

CATERING SERVICES  
MIGROS

# CATERINGKARTE



**MIGROS BANK**



# APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen  
im Personalrestaurant  
**Migrosbank.**

## **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:**

Florian Wunderlich  
Betriebsleiter PR Migrosbank  
Industriestrasse 17, 8304 Wallisellen  
Telefon: +41 44 839 98 29  
E-Mail: [mr-migrosbank-wallisellen@gmz.migros.ch](mailto:mr-migrosbank-wallisellen@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

18 Stück mit 3 Sorten nach Wahl                      Platte                      39.00

36 Stück mit 6 Sorten nach Wahl                      Platte                      69.00

### Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Ei-Masse, Thonmasse      Stück                      4.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs              Stück                      5.00

### Crostini

Tomaten, Oliven, Pesto                                      Stück                      2.50

Antipasti-Spiessli    Stück                      3.30

Blätterteigstengel mit Rohschinken                      Stück                      2.50

Melonen-Rohschinkenspiessli                              Stück                      3.00

Zartes Rindstatar reichhaltig garniert                      Stück                      3.50

Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiesschen              Stück                      3.00

Poulet-Currysalat    Stück                      3.50

Chips (Paprika und Nature)                                      Pack                      9.80

Mini-Laugenknöpfe  
divers gefüllt    Stück                      2.50



## DIVERSE PLATTEN

<b>Antipasti-Platte</b> (für 4 Personen)	1000 g	64.00
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	66.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Speck, Bresaola		
<b>Käse-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	1000 g	62.00
Gruyère, Tête de moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Rahmweichkäse, Parmesanbröckli, Camembert und reichhaltiger Garnitur		
<b>Gemüse-Käse-Platte</b> (inkl. Brot / für 4 Personen)	1200 g	62.00
Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine mit rotem und grünem Pesto-Dip		

## DIVERSE SANDWICHES

Laugenzopf mit Schinken (50 cm)	Stück	45.00
Laugenzopf mit Salami (50 cm)	Stück	45.00
Laugenzopf mit Fleischkäse (50 cm)	Stück	45.00
Laugenzopf mit Antipasti (50 cm)	Stück	54.00
Laugenzopf mit Käse (50 cm)	Stück	45.00
Laugenzopf mit Roastbeef (50 cm)	Stück	54.00
Laugenzopf mit Bündnerfleisch (50 cm)	Stück	54.00
Laugenzopf mit Lachs (50 cm)	Stück	54.00



## WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Beef Balls mit Tomatensauce	Stück	3.00
Satay-Pouletspiessli mit Erdnussauce	Stück	3.50
Jalapeños mit Frischkäse	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	2.50
Diverse Samosas mit Joghurt-Masaladip	Stück	2.50



## SÜSSES

Fruchtspiessli	Stück	4.50
Panna cotta mit Beerencoulis	Stück	4.50
Assortierte Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Diverse Desserts auf Anfrage	Stück	4.50



# 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

Diverse frische Säfte Zamba 1 lt	Flasche	18.00
Granini Orangensaft 1 lt	Flasche	6.00
Diverse Süssgetränke 50 cl	Flasche	1.70

### Bier

Appenzeller Grand Bler 33 cl	Flasche	6.00
Sonnenwendlig (alkoholfrei) 33 cl	Flasche	5.60





## MIETMATERIAL

(ohne Konsumation)

Stofftischtücher 130x130	pro Stück	5.00
Stofftischtücher 160x300	pro Stück	8.00
Stoffservietten	pro Stück	2.50
Eiskübel gefüllt mit Crushed Ice	pro Stück	10.00
Gläser	pro Stück	0.50
Teller	pro Stück	0.50

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                         | 3.00         |

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

