

BUFFETS





DIE KRONE DES CATERINGS.

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, dass 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 Caterings».



MEDITERRANES BUFFET

KALT

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, mediterraner Gemüse-Salat mit Feta Käse, Meeresfrüchtesalat mit Limetten, Cavaillonmelone mit Rohschinken, Antipasti misti mit Olivenöl, dreifarbiges Rüebli-salat mit Granatapfel und Baumnüssen

Trilogie von Blattsalaten mit italienischem und französischem Dressing

Reichhaltiger Brotkorb



SUPPE

Tomatisierte Minestrone mit Pesto



HEISS

Zartes Schweinefilet an leichtem Thymianjus, serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Maispouletbrust mit Pinienkruste und Limettenjus, serviert mit buntem Gemüse und Fregola Sarda

Spinat-Mezzelune in fruchtigem Tomatensugo mit Mozzarella

Risotto al Limone mit geriebenem Parmesan

Goldbuttfilet MSC mit Zitronenpfeffer auf Gemüsestreifen aus dem Safransud



SÜSS

Crème Brûlée im Töpfchen, Schokoladen-Viennetta, Tiramisu, Panna Cotta Schnitte mit fruchtigen Orangenschichten, Fruchtsalat, Mousse von weisser und dunkler Schokolade auf Kirschensugo



CHF 54.–

ZUSÄTZLICH ALS HIGHLIGHT IHRES MEDITERRANEN BUFFETS

Am Buffet von der historischen
Berkel Aufschnittmaschine geschnittene Räucher-
und Trockenfleischspezialitäten.

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz,
Coppa Grisons, Salami Milano
dazu Sbrinz, Honigmelone und Mixed Pickles

CHF 12.– pro Person

WEINEMPFEHLUNG

Zur Vorspeise

Shamaris Terre Siciliane IGT Grillo

Produzent: Cusumano
Herkunftsland: Italien
Region: Sizilien
Traubensorte: Grillo
Vol. %: 12 %
Preis: CHF 25.–



Degustationsnotiz

Aromen von Ginster und Haselnuss, sowie herrliche Frucht-
noten. Am Gaumen mit feiner Würze, mineralisch, seidig, klar
und anhaltend.

Zum Hauptgang

Colle Al Vento Pacato Primitivo Di Manduria DOP

Produzent: Alibrianza
Herkunftsland: Italien
Region: Apulien
Traubensorte: Primitivo
Vol. %: 15 %
Preis: CHF 32.–



Degustationsnotiz

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Intensives Bouquet,
Aromen von roten Früchten wie Himbeere und Kirschen sowie
Vanille. Im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig.
Lang anhaltendes Finale.

Zum Dessert

Moscato D'Asti DOCG Morelli

Produzent: Dezzani
Herkunftsland: Italien
Region: Piemont
Traubensorte: Moscato
Vol. %: 5 %
Preis: CHF 28.–



Degustationsnotiz

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet
frisch und duftig-fruchtig mit Honig Anklängen. Der Geschmack
ist delikat-lieblich, aromatisch mit Noten von weissen Früchten.
Insgesamt ein sehr feiner Wein, der einen wunderbaren
Geschmack im Mund hinterlässt.

BBQ GRILLBUFFET

KALT

Dreifarbiger Rüeblisalat mit Granatapfel und Baumnüssen, asiatischer Gurkensalat mit Chili, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, mediterraner Gemüsesalat mit Oliven, Coleslaw, Orangen-Couscous Salat

Caesar Salat live am Buffet zubereitet: Baby Lattich, Ceasardressing, Parmigiano Flocken, und gebratene Speckwürfeli

Antipasti misti mit Olivenöl

Reichhaltiger Brotkorb



SUPPE

Kartoffel Suppe



HEISS

Rindsentrecôte in Zitronenpfeffer Marinade, saftige kleine Pouletspiessli mit Ananas und Curry, Lammracks in Kräutermarinade, Schweinerücken Farmersteak, Kalbsbratwurst, Black Tiger Crevetten mit Zitronengras

Süsskartoffelmousseline, Baked Potatoes mit Sour Cream, grillierte Maiskolben mit Honigbutter, kleines Ofengemüse mit Rosmarin, Provencale Tomaten

Kräuterbutter, BBQ Sauce, Sauce Tartar, Currydip, Relish



SÜSS

Schwarzwälder Kirschtorte an der Wäscheleine, Apfel Tiramisu, Rockslide Brownie, Himbeer-Cheese-Cake-Schnitte, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Fruchtsalat



CHF 58.–

WEINEMPFEHLUNG

Zum Apéro

Prosecco Frizzante DOC

Produzent: Casa Vinicola Canella

Herkunftsland: Italien

Region: Veneto

Traubensorte: Glera

Vol. %: 11 %

Preis: CHF 25.–



Degustationsnotiz

Dieser Prosecco überzeugt durch seine fruchtige Art und das angenehme Prickeln im Gaumen.

