



CATERING

ANGEBOT

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Trutenschnitzel: Frankreich

Cervelat, Bratwurst: Schweiz

Parmaschinken, Salami Citterio: Italien

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top, exklusive Servicemitarbeitende (47.– pro Person/Stunde). Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



OST

Ostschweizer
Fachhochschule

CATERING SERVICES

MIGROS



KALTE SPEISEN

Rusticobrotli mit Roastbeef, Rohschinken ..	Stück	3.00
Rusticobrotli mit Lachs.....	Stück	3.00
Canapé (Salami, Eiermousse, Schweinebraten, Käse, Spargel, Thonmousse).....	Stück	2.30
Canapé (Lachs und Rindstatar)	Stück	2.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	1.80
Bruschetta mit Ei	Stück	1.80
Antipasti-Spiessli mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella	Stück	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	1.60
Käse-Trauben-Spiessli	Stück	1.60
Crevettencocktail im Shotglas*	Stück	2.80
Lachstatar im Shotglas*	Stück	2.80
Vitello tonnato im Shotglas*	Stück	2.80
Geschichteter Hüttenkäse mit Gemüsewürfeln im Shotglas	Portion	2.80
Gemüsesticks mit Kräuterdip im Weckglas	Portion	2.00

* Die Mindestbestellmenge für die Shotgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.



WARMESPEISEN

Mini-Pizza Fleisch	Stück	1.50
Mini-Pizza vegetarisch	Stück	1.50
Mini-Flammkuchen mit Schinken und Crème fraîche	Stück	1.70
Schinkengipfeli.....	Stück	1.50
Rindfleischbällchen mit Chilisauc.....	Stück	1.80
Pouletspiessli Satay.....	Stück	2.00
Rindfleischspiessli Barbeque	Stück	2.50
Gemüsetäschli.....	Stück	1.20
Mini Frühlingsrollen mit Sauce süss-sauer ..	Stück	1.50
Fetakäsekugel mit Tomaten in einer knusprigen Panade	Stück	1.50
Mini-Bratwurst mit Minibrötli	Stück	2.80
Saisonale Suppe im Shotglas*	Stück	2.00
Mini Wrap mit Gemüsefüllung (vegan).....	Stück	2.80
Mini Wrap mit Pouletfüllung	Stück	2.80
Noodlestick sweet & sour (vegan)	Stück	2.00
Mini Burger classic	Stück	2.50
Mini Pulled Chicken BBQ	Stück	2.50

* Die Mindestbestellmenge für die Shotgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.



SÜSSE SPEISEN

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



FRISCHES

Früchtekorb gross ca. 3kg	Stück	25.00
Früchtekorb mittel ca. 2kg	Stück	18.00
Früchtekorb klein ca. 1kg	Stück	9.00
Frucht-Spiessli	Stück	1.50
Früchte-Platte	Platte	38.00
Fruchtsalat im Becher*	Stück	2.50
Birchermüesli im Becher*	Stück	2.50

* Die Mindestbestellmenge für die Becher liegt bei 10 Stück pro Sorte.

APERÓ KLASSIK*

Schinkengipfel (warm)
Mini-Pizza mit Spinat (warm)
Mini-Sandwich mit Fleisch
Mini-Sandwich mit Käse
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Früchtespiessli



pro Person 11.00

APÉRO HERZHAFT*



Mini-Flammkuchen mit Schinken
und Crème fraîche (warm)
Mini-Frühlingsrollen mit Süss-
sauer-Sauce (warm)
Mini-Olma-Bratwurst mit Minibürli
Bruschetta mit Tomaten und
Basilikum
Saisonale Suppe im Weckglas
Käse-Trauben-Spiessli
Süsmost-Crème im Becher

pro Person 14.00

APÉRO EXKLUSIV*

Rusticobrötli mit Roastbeef
Rusticobrötli mit Roquefort
Rusticobrötli mit Lachs
Antipasti-Spiessli
Vitello tonnato im Shotglas
Riesencrevette im Kartoffel-
teigmantel (warm)
Pouletspiessli Satay (warm)
Pannacotta mit Saisonfrüchten
Tiramisù-Crème



pro Person 18.50

* Apéro-Pauschalen können ab 10 Personen bestellt werden.



