




CATERING SERVICES
MIGROS



DIE KRONE DES CATERING.

Catering Services Migros – ein bekannter Name. Wir bringen uns mit viel Leidenschaft und Ideen ein, liefern ausgezeichnete Kulinarik und eingespielte Logistik.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser Angebot, das Sie nicht nur mit den Augen sondern auch mit dem Gaumen lesen sollten. Es steht für sinnliche Genüsse und raffinierte Überraschungen.

Zu unserem Angebot stehen wir mit unserem bekannten Namen und unserem ehrlichen Versprechen: «Die Krone des Catering».

Angebot

	S e i t e
K A F F E E P A U S E N	
1.1 Einfach	4
1.2 Medium	5
1.3 Premium	6
1.4 Mini-Süssgebäck	6
F I N G E R F O O D	
2.1 Bodensee Cocktail, kalt, warm & süss	7-8
2.2 Italienischer Cocktail, kalt, warm & süss	9-10
2.3 Asiatischer Cocktail, kalt, warm & süss	11-12
2.4 Ostschweizer Cocktail, kalt, warm und süss	13-14
2.5 Klassiker Cocktail, kalt, warm und süss	15-16
S E R V I E R T E S	
3.1 3-Gang-Menüs	17-19
3.2 Vegetarische 3-Gang-Menüs	20
3.3 Einzel-Komponente für Menüs	21-30
3.4 Petits Fours	31
3.5 Apéro Tartelettes	31
3.6 Apéro Brote	32
B U F F E T & S T E H L U N C H	
4.1 Bodensee	33
4.2 Bollywood Night	34
4.3 Traditionell	35
4.4 Rustikal	36
4.5 Der Klassiker	37
4.6 Buffet Riche	38
G E T R Ä N K E U N D R A U C H E R W A R E N	
5.1 Mineralwasser und Süssgetränke	39
5.2 Bier	39
5.3 Fruchtsäfte	40
5.4 Bowlen	40
5.5 Spirituosen	41
5.5 Kaffee und Tee	42-43
U N D A U S S E R D E M . . .	
6.1 Dekoration	44
6.2 AGB's	45-46
6.3 Kontakt	56

Kaffeepausen

Ab 8 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
1.1 EINFACH		
Vormittag	Port.	10.50
Gipfeli, Vollkornbrötli, Laugenbrötli		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
Nachmittag	Port.	11.50
Mini-Viennoiserie (Kaffeegebäck)		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft, Energy-Drink, Apfelsaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		

Kaffeepausen

Ab 8 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
1.2 MEDIUM		
Vormittag	Port.	13.50
Gipfeli, Vollkornbrötli, Laugenbrötli Zopf und Butter		

Frischer Fruchtsalat		

Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Teeauswahl Orangensaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
Nachmittag	Port.	17.50
Obstkuchen vom Blech Mini Plundergebäck		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft, Energy-Drink, Apfelsaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		

Fingerfood

Ab 20 Personen
inkl. MwSt.

Einheit Preis

2.1 BODENSEE COCKTAIL Port. 27.50

Kalte Delikatessen

Geräucherter Bodenseefisch (Felchen, Aal, Wels, Forelle)
Seeknusperli vom Zander mit Sauce Rouille
Felchentunke im Glas mit Rohkost
Carpaccio aus Thurgauer Gemüse an
einem Apfel-Haselnuss-Dressing
Mostbröckli-Tatar
Schleienbraten (Kalbsbraten mit Schleiensauce)

Warme Delikatessen

Mini Fleischbällchen auf gegrilltem Gemüse
Gebratenes Felchenfilet mit lauwarmer Kräutervinaigrette
Verschiedene Mini Quiches

Süsse Delikatessen

Mini Apfeltaschen mit Vanillesauce
Weisse Schokoladenmousse mit Birnenkompott
Schokoladenpudding mit Haselnussschaum

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen
Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Geräucherter Bodenseefisch (Felchen, Aal, Wels, Forelle)	Stk.	3.70
Seeknusperli vom Zander mit Sauce Rouille	Stk.	3.60
Felchentunke im Glas mit Rohkost	Stk.	3.40
Carpaccio aus Thurgauer Gemüse an einem Apfel-Haselnuss-Dressing	Stk.	4.90
Mostbröckli-Tatar	Stk.	3.70
Schleienbraten (Kalbsbraten mit Schleiensauce)	Stk.	3.90
Warme Delikatessen		
Mini Fleischbällchen auf gegrilltem Gemüse	Stk.	2.60
Gebratene Felchenfilets mit lauwarmer Kräutervinaigrette	Stk.	3.10
Verschiedene Mini Quiches	Stk.	2.60
Süsse Delikatessen		
Mini Apfeltaschen mit Vanillesauce	Stk.	2.80
Weisse Schokoladenmousse mit Birnenkompott	Stk.	2.60
Schokoladenpudding mit Haselnussschaum	Stk.	2.60

