

SIE PLANEN EIN GRILLFEST?  
WIR SIND FEUER  
UND FLAMME.

Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte.

Genossenschaft Migros Basel

CATERING SERVICES

Ruchfeldstrasse 15

CH-4142 Münchenstein

Telefon +41 (0)58 575 57 50

Mail [catering-services@migrosbasel.ch](mailto:catering-services@migrosbasel.ch)

Homepage [www.catering-services-migros.ch/basel](http://www.catering-services-migros.ch/basel)

*Alle Preise sind pro Person, in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.*

*Preisänderungen und Sortimentsanpassungen bleiben vorbehalten.*





Lars Bomberg, Teamleitung  
Eric Schneberger, Leitung Catering Services

## FÜR DIE GÄSTE NUR **DAS BESTE.**

Unsere Aufgabe sehen wir darin, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Dank eigenen Hausbäckereien, Konditoreien sowie der Produktionsküche, können wir für Sie unseren Anspruch auf Frische optimal erfüllen.

Wir liefern die kulinarischen und logistischen Zutaten für die Durchführung von kleineren bis zu grösseren Events. Unsere engagierten und kompetenten Mitarbeiter haben die Ambition, all Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Geniessen und feiern Sie mit Ihren Gästen. Alle Gerichte können im Hintergrund angerichtet und dann auf Platten und Buffets präsentiert oder direkt vor Ihren Gästen gekocht und gegrillt werden. Wie wäre es mit einem Grillmeister, der Ihnen Ihre Köstlichkeiten vor Ihren Augen frisch zubereitet?

Ihr Catering Services Team Migros Basel



## GRILLADEN UND BEILAGEN

Pikante Spareribs vom Schwein,  
marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,  
Kalbsbratwurst, Toscana Bratwurst

Mediterraner Gemüse-Spiess, Maiskolben,  
Baked Potatoe & Sour Cream

Kräuterbutter, BBQ Sauce, Sauce Tartar,  
Senf und Ketchup

## SALATBUFFET

Vier angemachte Salate nach Wahl z.B. Rüeblli, Gurken,  
Mais, Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Blattsalate,  
mit French- und Italien Dressing

Brotkorb

## DESSERTBUFFET

Rockslide Brownie, Fruchtschnitte,  
Panna Cotta mit Mangosauce, saisonaler Fruchtsalat

## GRILL CLASSIC

erhältlich ab 30 Personen

**Grill Classic-Buffer mit Dessert CHF 42.–**  
300 g Fleisch und 260 g Salate pro Person

**Grill Classic-Buffer ohne Dessert CHF 34.–**  
300 g Fleisch und 260 g Salate pro Person





## GRILLADEN UND BEILAGEN

Lammfilet mit Thymian, marinierte Pouletbrust,  
mariniertes Rindshohrückensteak, Entenbrust,  
Kalbsbratwurst

Thunfischsteak

Brätler mit Kräutern  
Frische Gemüsepfanne

Kräuterbutter, BBQ Sauce, Sauce Tartar, Senf und Ketchup

## SALATBUFFET

Vier angemachte Salate nach Wahl z.B. Rüeblli, Gurken,  
Mais, Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Blattsalate,  
mit French- und Italien Dressing

Brotkorb

## DESSERTBUFFET

Rockslide Brownie, Midi-Pâtisserie,  
Panna Cotta mit Mangosauce, saisonaler Fruchtsalat

## GRILL DE LUXE

erhältlich ab 30 Personen

**Grill de luxe-Bufferet mit Dessert CHF 49.-**  
300 g Fleisch und 260 g Salate pro Person

**Grill de luxe-Bufferet ohne Dessert CHF 41.-**  
300 g Fleisch und 260 g Salate pro Person



## GRILLSPEZIALITÄTEN

### FLEISCH

(Mindestbestellmenge 10 Stk.) **Preis pro Portion**

Mariniertes Schweinsschnitzel (60 g)	3.–
Schweins Spareribs (100 g)	3.80
Mariniertes Schweinshalssteak (60 g)	5.–
Marinierter Pouletschenkel (220 g)	5.50
Marinierte Pouletbrust (140 g)	7.–
Mariniertes Lammfilet Provenzaler Art (100 g)	7.50
Mix-Fleischspieß, Kalb und Rind (120 g)	8.50
Entenbrust (160 g)	8.50
Mariniertes Rindshohrückensteak (140 g)	11.–

### FLEISCH-DEKLARATION

Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz  
Lamm: Australien/Neuseeland | Ente: Frankreich

### WÜRSTE

(Mindestbestellmenge 10 Stk.) **Preis pro Portion**

Merguez (35 g)	2.–
Klöpfer (150 g)	4.50
Geflügel Bratwurst (160g)	4.50
Kalbsbratwurst (140 g)	4.80
Toscana Bratwurst (150 g)	5.50

### FISCH

(Mindestbestellmenge 10 Stk.) **Preis pro Portion**

Marinierter Crevettenspiess (140 g)	5.50
Lachsfiletsteak (100 g)	7.–
Thunfischsteak (100 g)	9.50

### FISCH-DEKLARATION

Crevetten: Vietnam | Thunfisch: Pazifik | Lachs: Norwegen  
Sämtlicher Fisch wird aus ASC-zertifizierten Produktionen bezogen



## GRILLSPEZIALITÄTEN

### FÜR VEGETARIER

Gemüsespiess (150 g)	3.80
Vegi-Bratwurst (100 g)	4.50
Gemüsesteak Mediterran (70 g)	4.50

### SAUCEN (pro Portion)

Senf, Ketchup	1.50
Kräuterbutter	2.50
BBQ Sauce, Curry Sauce, Sauce Tartar	2.–

### GRILLBEILAGEN

Baked Potatoes mit Sour Cream (pro Stück)	3.80
Brätler mit Rosmarin verfeinert (250 g)	3.–
Maiskolben (pro Stück)	2.50

### SALAT-BUFFET pro kg

Kartoffelsalat	21.–
Rüebli-salat	21.–
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto	21.–
Maissalat	21.–
Hörnli-salat	21.–
Sellerie-salat	21.–
Cole Slaw Salat	21.–
Saisonaler Blattsalat	24.–
Inkl. French- und Italien-Dressing	

Saisonale Salate auf Anfrage möglich

### GERÄTEMIETE

Gasgrill inkl. Gas und Reinigung	120.–
----------------------------------	-------

### ZUSÄTZLICHE INFRASTRUKTUR

Gerne offerieren wir Ihnen Service, Gedeck und Transport separat. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte.