

Buffets für Ihre Gäste

Apéros, Menüs und Grillspezialitäten





Partyservice nach Mass

Unsere Migros-Restaurants bereiten Apéros, Menü- und Grillbuffets für Gesellschaften ab 20 Personen zu. Neben den fixfertig zusammengestellten Pauschalangeboten in dieser Broschüre bieten wir Ihnen individuelle gastronomische Lösungen für Ihren Anlass. Gerne beraten wir Sie und empfehlen Ihnen passende Leckerbissen. Wir freuen uns darauf, Köstlichkeiten für Ihre Gäste zubereiten zu dürfen, nach Absprache auch sonntags möglich.



Häppchen



Salate



Warme Gerichte



Desserts

Wissenswertes

Bestellen

Sie bestellen telefonisch oder persönlich in einem Migros-Restaurant aus unserer Liste auf Seite 6. Geben Sie uns Ihre Bestellung mindestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass auf.

Abholen

Sie holen Ihre Bestellung, transportsicher verpackt, während unseren Öffnungszeiten im ausgewählten Migros-Restaurant ab.

Lieferung und Mitarbeiter

Gerne liefern wir Ihre Bestellung auch aus. Nach Absprache können wir Ihnen Mitarbeitende für die Betreuung von Buffet oder Grillanlass zur Verfügung stellen.

Mietgeschirr und Zubehör

Wir verfügen über eine Vielzahl von Eventmaterial, das wir Ihnen gerne in Verbindung mit einem Essens- oder Getränkeangebot vermieten.

Zahlungsmittel

Wir akzeptieren Bargeld sowie alle gängigen Debit- und Kreditkarten. Eine Rechnung stellen wir Ihnen gerne ab einem Gesamtbetrag von CHF 200.– aus. Alle Preise pro Person in Schweizer Franken. Unsere Angebotspreise sind mit einem reduzierten Mehrwertsteuersatz kalkuliert, die Dienstleistungen mit dem vollen Mehrwertsteuersatz. Werden unsere Angebote zusammen mit einer Dienstleistung in Anspruch genommen, verrechnen wir den vollen Mehrwertsteuersatz, der Verkaufspreis bleibt für Sie gleich. Wir übernehmen die Differenz für Sie.





Apéro-Bufferet «Mediterran»

- Gemüsestängeli an Kräuterquark-Dipsauce
- Platte mit Rohschinken, Parmesanwürfeln und gemischten Oliven
- Mini-Sandwiches Salami
- Mini-Sandwiches Ei
- Partybürli

9.80 / Person

Optionen

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Rauchlachs-Lollipops
- Crostini mit Avocado und konfierten Tomaten

1.80 / Stück



Apéro-Bufferet «Herzhaft»

- Crêpes-Rouladen mit Frischkäse und Rohschinken
- Gemüsestängeli mit Kräuterquark-Dipsauce
- Mini-Sandwiches mit Rauchlachs
- Mini-Sandwiches mit Tête de Moine
- Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Gruyère, gehobeltem Sbrinz
- Speckzopf

13.80 / Person

Optionen

- Käse- und Spinatecken
- Crevetten im Speckmantel
- Käse-Trauben-Spiessli

1.80 / Stück



Apéro-Bufferet «Weltweit»

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
- Platte mit Rauchlachs, Kalbsbraten, Roastbeef, Fleischpastete
- Platte mit Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, gehobeltem Sbrinz, Parmesanmöckli, Rahmweichkäse, Camembert
- Gemischte Oliven
- Partybürli

14.80 / Person

Optionen

- Poulet-Satay-Spiessli
- Frischkäse-Tomaten-Wrap
- Jalapeños

1.80 / Stück



Apéro-Bufferet «Hochzeit»

- Mini-Laugensandwiches deluxe
 - Rauchlachs
 - Tête de Moine
 - Rohschinken
 - Kräuter-Trockenfleisch
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
- Gemischte Oliven
- Rauchlachs-Lollipops
- Gemüse- und Käseplatte
- Bündnerplatte
- Speckzopf
- Traubenbrot

- Crevetten im Speckmantel
- Käse- und Spinatecken
- Poulet-Satay-Spiessli
- Jalapeños

- Früchteplatte
- Mini-Gebäck
 - Chriesi-Strudel
 - Cremeschnitte
 - Nussgipfel
 - Generoso Würfel
 - Rosinenschnecke

27.50 / Person



«Pasta»-Buffet

- Saisonaler Blattsalat
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Maissalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Partybürli
- Spaghetti
- Tomatensauce
- Sauce Bolognese (Rindfleisch)
- Pesto verde
- Tiramisu im Glas