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.2 ITALIENISCHER COCKTAIL	Port.	29.00

Kalte Delikatessen

- Grüner Spargel mit Parmaschinken und Safran-Aioli
- Coppa mit Melone
- Gorgonzola-Crostini
- Bresaola-Röllchen mit Birne und Rucola
- Bagna Cauda mit Gemüse (& Wachtelei)
- Sizilianische Artischockenböden
- Avocado-Crostini mit Crevetten

Warme Delikatessen

- Geröstete Crevetten und Tomaten mit Cremolata
- Zucchinifrikadellen mit Joghurt-Dillsauce
- Mozzarella en Carozza mit Kapern

Süsse Delikatessen

- Pochierte Aprikosen mit Mascarpone gefüllt
- Frische Feigen in Schoko-Nuss-Hülle
- Panna Cotta im Glas
- Tiramisu

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte

Einheit

Preis inkl. MwSt.

EINZELNE DELIKATESSEN

Kalte Delikatessen

Grüner Spargel mit Parmaschinken und Safran-Aioli	Stk.	4.10
Coppa mit Melone	Stk.	3.40
Gorgonzola-Crostini	Stk.	3.10
Bresaola-Röllchen mit Birne und Rucola	Stk.	3.10
Bagna Cauda mit Gemüse	Stk.	3.50
Bagna Cauda mit Gemüse und Wachtelei	Stk.	4.10
Sizilianische Artischockenböden	Stk.	3.90
Avocado-Crostini mit Crevetten	Stk.	3.90

Warme Delikatessen

Geröstete Crevetten und Tomaten mit Cremolata	Stk.	2.60
Zucchiniфриkadellen mit Joghurt-Dillsauce	Stk.	3.10
Mozzarella en Carozza mit Kapern	Stk.	2.80

Süsse Delikatessen

Pochierte Aprikosen mit Mascarpone gefüllt	Stk.	2.90
Frische Feigen in Schoko-Nuss-Hülle	Stk.	2.50
Panna Cotta im Glas	Stk.	2.50
Tiramisu	Stk.	2.70

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.3 ASIATISCHER COCKTAIL	Port.	31.00

Kalte Delikatessen

- Gegrillte Thai-Auberginen
- Nigiri & Maki Sushi
- Shiitake-Crostini
- Crevetten-Gurken-Spiessli
- Zitronen-Fleischbällchen
- Hähnchen Hainan mit süssem Soja-Chili-Dip

Warme Delikatessen

- Venusmuscheln mit Ingwer-Limonenbutter
- Kokos-Crevetten mit Mango-Minz-Dip
- Rindfleisch-Zitronen-Spiessli
- Safranhuhn-Spiesschen mit süssem Tomatenrelish

Süsse Delikatessen

- Passionsfrucht-Trifle mit Beeren
- Kokosmakronen
- Gebackene Bananen

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Gegrillte Thai-Auberginen	Stk.	3.30
Nigiri Sushi	Stk.	4.70
Maki Sushi	Stk.	3.30
Shiitake-Crostini	Stk.	3.40
Crevetten-Gurken-Spiessli	Stk.	4.10
Zitronen-Fleischbällchen	Stk.	2.80
Hähnchen Hainan mit süssem Soja-Chili-Dip	Stk.	3.90
Warme Delikatessen		
Kokos-Crevetten mit Mango-Minz-Dip	Stk.	4.10
Rindfleisch-Zitronen-Spiessli	Stk.	3.10
Safranhuhn-Spiesschen mit süssem Tomatenrelish	Stk.	3.40
Süsse Delikatessen		
Passionsfrucht-Trifle mit Beeren	Stk.	3.40
Gebackene Bananen	Stk.	2.50

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.4 OSTSCHWEIZER COCKTAIL	Port.	23.00

Kalte Delikatessen

- Dörrzwetschgen im Speckmantel
- Bündnerfleisch auf Birnenschnitz
- Salsiz-Spiessli
- Appenzellerkäse mit Früchten
- Räucherforelle mit Apfelmeerrettich
- Mett-Brötli

Warme Delikatessen

- Käse-Chüechli
- Siedfleisch vom Appenzeller Rind mit Vinaigrette
- Ziger-Knöpfli

Süsse Delikatessen

- Thurgauer Süssmost-Creme
- Appenzeller Biberfladenmousse
- Mini-Schlorzifladen

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Dörrzwetschgen im Speckmantel	Stk.	2.30
Bündnerfleisch auf Birnenschnitz	Stk.	3.60
Salsiz-Spiessli	Stk.	2.30
Appenzellerkäse mit Früchten	Stk.	2.50
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich	Stk.	3.70
Mett-Brötli	Stk.	2.90
Warme Delikatessen		
Käse-Chüechli	Stk.	2.60
Siedfleisch vom Appenzeller Rind mit Vinaigrette	Stk.	3.90
Ziger-Knöpfli	Stk.	3.00
Süsse Delikatessen		
Thurgauer Süssmost-Creme	Stk.	2.60
Appenzeller Biberfladenmousse	Stk.	2.90
Mini-Schlorzifladen	Stk.	2.90