Zur Vorspeise

Unico Pecorino Terre di Chieti IGP

Produzent: Tenuta Ulisse

Herkunftsland: Italien

Region: Abruzzen

Traubensorte: Pecorino

Vol. %: 13 %

Preis: CHF 26.–



Degustationsnotiz

Strahlend gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase fruchtige Aromen von Zitrus; tropische Nuancen von Pfirsich und Papaya. Am Gaumen frisch und andauernd, mit einem schönen Abgang. Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusserlebnis ab.

Zum Hauptgang

Cabernet Sauvignon, Central Coast

Produzent: Smith+Hook

Herkunftsland: USA

Region: Central Coast/Kalifornien

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Vol. %: 14 %

Preis: CHF 44.–



Degustationsnotiz

Wunderbare Aromen nach Pflaumen, Cassis und Zeder in der Nase. Im Abgang ein komplexes Aroma von dunklen Früchten.



OSTSCHWEIZER BUFFET

KALT

Tomatensalat, Rüeblisalat mit Orangen und Honig, Wurst-Käsesalat, Linsen Gemüsesalat, Randensalat, Apfel Selleriesalat mit Baumnüsse

Geräuchertes Forellenfilet mit feinem Meerrettichschaum, diverse Pasteten und Terrinen mit Cumberland Sauce, Fleisch-Käseplatte reich garniert mit Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Coppa Grisons, Sbrinz

Trilogie von Blattsalaten mit italienischem und französischem Dressing

Reichhaltiger Brotkorb



SUPPE

Bündner Gerstensuppe



HEISS

Thurgauer Kalbsrollbraten mit Äpfeln auf Calvados-Rahmsauce, serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Rindsgeschnetzeltes in einer Dunkelbiersauce, mit zweierlei Rüeblis und Ribelmals

Saiblingsfilet in Dillsauce

Chäs Chnöpfli mit Apfelmus und Röstzwiebeln



SÜSS

Gebrannte Crème mit caramellisierten Sesam, Schlorzifladen, Süssmostcrème, Mango Rüeblis Würfel mit fruchtigem Mangomousse, Schwarzwälder Kirschtorte an der Wäscheleine, Fruchtsalat



CHF 49.–



ZUSÄTZLICH ALS HIGHLIGHT IHRES OSTSCHWEIZER BUFFETS

Frisch zubereitetes Raclette mit traditionellem Raclettekäse, Gschwelkti, Silberzwiebeli, Cornichons und Maiskölbchen

CHF 9.– pro Person



WEINEMPFEHLUNG

Zum Apéro

«Secco» Swiss White Sparkling Wine

Produzent: Rutishauser Weinkellerei AG

Herkunftsland: Schweiz

Region: Ostschweiz

Traubensorte: Müller-Thurgau, Pinot Noir

Vol. %: 12 %

Preis: CHF 28.–



Degustationsnotiz

Ein prickelnder, frischer Sparkling. Fein im Mousseux, fruchtig und saftig im Geschmack. Die Perlung ist fein abgestimmt und verleiht dem Sparkling eine Leichtigkeit.

Zur Vorspeise

Winzergold Selection

Produzent: Rutishauser Weinkellerei

Herkunftsland: Schweiz

Region: Ostschweiz

Traubensorte: Müller-Thurgau

Vol. %: 12 %

Preis: CHF 25.–



Degustationsnotiz

Selektionierte, fast überreife Trauben ergeben in der Nase feine Aromen von Birne, Melone und einen Anflug von Safran. Am Gaumen kräftig, mit einem wuchtigen Körper, sowie einem saftigen Abgang.

Zum Hauptgang

Bodensee Cuvée

Produzent: Rutishauser Weinkellerei AG

Herkunftsland: Schweiz

Region: Ostschweiz

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Franc

Vol. %: 13 %

Preis: CHF 42.–



Degustationsnotiz

Ein buntes Potpourri an Aromen, wie Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen würzige Komponenten. Harmonisch anhaltend im Abgang.

