



The Valley Restaurant

CATERING-ANGEBOT **THE VALLEY**



CATERING SERVICES
MIGROS



APÉROPLATTEN

Apéroplatten (für 4 oder 6 Personen)

Apéro Käseplatte 4er	55.00	Rustico Platte Fleisch	78.00
Apéro Käseplatte 6er	75.00	Rustico Platte Fisch	78.00
Apéroplatte 4er	50.00	Mini-Sandwich-Platte	55.00
Apéroplatte 6er	66.00	Mini-Pâtisserie-Platte	78.00
Aufschnittplatte 4er	50.00	Mini-Dessert-Platte	62.00
Aufschnittplatte 6er	64.00	Gebäck-Platte	51.00
Bündnerplatte 4er	64.00	Traubenbrot	14.00
Bündnerplatte 6er	82.00		
Aus der Region Platte 4er	59.00		
Aus der Region Platte 6er	78.00		
Canapéplatte 4er, 32 Stück	41.00		
Antipastiplatte 4er	77.00		
Antipastiplatte 6er	101.00		
Mariowase Platte Sushi	63.00		
Haru Platte Sushi	71.00		
Partybrot XXL gemischt gefüllt	55.00		
Riesenbrezel gemischt gefüllt	48.00		

kalte Häppchen

Premium-Rusticobrotli mit Roastbeef	3.80	Wraps mit planted und Avocado	3.20
Premium-Rusticobrotli mit Rohschinken	3.80	Salatbuffet im Weckglas	3.50
Premium-Rusticobrotli mit Rauchlachs	3.80	Orientalischer Taboule-Salat mit marinerter Crevette	3.90
Canapés vegetarisch mit Eiermousse, Käse, Spargeln, Sellerie und Gemüse	3.50	Griechischer Salat im Weckglas	3.50
Canapés Fleisch / Fisch mit Rauchlachs, Schinken, Rindstartar, Thonmousse, Fleischkäse, Salami	3.50	Pastasalat mit Schinken im Weckglas	3.50
Bruschetta-Duo mit marinierten Tomatenwürfel und Oliventapenade	3.20	Lachstartar mit Zitronencreme und Avocado im Weckglas	3.90
Antipasti-Spiessli	2.90	Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum im Weckglas	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2.90	Mango-Büffelmozzarella mariniert im Weckglas	3.90
Käse-Trauben-Spiessli	2.90	Saisonale Oliven-Rosmarin-Tartelettes gefüllt	2.60
Melone-Schinken (Mai-September)	2.90		
Mini-Laugenbrötli verschieden belegt	3.50		
Wraps mit Roastbeef und Sauce Tartar	3.20		
Wraps mit Rauchlachs und Meerrettich	3.20		



APÉRO-
HÄPPCHEN

warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	2.90	Gemüsetäschchen	2.50
Chäschüechli	2.90	Pilztäschchen	2.50
Mini-Quiche Lorraine mit Speck	3.20	Mini-Cheeseburger	3.20
Mini-Spinatchüechli	3.20	Mini-Beefburger	3.20
Mini-Flammkuchen	2.50	Mini-Burger Falafel	3.20
Meatball-Spiessli und pikanter Tomatensauce	3.50	Samosa Vegi Mini	3.50
Currywurst mit hausgemachter Cola-Currysauce	3.50	Scampi B-Tiger paniert	3.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce	2.50	Lachs-Shrimp-Spiess	3.50
Jalapeños-gefüllte Peperoni mit Frischkäse	2.50	Noodle Sticks Teriyaki vegan	2.90
Pouletspiessli Satay mit Erdnusssauce	3.50	Scampi Spiess Toskana	3.50
Falafelbällchen mit veganem Dip	3.50	Mini-Pizza Margherita	2.50
Mini-Pakora Spinat vegan mit Hummus	2.90	Empanadas Curry Linsen vegi	2.90

APÉRO-
HÄPPCHEN



BACKWAREN & SÜSSGEBÄCK

Backwaren

Laugengipfeli	1.60
Buttergipfeli	1.60
Keimkraftgipfeli	1.60
Mini-Brötli	1.00
Vollkornbrötli	1.60
Laugenknopf	1.60