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.5 KLASSIKER COCKTAIL	Port.	34.00

Kalte Delikatessen

- Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Krevetten-Cocktail
- Rindfleisch-Tatar auf Chicorée
- Vitello Tonnato
- Gefülltes Ei mit Kaviar
- Tail on Crevetten Mediterran

Warme Delikatessen

- Lachs-Ananas-Spiessli
- Rosmarin-Lammchops mit Minz-Petersiliensauce
- Chicken-Wings Buffalo
- Grapefruit-Jakobsmuscheln
- Mini Entrecôte mit Sesam

Süsse Delikatessen

- Mini Crumbles aus Pfirsich und Himbeeren
- Gefüllte Profiteroles
- Schokoladenmousse

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	Stk.	4.10
Roastbeef mit Remouladen-Sauce	Stk.	4.30
Krevetten-Cocktail	Stk.	4.10
Rindfleisch-Tatar auf Chicorée	Stk.	4.30
Vitello Tonnato	Stk.	3.90
Gefülltes Ei mit Kaviar	Stk.	5.10
Tail on Crevetten Mediterran	Stk.	4.50
Warme Delikatessen		
Lachs-Ananas-Spiessli	Stk.	3.80
Rosmarin-Lammchops mit Minz-Petersiliensauce	Stk.	3.80
Chicken-Wings Buffalo	Stk.	2.60
Grapefruit-Jakobsmuscheln	Stk.	4.80
Mini Entrecôte mit Sesam	Stk.	4.50
Süsse Delikatessen		
Mini Crumbles aus Pfirsich und Himbeeren	Stk.	3.30
Gefüllte Profiteroles	Stk.	2.20
Schokoladenmousse	Stk.	2.60

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 1 Port. 31.50

Bouillon mit Einlage nach Wunsch

Schweinskarreebraten im eigenen Saft mit Waldpilzen

Knöpfli

Marktgemüse

Karamellköpfler mit heimischen Früchten und Schlagrahm

Menü 2 Port. 37.50

Rote Beetesuppe mit Orangenfilets

Kalbsragoût Jäger Art

Kartoffelgnocchi

Mandel-Brokkoli

Vanilleparfait auf einem Fruchtmark

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 3 Port. 39.00

Kräuterschaumsüppchen mit Käsecroûtons

Entrecôte vom Grill auf Schalottenjus

Kartoffelgratin

Mediterranes Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet der Jahreszeit

Menü 4 Port. 33.00

Rinderkraftbrühe mit Pistazienklösschen

Gebratene Pouletbrust auf einem Orangen-Whisky-Spiegel

Grüne Teigwaren

Karotten-Kohlraben-Gemüse

Zweierlei Mousse auf einer Fruchtcoulis

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 5 Port. 37.00

Arabischer Salat (Rohkostsalat)

Gebratenes Pangasiusfilet in Kräuterbuttersauce

Basmatireis

Blattspinat

Mangoparfait auf halbgeschlagenem Rahm
mit gerösteten Pistazien

Menü 6 Port. 37.00

Thurgauer Gemüsesuppe

Bodensee-Felchenfilet Müllerin Art

Dampfkartoffeln

Wirsinggemüse

Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.2 VEGETARISCHE 3-GANG-MENÜS

Vegi-Menü 1 Port. 28.00

Klare Gemüsesuppe mit Quarkklösschen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und frischen Kräutern
auf einer Gemüsevariation

Karamellköpfler umlegt mit heimischen Früchten
dazu Schlagrahm

Vegi-Menü 2 Port. 33.00

Schaumsuppe vom Meerrettich mit Topinambur

Gemüsestrudel auf einem Pilzragoût
mit leichter Kräutersauce

Vanilleglacé mit frischem Orangensalat

Vegi-Menü 3 Port. 35.00

Sellerie-Fenchel-Cremesuppe mit Trauben

Vegetarische Patatas Bravas (mexikanische Kartoffelpfanne)

