

APÉRO- ANGEBOT

Kulinarische Highlights
für Sie und Ihre Gäste

**IHR
ANLASS**

**UNSER
CATERING**

Nach getaner Arbeit gibt es fast nichts Besseres als eine erholsame Pause – am besten mit erfrischenden Getränken und köstlichen Snacks.

Entdecken Sie unsere Auswahl an delikaten Apéro-Spezialitäten und Getränken für Ihren Anlass – ob privat oder in der Firma, wir sind für jeden Event der zuverlässige Partner an Ihrer Seite.

Der Mensch im Mittelpunkt – mit Herz, Hand und Leidenschaft servieren wir mehr als köstliches Essen. Bei mmg wird Gastfreundschaft zur gelebten Erfahrung, denn **Menschen machen Gastronomie**.

Haben Sie besondere Wünsche? Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, das genau darauf abgestimmt ist.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Raum Nordostschweiz kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Herzlichst,
Martin Enz & das gesamte mmg-Team



Anfragen an:
071 352 94 00
kontakt@mmg.ch

mmg Catering & Gastro Management
Kirchstrasse 9
9400 Rorschach

Softgetränke

| | | CHF |
|--|--------|-------|
| Mineralwasser laut & still | 50 cl | 3.00 |
| Mineralwasser laut & still | 150 cl | 9.00 |
| Mineralwasser laut & still (Glas) | 75 cl | 9.00 |
| Soft Getränke | 50 cl | 3.50 |
| Cola, Cola zero, Rivella rot, mmg Bio-Getränke | 150 cl | 12.00 |
| Red Bull | 25cl | 3.50 |

Kaffee & Milchgetränke

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| Emmi Latte Drink | 23 cl | 3.00 |
| Kaffee / Espresso / Tee | Tasse | 4.00 |
| Doppelter Espresso | Tasse | 5.50 |
| Kalte Milch / Ovo / Schoggi | Tasse | 4.00 |

Biere & Säfte

| | | |
|--------------------------------------|--------|------|
| Schützengarten Edelspez | 33 cl | 5.00 |
| Schützengarten Klosterbräu | 33 cl | 6.00 |
| Schützengarten Panachée 0.0% Alkohol | 33 cl | 5.00 |
| Möhl Saft alkoholfrei | 33 cl | 4.50 |
| Orangen- / Multivitamin-Saft | 100 cl | 9.00 |
| Michel Fruchtsaft im Fläschi | 23 cl | 4.20 |

Weisswein "Wiisse"

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Pinot Grigio del Friuli, ITA | 75 cl | 29.00 |
| Clavien Johannisberg Valais AOC, SUI | 75 cl | 34.00 |
| Grüner Veltliner Kremstal DAC, AUT | 75 cl | 38.00 |

Rotwein "Rotä"

| | | |
|--|-------|-------|
| La Massa Toscana IGT Tenuta, ITA | 75 cl | 45.00 |
| Clavien Humagne Rouge Valais AOC, SUI | 75 cl | 36.00 |
| Calmelo Primitivo Puglia IGP, ITA | 75 cl | 32.00 |
| Casalforte Ripasso della Valpolicella DOC, ITA | 75 cl | 34.00 |
| Quinta do Crasto Tinto Douro DOC, POR | 75 cl | 36.00 |

Schaumweine "Klöpfmost"

Val d'Oca Prosecco Extra Dry DOC, ITA

75 cl

CHF

45.00

Spirituosen

Zuger Kirsch 41% Vol

2 cl

6.50

Williams 42% Vol

2 cl

6.50

Calvados Morin 40% Vol

2 cl

6.50

Grappa Barolo 41% Vol

2 cl

8.00

Appenzeller 40% Vol

2 cl

6.00

Bermontis 40% Vol

2 cl

6.00

Getränke-Pauschalen

Apéro Inhouse

p. P.

16.00

Apéro Lieferung

p. P.

18.00

Nachtessen Inhouse

p. P.

25.00

Nachtessen Lieferung

p. P.

