



CATERING ANGEBOT

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Trutenschnitzel: Frankreich

Cervelat, Bratwurst: Schweiz

Parmaschinken, Salami Citterio: Italien

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top,
exklusive Servicemitarbeitende (47.– pro Person/Stunde).

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und
inklusive MwSt.





KALTE SPEISEN

Rusticobrötli

mit Roastbeef, Rohschinken oder Lachs **Stück 3.00**

Canapé

mit Salami, Eiermousse, Schweinebraten,
Käse, Spargel oder Thonmousse **Stück 2.30**

Canapé

mit Lachs und Rindstatar **Stück 2.50**

Bruschetta

mit Tomaten und Basilikum oder mit Ei **Stück 1.80**

Antipasti-Spiessli

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella **Stück 2.00**

Tomaten-Mozzarella-Spiessli **Stück 1.60**

Käse-Trauben-Spiessli **Stück 1.60**

Lachstatar

im Weckglas* **Stück 3.00**

Indischer Kichererbsen-Salat

mit Granatapfel im Weckglas* **Stück 2.50**

Edamame-Quinoa

mit Erdnuss-Dressing im Weckglas* **Stück 2.50**

Karotten-Panna cotta

mit Gewürzrahm im Weckglas* **Stück 2.50**

* Die Mindestbestellmenge für die Weckgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.

Gemüsesalat mit mariniertem Feta mit Kräutern und Olivenöl im Weckglas*	Stück	2.50
Käsetatar mit Thymian im Schälchen	Stück	2.50
Tomatenpudding mit Peperoni-Gurken-Salat im Weckglas*	Stück	2.50
Geflügel-Kebab-Salat im Schälchen	Stück	3.00
Antipastigemüse mit Fetakäse im Weckglas*	Stück	2.50
Vitello tonnato mit Kapern und Rucola im Weckglas*	Stück	3.00



* Die Mindestbestellmenge für die Weckgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.



WARMESPEISEN

Mini-Pizza (Fleisch).....	Stück	1.50
Mini-Pizza (vegetarisch).....	Stück	1.50
Mini-Flammkuchen mit Schinken und Crème fraîche	Stück	1.70
Schinkengipfeli.....	Stück	1.70
Rindfleischbällchen mit Senfsauce.....	Stück	2.00
Pouletspiessli Teriyaki	Stück	2.00
Gemüsetäschli (vegan)	Stück	1.20
Mini-Frühlingsrollen (vegan) mit Sauce süss-sauer	Stück	1.50
Falafel mit Joghurtsauce (vegan).....	Stück	1.50
Mini-Bratwurst mit Mini-Brötli.....	Stück	2.80
Saisonale Suppe im Weckglas*	Stück	2.00
Mini-Wrap (vegan) mit Gemüsefüllung.....	Stück	2.80
Mini-Wrap (Fleisch) mit Pouletfüllung	Stück	2.80
Noodlestick sweet & sour (vegan)	Stück	2.00
Mini-Burger Classic	Stück	2.50
Mini-Pulled Chicken BBQ.....	Stück	2.80
ASC Crevetten Butterfly	Stück	2.00

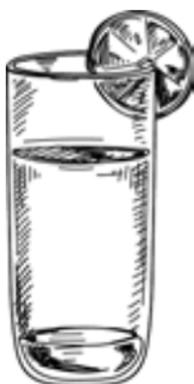
* Die Mindestbestellmenge für die Weckgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.



SÜSSE SPEISEN

Mini-Pâtisserie	Stück	2.10
Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Weckglas*	Stück	2.50
Apple Trifle im Weckglas*	Stück	2.50
Orangen-Tiramisu im Weckglas*	Stück	2.50
Kurkuma-Panna cotta mit Heidelbeeren im Weckglas*	Stück	2.50

* Die Mindestbestellmenge für die Weckgläser liegt bei 10 Stück pro Sorte.