Fruchtgratin

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Salate

Beilagensalat	4.50
Gemischter Salat der Saison	8.50
Grosser gemischter Salatteller der Saison	17.00
Fitness-Salatteller mit gegrilltem Fleisch oder Fisch nach Wahl	ab 22.50
Arabischer Salat (Rohkostsalat) mit Granatapfel-Dressing	10.50
Tomatensalat mit dreierlei Käse (Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan)	16.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit Schafskäse und gegrillten Crevetten	25.50
Terrine von Edelfischen an Blattsalaten mit Himbeerdressing	19.50
Rotes Thunfischcarpaccio mit Wasabischaum	23.50
Gebeizter oder geräucherter Lachs mit Dill-Senf oder Meerrettichschaum	24.00
Lachstatar auf Rucolasalat mit sautierten Pilzen	27.50
Crevettencocktail klassisch	15.50
Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott	22.50
Mariniertes Siedfleisch an buntem Blattsalat	19.50
Schleienbraten - Die Bodensee Antwort auf Vitello Tonnato -	19.50
Geflügelleber-Terrine mit gebratenen Apfelschnitzen und Blattsalaten	20.50
Rohschinken mit gefüllten Feigen	24.50
Carpaccio von Thurgauer Gemüse mit Apfel-Nuss-Dressing	11.00
Gemüseterrine mit Rucolapesto und kleinem Salatbouquet	21.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel auf Fenchelgemüse	26.50
Mit Fischfarce gefüllte Gurken aus dem Ofen an Weissweinsauce	15.50
Bodensee-Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbaguette	15.50
Lauwarmer Rindfleischsalat	20.50
Ciabatta mit sautierter Kalbsleber und Weintrauben	19.50
Paprikaschoten mit Feta-Füllung und Kapernvinaigrette	19.50
Gebackene Auberginen mit Tomatenragoût	14.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	7.50
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	10.50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	6.50
Klare Tomatenessenz mit Ricottaklösschen	11.50
Kräuterschaumsuppe mit Käsecroûtons	7.50
Thurgauer Gemüsesuppe	6.50
Schaumsuppe von Meerrettich und Topinambur	8.50
Sellerie-Fenchelcremesuppe mit Trauben	8.50
Zitronensuppe mit Reis und Minze	12.50
Rucolacremesuppe mit Krevetten	17.50
Spargelcremesuppe (Saison)	8.50
Mais-Kürbissuppe mit Minze (Saison)	6.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Schweinefleisch

Gegrillte Schweinsmedaillons Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Marktgemüse	36.50
Krustenbraten im eigenen Saft Feine Nudeln und Speckbohnen	28.50
Schweinebraten vom Hals Gärtnerin Art Spätzli und Salat	27.50
Schweinskotelett in Pommery-Senfsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	32.00
Glasiertes Jungschwein mit Pilzen Kartoffelgnocchi und jungem Gemüse	29.00

Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterkruste und Saisongemüse Bandnudeln	48.00
Kalbsmedaillons mit Zwiebelschaum überbacken Kartoffelpüree und Babykarotten	52.00
Kalbsragoût Jäger Art Kartoffelgnocchi und Mandelbroccoli	37.50
Kalbfleischvogel Schupfnudeln und glasiertes Gemüse	42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Salat	36.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Rindfleisch

Gebratenes Rindsfilet auf Portwein-Schalotten-Butter auf Karotten-Broccoli-Püree	62.00
Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln und Salat	51.50
Geschmorte Rinderroulade Knöpfli und Rotkraut	36.50
Boeuf en Daube (Schmortopf) Kichererbsen-Polenta und Gemüse	30.00
Tafelspitz mit Apfelmeerrettich Bouillonkartoffeln und gedämpftes Gemüse	34.50

Geflügelfleisch

Gebratene Maishähnchenbrust auf Apfel-Currysauce Basmatireis und Blattspinat	28.50
Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten auf getrüffeltem Pastarisotto	31.50
Truthahnroulade mit Spargel (Saison) in Weissweinsauce mit Nudeln serviert	33.50
Lackierte Perlhuhnbrust auf lauwarmem Linsensalat mit Artischocken	38.50
Ente à l'orange mit Macaire-Kartoffeln	41.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Lammfleisch

Lammkrone auf Rosmarinjus
Röstikroketten und Marktgemüse 38.50

Lammschulter aus dem Ofen
Kartoffelgratin und feine Bohnen 29.50

Lammhaxe auf Bohnenpüree
mit Thymian-Hollandaise 35.50

Wild (Saison)

Rehschnitzel mit Pfifferlingen
Knöpfli und Rosenkohl Tagespreis

Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeerjus
Kartoffelknödel und Rotkraut Tagespreis

Hirschsteak mit Kürbisrösti und Blattspinat Tagespreis

Wilpflanze (Frikadellen) auf Marronipüree
mit Essigzetschgen Tagespreis

Känguruhfleisch

Känguruh-Geschnetztes mit Macadamia-Nüssen
Feine Nudeln und Mangoldgemüse 32.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Rustikal

Heisser Beinschinken Salzkartoffeln und Sauerkraut	26.00
Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	24.00
Olma-Bratwurst mit Pommes Frites und Salat	22.50
Gulaschsuppe mit Brot	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Salsiz	11.00
Z'Vieri-Teller mit Brot und Butter	23.50

