



# CATERING

## ANGEBOT

### **Fleischdeklaration**

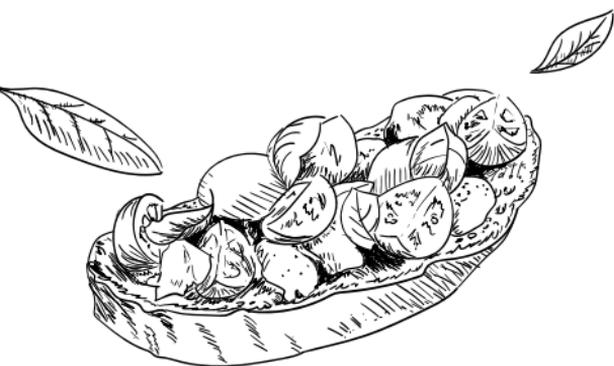
Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

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.



# KALTE SPEISEN

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

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



# WARMESPEISEN

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

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



## SÜSSE SPEISEN

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



## FRISCHES

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

\*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  
Süssmost-Crème im Becher

**pro Person 11.00**

## APÉRO EXKLUSIV\*

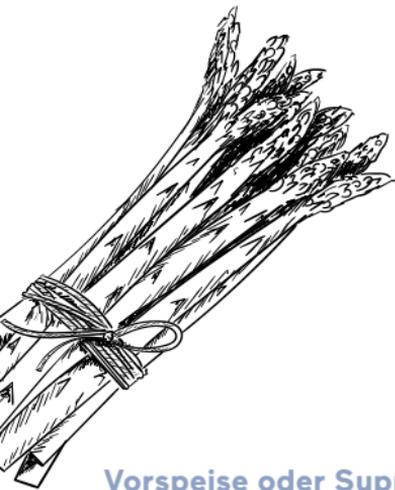
---

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 Kräuterdressing ..... **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 Rüeblli..... **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**
- Karamelköpflli mit Früchten garniert..... **5.50**



# MENU SOMMER

## Vorspeise oder Suppe

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum .....	<b>7.50</b>
Nüsslisalat mit Ei .....	<b>7.50</b>
Tomatensuppe mit Gin .....	<b>6.50</b>

## Hauptspeise mit Fleisch

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

## Hauptspeise vegetarisch

Safranrisotto mit mediterranem Gemüse und mariniertem Ruccola .....	<b>17.50</b>
Ricotta-Spinat-Tortelli an Weissweinsauce .....	<b>18.50</b>
Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis .....	<b>18.50</b>

## Dessert

Pannacotta mit frischen Beeren .....	<b>6.50</b>
Frischer Fruchtsalat .....	<b>5.50</b>
Hausgemachtes Tiramisù .....	<b>6.50</b>



# MENU HERBST

## Vorspeise oder Suppe

- Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen ..... **8.50**
- Maronisuppe 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 Salbeibutter  
und Kürbiskernen ..... **19.50**
- Trüffelravioli an Weissweinsauce ..... **21.50**
- Weissweinrisotto  
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

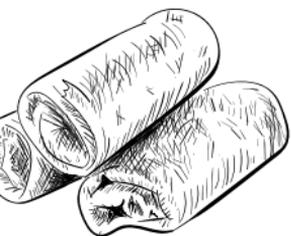
Zwei verschiedene Pastasorten  
Bolognesesauce, Carbonarasauce  
und Tomatensauce  
Geriebener Parmesankäse

### 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 verunmöglichen, kann Catering Services nicht haftbar gemacht werden.

### **Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Anwendbar ist schweizerisches Recht.

Ausschliesslicher Gerichtsstand ist St. Gallen.

Gossau, 1. Juni 2019