GETRÄNKE

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	3.00
Kaffee	Liter	12.00
Tee	Tasse	2.50
Tee	Liter	12.00
Heisse Milch	Liter	12.00

Alkoholfreie Getränke

Orangenjus.....	Liter	7.50
Apfelsaft.....	Liter	7.50
Multivitaminsaft	Liter	7.50
Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	Liter	6.00
Valser Mineralwasser ohne Kohlensäure	Liter	6.00
Valser Mineralwasser PET	50 cl	3.00
Süssgetränke PET	50 cl	3.60

Bier

Edelspez	33 cl	3.90
Edelspez alkoholfrei	33 cl	3.90
Klosterbräu.....	33 cl	4.20

Bowle

Früchte Bowle mit Alkohol.....	Liter	22.00
Früchte Bowle ohne Alkohol.....	Liter	15.00



WEINE

WEISSWEINE

Schweiz

Rhein Weiss

(aus Berneck, Blauburgunder und RxS) **50 cl 16.00**

Epresses L'Emblème **70 cl 29.50**

Petit Arvine, Wallis..... **75 cl 34.50**

Frankreich

St. Saphorin AOC..... **75 cl 31.00**

Italien

Pinot Grigio Arcole Desmontà DOC..... **75 cl 29.00**

Spanien

Enate Chardonnay 234 **75 cl 31.00**



ROTWEINE

Schweiz

Horber Stein am Rhein Pinot Noir AOC.....	50 cl 16.00
Merlot del Ticino Ismaro	75 cl 28.50
Maienfelder Blauburgunder, P. Komminoth ...	75 cl 31.00
Pinot Noir de Sierre.....	75 cl 37.00
Hallauer Pinot Noir Spätlese	75 cl 29.00

Italien

Amarone Tommasi Valpolicella	75 cl 65.00
Primitivo di Manduria DOC.....	75 cl 41.00

Spanien

Enate Crianza, Somontano DO.....	75 cl 29.00
Vallobera, Rioja Crianza DOC.....	75 cl 31.00

SCHAUMWEINE

Schweiz

Charme Spumante brut	75 cl 38.00
----------------------------	--------------------

Frankreich

Champagne de Saint Gall, 1 ^{er} cru.....	75 cl 75.00
---	--------------------

Italien

Prosecco Bisol JEIO extra dry	75 cl 29.00
-------------------------------------	--------------------

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Geltungsbereich

Catering Services Migros erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Catering-Dienstleistung bei Catering Services erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung

Catering Services verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und mit höchster Sorgfalt durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt Catering Services Wert auf eine einwandfreie Qualität. Catering Services hilft Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernimmt die notwendige Koordination.

Allgemeines

Catering Services kann für keinerlei Schaden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter sorgt für eine ausreichende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden.

Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet Catering Services dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für Catering Services in irgendeiner

Form verbindlich. Die definitive Bestätigung der Bestellung wird Ihnen per E-Mail zugestellt.

Änderung der Auftragsbestätigung

Veränderungen der Anzahl Personen, die am Anlass teilnehmen, müssen spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis drei Arbeitstage vor dem Anlass behalten wir uns vor, 50 Prozent des Bestellwertes (gemäß Auftragsbestätigung), bei später erfolgter Annullierung 100 Prozent des Bestellwertes, einzufordern.

Beizug Eines Dritten

Catering Services ist berechtigt, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen.

Catering Services verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

Retourmaterial

Wird seitens Catering Services Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche usw.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zulasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Rechnungsstellung/Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Catering Services eine Rechnung. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens drei Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wurde, nicht mehr berücksichtigt werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gewährleistung/Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistungen gewährleistet Catering Services eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel bezüglich der Leistungen unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden ist auf jeden Fall ausgeschlossen. Das Transportrisiko geht zulasten des Kunden. Auch im Fall von höherer Gewalt (Unwetter, Erdbeben usw.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Catering Services nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist St.Gallen.
Gossau, 1. Juni 2019