Süssgebäck

Schoggigipfel Branches	2.80
Schoggigipfel Ragusa	2.80
Mandelgipfel	3.20
Himbeer / Vanille Plunder	3.20
Apfelstrudel	3.20
Mini-Süssgebäck assortiert	2.30



SANDWICHES

Sandwiches

Baguette Sandwiches 6.10

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Trutenschinken, Rauchlachs, Thunfischmousse, Käse, Tomaten-Mozzarella, Ofengemüse, Ei-Mousse, planted Chicken

Laugenknopf 5.50

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Trutenschinken, Thunfischmousse, Käse, Tomaten-Mozzarella, Ofengemüse, Ei-Mousse, planted Chicken

Laugenbrezel 4.00

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Trutenschinken, Thunfischmousse, Käse, Tomaten-Mozzarella, Ofengemüse, Ei-Mousse, planted Chicken

Vollkornbrötchen 5.50

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Trutenschinken, Thunfischmousse, Käse, Tomaten-Mozzarella, Ofengemüse, Ei-Mousse, planted Chicken



THE VALLEY PRODUKTE

The Valley Produkte

Baguette mit planted chicken (vegetarisch)	7.10
Baguette mit Mozzarella von Idea Salentina	7.10
Baguette mit Käse vom Störkäser Lohner	7.10
Laugenknopf mit planted chicken (vegetarisch)	6.50
Laugenknopf mit Mozzarella	6.50
Laugenknopf mit Käse vom Störkäser	6.50
Verschiedene Pralinen von schoggi.ch	2.50



FRÜCHTE & Z'MORGE

Früchte

Früchtekorb pro Person	2.40
Fruchtsalat im Weckglas	2.90
Fruchtspiess	2.90

Z'Morge

Birchermüesli im Weckglas	2.90
Over night oats im Weckglas	2.90
Chia-Pudding im Weckglas	2.90



GETRÄNKE

Getränke im Restaurant

Kaffee / Espresso / Tee inkl. Kaffeemaschine, Zucker, Rahm, Kaffeetassen	3.80
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0.5l	4.20
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1.0l	8.50
Diverse Süssgetränke 0.5l PET	5.20
Red Bull 0.2l	5.20
Michel Fairtrade Orangensaft 1.0l	9.50
Sluups Smoothies 20 cl	3.50
<hr/>	
Schützengarten Edelspez 33 cl	5.20
Schützengarten Edelspez 33 cl alkoholfrei	5.20
<hr/>	
Prosecco Borgo Molino Brut DOC, Italien, 75 cl	39.00
<hr/>	
Goldbeere Riesling-Silvaner, Ostschweiz, 75 cl	35.00
Pinot Grigio Friuli Grave DOC, Italien, 75 cl	32.00
Lazarra Verdejo Sauvignon blanc, Spanien, 75 cl	36.00
Grande Province Angels Tears, Südafrika, 75 cl	39.00
<hr/>	
Goldbeere Pinot Noir, Ostschweiz, 75 cl	35.00
Nero d'Avola Feudo Sicilia IGT, Italien, 75 cl	30.00
Celeste Ribera del Duero DO, Spanien, 75 cl	46.00
Grande Province Angels Tears red, Merlot- Cabernet Sauvignon, Südafrika, 75 cl	39.00

Menü Frühling

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

Vorspeise oder Suppe

Bunter Frühlingssalat 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	28.00
Schweinsfiletmedaillons an Balsamico-Jus dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Schmortomate	34.50
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Zerlei Rüebl	46.00
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
Caramelköpfl mit Früchten garniert	5.50



MENÜ
FRÜHLING

Menü Sommer

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

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	39.00
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln und Sommergemüse	41.00
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



MENÜ
SOMMER



MENÜ HERBST

Menü Herbst

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

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 Kalbsvorenen mit Kürbis-Kartoffelstock und Saisongemüse	36.00
Rindsbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	35.50
Tagliatelle mit Kürbiswürfeln, Salbeibutter und Kürbiskernen	19.50
Hausgemachter Butternutstrudel mit Lauch und Schwarzkirschsauce	23.50
Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Waldpilzsauce	22.50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.00
Waldbeerenmousse	6.50
Gebrannte Creme mit Rahm und Pistazien	6.00



