



# Apéro riche oder Bankett

Ganz nach Ihren Wünschen.

CATERING SERVICES  
MIGROS

## Kalte Speisen

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

# Warme Speisen

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

## **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

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Mini-Pâtisserie</b>                                     | <b>2.10 Stück</b> |
| <b>Weisses und dunkles Schokoladenmousse</b><br>im Becher* | <b>2.50 Stück</b> |
| <b>Tiramisu-Crème</b> im Becher*                           | <b>2.50 Stück</b> |
| <b>Süssmost-Crème</b> im Becher*                           | <b>2.50 Stück</b> |
| <b>Panna cotta</b> mit Saisonfrüchten im Becher*           | <b>2.50 Stück</b> |

# Frisches

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

\* 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.



## Menu Frühling

### Vorspeise oder Suppe

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bunter Frühlingssalat</b> mit Radiesli und hausgemachtem Kräuterdressing | <b>7.50</b>  |
| <b>Spargelsalat</b> mit Rohschinkenstreifen                                 | <b>10.50</b> |
| <b>Spargelcremesuppe</b>  | <b>8.50</b>  |

### Hauptgang

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

### Dessert

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse</b> | <b>6.50</b> |
| <b>Joghurtmousse</b> mit marinierten Erdbeeren         | <b>6.50</b> |
| <b>Caramelköppli</b> mit Früchten garniert             | <b>5.50</b> |

### bestellbar ab 25 Personen

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

# Menu Sommer

## Vorspeise oder Suppe

|  |       |
|--|-------|
| Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum  | 9.50  |
| Lachstatar 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 Menus sind Vorschläge, wir bieten selbstverständlich auch massgeschneiderte Angebote an.

## Menu Herbst

### Vorspeise oder Suppe

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Bunter Herbstsalat</b> mit Trauben und Pilzen    | <b>9.50</b> |
| <b>Marronisuppe</b> mit sautierten Waldpilzen       | <b>9.50</b> |
| <b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernöl verfeinert | <b>8.50</b> |

### Hauptgang

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

### Dessert

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce          | <b>6.–</b>  |
| <b>Waldbeerenmousse</b>                       | <b>6.50</b> |
| <b>Gebrannte Creme</b> mit Rahm und Pistazien | <b>6.–</b>  |

### bestellbar ab 25 Personen

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

# Menu Winter

## Vorspeise oder Suppe

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Winterlicher Salat</b> mit Kaki, Granatapfelkernen und Grapefruitdressing | <b>10.50</b> |
| <b>Chicoree-Orangensalat</b> mit Baumnüssen                                  | <b>11.50</b> |
| <b>Kartoffelsuppe</b> mit Lauchstreifen                                      | <b>7.50</b>  |

## Hauptgang

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

## Dessert

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Lebkuchenmousse</b> mit Orangensalat | <b>6.–</b>  |
| <b>Rotweinzwetschgen</b> mit Zimtousse  | <b>6.50</b> |
| <b>Mandarinen-Spekulatius-Trifle</b>    | <b>6.–</b>  |

### bestellbar ab 25 Personen

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen. Die aufgeführten Menus 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!**