Vegetarisch

Frittata mit Zucchini Blüten und Ricotta	32.00
Spargelrisotto (Saison) mit Pistazien	18.50
Rucola-Ravioli in rahmiger Sauce	29.50
Baked Potatoe mit Kräuterquark umlegt mit frischem Gemüse	29.50
Auberginen-Champignon-Spiesse mit Reis auf Tomatenragoût	29.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Fischgerichte

Eglifilets gebraten mit Colbert-Butter Dampfkartoffeln und Thurgauer Gemüse	44.00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Kräutercreme mit feinen Nudeln und Salat	34.00
Felchenfilet pochiert in Weissweinsauce Reis und Blattspinat	29.00
Gebratenes Zanderfilet auf Roten Beeten und Meerrettich Nudeln	34.00
Pochierte Hechtklösschen mit Duftreis und Blattspinat	38.00
Gebratenes Heilbuttfilet mit Polentahaube auf rahmigen Spitzmorcheln	41.00
Gegrillte Rotbarbenfilets auf Knoblauch-Spaghetti serviert mit Tomatensalat	41.00
Gegrillte Seeteufel-Satays auf Zuckererbsenschoten Basmatireis	37.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse mit Aprikosenragoût	14.50
Karamellköpfler mit heimischen Früchten und Schlagrahm	11.50
Vanilleparfait auf Orangensalat mit karamellisierten Nüssen	17.50
Früchtegratin	16.00
Sherry-Creme mit Portweifeigen	17.50
Fruchtsalat der Saison mit Sorbet	12.00
Kirsch-Joghurtmousse mit Limonensauce	15.00
Rote Grütze mit Vanillesauce	9.50
Orangencrêpes mit frischen Beeren (Saison)	24.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50

Serviertes

3.4 PETITS FOURS

Petits Fours Pâtisserie gemischt (12,5 g) Praline Pyramide, Himbeer-Makrönli, Pistazien Tourbillon Schoggi-Orange, Opera, Mini Eclairs Café & Schoggi und Himbeer-Mandarinen Timbale	Stk.	1.90
Mini-Makrönli gemischt (12 g) Grapefruit, Zitronen, Erdbeere, Mandarinen, Kaffee, Schokolade, Himbeere und Pistazien	Stk.	1.70
Mini-Pâtisserie vom Confiseur gemischt Schoggiköpflli, Müsli, Schoggi-Bananen klein, Japonais klein, Johannisbeerschaumtörtli, Schwänli, Rouladen klein, Erdbeertörtli klein, Vermicelles (Winter), Cremecornet, Cremeschnittli, Schokoladenmousse klein, Fruchttörtli, Eclair, Kartoffeln klein und Smiley.	Stk.	3.20

3.5 APÉRO TARTELETTES

Oliven-Rosmarin-Tartelettes gefüllt mit Antipasti-Mousse aus getrockneten Tomaten, Auberginen, Zucchini und Oliven garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum	30-35g Stk.	3.50
Kichererbsen-Humus Sbrinzröllchen und Trauben	Stk.	3.50
Leichtem Thunfisch-Mousse	Stk.	3.80
Mostbröckli-Tartar mit Quark und Schnittlauch garniert mit Blumenblüten	Stk.	4.10
Rauchlachs-Tartar verfeinert mit Mascarpone	Stk.	4.10
Mürbeteig Tartelettes gefüllt mit Roquefort-Praline mit geröstetem Sesam garniert mit Himbeere	Stk.	4.10
Cantadou und Mostbröckli garniert mit Traube, Erdbeere, Physalis	Stk.	4.10
Avocados-Pulpe und Tête-de-Moin-Rose garniert mit kleinen Früchten	Stk.	3.80

Serviertes

3.6 APÉRO BROTE

Laugenbrote

Gefüllte Laugen-Silberbrötchen Diagonal geschnitten	32-35g	
Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, usw.	Stk.	3.10
Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk.	3.50

Meterbrote, Riesenbrezel

Beim Apéro für 12 Personen	pro Person	ca.3.20
----------------------------	------------	---------

Mit diversen Füllungen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, usw.	Stk.	38.50
Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk.	44.50

Mini-Sandwiches

Vollkorn, Ruch- und Weissbrot, Nuss- und
Kernenbrötchen gefüllt

Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse	Stk. Platte à 24 Stk.	1.70 38.50
Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli, Rindfleisch-Tartar und marinierte Krevetten	Stk. Platte à 24 Stk.	1.90 44.50

Rustica's

Mundgerechte belegte und garnierte Brötchen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, Mostbröckli Rohschinken, usw.	Stk.	2.40
Rauchlachs- und Rindfleisch Tartar	Stk.	2.90

Canapés halbiert

Diagonal geschnitten, belegt mit Schinken, Salami, Eierscheiben, Spargel, Eimousse, Sellerie, Käse, Thonmousse	Stk. (60g)	3.20
mit Rauchlachs, Rindfleisch-Tartar	Stk. (60g)	3.70