MENÜ WINTER

Menü Winter

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

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	36.00
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-Pilzpfanne mit frischem Gemüse, Kräutern und Crème fraîche verfeinert	21.50
Steinpilzravioli an Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan	23.50

Dessert

Lebkuchenmousse mit Orangensalat	6.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtmousse	6.50
Mandarinen-Spekulatius-Trifle	6.00



APÉRO- PAUSCHALEN

Apéro-Pauschalen (ab 25 Personen)

SMALL

16.90

Schinkengipfeli

Mini-Sandwich mit Fleisch

Mini-Sandwich VEGI

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Früchtespiess

MEDIUM

22.90

Mini-Flammkuchen mit Schinken
und Crème fraîche

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce

Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln
und Basilikum

Currywurst im Glas mit Brotwürfel

Taboule-Salat mit Fetakäsetopping

Käse-Trauben-Spiessli

Kleine Dessertauswahl

LARGE

28.90

Rusticobrötli mit Roastbeef/Gorgonzola/Lachs

Antipastispiessli

Vitello tonnato im Weckglas

Crevette im Kartoffelteigmantel

Pouletspiessli Satay mariniert mit Erdnussauce

Kleine Dessertauswahl



SNACK- PAUSCHALEN

Snack-Pauschalen (5 Personen)

SMALL

19.50

Pommes Chips

Salzstangen

Erdnüsse gesalzen

MEDIUM

24.50

Pommes Chips

Erdnüsse gesalzen

Salzstangen

Flûtes à l'Ancienne Fromage

LARGE

29.50

Pommes Chips

Erdnüsse gesalzen

Salzstangen

Flûtes à l'Ancienne Fromage

Oliven mariniert



KAFFEEPAUSE & LUNCH-PAUSCHALEN

Kaffeepausen- / Lunch Pauschalen (ab 10 Personen)

Welcome Coffee 8.50

Kaffee / Espresso / Tee

Orangensaft

verschiedene Gipfeli

Früchtekorb

Morning Coffee 10.50

Kaffee / Espresso / Tee

Orangensaft

Früchtekorb

Birchermüesli im Weckglas

Afternoon Coffee 10.50

Kaffee / Espresso / Tee

Orangensaft

Früchtekorb

Mini-Süßgebäck

Lunchpauschale 28.90

Lunch nach Wahl inklusive Getränk

Kaffee und Dessert

Tischreservierung inklusive

DIENSTLEISTUNGEN & AGB'S

Dienstleistungen

Lieferpauschale nach Aufwand aber Minimum	50.00
Servicemitarbeiter pro Stunde	47.00
Küchenmitarbeiter pro Stunde	52.00
Officemitarbeiter pro Stunde	47.00
Anlassleiter pro Stunde	65.00

Grundsätzlich werden Mitarbeiterstunden, sowie Getränke nach Aufwand verrechnet.
Aufschlag am Wochenende sowie ab 22.00 Uhr +25 %

Tischdecken zur Miete Stück	6.50
Gläsermiete Stück	1.00
Tabletop p.P.	nach Aufwand
Dekoration	auf Anfrage
Zapfgeld für mitgebrachte Getränke, die von Caterings Service Migros gelagert, gekühlt und ausgedient werden: pro 75 cl	21.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in der Landeswährung CHF.

Deklaration Fleisch:
Rind, Poulet, Kalb: Schweiz
Wild: Neuseeland
Truthahn: Ungarn
Fisch: Nordatlantik, Schweiz

Geschäftsbedingungen

GELTUNGSBEREICH

Catering Services Migros erbringt sämtliche Leistungen ausschließlich auf der Basis der vorliegenden AGB in der im 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 oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

LEISTUNG

Catering Services verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise 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 hat für eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

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

Eine Reduktion der Anzahl Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Werden für eine Veranstaltung zusätzliche Personen hinzugefügt, ist dies bis 48 Stunden vor Anlassbeginn möglich und wird dementsprechend in Rechnung gestellt.