ASIA BUFFET

KALT

Rindfleischsalat mit Koriander und Ingwer,
Wakamesalat mit Sesam, asiatischer Gurkensalat
mit Chili, Glasnudelsalat mit knackigem Wokgemüse,
Orangen-Couscous Salat, Pouletsalat mit Früchten,
Meeresfrüchtesalat mit Limetten

Wasabilachs im Noriblatt und Randen-Bisquit
mit Fenchel, Pulpo Carpaccio mit Limettenöl und
Wasabi Crème Fraîche

Trilogie von Blattsalaten mit asiatischer Vinaigrette
und Joghurtsauce

Reichhaltiger Brotkorb



SUPPE

Gelbe Curry-Kokossuppe mit Poulet-Satay Spiess



HEISS

Live im Wok zubereitet:

Black Tiger Crevetten mit knackigem Singapore
Gemüse, Thai Curry Sauce und Cashew-Nüssen

Asiatische Gemüsenudeln

Green Curry mit Rind, Thaigemüse, verfeinert
mit süssem Basilikum und duftender Basmatireis
aus dem Reiskocher

Indisches Curry mit Poulet und Curry Rahmsauce
mit Gemüse und Pak Choi

Frühlingsrolle mit Thai Sweet Chili Sauce



SÜSS

Thai-Mangomousse mit Chili, Litschi Crème
im goldenen Ei, Zitronengras Crème Brûlée
im Töpfchen, Melonen Shot aus der Bügelflasche,
«Pina Colada»



CHF 51.–

«GRÜNER HASE» VEGI BUFFET

KALT

Wakamesalat mit Sesam, mediterraner Gemüsesalat mit Fetakäse, Rüeblisalat, Glasnudelsalat mit knackigem Wokgemüse, Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum, Couscous Salat

Trilogie von Blattsalaten mit italienischem und französischem Dressing

Brotkorb mit Mittelmeerbroten

Salatkerne Mix



SUPPE

Gelbe Curry-Kokossuppe



HEISS

Risotto al Limone mit mediterranem Gemüse, asiatisches Gemüse mit Nudeln, Spinat-Mezzelune in fruchtigem Tomatensugo mit Mozzarella, buntes Gemüse-Kokos-Curry mit Basmatireis



SÜSS

Frischer Fruchtsalat, Passionsfrucht-Schaumküsse, Crème Brûlée im Töpfchen, Panna Cotta-Schnitte mit fruchtigen Orangenschichten, Rote Beeren-Gelée



CHF 42.–

UND AUSSERDEM ...

AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Parteien und Vertragsgegenstand

Die «Genossenschaft Migros Ostschweiz» (nachfolgend «Migros Ostschweiz») erbringt Catering-Dienstleistungen für Anlässe nach Massgabe des individuell abgeschlossenen Vertrags mit der Kundschaft sowie der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen. Hiervon abweichende Bestimmungen wie allfällige AGB der Kundschaft usw., sind nur verbindlich, sofern sie dem Erfordernis der Schriftlichkeit entsprechen und von zeichnungsberechtigten Vertretern von Migros Ostschweiz unterzeichnet worden sind.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets die Kundschaft von der Migros Ostschweiz (oder eine von ihr beauftragte Person). Die Gesamtverantwortung für den geordneten Ablauf des Anlasses liegt beim Veranstalter. Die Migros Ostschweiz übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters.

Die Migros Ostschweiz ist nach eigenem Ermessen berechtigt, Dritte für die Erfüllung der vereinbarten Leistungen beizuziehen.

2. Zustandekommen des Vertrags

Die Migros Ostschweiz unterbreitet der Kundschaft auf der Grundlage von dessen Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung der Offerte durch die Kundschaft sowie nach Einarbeitung seiner allfälligen Änderungen und Ergänzungen stellt die Migros Ostschweiz der Kundschaft eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. Der Vertrag kommt mit Unterzeichnung dieser Auftragsbestätigung durch die Kundschaft zustande.

3. Infrastruktur

Die Kundschaft oder die von ihr beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass übliche Infrastruktur wie warmes und kaltes fliessendes Wasser, Strom und Anschlüsse, direkte Zufahrt, Lift usw. gemäss Vorgabe der Migros Ostschweiz zur Verfügung stehen. Sie ist verpflichtet, die Migros Ostschweiz umgehend, spätestens nach Prüfung der Offerte (siehe vorstehende Ziffer 2) zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte.

Die Migros Ostschweiz holt die nötigen Bewilligungen (Sonntag-, Nachtfahrt-, Privatstrassenbefahrungsbewilligung usw.) für den mit den Catering-Dienstleistungen verbundenen Transport ein und stellt der Kundschaft die damit verbundenen Kosten sowie allfällige Transportkosten für Bahn, Lift, Stapler usw., welche Dritte erbringen, ebenfalls in Rechnung.

Alle anderen Bewilligungen (Parkbewilligung für die Fahrzeuge der Migros Ostschweiz, Konzessionen, SUISA- Gebühren usw.) besorgt die Kundschaft auf eigene Kosten und hat alle damit verbundenen Auflagen zu tragen.

Sofern die Kundschaft oder Drittpersonen am Anlass die Getränke zur Verfügung stellen, die Getränke aber durch die Migros Ostschweiz ausgeschenkt werden, verrechnet die Migros Ostschweiz der Kundschaft ein in der Auftragsofferte zu definierendes Zapfengeld pro Teilnehmer.