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.1 BODENSEE	Port.	49.00

Vorspeise

Thurgauer Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Felchenfilet gebraten mit lauwarmen Vinaigrette
Bodensee-Fischterrinen mit Kräuter-Crème fraîche
Appenzeller Rindfleisch mariniert

Suppe

Bodensee-Fischsuppe mit Sauce Rouille und Baguette

Hauptgang

Reichenauer Gemüsetöpfli mit Kräutern aus dem Klostersgarten
Rindsschmortopf mit Pilzen auf Nüdeli
Zanderfilet auf Rote Beete-Gemüse mit Kartoffelschaum

Dessert

Thurgauer Süssmost-Creme
Schokoladenmousse auf Birnenkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce

Optional zum Ersetzen

Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern
Schleienbraten (Variante von Vitello Tonnato, mit Schleie)
Seeknusperli mariniert vom Zanderfilet
Felchenfilet mit Beurre Blanc auf Blattspinat
Lammchops auf Bergkäse-Polenta

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.2 BOLLYWOOD NIGHT	Port.	53.00

Vorspeise

Panierte Jakobsmuschel mit Wasabischaum
Salat aus Ente und Mango
Auberginenpüree

Suppe

Tomaten-Ingwersuppe mit Gewürzöl

Hauptgang

Gemüse-Pakorras mit Tamarinden-Dip
Heilbutt im Päckchen mit Koriander und Kokos-Chutney
Tandoori-Hähnchenschenkel mit Tomatensambal

Dessert

Himbeermousse mit Schokolocken
Passionsfrucht-Trifle
Exotischer Fruchtsalat

Optional zum Ersetzen

Rote Currysuppe mit Kürbis (Saison)
Avocado-Crostini
Maispuffer mit Chili-Koriandersauce
Kokoscrevetten mit Mango-Minz-Dip
Salbei-Zitronen-Fleischbällchen an Curryreis

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.3 TRADITIONELL	Port.	56.00

Vorspeise

- Crevettencocktail
- Melone mit Rohschinken
- Fleischterrinen mit Sauce Cumberland
- Kleine bunte Salatschale mit Rotweindressing

Suppe

- Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

Hauptgang

- Kalbsragoût mit Eierschwämmli und Knöpfli
- Felchenfilet an Beurre Blanc auf Kartoffelstampf
- Grüner Spargel im Pfannkuchen mit Orangenmouseline

Dessert

- Triologie von Mousse
- Ananascarpaccio mit Rosmarinsorbet
- Panna Cotta im Früchtereigen

Optional zum Ersetzen

- Kraftbrühe mit Trüffelklösschen
- Gebeizter Lachs auf einer Röstigalette
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Geflügelterrinen mit Limonen-Kräuter-Dip
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Limonensauce auf Gemüsebeet

Buffet & Stehlunch

Ab 25 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.4 RUSTIKAL	Port.	53.00

Vorspeise

Kleines Salatbuffet mit zweierlei Dressing
Gemischte Schinkenplatte
Siedfleisch mariniert mit Gemüsevinaigrette
Italienischer Salat mit Ei
Geräucherte Fischfilets mit Meerrettichschaum

Suppe

Gemüsecremesuppe je nach Saison mit Einlage

Hauptgang

Schweinebraten mit Rahmsauce
Pouletschenkel mit Tomatenwürfel
Knöpfli
Bratkartoffeln
Marktgemüse

Dessert

Fruchtsalat mit Schlagrahm
Zweierlei Mousse
Quarkstrudel mit Fruchtsauce

Buffet & Stehlunch

Ab 25 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.5 DER KLASSIKER	Port.	72.00

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Gebratenes Felchenfilet (Handwarm) mit Gemüse-Vinaigrette
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Rohschinken mit Melone
Siedfleisch-Carpaccio
Trifolati (eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten)
mit Frischkäse und Pilzen
Zwei Spezialsalate nach Wunsch (Tomaten/Mozzarella, Hirtensalat,
Geflügelsalat oder Reissalat)

Hauptgang

Lammgigot in Rosmarinjus
Kalbsbraten mit Pilzen
Gegrillte Pouletbrust in fruchtiger Currysauce
Kartoffelgratin
Basmatireis
Feine Nüdeli
Speckbohnen
Blumenkohl
Karotten

Dessert

Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Karamellring mit Rahm
Schokoladen- und Himbeermousse
Halbgefrorenes nach Saison mit Fruchtmark

Kleines Käsebrett

Buffet & Stehlunch

Ab 40 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.6 BUFFET RICHE	Port.	92.00

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Tail. on Crevetten Mediterran
Zanderknusperli auf Rucola
Geräucherte Edelfische mit Wasabischaum
Fischterrine mit erfrischendem Dip
Fleischpastete mit Sauce Cumberland
Vitello Tonnato
Melone mit Rohschinken
Spezialsalate (Dreierlei)
Trifolati mit Frischkäse

Hauptgang

Kalbssteak mit Calvados-Rahmsauce
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Glasierte Lammkrone
Bodenseefische im Blätterteig
Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten
Kräuterspätzli
Marktgemüse
Mediterranes Gemüse

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Variationen von Mousse
Halbgefrorenes nach Saison auf Fruchtmark
Schneeeeier auf Vanillesauce
Tiramisu
Sorbet nach Saison
Früchteplatte

Käsebrett

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.1 MINERALWASSER / SÜSSGETRÄNKE		
Aproz mit Kohlensäure	100 cl	7.50
Aproz ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Coca Cola	30 cl	4.60
Coca Cola Zero	30 cl	4.60
Sprite	30 cl	4.60
Fanta	30 cl	4.60
Rivella rot	33 cl	4.60
Möhl Apfelschorle	33 cl	4.80
5.2 BIER		
Schützengarten Edelspez Premium	30 cl	4.70
St.Galler Klosterbräu	33 cl	5.50
Schützengold Alkoholfrei	30 cl	4.70

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.3 SÄFTE		
Orangensaft Michel	100 cl	8.50
Michel Sanguella	20 cl	5.50
Michel Bodyguard	20 cl	5.50
Frisch gepresster Orangensaft Hergestellt aus 100% Orangen	100 cl	19.00
Frisch gepresster Orangen-Bananensaft Hergestellt aus Orangen, Bananen	100 cl	21.00
Frisch gepresster Energy-Saft Hergestellt aus: Äpfeln, Orangen, Ginger	100 cl	21.00
Frisch gepresster Exotic-Saft Hergestellt aus: Ananas, Mango, Pink Grapefruit, Bananen, Limetten	100 cl	23.00
Frisch gepresster Ananas-Saft Hergestellt aus 100% Ananas	100 cl	21.00
5.4 BOWLEN		
Ananas-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Ananas-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00
Beeren-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Beeren-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00
Kiwi-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Kiwi-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.5 SPIRITUOSEN		
Grappa		
Grappa di Amarone Bertagnolli Mezzocorona, Veneto, 42% Vol. Alc.	2 cl	8.50
Grappa di Brunello di Montalcino Castiglion Del Bosco, Toscana, 45% Vol. Alc.	2 cl	9.50
Whisky		
Lagavulin Islay 16-jährig, 43Vol. Alc.	4 cl	14.50
Glenrothes Vintage 1994 43 % Vol. Alc.	4 cl	16.00
Sântis Malt Swiss Highlander Brauerei Locher AG, 40 % Vol. Alc.	4 cl	14.00
Rum		
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Years, 43% Vol. Alc. Venezuela	4 cl	15.00
Cognac		
Cognac X.O. 30-jährig, 40% Vol. Alc.	4 cl	26.00
Calvados		
Thurgados Distillerie Egnach, 37.5% Vol. Alc.	4 cl	10.50

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.6 KAFFEE/TEE		
Kaffee, Espresso		
Cinopresso	Port.	3.60
inkl. Zucker, Süsstoffe und Kaffeerahm		
Tee		
Grand Soom Darjeeling	Port.	3.60
Premium Schwarztee von der Soom Plantage in Indien. Ein Typischer Indischer Schwarztee aus der Östlichen Himalaya Region, deren feuchtes und kühles Klima diesem Tee seine Einzigartigkeit verleiht.		
Earl Grey	Port.	3.60
Ein eleganter aromatisierter Schwarztee aus Sri Lanka und Indonesien. Der Edle Schwarztee vermischt sich harmonisch mit dem Bergamottearoma und bringt dessen frische Zitrusnote noch besser zur Geltung.		
Summer Fruits	Port.	3.60
Ein sanfter Aromatisierter Schwarztee mit Sommerfrüchten. Erlesener Schwarztee und das Aroma von Erdbeeren und Himbeeren verbinden sich zu einem vollmundigen, ausgewogenen und fruchtigen Tee. Die echten Fruchtstückchen heben sich hübsch aus den Teeblättern hervor. Diese Mischung ergibt einen hellen, kupferfarbigen Tee.		
Oriental Green Sencha	Port.	3.60
Ein zarter Sencha Grüntee aus Indonesien. Für diese Teemischung wurden die Teeblätter nur sanft gedämpft und anschliessend getrocknet. Der Charakterstarke Tee wurde anschliessend mit dem Aroma der Kaktusfeige vermählt und schmeckt nach Blütenhonig und japanischem Grüntee. Seine Farbe weist Facetten aus sattem Honiggold und Nuancen von Grün auf.		

