



Sortiment und Konditionen



CATERING SERVICES

MIGROS

Gäste verwöhnen leicht gemacht

Sie möchten Ihre Gäste gerne verwöhnen und gleichzeitig einen gemütlichen Anlass verbringen?

Wir bieten Ihnen kulinarische Unterstützung.

Grossveranstaltungen, wie Jubiläumsfeiern, Firmen- oder Kundenevents, Kongresse oder Galaabende.

Der Catering Services der Migros Wallis betreut Sie und Ihre Gäste mit Freude und Leidenschaft.

Mit dem Catering werden kulinarische Highlights stets frisch vor Ort zubereitet und ein professioneller Full-Service rund um Ihren Event geboten.

Die langjährige Erfahrung in Kombination mit regionalen Partnern und Lieferanten, ist die Garantie für eine erfolgreiche Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

catering@migrosvs.ch



Inhaltsverzeichnis

Apero



Cocktail-Dinner



Buffet



Menü



Menü für grosse Anlässe



Snacks



Getränke



Apero Cocktail Dinner – kalt

Blätterteiggebäck Sortiment
Mini- Schinkengipfeli
Gemüsedips

Mini-Canapes
Überraschungsbrot
Mini- Sandwichs
Mini- Bagels

Fleischpastete «Aus der Region»
Hausgemachte Fleischpastete
Saisonale Fleischpastete

Walliser- Platte
Walliser- Überraschungsgroggenbrot
Walliser- Hobelkäseplatte

Landplatte
(Gekochter Schinken, Salami, Truthahnbraten, Sbrinz,
Tête de Moine)

Aperoplatte
(Mini-Sandwichs, Gemüsedips, Greyerzer Käse,
Mini-Schinkengipfeli)

Cocktailplatte
(Mini-Sandwichs, Mini- Canapés, Verrine)
Saisonaleplatte
Käseplatte

Kleine Wraps
• Thunfisch
• Poulet
• Vegi
• Saisonal

Hausgemachte Verrinen
• Lachstartar
• Rindstartar
• Jakobsmuschel mit Zitrusfrucht
• Geräucherte Forelle mit Piquillos
• Saisonaler Vorschlag

Limetten Blinis mit Lachskaviar
Artischocken mit Krevetten

Lachsforellenmousse
Lachsrosette

Roastbeef nach Englischer Art
Schinkenknochen
Vitello Tonnato

Rauchlachs
Graved Lachs



Apero Cocktail- Dinner – warm Dessert

Polpetti

- Mit grünem Pesto
- Mit Tomaten

Satay-Poulet Spiesse

Pouletschenkel mit Kräutern

Marinierte Gambas Spiesse

Jakobsmuscheln mit Safran

Mini- Burger

Mini- Pizza

Risoni mit Waldpilzen

Gerste à la Risotto mit kleinem Gemüse

Süßes

Mini- Patisserie Sortiment

Petits fours Confiseurs

Früchte-Macarons

Zitonenörtchen

Mini Paris-Brest

Mini Schokoladenpavé «Generoso»

Tiramisu

Früchtetiramisu

Früchtetorte



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat
Gemischter Salat
Lachsrosette
Rauchlachs
Graved Lachs
Fleischpastete aus der Region
Hausgemachte Fleischpastete
Saisonale Fleischpastete
Entenmousse mit Morcheln

Roastbeef nach Englischer Art
Beinschinken
Vitello Tonnato
Saisonales Angebot

Suppen

Farmersuppe
Kürbissuppe (saisonal)
Gemüsesuppe
Hummersuppe
Gaspacho (saisonal)

Hausgemachte Verrinen

Lachstartar
Rindstartar
Jakobsmuscheln an Zitrusfrucht
Geräucherte Forelle mit Piquillos

Warme Vorspeisen

Pilz Blätterteiggebäck
Spargel- Blätterteiggebäck mit
Sauce Hollandaise (saisonal)
Gemüsetörtchen



Rindsfilet
Rinds- Entrecôte
Rinderschmorbraten
Kalbskarree
Kalbsslende
Kalbsschulter
Schweinhals
Schweinkarree (gefüllt oder nicht)
Lammkeule

Grillparty (saisonal)

Geflügelbrust
Geflügelgeschnetzeltes mit Curry
(gelb, grün oder rot)
Geflügelgeschnetzeltes an
Pilzrahmsauce

Rindsgeschnetzeltes Stroganoffer Art
Provenzalisches Rindsgeschnetzeltes
Rindsfleisch Bourguignon

Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce
Schweinsgeschnetzeltes an
Pilzrahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes an Marsalasaucce
Kalbsvoressen

Hirschragout an Rahmsauce (saisonal)
Rehragout nach Grossmutter Art (saisonal)

Gratinierte Provenzalische Jakobsmuscheln

Paëlla
Lasagne al forno
Moussaka
Hackfleisch-Kartoffelpüree Auflauf



Beilagen

Garniture

Kartoffelgratin
Kräuterkartoffeln
Kartoffelpüree
Lyoner Kartoffeln
Risotto
Pilawreis
Teigwaren
Spätzli (saisonal)

Gemüsen

Tomaten provenzalischer Art
Gemüse
Ratatouille
Glasierte Rüebl

Saucen

Johannisberg
Cornalin
Senf
Morchel
Pilz
Pfeffer



Dessert

Dessert

Karamell Panna Cotta mit gesalzener Butter
Früchte Panna Cotta
Hausgemachtes Tiramisu
Früchte Tiramisu
Obsttorte aus der Region
Schokoladenpavé «Generoso»

