CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE



MIGROS Industrie | Fresh Food & Beverage Group



APÉROS, BANKETTE UND BUFFETS

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
FFB-Group.

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.

Natürlich haben wir auch Leckeres für zwischendurch...
... für Ihr Meeting finden Sie im vorliegenden Angebot ein grosse Auswahl an ofenfrischen duftenden Schlemmereien, knusprigen Brötchen, reichhaltigen Sandwiches oder verführerischen Süssigkeiten.

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:
Michael Wenk
Betriebsleiter PR FFB-Group
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil
Telefon: +41 58 575 38 39
E-Mail: mr-ffb-group@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro Combos	Seite 4
Kaltes Angebot	Seite 5-6
Warme Snacks und Häppchen	Seite 7
Kalte und warme Vorspeisen / Suppen	Seite 8
Hauptspeisen	Seite 9-10
Desserts / Dessert Buffet	Seite 11
Sitzungszimmerangebot / Frühstücksbuffet	Seite 12
Getränke / Bauernbuffet / Italienisches Buffet	Seite 13
Allgemeines	Seite 15



APÉRO COMBOS

Combo 1 pro Pers. 10.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Chips und Nüssli

Combo 2 pro Pers. 13.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Nachos mit Avocado Dip

Combo 3 pro Pers. 15.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, diverse Canapes, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli

Combo 4 pro Pers. 18.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Partybrötli divers gefüllt, Gemüsestengeli mit Dip, Schinkengipfeli, Chäschüechli

Combo 5 pro Pers. 22.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Mini-Canapés divers belegt, Gemüsestengeli mit Dip, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Schinkengipfeli, Pouletspiessli «Red Chik'n»

Combo 6 pro Pers. 30.00
Weisswein, Rotwein, Orangenjus, Mineral, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Gemüsestengeli mit Dip, kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili, Pouletspiessli «Yakitori», Butterfly Crevetten



KALTES ANGEBOT

Apéro-Canapé Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thonmousse, Ei, Spargel, Sellerie	Stück	2.20
Rauchlachs	Stück	2.60
Partybrötli gefüllt Rauchlachs, Roastbeef, Käse, Trutenschinken, Kräuterfrischkäse	Stück	3.20
Blätterteigstengel mit Rohschinken	Stück	2.80
Mozzarellastick mit Cherrytomaten und Basilikum	Stück	2.50
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	Stück	2.50
«Tête de Moine» Rosette mit Trauben	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	2.80
Melonenschiffli mit Rohschinken	Stück	2.50

Gemüse-Käse-Platte (für 4 Personen) Cherrytomaten, Radieschen, Karotten, Gurken, Chicorée, Peperoni, Sbrinz und Tête de Moine mit rotem und grünem Pesto-Dip	1200 g	54.00
Antipasti-Platte (für 4 Personen) Gegrillte Peperoni, Aceto Balsamico-Zwiebeln, Pepperbelle, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Kürbisse, grüne Oliven mit Peperoni, schwarze Oliven, Parmesan Grana Padano und italienischer Käse	1000 g	56.00
Bündner-Platte (für 4 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Kräuter-Trockenfleisch, Salsiz, Rohessspeck und reichhaltige Garnitur	590 g	58.00
Fleisch- und Käse-Platte (ohne Schweinefleisch für 4 Personen) Bündnerfleisch, Huusbröckli, Roastbeef, Kalbsbraten, Gruyère, Sbrinz und reichhaltige Garnitur	720 g	58.00
Bauern-Platte (für 4 Personen) (ohne Schweinefleisch für 4 Personen) Schinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Schweinsbraten, geräucherter Bauernschüblig und reichhaltige Garnitur	880 g	49.00



