

CATERING SERVICES  
MIGROS

# CATERINGKARTE



**swissgrid**



# APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen  
im Personalrestaurant  
**Swissgrid.**

## **Ganz nach Ihrem Gusto...**

... organisieren wir Ihre Kaffeepausen, Stehlunches, Apéros oder Cocktailpartys. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

## **Zum Anbeissen...**

... präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüss? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein über das vorliegende Catering-Angebot, dass jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

## **Haben Sie spezielle Wünsche...**

... zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und natürlich auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte.

## **Kontaktadresse:**

Tom Singer  
Betriebsleiter PR Swissgrid  
Bleichemattstrasse 31, 5001 Aarau  
Telefon: +41 58 563 90 40  
E-Mail: [mr-swissgrid@gmz.migros.ch](mailto:mr-swissgrid@gmz.migros.ch)



## INHALTSVERZEICHNIS

Kaltes Angebot	Seite 4
Diverse Platten und Sandwiches	Seite 5
Warme Snacks und Häppchen	Seite 6
Süßes	Seite 7
Unsere Buffets	Seite 8
Getränke	Seite 9
Mietmaterial	Seite 11
Allgemeines	Seite 12



## KALTES ANGEBOT

### Mini-Canapé-Platten

Brie, Bündnerfleisch, Cantadou, Eier, Lachs  
Rohschinken, Salami, Schinken Spargel, Thon

16 Stück mit 3 Sorten nach Wahl                      Platte                      41.00

32 Stück mit 6 Sorten nach Wahl                      Platte                      71.00

### Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse      Stück                      5.40

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs              Stück                      5.40

### Crostini

Tomaten, Oliven, Pesto                                      Stück                      2.50

Antipasti-Spiessli    Stück                      3.50

Blätterteigstengel mit Rohschinken                      Stück                      3.50

Melonen-Rohschinkenspiessli                              Stück                      3.50

Zartes Rindstatar reichhaltig garniert                      Stück                      4.50

Kleiner Krevetten-Cocktail mit Mango-Curry              Stück                      4.50

Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiesschen              Stück                      3.50

Poulet-Currysalat    Stück                      4.00

Nachos mit Guacamole                                      500 g                      25.50

Chips (Paprika und Nature)                                      Pack                      9.80

Salznüssli    Pack                      7.80

Geröstete Nussmischung                                      100 g                      4.50

### Mini-Wraps

vegetarisch    Stück                      3.50

Poulet    Stück                      4.00



## DIVERSE PLATTEN

<b>Gemüse-Käse-Platte</b> (für 4 Personen)	1'220 g	61.00
Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine und Dip		
<b>Antipasti-Platte</b> (für 4 Personen)	1000 g	61.00
mit grilliertem Gemüse, Parmesanbröckli und Tomaten, Mozzarellaspiessli mit grünen und schwarzen Oliven garniert und Brot		
<b>Bündner-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	590 g	63.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola		
<b>Käse-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	1060 g	61.00
Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweichkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur		

## DIVERSE SANDWICHES

Pain Surprise Classic (30 Stück)	Stück	66.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück)	Stück	72.00
Pain Surprise Verdure + Formaggi (30 Stück)	Stück	66.00
Pain Surprise Mare (30 Stück)	Stück	69.00
Laugenzopf mit Schinken (50 cm)	Stück	49.00
Laugenzopf mit Salami (50 cm)	Stück	49.00
Laugenzopf mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	49.00
Laugenzopf mit Antipasti (50 cm)	Stück	52.00
Laugenzopf mit Käse (50 cm)	Stück	49.00
Laugenzopf mit Roastbeef (50 cm)	Stück	52.00
Laugenzopf mit Bündnerfleisch (50 cm)	Stück	52.00
Laugenzopf mit Lachs (50 cm)	Stück	52.00



## WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Mini-Flammkuchen	Stück	3.50
Beef Balls mit Tomatensauce	Stück	3.50
Satay-Pouletspiessli mit Erdnussauce	Stück	4.00
Jalapeños mit Frischkäse	Stück	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.00
Knusprig frittierte Krevetten im Pankomantel	Stück	4.00
Mini-Hamburger im Bun mit rassicem Hausdip	Stück	5.50
Diverse Samosas mit Joghurt-Masaladip	Stück	2.50
Currywurst-Scheiben	Stück	4.00



## SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Mini-Crèmeschnitte	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	4.00
Mini-Brownie	Stück	4.00



# UNSERE BUFFETS

Preisangabe je Person

## Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

**Kleines Frühstücksbuffet à discrétion** p. Pers. 19.50

Diverse Brötli und Gipfeli  
 Butter und Konfitüren  
 Diverse Cerealien mit Joghurt  
 Fleisch und Käseplatte  
 Birchermüesli  
 Kaffee, kalte Milch, Tee, Orangensaft

## Zusätzlich zum Buffet

Chipolata	Portion	3.50
Rührei	Portion	3.50
Speck	Portion	3.50

## Auf Wunsch zum Ergänzen

Nera Prosecco Spumante	Flasche	36.50
Champagner Bollinger Spécial Cuvée brut	Flasche	90.00
Zamba 25 cl	Flasche	4.50



## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure 50 cl	Flasche	1.20
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 1 lt	Flasche	4.50
Diverse frische Säfte Zamba 1 lt	Flasche	18.00
Granini Orangensaft 1 lt	Flasche	6.00
Diverse Süssgetränke 50 cl	Flasche	1.50

### Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso, Cappucino	Tasse	1.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	1.50

### Bier

Quöllfrisch 33 cl	Flasche	6.00
Chopfab Draft hell 33 cl	Flasche	5.60
Birra Moretti 33 cl	Flasche	5.60
Sonnenwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	5.60





## MIETMATERIAL

(ohne Konsumation)

Stofftischtücher 130x130	pro Stück	7.00
Stofftischtücher 160x300	pro Stück	10.00
Stoffservietten	pro Stück	3.50
Eiskübel gefüllt mit Crushed Ice	pro Stück	12.00
Gläser	pro Stück	1.00
Teller	pro Stück	1.00

Weitere Artikel organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.



# ALLGEMEINES

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren brauchen wir folgende Angaben von Ihnen:

- Datum und Uhrzeit des Anlasses
- Art des Anlasses
- Personenzahl (spätestens 48 Std. vor dem Anlass sollte die für uns verbindliche Anzahl der Gäste bekannt sein)
- Name und Interne Adresse für den Auftrag und die Rechnungsstellung
- Name und Kontaktdaten des Gastgebers und Kontaktperson während des Anlasses
- Zeitplan während des Anlasses

## Änderungen

Die gemeldete Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Std. im Voraus mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

## Annulationen

Wird ein Anlass vom Veranstalter annulliert, werden folgende Kosten verrechnet:

- 2 Tage vor dem Anlass:  
50 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- 1 Tag vor dem Anlass:  
75 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten
- Am Veranstaltungstag:  
100 % der Waren- und allfällige Zusatzkosten

## Zusatzkosten bei Anlässen

- |   |              |
|---|--------------|
| • Pro Betriebsmitarbeitenden pro Stunde   | 52.00        |
| • Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke | nach Aufwand |
| • Zapfengeld Wein                         | 20.00        |
| • Zapfengeld Bier                         | 4.00         |

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