Kleingebäck

Mini- Patisserie Sortiment
Petits fours Confiseurs
Macarons
Früchte Macarons
Zitronen- / Himbeertörtli
Mini Paris-Brest
Mini Schokoladenpavé «Generoso»



Menü für grosse Anlässe

Rindsfleisch Bourguignon
Kartoffelpüree
Gemüse

Cordon bleu
Bratkartoffeln
Broccoli

Kalbsfleischvögel
Rotweinsauce mit Gemüsen
Kartoffelpüree

Geflügelgeschnetzeltes an Senfsauce
Teigwaren
Glasierte Rüepli

Geflügelschnitzel
Kräuterkartoffeln
Gemüse



Fondue Chinoise

Rind, Poulet, Pferd

Saucen : Knoblauch, Curry, Tartar, Scharf, Andalouse

Beilage: Pilawreis oder Bratkartoffelchen

Mariniertes Rindsfondue

Saucen : Knoblauch, Curry, Tartar, Scharf, Andalouse

Beilage: Pilawreis oder Bratkartoffeln

Garnierte Sauerkraut

Beinschinken

Würste

Gesalzenen / Geräucherter Speck

Wiener Würstchen

Kartoffeln

Raclette

AOP Käse

Kartoffeln

Essiggarnitur



Snacks

Hausgemachte Quiche

Käse
Lothringer

Sandwichs

Schinken
Käse
Salami

Bagels

Schinken und Käse
Tomaten-Mozarella mit Pesto

Bagnabrot

Thunfisch
Poulet Curry

Törtli

Provenzalisch
Mexikanisch
Käse

Wraps

Poulet
Thunfisch



Getränke

Mineralen

Aproz Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)
0.5L PET
1.5L PET

Wallis Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)
0.5L PET
1L PET
1L Glas

Kulteistee
0.5L PET
1L

Bier

Cardinal
0.25L Flasche

Weine

Weissweine
Fendant
Gérald Besse, Bovernier 0.75L

Johannisberg Rhonegold
Provins, Sion, 0.75L

Petite Arvine
Cave Feuille Morte, Bonvin, Flanthey 0.75L

Kaffee

Espresso, Kaffee
Tee

Coca cola
0.45L PET
1.5L PET

Coca-cola zero
0.45L PET
1.5L PET

Apfelsaft
5L BOX

Orangensaft
1L

Rotweine

Gamay Vieille Vigne, Gérald Besse,
Bovernier 0.75L

Pinot Noir
AOC Valais, Provins, Sion, 0.75L

Cornalin
Cave Feuille Morte, Bonvin, Flanthey 0.75L

Material

Die Küchen- und Verteilungsausrüstung sind im Preis der Dienstleistung inbegriffen.
Das Geschirr ist im Service nicht inbegriffen.

Geschirr Vermietung:

Teller, Besteck, Gläser pro Stück

Fr. -.60 / Stück

Fondue Chinoise Gas-Set (4 Pers)

Fr. 3.- / Person

Die Einzelheiten des Geschirrs sowie die Kosten sind im Angebot in Bezug auf die gewählte Dienstleistung festgelegt. Im Preis für das Geschirr sind Anlieferung, Abholung und Waschen inbegriffen. (Die Vermietung ist nur möglich, wenn Essen bestellt wird.)

Die Küchenausrüstung und das Geschirr werden im Prinzip am Ende des Dienstes zurückgenommen.

Die Rücknahme des Materials an einem anderen Tag wird in Rechnung gestellt.

Personal

Die Anzahl der einzustellenden Personen wird vom Catering Services mit dem Kunden vereinbart, um die Qualität der Dienstleistung zu gewährleisten.

Kellner (in)

Fr. 32.- / Stunde

Kellner (in), nach Mitternacht und sonntags

Fr. 38.- / Stunde

Koch (in)

Fr. 38.- / Stunde

Koch (in), nach Mitternacht und sonntags

Fr. 46.- / Stunde

Das Küchenpersonal wird von der Zentrale und bis zur Zentrale Migros Wallis, rue des Finettes 45, 1920 Martigny, verrechnet.

Bestätigungs- und Bestellfristen

Die Mindestanzahl der Teilnehmer beträgt 50 Personen.

Jedes Angebot muss die vereinbarte Teilnehmerzahl +/- 10% bis spätestens 15 Tage vor dem Anlass durch Unterschrift bestätigen.

Die Zusendung des Angebots stellt keine Buchung dar.

Die Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass bestätigt werden.

Die Rechnung wird auf der Grundlage der bestätigten Teilnehmerzahl ausgestellt.

Annullierung:

Nach Bestätigung der Veranstaltung wird von Ihnen im Falle einer Absage eine Entschädigung gemäß den folgenden Bedingungen gefordert:

bei Absage bis 5 Kalendertagen vor dem Anlass: 50% des Angebotes

bei Absage bis 10 Kalendertagen vor dem Anlass: 30 % des Angebotes

bei Absage bis 15 Kalendertagen vor dem Anlass: 10 % des Angebotes.

Die Dienstleistung ist innerhalb von 15 Tagen nach Erhalt der Schlussrechnung zahlbar.

Mehrwertsteuer:

2,5% auf gelieferte Lebensmittel und alkoholfreie Getränke

7,7% auf dem Transport, die Ausrüstung und alkoholische Getränke

7,7% auf der gesamten Dienstleistung mit Dienst.

Für personalisierte Informationen stellen wir Ihnen gerne unsere Erfahrung zur Verfügung.

catering@migrosvs.ch

Tel. : 027 720 42 76