ANNULLIERUNG

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass behalten wir uns vor, vom Kunden 50% des Bestellwertes, gemäss Auftragsbestätigung, bei später erfolgter Annullierung 100% des Bestellwerts einzufordern.

BEZUG EINES DRITTEN

Catering Services ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbständig 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

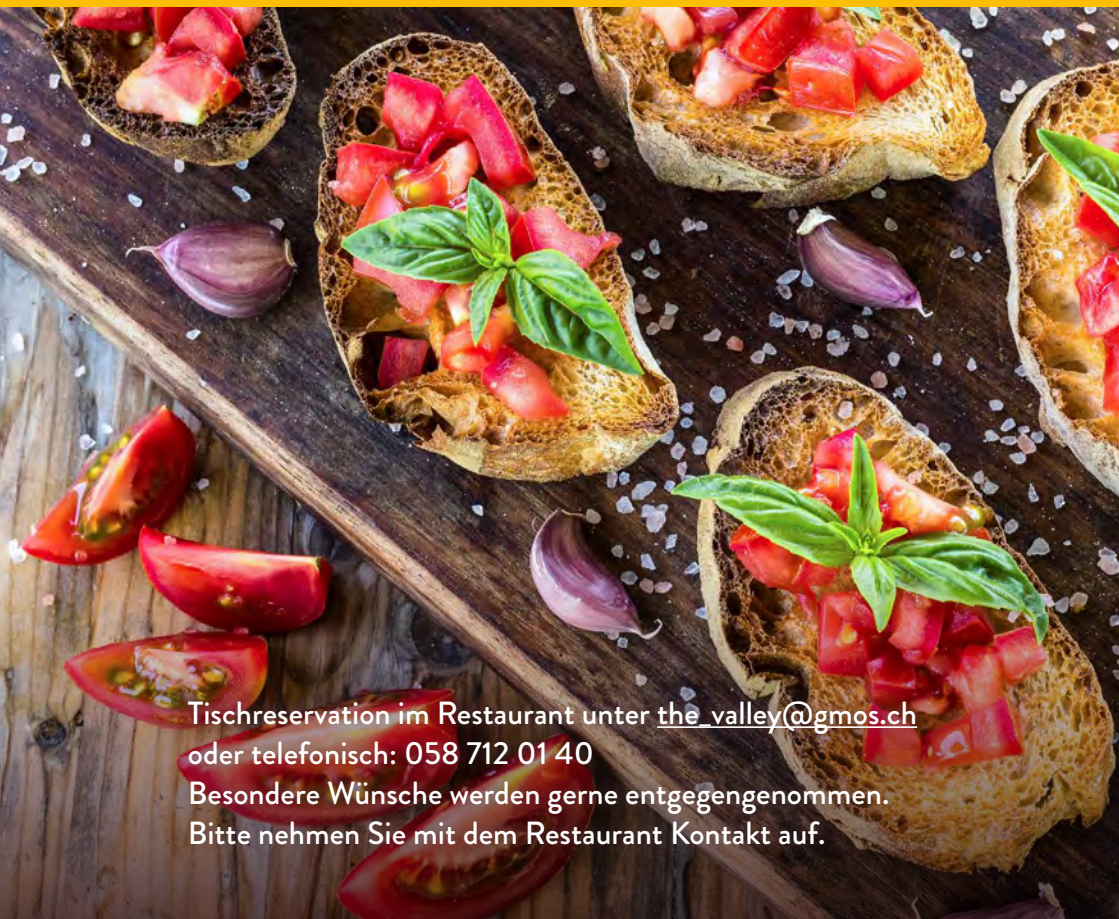
Wird seitens Catering Services Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt

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 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wird, 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 gegen die Leistungen unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist auf jeden Fall ausgeschlossen. Die Gefahr des zufälligen Untergangs der Ware auf dem Transport übernimmt der Kunde. Auch im Fall von Einflüssen höherer Gewalt (Unwetter / Erdbeben etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Catering Services nicht haftbar gemacht werden.



Tischreservation im Restaurant unter the_valley@gmos.ch
oder telefonisch: 058 712 01 40
Besondere Wünsche werden gerne entgegengenommen.
Bitte nehmen Sie mit dem Restaurant Kontakt auf.