28.00

Die Getränke-Pauschalen sind exkl. Spirituosen.

GETRÄNKE



| Znüni | | CHF |
|---|-------|------------|
| Gipfeli | Stk | 2.00 |
| Bürli | Stk | 2.00 |
| Vollkorn-, Pausen- & Körnerbrötli | Stk | 2.00 |
| Butter-, Laugen- oder Vollkorn-Zöpfli | Stk | 3.00 |
| | | |
| Jumbo-Gipfel Laugen | Stk | 2.50 |
| Butterbrezel | Stk | 2.50 |
| | | |
| Sandwiches Mini | Stk | 4.50 |
| Sandwiches Midi | Stk | 5.50 |
| Sandwiches Maxi | Stk | 6.50 |
| | | |
| Fruchtbecher, Birchermüesli oder Jogurt Becher mit Beeren | Stk | 5.50 |
| Frucht aus dem Fruchtekorb | Stk | 1.00 |
| | | |
| Pausen- & Meeting-Verpflegung | | |
| Lieferpauschale Inhouse | | 30.00 |
| Lieferpauschale extern | | 40.00 |
| Die Lieferpauschalen entfallen bei einer Bestellung ab CHF 100.00 | | |
| Miete Doppel-Nespresso-Maschine | | 50.00 |
| Kaffee-Tab inkl. Zucker, Becher, Rähmli | Stk | 3.00 |
| Die Maschinen-Miete entfällt, wenn die Kaffee-Tabs über mmg bezogen werden. | | |
| Tee (diverse Sorten) | Tasse | 3.00 |

Öpis Eifachs

| | | CHF |
|---|-------|-------|
| Münchner Weisswürste mit Brezeln & süssem Senf | p. P. | 7.00 |
| Heisser Fleischkäse mit Bürli oder Kartoffelsalat | p. P. | 12.00 |
| mmg St. Galler Käsefladen | p. P. | 7.00 |
| Olma Bratwurst / Schübli / Cervelat vom Grill im Säckli | p. P. | 7.00 |
| Heisser Schinken mit Kartoffelsalat & grünem Mischsalat | p. P. | 18.00 |
| Wurst-Käse-Salat / Käse-Salat garniert Basler Art (mit Pommes in Schälchen) | p. P. | 19.00 |
| Ghackets mit Hörnli, Apfelmus, Röstzwiebeln & grünem Salat | p. P. | 18.00 |

Apéro kalt

| | | CHF |
|---|----------|-------|
| Ananas-Igel gespickt mit Melonen-Rohschinken-, Käse-Trauben-, Tomaten-Mozzarella- & Pflaumen-Speck-Spiessli (Total 40 Spiessli) | Igel | 60.00 |
| Hausgemachte Antipasti mit Oliven & Champignons | 10 Pers | 75.00 |
| Parmesan Splitter | 10 Pers | 45.00 |
| Tomaten-Bruschetta / Lachs / Oliven / Randen-Hummus / Rohschinken | Stk | 4.00 |
| Tartelettes gefüllt mit Beef Beef Tatar / Gemüse Tatar / Rohschinken-Lauch | Stk | 3.50 |
| Sushi Variation (auch Vegi) mit Wasabi, süssem Ingwer & Sojasauce | Stk | 2.00 |
| Geräuchte Forelle auf Apfellauch Salat im Schälchen | Stk | 4.50 |
| Tete de moine mit Trauben auf Appenzeller Birnenbrot | Stk | 2.00 |
| Nüssli / Chips / Salzgebäck | p. P. | 1.50 |
| Tortilla Chips mit Sauerrahm, Guacamole & Tomatensalsa | p. P. | 4.50 |
| Grissini mit & ohne Rohschinken | p. P. | 2.50 |
| Gemüse Stengel mit Dip & Hummus im Glas | 5 Pers. | 9.00 |
| Meterbrote (Laugen-, Weiss- oder Vollkornbrot) | 10 Pers. | 75.00 |
| Trutenschinken, Ei, Fleischkäse, Salami, Thon, Käse | | |
| Appenzeller Platten garniert: Regionaler Aufschnitt, Speck, Pantli, diverse Käse, Birnenbrot, Bürli | p. P. | 20.00 |

Auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Alle Preise inkl. aktuelle gesetzliche MWST für Inhouse & TakeAway

APÉRO & CO

Apéro warm

| | | CHF |
|---|-------|------|
| Poulet Satay Spiessli an Kokos-Erdnuss-Dip | Stk | 2.20 |
| Mini Beef Burger | Stk | 2.50 |
| Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce im Tassli | Stk | 2.00 |
| Poulet Hackbällchen an roter Thai Curry Sauce im Tassli | Stk | 3.00 |
| Knusper Ente auf gebratenem Reis an Hoisin Sauce im Tassli | Stk | 4.50 |
| Schinkengipfeli | Stk | 3.50 |
| Apéro Platte "Saint Gallo" St. Galler Wursträdli Teller | p. P. | 7.50 |

Vegetarisch

| | | |
|---|---------|-------|
| Panierte Champignons mit Tartarsauce im Tassli | Stk | 4.00 |
| Käse Schnitte "Swiss Army Style" | 10 Pers | 40.00 |
| Chäs Chüechli | Stk | 3.50 |
| Mini Vegi Burger | Stk | 2.50 |
| Thai Curry Süsschen oder Kürbis-Ingwer Süsschen im Tassli (vegan) | Stk | 4.00 |

Öpis Süesses

| | | CHF |
|--|-----|------|
| Panna cotta mit Beeren im Einmachglas | Stk | 6.00 |
| Helles oder braunes Schokoladenmousse / Tobleronemousse im Einmachglas | Stk | 6.00 |
| Crèmeschnitte | Stk | 5.00 |
| Frucht-Törtli | Stk | 5.00 |
| Vermicelle mit Meringue (saisonal) | Stk | 5.00 |
| Gebrannte Crème mit Rahm | Stk | 5.00 |
| Fruchtsalat mit Rahm | Stk | 5.00 |

Auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Alle Preise inkl. aktuelle gesetzliche MWST für Inhouse & TakeAway

À LA CARTE

Vorspeisen

| | | CHF |
|--|-------|-------|
| Grüner Salat mit Erbsen-Sprossen, Croutons, House Dressing & Focaccia | p. P. | 8.00 |
| Gemischter Salat mit Randensprossen, Croutons, House Dressing & Focaccia | p. P. | 11.00 |
| Marinierter Tomatensalat mit Burrata, Oliven, Basilikum & Focaccia | p. P. | 13.00 |
| Tagessuppe | p. P. | 5.00 |
| Suppe nach Wahl (Steinpilz, Kürbis, Tomaten, Curry, Spargel usw.) | p. P. | 8.00 |

Hauptgänge

Fleisch

| | | CHF |
|---|-------|-------|
| Tagesmenu / Vegi-Tagesmenu | p. P. | 20.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" dazu Röstitaler & Gemüse* | p. P. | 38.00 |
| Olma Bratwurst vom Grill dazu Zwiebelsauce, Röstitaler & Gemüse* | p. P. | 20.00 |
| Rotes Thai Curry mit Poulet dazu Jasminreis & Wok-Gemüse* | p. P. | 29.00 |
| Kalbsbraten (niedergar) an Rotweinjus mit Kartoffelgratin & Gemüse | p. P. | 36.00 |
| Schweins-Steak oder Poulet-Brüstli vom Grill als Fitness-Teller oder Pommes | p. P. | 27.00 |

*Kann auch als Vegi-Variation bestellt werden (Fleischersatz; z.B. Quorn)

Vegetarisch

| | | |
|---|-------|-------|
| Ratatouille-Tortellini mit grilliertem Gemüse & frischen Kräutern | p. P. | 22.00 |
| Massmann Curry (vegan) mit Kichererbsen, Linsen und Kartoffeln, dazu Jasminreis | p. P. | 24.00 |

Dies ist lediglich eine Auswahl unserer beliebtesten Catering Vorspeisen und Hauptgänge. Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen zusammen.