KALTES ANGEBOT

Käse-Platte (für 4 Personen) Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Parmesanmöckli, Rahmweichkäse, Camembert, Gourmetsauce und reichhaltige Garnitur	1060 g	54.00
Sushi-Platte Haru (für 4-6 Personen) 18 Häppchen mit Lachs und Thunfisch, 24 kleine Rollen mit Gurke, Lachs, eingelegtem Rettich und Thunfisch, Ingwer, Wasabi und Sojasauce	900 g	62.00
Mini-Sandwich-Platte (6 Personen/32 Stk.) Frischkäse mit Kräutern, grilliertes Gemüse, Tête de Moine und Eimousse	Stück	57.00
Pain Surprise Classic (30 Stück) gefüllt mit Salami, Rohschinken, Eiermasse und Frischkäse-Früchte-Masse	Stück	61.00
Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück) gefüllt mit Gruyère, Zucchetti mit Tomaten-Gemüseaufstrich, Peperoni mit Chili-Frischkäse, marinierten Champignons mit Steinpilzmasse und Humus	Stück	61.00
Pain Surprise Mare (30 Stück) gefüllt mit Rauchlachs mit Meerrettich, Guacamole, Kräuter-Mascarpone, Chili-Frischkäse und Thon	Stück	64.00
Pain Surprise Speciale (30 Stück) gefüllt mit Roastbeef, Thon, marinierter Pouletbrust, Vitello Tonnato und Poulet Kebab	Stück	67.00
Salzgebäck Chips, Nüssli, Salzstengel	100 g	5.50



WARME SNACKS UND HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.00
Mini-Chäschüechli	Stück	2.00
Apéro-Pizza: Tomaten, Champignons, Peperoni	Stück	1.80
Mini-Quiche: Käse, Lauch, Speck, Spinat, Tomaten	Stück	2.00
Yakitori-Spiessli mit Poulet und Soja	Stück	2.00
Hackfleischbällchen (Rindfleisch) mit pikanter Sauce	Stück	2.00
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse mit Sweet & Sour Sauce	Stück	1.80
Verschiedene Partywürstli (Schweinefleisch)	Stück	1.40



KALTE VORSPEISEN

Kleiner gemischter Saisonsalat	pro Pers.	6.50
Gemischter Blattsalat mit Chnoblibrötli	pro Pers.	7.50
Saisonsalat mit Pouletstreifen, Balsamico-Dressing	pro Pers.	9.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen, Baumnussöl-Dressing	pro Pers.	11.50
Geräuchertes Forellenfilet garniert	pro Pers.	14.00
Melonenschiffchen mit Rohschinken	pro Pers.	10.50
Lachstartar auf Toast	pro Pers.	13.50
Bündnerteller	pro Pers.	14.50

WARME VORSPEISEN

Lachsfilet gebraten, auf Gemüsebett an leichter Safransauce, Wildreis	pro Pers.	13.00
Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis	pro Pers.	12.50
Eglifilet «Meunière» in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln	pro Pers.	13.00
Risotto mit frischen Steinpilzen	pro Pers.	11.50
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Gorgonzolasauce	pro Pers.	10.50

SUPPEN

Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)	pro Pers.	4.50
Broccolirahmsuppe	pro Pers.	5.50
Steinpilzcremesuppe	pro Pers.	6.50
Kartoffelsuppe mit Lauch	pro Pers.	6.00
Tomatensuppe mit Basilikum und Sauerrahm	pro Pers.	5.50
Bouillon mit Einlage, Ei, Frittaten, Backerbsen oder Gemüsestreifen	pro Pers.	4.50



HAUPTSPEISEN

RINDFLEISCH

Rindsfiletspitzen Stroganoff Trockenreis mit Gemüsewürfel	pro Pers.	39.50
Rindsfiletmedaillons «Madagaskar» an rassiger Pfeffersauce, Nudeln	pro Pers.	39.50
Roastbeef gebraten, Sauce Béarnaise, Williamskartoffeln, Gemüseplatte	pro Pers.	35.00
Rindsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse-Bouquet	pro Pers.	25.00

VOM KALB

Saltimbocca «alla Romana» mit Rohschinken und Salbei, Risotto	pro Pers.	32.50
Kalbsgeschnetzeltes, «Zürcher Art» mit Rösti und Bohnenbündel	pro Pers.	32.50
Geschmorte Kalbsschulter, Rosmarinsauce Kartoffelgratin, Rüebli glasiert	pro Pers.	29.50
Kalbsfilet-Piccata mit Champignons und Schinkenstreifen, Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse	pro Pers.	34.50

VOM SCHWEIN

Schweinsfilet an Morchelsauce Nudeln, Gemüsegarnitur Pro	pro Pers.	29.50
Schweins-Saltimbocca mit Salbeijus, Risotto, Gemüseplatte	pro Pers.	22.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce Bratkartoffeln, Gemüse-Bouquet	pro Pers.	23.50
Schweins Cordon bleu «Pizzaiolo» gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum, Reis, grüne Bohnen	pro Pers.	25.50



HAUPTSPEISEN

VOM LAMM

Lammentrecôte «Provençale» mit Kräutersauce, Lyonerkartoffeln, grüne Bohnen	pro Pers.	24.50
Lammgeschnetzeltes mit rotem Curry, Basmatireis, asiatisches Gemüse	pro Pers.	25.50

GEFLÜGELFLEISCH

Pouletbrüstchen «Bombay» an Currysauce und Früchtegarnitur, Reis	pro Pers.	24.50
Pouletgeschnetzeltes «Zürcher Art» an Pilzrahmsauce, Rösti	pro Pers.	22.50
Pouletspiessli mariniert an Currysauce, Jasminreis, Früchtegarnitur	pro Pers.	19.50
Maispoulardenbrüstchen, Balsamicojus, Butternudeln, marktfrisches Gemüse	pro Pers.	32.50

FISCHE

Lachsfilet pochiert auf Gemüsebett mit Wildreis, an Dillrahmsauce	pro Pers.	34.00
St. Petersfischfilet auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln, an Weissweinsauce	pro Pers.	28.50
Seezungenfilet an Safranreis mit Blattspinat, Proseccosauce	pro Pers.	38.50



DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Stück	7.00
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace	Stück	8.50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	Stück	7.50
Zweifarbiges Schokoladenmousse garniert	Stück	8.50
Caramelköpfli	Stück	5.50
Gebrannte Crème garniert	Stück	6.50
Schwarzwäldertorte	Stück	4.00
Panna cotta mit Himbeercoulis	Stück	6.00
Käseteller garniert	Stück	7.50

DESSERT BUFFET

(ab 20 Personen)

Schokoladenmousse dunkel und hell, Mangocrème, Caramelköpfli, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, gebrannte Crème, hausgemachte Cakes, Apfelstrudel mit Vanillesauce, reichhaltige Käseauswahl garniert mit diverse Brotsorten	pro Pers.	16.50



SITZUNGSZIMMER-ANGEBOT

Kaffee (Kaffeemaschine im Sitzungszimmer)	Tasse	1.70
Diverse Brötli nach Wahl	Stück	1.30
Diverse Partybrötli gefüllt	Stück	3.20
Croissant Française	Stück	1.30
Vollkorn- und Silsergipfel	Stück	1.20
Früchte pro Stück	Stück	0.50
Früchtekorb (6 - 8 Personen)	Korb	10.00
Guetzliteller (3 - 5 Personen)	Teller	8.00
Frisch gepresster Orangensaft	Liter	16.00

FRÜHSTÜCKSBUFFET

(ab 10 Personen)

Frühstücksbuffet klein à discrétion pro Pers. 19.50

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee

Frühstücksbuffet gross à discrétion pro Pers. 29.00

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, diverse Würstchen und Speck, Rösti und Rührei, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee



GETRÄNKE

Kleine Auswahl an alkoholischen Getränken wie Weiss- und Rotweine sowie Bier vorhanden.
Falls Sie aber einen speziellen Wunsch haben oder Sie Ihren Lieblingswein Ihren Gästen ausschenken möchten.
Wir beraten Sie gerne.

BAUERNBUFFET

(ab 30 Personen)

Diverse Salate, Hauspastete und Terrine, Schinken im Brotteig, Schweins- und Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Bratwürstchen, Bohnen, Karotten Kartoffelgratin, Älplermagronen, Caramelchöpfli, Apfelstrudel mit Vanillecrème, Früchtsalat, Schoggimousse, Käse aus der Schweiz	pro Pers.	52.00

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)

Diverse Antipasti, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Blattsalate, Meeresfrüchtesalat, Minestrone, Cannelloni mit Pesto, Arosto di Vitello (Kalbsbraten), Schweinspiccata, Risotto con Funghi, Spaghetti mit 2 Saucen, Broccoli, Ratatouille, Panna cotta mit Beerensauce, Tiramisu, Fruchtsalat mit Kirsch, Mascarponecrème mit Portwein, Italienische Käseauswahl	pro Pers.	55.00





ALLGEMEINES

Ein schöner Blumenschmuck verleiht jedem Anlass eine besonders festliche Note. Auf Wunsch organisieren wir Arrangements.		ab 45.00
Gerne drucken wir Ihre Menükarte	Stückpreis	1.00

Die Personalkosten werden mit Fr. 55.00 pro Stunde, pro Mitarbeiter/-in verrechnet.

Ab 24.00 Uhr
verrechnen wir für alle Anlässe pro angebrochene Stunde einen Personalkostenzuschlag von Fr. 25.00 pro Stunde, pro Mitarbeiter/-in.

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