MENU FRÜHLING

Vorspeise oder Suppe

- Verschiedene Blattsalate mit Kräuter dressing **6.50**
- Spargelcrèmesuppe **6.00**
- Spargelsalat mit Rohschinkenstreifen..... **10.50**

Hauptspeise mit Fleisch

- Pouletbrüstchen mit Kräuterpanade
dazu junge Kartoffeln und grüner Spargel **19.50**
- Schweinsmedaillons an Balsamico-Jus
dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Schmortomate **27.50**
- Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchel-
rahmsauce dazu Kartoffelgratin und zweierlei Rüeblì **37.00**

Hauptspeise vegetarisch

- Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse
und Parmesanchip..... **17.50**
- Couscous mit kleinem Ratatouille..... **18.50**
- Tagliatelle an Zitronensauce
mit gebratenem Gemüse **18.50**

Dessert

- Duett vom weissen und
braunen Schokoladenmousse **6.50**
- Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren **6.50**
- Karamelköpfi mit Früchten garniert..... **5.50**



MENU SOMMER

Vorspeise oder Suppe

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	7.50
Nüsslisalat mit Ei	7.50
Tomatensuppe mit Gin	6.50

Hauptspeise mit Fleisch

Rindsentrecôte auf Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Tomaten	38.00
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln und Sommergemüse	33.00
Pouletspiessli mit Pfefferrahmsauce dazu Reis und Broccoli mit Mandelsplitter	19.50

Hauptspeise vegetarisch

Safranrisotto mit mediterranem Gemüse und mariniertem Rucola	17.50
Ricotta-Spinat-Tortelli an Weissweinsauce	18.50
Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis	18.50

Dessert

Pannacotta mit frischen Beeren	6.50
Frischer Fruchtsalat	5.50
Hausgemachtes Tiramisù	6.50



MENU HERBST

Vorspeise oder Suppe

- Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen **8.50**
- Maronissuppe mit sautierten Waldpilzen **6.50**
- Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert **6.00**

Hauptspeise mit Fleisch

- Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut **26.50**
- Pouletgeschnetzeltes mit Eierschwämmli
dazu Butternudeln und herbstliches Gemüse **19.50**
- Kalbs- und Schweinsbraten
mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen **27.50**

Hauptspeise vegetarisch

- Tagliatelle mit Kürbiswürfeln und Salzeibutter
und Kürbiskernen **19.50**
- Trüffelravioli an Weissweinsauce..... **21.50**
- Weissweinisotto
mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen **17.50**

Dessert

- Süssmostcrème mit Mandelkrokant..... **6.00**
- Waldbeerenmousse **6.50**
- Gebrannte Crème mit Rahm und Pistazien..... **6.00**



MENU WINTER

Vorspeise oder Suppe

- Blattsalat mit Rauchlachsstreifen **10.50**
- Schweizer Käsesuppe mit Basilikumpesto **6.50**
- Gerstensuppe..... **6.00**

Hauptspeise mit Fleisch

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Butterrösti und Gemüse..... **26.00**
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Rotkohl **25.50**
- Schweinssteak mit Pfeffersauce
dazu Röstikroketten und Wintergemüse **27.50**

Hauptspeise vegetarisch

- Appenzeller Käsespätzli
mit Röstzwiebeln und Apfelmus..... **18.50**
- Tofuschnitzel mit Weissweinsrisotto **18.50**
- Steinpilzravioli
an Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan..... **21.50**

Dessert

- Lebkuchenmousse mit Orangensalat..... **6.50**
- Rotweinzwetschgen mit Zimtmousse **6.00**
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce **6.50**

PASTA BUFFET



Vorspeise

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen
Tomaten-Mozzarella-Salat

Hauptspeise

Zwei verschiedene Pastasorten
Bolognesesauce, Carbonarasauce
und Tomatensauce
Geriebener Parmesankäse

Dessert

Pannacotta mit frischen Beeren

pro Person 16.50

ASIATISCHES BUFFET



Vorspeise

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen
Mini-Frühlingsrollen mit
Süß-sauer-Sauce

Hauptspeise

Rotes Curry mit Pouletbruststreifen
und Basmatireis
Grünes Curry mit Gemüse und
Basmatireis

Dessert

Fruchtsalat

pro Person 16.50

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 unmöglichen, kann Catering Services nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

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

Gossau, 1. September 2021

