

SERVIERTE MENÜS




CATERING SERVICES
MIGROS



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».



MENU 1

Mediterraner Gemüsesalat an Limettendressing
mit Feta Käse, knusprigem Grissini
und Blattsalatspitzen
Mini-Brötli und Butter



Zarte Maispouardenbrust an leichter Buttersauce
kombiniert mit Broccoli, gebratenen Mandeln
und Kartoffelgratin



Crème Caramel mit Fruchtspießli im Glas

CHF 36.–



WEINEMPFEHLUNG

Pinot Grigio Venezia Igpalísia

Produzent: Astoria A.C. SRL
Herkunftsland: Italien
Region: Veneto
Traubensorte: Pinot Grigio
Vol. %: 12 %
Preis: CHF 25.–



Degustationsnotiz

Strohgelb mit goldenen Nuancen. In der Nase intensiv, fruchtig, erinnert an Heu und an die grüne Schale von frischem Nussbaumholz: Fein und elegant. Im Geschmack samtig, harmonisch, charakteristisch und edel.

Tinto Tempranillo Rioja Doca

Produzent: Rioja Vega
Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja
Traubensorte: Tempranillo
Vol. %: 13 %
Preis: CHF 25.–



Degustationsnotiz

Brillante, purpurrote Farbe, florale und ausdrucksstarke Aromatik, Noten von Lakritze. Am Gaumen frisch und floral. Im Auftakt guter Schmelz. Die Tannine sind nicht allzu ausgeprägt. Der Rioja ist sehr gut ausbalanciert.



MENU 2

Knackiger Blattsalat im Weckglas,
serviert mit Kräuter-Joghurtdressing,
Cherrytomaten und Brioche

Mini-Brötli und Butter



Rosa gebratene Roastbeef Tranche/n an Portweinjus,
dazu Bohnen und Rosmarin Polenta



Panna Cotta mit Mango Infusion

CHF 38.–

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC

Produzent: Weszeli Terrafactum

Herkunftsland: Österreich

Region: Kamptal

Traubensorte: Grüner Veltliner

Vol. %: 12 %

Preis: CHF 28.–



Degustationsnotiz

Klare Nase mit sortentypischer Würze, fruchtbetont, Zitrus- und vor allem Grünapfelnoten. Duftig, floral, zart röstig, leicht- bis mittelgewichtig, pikante Säure, dezent kernig, feinherb, sehr anregend und trinkanimierend.

Roble, Ribera Del Duero Do

Produzent: Bodegas Valdubón

Herkunftsland: Spanien

Region: Ribera del Duero

Traubensorte: Tinta del País (Tempranillo)

Vol. %: 13 %

Preis: CHF 32.–



Degustationsnotiz

Ein purpurroter Wein. In der Nase mit vielschichtigen Beerenaromen. Im Mund ebenfalls fruchtiger Geschmack, kombiniert mit harmonisch eingebundenen Holznoten und guter Struktur. Im Abgang ein schöner Körper mit Aromen von roten Beeren, Holz und Rauchnoten.

MENU 3

Zucchini Salbeisüppchen mit knuspriger
Blätterteigstange
Mini-Brötli und Butter



Appenzeller Fleischvogel vom Rind,
gefüllt mit Mostbröckli, serviert mit zweierlei Rüebl
und Ribelmais



Mousse von weisser und dunkler Schokolade
an Kirschensugo, im Weckglas

CHF 34.–



MENU 4

Blumenkohl Panna Cotta mit Randengelee im Glas
Mini-Brötli und Butter



Gebratene Schweinefiletrolle
an Calvados-Rahmsauce,
serviert mit Blattspinat und Tagliatelle



Süssmostcrème im Glas

CHF 37.–

MENU 5

Feines Graved Lachs Tatar an Salatspitzen mit Limettendressing Infusion dazu Rösti-Chüechli mit Lauch-Schinken und Kräuter Crème Fraîche

Mini-Brötli und Butter



Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce, an jungen Rüebli und Knöpfli



Warme Marillenfruchtknödel an Aprikosenkompott, serviert mit Vanille Sauce

CHF 42.–



WEINEMPFEHLUNG

Appellation Collection Chardonnay, Napa Valley

Produzent: Beringer Vineyards St. Helena

Herkunftsland: USA

Traubensorte: Chardonnay

Vol. %: 14 %

Preis: CHF 41.–



Degustationsnotiz

Zitronengelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. Aromen nach Apfelblüten, Zitrusfrüchten, Vanilleschoten und Muskatnuss. Am Gaumen fruchtig, leicht mineralisch, mit einer leichten Zitronennote im Abgang.

Unico Montepulciano D'Abruzzo Dop

Produzent: Tenuta Ulisse

Herkunftsland: Italien

Region: Abruzzen

Traubensorte: Montepulciano

Vol. %: 14 %

Preis: CHF 31.–



Degustationsnotiz

Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Nase: Intensive, fruchtige und blumige Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und reifen Früchten. Eine gut ausbalancierte Säurestruktur. Gaumen: frisch und andauernd mit einem schönen Abgang. Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusserlebnis ab.

MENU 6

Datteltomaten und Büffel Mozzarella
auf einem marinierten Kresse-Salat Beet
mit Balsamico Glace und Limettendressing

Mini-Brötli und Butter



Leichte Kartoffel-Lauchsuppe



Zarte Kalbsrücken Tranche/n mit Kräuterkruste
und Portweinjus dazu junge Rüebli
und Rosmarin Polenta



Mousse von weisser und dunkler Schokolade
an Kirschensugo, im Weckglas

CHF 59.–



MENU 7

Wasabilachs im Noriblatt an Glasnudelsalat
Mini-Brötli und Butter



Steinpilz Cappuccino



Saibling und Gemüsestreifen aus dem Safransud,
serviert im Weckglas



Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück
an Portweinschalottenjus

Bouquet vom Marktgemüse und Kartoffeltörtchen



Schwarzwälder Kirschtorte an der Wäscheleine
und Mini-Macarons

CHF 79.–



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.

Zu den Vorspeisen

St-Saphorin Roche Ronde Lavaux AOC

Produzent: J. & P. Testuz Sa

Herkunftsland: Schweiz

Region: Waadt-Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Vol. %: 12 %

Preis: CHF 33.–



Degustationsnotiz

Mineralische und leicht fruchtige Noten in der Nase. Würzig, generös und voll im Mund, leicht prickelnder Abgang.

Zum Hauptgang

Von Salis Malanser AOC Pinot Noir «Selection»

Produzent: Von Salis

Herkunftsland: Schweiz

Region: Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

Vol. %: 13 %

Preis: CHF 36.–



Degustationsnotiz

Anregendes intensives Aroma von roten und dunklen Beeren. Die schmeichelhafte leichte Pinotsüsse des eleganten Körpers wird durch die präsenste Tannin- und Fruchtsäurestruktur hervorragend ergänzt und zu einem Ganzen abgerundet. Ein saftiger, anregender Wein.

Zum Dessert

Moscato Vino Spumante Dolce Selezione Raphael Dal BO

Produzent: Raphael Dal BO

Herkunftsland: Italien

Region: Veneto

Traubensorte: Moscato

Vol. %: 6 %

Preis: CHF 26.–



Degustationsnotiz

Zartes, warmes Hellgelb. Angenehm süß, der typische Charakter der Moscato Traube. Feinperlig und fruchtig mit dezenten Noten von weissen Blüten und Pfirsichen.

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.