Zwiebeln, Knoblauch, Maroni
und Rosenkohl an Paprikarahmsauce
Schwarzwurzelcremesuppe

IM BROTKORB

Mini-Schlumbi

DESSERT

Marinierter Zitrus-Fruchtsalat
Schwarzwälder Torte

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Weihnachtsgutzi