Wird seitens der Migros Ostschweiz Retouren-Material gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche usw.), ist die Kundschaft verantwortlich, dieses vollständig und unbeschädigt zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen können der Kundschaft zum Neuwert in Rechnung gestellt werden.

4. Mängelrüge, Haftung und Versicherung

Die Kundschaft ist verpflichtet, Mängel an den vereinbarten Leistungen sofort, und sofern dies nicht möglich ist spätestens innert 2 Kalendertagen nach dem Anlass, zu melden. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

Schadensersatzansprüche gegen die Migros Ostschweiz bzw. deren, Angestellten oder Erfüllungsgehilfen sind ausgeschlossen, sofern sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen. Die Haftung für Mangelfolgeschäden ist in jedem Fall ausgeschlossen.

Die Kundschaft oder die von ihr beauftragte Person ist verantwortlich, dass die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

AGB's

5. Sorgfalts- und Treuepflicht

Die Migros Ostschweiz ist als Beauftragte der Kundschaft tätig und wahrt deren Interessen nach bestem Wissen und Gewissen. Sie legt grossen Wert auf die sorgfältige und termingerechte Erbringung der Catering-Dienstleistungen, insbesondere auch auf die Qualität der Speisen und Getränke. Sie verpflichtet sich zudem, Geschäftsgeheimnisse der Kundschaft zu wahren.

6. Geistiges Eigentum

Die Kundschaft anerkennt ausdrücklich das alleinige geistige Eigentum der Migros Ostschweiz, insbesondere das Urheberrecht an allen im Rahmen der Zusammenarbeit mit der Migros Ostschweiz geschaffenen Leistungen (Konzepte, Vorschläge für Menu, Dekoration- und Gestaltung, Texte, Bilder, grafische Arbeiten usw.).

7. Änderungen Speisen/Getränke

Nach Vertragsabschluss werden Änderungswünsche der Kundschaft in Bezug auf Speisen und/oder Getränke berücksichtigt, wenn diese spätestens bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden und deren Umsetzung für die Migros Ostschweiz möglich ist.

8. Änderung der Teilnehmerzahl

Die Kundschaft kann die vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass mit schriftlicher Mitteilung an die Migros Ostschweiz um maximal 15% reduzieren worauf die Migros Ostschweiz ihrerseits die Vergütung entsprechend reduziert.

9. Effektive Teilnehmerzahl

Die Kundschaft hat allfällige Abweichungen von der vereinbarten bzw. gemäss Ziffer 8 mitgeteilten Teilnehmerzahl spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass der Migros Ostschweiz schriftlich mitzuteilen.

Ist die effektive Teilnehmerzahl am Anlass höher als vereinbart oder gemäss Ziff. 8 mitgeteilt, wird die Vergütung entsprechend erhöht. Sind weniger Teilnehmer anwesend, ist die vereinbarte bzw. mitgeteilte Teilnehmerzahl für die Vergütung relevant.

10. (Teil-) Annullierung

Bei einer teilweisen Annullierung von $\geq 20\%$ der vereinbarten Leistungen (ohne Anrechnung von Ziff. 8), hat die Migros Ostschweiz das Recht, ihrerseits ohne Kostenfolge vom gesamten Vertrag zurück zu treten.

Löst die Kundschaft den Vertrag ganz oder teilweise auf, so kann die Migros Ostschweiz die annullierten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

- Bereits ausgeführte Vorbereitungsarbeiten wie auch speziell bestellte oder angefertigte Materialien, Geräte und Zubehör. und
- bis 21 Kalendertage vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr à CHF 200.–
- bis 6 Kalendertage vor dem Anlass: 50% der annullierten Leistungen
- ab 5 Kalendertagen vor dem Anlass: 100% der annullierten Leistungen

11. Zahlungsmodalitäten / Akontozahlung

Alle Preise werden in CHF sowie inklusive MwSt. angegeben. Es können keine Cumuluspunkte gesammelt werden. Die Kundschaft erhält nach der Durchführung des Anlasses eine detaillierte Rechnung der Migros Ostschweiz. Diese ist innert 30 Kalendertagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar. Bei Zahlungsverzug berechnet die Migros Ostschweiz der Kundschaft einen Verzugszins von 5% des Rechnungsbetrags.

Die Migros Ostschweiz behält sich das Recht vor, von der Kundschaft eine Akontozahlung von bis zu 50% des Auftragsvolumens gemäss Auftragsbestätigung zu verlangen.

12. Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen der Migros Ostschweiz und der Kundschaft ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für sämtliche aus der Catering-Dienstleistung der Migros Ostschweiz erwachsenen Streitigkeiten ist St. Gallen.



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, die wir Ihnen mit kulinarischer Kreativität, viel Liebe zum Detail und mit Qualität aus Leidenschaft servieren werden.

Wir freuen uns mit Ihnen.