Auf Vorbestellung (3 Arbeitstage), ab 6 bis 10 Personen, bedient
Alle Preise inkl. aktuelle gesetzliche MWST für Inhouse & TakeAway

LEISTUNGEN

Dienstleistungen

| | | CHF |
|--|-------|-------|
| Personalstunde ausserhalb der Öffnungszeiten | Std | 65.00 |
| Wochenend-Zuschlag SA/SO | Std | 10.00 |
| Bedienen der Gäste am Mittag | p. P. | 5.00 |

Material

| | | CHF |
|---|----------|-------------|
| Teller, Besteck, Gläser inkl. Abwasch | Stk | 0.80 |
| Stehtisch mit weissen Hussen | Tisch | 35.00 |
| Gefaltete Stoffserviette | Stk | 1.50 |
| Tischtuch diverse Grössen | Stk | 9.00 |
| Festbank Garnitur 8-10 Pers. | Garnitur | 30.00 |
| Take away Besteckset | Stk | 0.80 |
| Weiss gedeckter Tisch inkl. Serviette | p. P. | 3.50 |
| Menükärtli gedruckt | Stk | 1.50 |
| Blumengedeck je nach Wunsch und Saison | | individuell |
| Kaffeemaschine (Doppel-Nespresso), 220V | Stk | 50.00 |
| Bain-Marie-Wagen 3x 1/1 GN, 220V | Stk | 50.00 |
| Wärmebox mit integrierter Heizung, 220V | Stk | 30.00 |
| Wärmelampe | Stk | 25.00 |
| Grill | Stk | 50.00 |
| Suppentopf beheizt (10 Liter), 220V | Stk | 35.00 |
| Fritteuse, 220V | Stk | 70.00 |
| Leinwand & Beamer | Stk | 75.00 |
| Grosse Bluetooth-Musikboxen (kabellos) | Stk | 70.00 |
| Pavillon-Zelt 3x3m | Stk | 50.00 |
| Pavillon-Seitenwand | Stk | 5.00 |
| Transport im Raum Nordostschweiz | km | 1.50 |

Menuvorschläge ab 10 Personen

Die besten Anlässe entstehen immer dann, wenn wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen anpassen. Genau dies ist unsere Stärke und wir freuen uns auf eine persönliche Beratung!

Menubesprechung

Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld mit uns einen Besprechungstermin, bevor Sie vorbeikommen, damit wir uns vorbereiten und mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.

Menuauswahl und garantierte Gästezahl

Um Ihren Anlass reibungslos durchführen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche für Speisen und Getränke sowie die Personenanzahl spätestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Bestellung

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung mindestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass. Die von Ihnen 72 Stunden im Voraus genannte Personenzahl bildet die Basis für die Bestellung und Verrechnung unserer Leistung. Sollte Ihr Anlass annulliert werden, bitten wir Sie, dies so früh wie möglich zu melden.

Es gelten folgende Annullierungskosten:

- 48 Stunden vor dem Anlass 50% der offerierten Leistungen
- 24 Stunden vor dem Anlass 100% der offerierten Leistungen

Preise & Zahlungsmöglichkeiten

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer. Sie können bei uns mit Kreditkarte, Postkarte, EC Direkt, auf Rechnung, Lunch Check oder Bargeld bezahlen. Bei Grossanlässen ist eine Anzahlung von 50% zu leisten.

Menudruck

Auf Wunsch erstellen wir für Sie individuelle Menukarten à CHF 1.50 pro Karte. Ihr Logo und Wunschttext fügen wir gerne für Sie ein.

