

The background is a light beige, textured surface. In the top right corner, there is a cluster of spices including cinnamon sticks, star anise, and small round berries. In the bottom left corner, there is a pile of mixed peppercorns in red, black, and white. Two dark brown diagonal stripes run from the top left and bottom right corners towards the center.

Zeit zum Feiern und geniessen

The logo features a stylized yellow crown icon above the text.

CATERING SERVICES
MIGROS

Sagen Sie Ihren Mitarbeitenden Danke für den aussergewöhnlichen Einsatz oder geniessen Sie einfach das schöne Beisammensein. Wir begleiten Ihren Anlass mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie dazu einige Genussvorschläge.

Interessiert?

Dann kontaktieren
Sie uns, wir beraten
Sie gerne!



Catering Services Migros
CH-9201 Gossau
Tel. +41 58 712 15 60
<https://ostschweiz.catering-services.ch/>



Apéro Sternschnuppe

Hausgemachter Glühwein und Punsch
Heisse Marroni
Käsesticks mit Mohn
Mediterrane Gipfel mit Gemüse
Kleine Flammkuchen
Salzige Mini Muffins



Menu Flockenzauber

Flockenleichte Vorspeise

Zwiebel-Brie-Tartelette mit Balsamico-Mandel-
Trauben an Nüsslisalat
Partybrötli und Meersalz-Butter

Flockenzarter Hauptgang

Mit Honig glasierter Rinderbraten an Rosmarinjus
mit Orangen und Safranbirne
dazu Tannzapfenkroketten und Rahm-Wirsing mit Speck

Süsse Flockenvergnügen

Weisses Kaffeemousse an Kumquats-Ragout
und Pistazienchip

Menu Himmelsfeuer

Genussvolle Vorspeise

Kalbsfleischpastete mit Cranberrysauce
Randen mit Orangen und Winter-Blattsalat
mit Kürbiskerndressing

Aromatische Suppe

Marronicrèmesuppe mit Wurzelchip

Charmant servierter Hauptgang

Duo von niedergegartem Kalb an Vacherinsauce
und Rindsfilet an Rotweinsauce
Kartoffelküchlein mit sautierten Steinpilzen
Winterliches Ofengemüse

Verlockende Naschereien

Appenzeller Biberlimousse mit Zimtzwetschgen
Alpenbitterglace auf Vanillebiskuit
Karamellbirnen mit Käsehaube



Leckereien im Weckglas

Vorspeise

Kalbfleischpastete auf Waldorfsalat
mit Sauce Cumberland
Tramezzini mit Rauchlachs und Kapernapfel
Karotten-Panna-Cotta mit Gewürzrahm

Suppe

Marronicrèmesuppe mit Wurzelchip

Hauptgang

Geschmorte Kalbsinvoltini in Hagebutten-Sauce
mit Haselnuss-Spätzli und Apfelblaukraut

Rindsragout nach Grossmutter's Art mit Champignons
und Silberzwiebeln
mit Rheintaler Ribelmais und Mandel-Brokkoli

Quornragout in Waldpilzsauce
mit Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Bratapfel-Trifle
Lebkuchen-Tiramisu

Flying serviert



Buffetvariante Winterduft

Vorspeise

Geräucherter Saibling mit Stangensellerie-Apfelsalat und Vinaigrette

Karottensalat mit karamellisierten Nüssen

Rotkabissalat mit Granatapfeldressing

Blattsalat mit Mangodressing

Kerne und Croûtons | Partybrötli

Suppe

Kürbissuppe mit Ras el-Hanout und Ingwer

Hauptgang

Rindsragout in Preiselbeersauce

Schupfnudeln mit sautierten Waldpilzen und saisonalem Gemüse

Glasierter Honigschinken vom Schwein mit Pfeffersauce

Kartoffeltaler mit Speck und Zwiebeln, Rosenkohl mit Muskatbutter

Veganes Gulasch mit Kichererbsen und buntem Gemüserieis

Dessert

Nougat-Mousse

Kokos-Panna-Cotta mit Mango-Sauce

Mini Gugelhupf mit Schokolade

Mini Gugelhupf mit Vanille und Zitrone

Lebkuchen-Parfait mit Glühweinzwetschen



Buffetvariante Schimmerstern

Vorspeise

Rauchlachs-Tartelettes | Bresaola mit Birnenschnitt
und Rucola

Kartoffelsalat mit pikanter Salami, Peperoni und
Schnittlauch

Randensalat mit Orangen | Waldorfsalat mit Pecannüssen
Blattsalatstation

Walnuss-Orangen-Vinaigrette | Senf-Honigdressing

Rosmarinöl | Chiliöl | Balsamicoessig

Ei | Kerne | Croûtons

Suppe

Champagner-Crèmesuppe | Trüffel-Trauben

Hauptgang

Niedergegarter Kalbsbraten mit Portweinjus |
Marroni-Spätzli | Apfelblaukraut

Mit Honig glasierte Entenbrust an Thymianjus mit
Orangen | Tannzapfenkroketten | Rahm-Wirsing mit Speck
Grillierter Butternuss-Kürbis | Champagnerrisotto
mit Mascarpone

Dessert

Mini Pâtisserie | Exotischer Fruchtsalat
Weisses Kaffeemousse mit Glühweinbirne
Crêpes live zubereitet
Puderzucker | Waldbeeren-Zimt-Kompott



X-MAS Streetfood

Vorspeise

Coleslaw Salat | Randensalat mit Orangen
Waldorfsalat mit Pecannüssen

Hauptgang

Urgetreide-Bun
Schweizer Beef Patty

wahlweise mit:

Nüsslisalat, Roquefortkäse, Preiselbeermarmelade,
Zimt-Rotkabis

Barbequesauce, Eisbergsalat, geräucherte Entenbrust,
Briekäse, sautierte Apfelringe
Apfel-Rotkohl, Raclettekäse, Balsamicozwiebeln

Dessert

Live gebackene Crêpes mit Toppings und Vanilleglace
Dreierlei Cupcakes
Gebrannte Mandeln





Catering Services Migros
CH-9201 Gossau
Tel. +41 58 712 15 60
<https://ostschweiz.catering-services.ch/>


CATERING SERVICES
MIGROS