



# 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](mailto: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 Marsalasaucе  
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. 45.- / Stunde

Kellner (in), nach Mitternacht und sonntags

Fr. 48.- / Stunde

Koch (in)

Fr. 45.- / Stunde

Koch (in), nach Mitternacht und sonntags

Fr. 48.- / 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](mailto:catering@migrosvs.ch)

Tel. : 027 720 42 76