Angebotspauschale

Gerne erstellen wir Ihnen voller Leidenschaft und höchstprofessionell eine massgeschneiderte Offerte für Ihren Anlass. Dafür nehmen wir uns gerne Zeit und gehen bei Bedarf sogar auf Besichtigungstour, damit wir alle Details richtig planen können. Doch auch unsere Zeit ist begrenzt. Deshalb verrechnen wir pro Offerte eine Pauschale von CHF 150, wenn der Auftrag am Ende doch nicht gebucht wird. Bei einer Buchung von mmg Catering & Gastro entfällt die Pauschale selbstverständlich. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Dekoration & Unterhaltung

Wir organisieren auf Ihren Wunsch eine auf den Anlass abgestimmte Dekoration mit Blumen.

Anderes Dekorationsmaterial besorgen wir ebenfalls gerne für Sie. Konditionen und Kosten hierfür nach Absprache.

Zusatzstunden ausserhalb der Öffnungszeiten (ab 15:00 Uhr)

- Pro Mitarbeiter und Stunde CHF 65.00 von 15:00 bis 23:00 Uhr
- Pro Mitarbeiter und Stunde CHF 75.00 ab 23:00 Uhr
- Pro Mitarbeiter und Stunde CHF 75.00 Samstag & Sonntag

Herkunftsdeklaration

Geflügel, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Neuseeland oder Irland

Fisch & Meeresfrüchte: Fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden

Brot: Hergestellt von regionalen Produzenten in der Schweiz mit ausschliesslich Schweizer Zutaten

MEHR INFOS

**Wir wünschen Ihnen "en Guete!"
und sagen herzlichen Dank.**

Wir sind mmg

mmg Catering & Gastro aus St. Gallen beschäftigt seit vielen Jahren von motivierten Lehrlingen über aufmerksame Restaurationsfachkräfte und leidenschaftliche Köchen bis hin zum erfahrenen Betriebsleiter und fleissigen Allroundern eine Vielzahl von Mitarbeitenden.

mmg Catering & Gastro betreibt Personalrestaurants, beliefert Schulen, Krippen und Unternehmen mit einer ausgewogenen sowie vielseitigen Znüni- & Mittagsverpflegung und bietet kleine wie grosse Catering- & Gastro-Dienstleistungen in der Nordostschweiz an – inklusive modernem Foodtruck.

Freuen Sie sich auf ein aufgestelltes und professionelles Team, das Ihrem Anlass die persönliche Note von mmg Catering & Gastro verpasst.

Unsere Locations

- Saal Stadthof Rorschach bis 470 Personen
- Restaurant Rüsterei Rorschach bis 100 Personen
- Restaurant Thaimout Goldach bis 120 Personen
- Restaurant Thaimout St. Gallen bis 250 Personen

Unsere Philosophie

Unser Name ist Programm: **“mmg” Menschen machen Gastronomie**. Unsere Mitarbeitenden sind uns genauso wichtig wie unsere Gäste. Wir übernehmen soziale Verantwortung, bieten faire Löhne und geregelte Arbeitszeiten und schaffen so ein motivierendes Arbeitsklima. Vielfalt und Kreativität werden gefördert, und wir geben Freiraum für Ideen im Rahmen unserer Philosophie.

Unsere Werte

Wir achten auf unsere Umwelt und wirtschaften nachhaltig. Mit saisonalen und regionalen Produkten und Projekten gegen Lebensmittelverschwendung setzen wir ökologische Standards. Durch Vielfalt verbinden wir Kulturen und geben Menschen unterschiedlicher Herkunft eine Chance zur Integration. Für uns zählen Leidenschaft und Interesse an der Gastronomie – Individualität wird geschätzt und gefördert.

Unsere Mission

Die Zufriedenheit unserer Gäste und Mitarbeitenden sowie die Qualität unserer Produkte haben für uns höchste Priorität. Wir schaffen inspirierende, freudvolle Momente, in denen sich alle willkommen und wohl fühlen. Offen für neue Ideen, teilen wir unsere Entdeckungen gern mit unseren Gästen und im Team.

Erfahren Sie online noch mehr
über unsere Betriebe & unser Wirken:



EGAL WANN...



**Die nächste Weihnachtsfeier
kommt früher oder später...**

Wir sind bereit – wann auch immer...

Frühzeitig planen. Stress vermeiden. mmg für alle Fälle!