19.80 / Person



«Heimat»-Buffet

- Saisonaler Blattsalat
- Karottensalat
- Weisskabissalat mit Speck
- Gurkensalat
- Hörnlisalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Hausbrot und Butterzopf
- Bauernplatte mit Schinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Schweinsbraten, geräuchertem Bauernschüblig
- Käseplatte mit Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, gehobeltem Sbrinz, Parmesanmöckli, Rahmweichkäse, Camembert
- Bauernschinken
- Hackbraten
- Kartoffelrösti
- Käsespätzli
- Marktgemüse
- Fruchtsalat
- Schokoladenmousse
- Gebrannte Crème

34.80 / Person



«Festschmaus»-Buffet

- Saisonaler Blattsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Maissalat
- Gurkensalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Traubenbrot
- Fischplatte mit Rauchlachs und Forellenfilets
- Bündnerplatte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischpastete und Cumberlandsauce
- Roastbeef
- Schweinskarreebraten
- Pouletschenkel
- Pilzrahmsauce
- Rotweinsauce
- Kartoffelgratin
- Käsespätzli
- Marktgemüse
- Fruchtsalat
- Rüblicake
- Schokoladenmousse
- Süssmostcrème

49.80 / Person



Grill-Bufferet «Feierabend»

- Saisonaler Blattsalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Hörnlisalat
- Maissalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Traubenbrot

- Schweinshalssteak
- Aare Bratwurst
- Pouletschenkel
- Kräutermousse
- Senf
- BBQ Sauce

- Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas

24.80/Person

Optionen vom Grill

- Kalbsbratwurst
- Toskana Bratwurst
- Geflügel Bratwurst
- Vegi-Burger

3.80/Stück

- Lachs in der Folie

4.80/Stück

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Gemüsespiess
- Kartoffelsalat
- Griechischer Salat
- Curry-Reis-Salat

2.40/100g



Grill-Bufferet «Geniessertreffen»

- Saisonaler Blattsalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Hörnlisalat
- Maissalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Traubenbrot

- Rindshohrücken
- Schweinshalssteak
- Aare Bratwurst
- Pouletschenkel
- Maiskolben
- Kräutermousse
- Senf
- BBQ Sauce

- Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas

- Schokoladenmousse

32.80/Person

Optionen vom Grill

- Kalbsbratwurst
- Toskana Bratwurst
- Geflügel Bratwurst
- Vegi-Burger

3.80/Stück

- Lachs in der Folie

4.80/Stück

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Gemüsespiess
- Kartoffelsalat
- Griechischer Salat
- Curry-Reis-Salat

2.40/100g



Grill-Bufferet «Tafelrunde»

- Saisonaler Blattsalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Hörnlisalat
- Maissalat
- Geröstete Kerne
- Balsamico- und Französisches Dressing
- Traubenbrot

- Rindshohrücken
- Crevettenspiess
- Schweinshalssteak
- Lammfilets
- Aare Bratwurst
- Kräutermousse
- Senf
- BBQ Sauce
- Maiskolben
- Folienkartoffel

- Früchteplatte
- Schokoladenmousse
- Himbeer-Erdbeer-Joghurt-Schnitte

49.80/Person

Optionen vom Grill

- Kalbsbratwurst
- Toskana Bratwurst
- Geflügel Bratwurst
- Vegi-Burger

3.80/Stück

- Lachs in der Folie

4.80/Stück

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Gemüsespiess
- Kartoffelsalat
- Griechischer Salat
- Curry-Reis-Salat

2.40/100g

Lieferung und Service

Lieferung und Abholung

- Wir organisieren in Ihrem Auftrag die Lieferung für eine Pauschale von CHF 40.– im Umkreis von 10 Kilometern pro Weg.
- Für Lieferungen an Orte, die mehr als 10 Kilometer vom ausgewählten Standort entfernt sind, verrechnen wir Ihnen pro zusätzlich gefahrenen Kilometer CHF 2.–.

Betreuung, Auf- und Abbau

- Aufstellen der Essens- und Getränkebuffets
- Instruktion des Veranstalters
- Abbau der Buffets
- Betreuung der Buffets während des Anlasses

**55.–
pro Stunde und Mitarbeiter**

Adressen

Kanton Aargau

Baden	058 567 54 80
Buchs Wynecenter	058 567 35 10
Brugg	058 567 72 20

Kanton Bern

Schönbühl Schoppyland	058 565 87 02
Zentrum Oberland Thun	058 567 18 00

Kanton Solothurn

Olten Sälipark	058 567 98 00
----------------	---------------

Hotline

058 565 33 44

Partyplatten für Ihre Gäste



Angebote für Anlässe ab 4 Personen finden Sie unter aare.partyplatten.ch