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Tee		
African Red	Port.	3.60
Eine Belebende Verbindung aus Rooibos, Hibiskus und Gewürzen. Die Fusion von feinem Rooibos, süssem Vanille und gemischten Gewürzen resultiert in eine faszinierende und vielseitige Kräuterteemischung. Dieses Geschmackserlebnis wird durch die üppige Karamell-Farbe dieses Kräutertee verstärkt.		
Moroccan Mint	Port.	3.60
Eine anregende Kräuterteemischung aus grüner Minze, Hagebutte und Zimt. Bei diesem Tee wurde der frische Geschmack grüner Minze mit Hagebutte und Gewürzen kombiniert. Dieser Kräutertee zeichnet sich durch seine goldene Farbe und seinen vollmundigen und frischen Geschmack aus.		
Citrus Sunshine	Port.	3.60
Ein äusserst erfrischender Kräutertee mit einem ausdrucksstarken Zitrusaroma. Diese lebhaft Mischung aus aromatischen Früchten, Kräutern und Gewürzen wurde zusätzlich mit Orangenblüten versetzt. Der daraus resultierende Tee weist eine hellgelbe Farbe mit einem sanften Rot-Ton auf.		
Berry Twist	Port.	3.60
Eine zarte Kräuter- und Fruchteemischung mit dem Aroma von Hagebutte, Himbeeren und Blaubeeren. Dieser Tee mit seiner sanften rosa Farbe schmeckt erbauend und weist eine raffiniert-fruchtige Geschmackswendung auf.		

Und ausserdem ...

6.1 DEKORATIONEN

Dekoration

Selbstverständlich liefern wir Raumdekorationen oder Blumenschmuck, damit Ihr Anlass im passenden Ambiente stattfinden kann. Unsere Catering-Fachleute beraten Sie gerne.

Und ausserdem ...

6.2 AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

Catering Services Migros AFG ARENA erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen. Catering Services Migros AFG ARENA übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters.

Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet Catering Services Migros AFG ARENA 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 Migros AFG ARENA in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt Catering Services Migros AFG ARENA dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald Catering Services Migros AFG ARENA ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Bestätigung zurückerhalten hat.

3. Änderung der Bestellung

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Bestätigung bei Catering Services Migros AFG ARENA vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde - sofern er von Catering Services Migros AFG ARENA eine bereinigte Bestätigung erhalten hat - diese zu unterzeichnen und an Catering Services Migros AFG ARENA zu retournieren.

Veränderungen der Personen welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

4. Vorauszahlung

Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akonto-Zahlung vor.

Kommt diese Situation vor, muss die Vorauszahlung spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von Catering Services Migros AFG ARENA gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist Catering Services Migros AFG ARENA berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde hat Catering Services Migros AFG ARENA den durch den Rücktritt entstehenden Schaden zu ersetzen.

5. Betriebszeiten

Als Betriebszeiten gelten Montag bis Samstag.

An Sonn- & Feiertagen werden nur Anlässe nach Absprache mit Catering Services Migros AFG ARENA durchgeführt.

Und ausserdem ...

6.2 AGB's

6. Annullierung

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden, gelten folgende Rücktrittsregelungen:

Auftragsrücktritt	Rücktrittsgebühr
Bis 14 Tage vor Lieferung:	Fr. 30.- Bearbeitungsgebühr
Ab 13 bis 7 Tage vor Lieferung:	20 % des Bestellpreises
Ab 6 bis 4 Tage vor der Lieferung:	40 % des Bestellpreises
Ab 3 Tage vor Lieferung:	80 % des Bestellpreises
Andernfalls:	Kein Erlass bzw. keine Rückerstattung

Sofern der entstandene Schaden für Catering Services Migros AFG ARENA grösser ist als die gemäss Abs. 1

zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen diesen Schaden zu übernehmen.

7. Verspätung, Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Service-Zeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten vereinbart. Catering Services Migros AFG ARENA übernimmt keine Haftung für Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

8. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von der FC St.Gallen Event AG eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Catering-Leistungen und die Mehrwertsteuer ausgewiesen werden.

Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

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

St.Gallen, Dezember 2011, diese Ausgabe ersetzt alle bestehenden AGB von Catering Services Migros AFG ARENA.

6.3 KONTAKT

Catering Services Migros AFG ARENA

Zürcherstrasse 464

CH-9015 St. Gallen

Tel. +41 71 313 74 11

Fax +41 71 313 74 12

E-Mail: cateringservices-afgarena@gmos.ch



AUF DER LETZTEN SEITE UNSERES ANGEBOTS STEHT DIE **VORFREUDE.**

Die Vorfreude zählt bekanntlich zu den schönsten Freuden. Das Geniessen liegt ja noch vor Ihnen.

Freuen Sie sich auf die Echt-Zeit des Genusses, den wir Ihnen mit kulinarischer Kreativität, viel Liebe zum Detail und mit Qualität aus Leidenschaft servieren werden.

Wir freuen uns mit Ihnen.