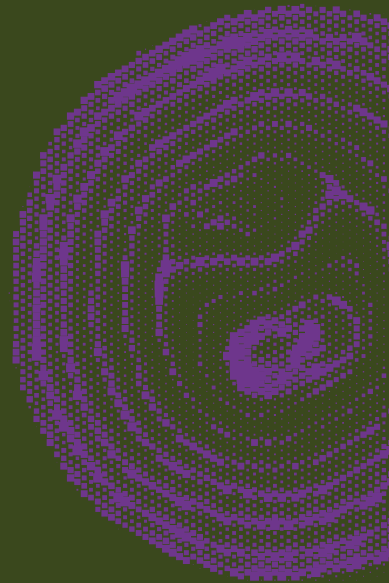
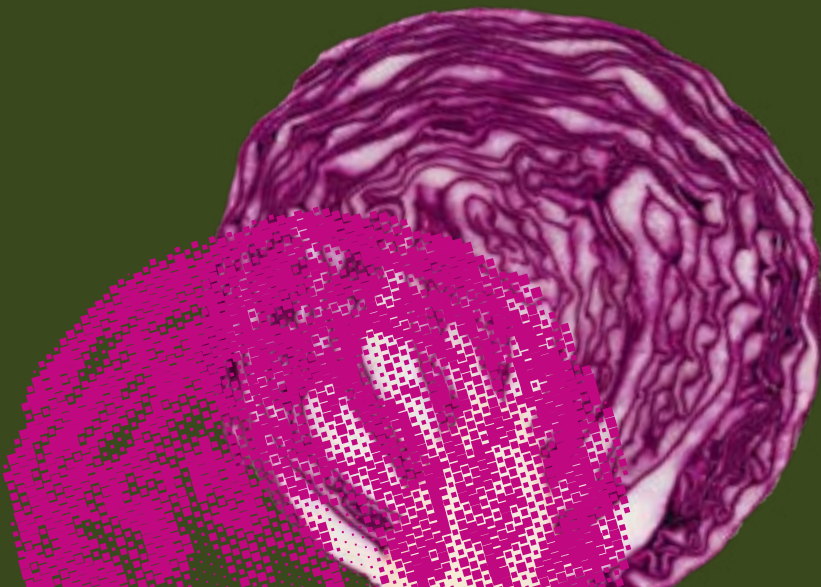


angebot
mampf.
catering



Liebe Gäste

Ein Restaurant einer Berufsschule, das auch noch ein Catering betreibt? Das sind wir vom Mampf des GBS St.Gallen. Unser Herz schlägt für die Gastronomie und der Genuss steht bei uns im Mittelpunkt. Gerne sind wir Teil eures nächsten Anlasses. Wir bieten euch die kulinarische Rundumbegleitung, vom Steh- Apéro über den Themenabend bis hin zum Bankett. Mit unserem vielseitigen Angebot gehen wir gerne auf eure individuellen Wünsche ein.

Habt ihr gewusst, dass wir den Berufsschüler/-innen des GBS St.Gallen mit den Catering-Einnahmen tiefe Menüpreise (11.30 Franken) ermöglichen?

Regional, frisch, genussvoll und unkompliziert: Bei unserem kulinarischen Angebot legen wir grossen Wert darauf, unsere langjährigen Partner aus der Region zu berücksichtigen:

- Brauerei Schützengarten, St.Gallen
- Chäslaupe Kündig, St.Gallen und Rorschach SG
- Güntensperger Käse AG, Bütschwil SG
- Holderhof, Niederwil SG
- Martel Weine, St.Gallen
- Praliné Scherrer, St.Gallen
- Romer's Hausbäckerei AG, Benken SG
- Sanbro Produkte Hartmann, Trans GR
- Sirocco Tee, St.Gallen und Schmerikon SG
- Turm Kaffee, St.Gallen

Sehr gerne erstellen wir für euch **ein individuelles Angebot, das perfekt zu euch, eurem Anlass und eurem Budget passt.** Das nachfolgende Angebot ist nur ein kleiner Auszug.

Auf einen tollen und genussvollen Event!

Thomas Riedener
Leiter Mampf. catering
thomas.riedener@gbssg.ch
058 228 26 33

Mampf – lecker essen

Unsere Mampf-Klassiker

Ein kleiner, aber feiner Einblick in unser Angebot...

Aus dem Weck-Glas

Apfel-Selleriesalat mit oder ohne geräucherten Fisch
Bunter Couscous-Salat
Bunter Linsensalat
Chili con Carne
Hörnlisalat aus dem Weck-Glas
Kartoffelsuppe
Käsespätzli mit Röstzwiebeln
Meatballs an einer süssen Chilisaucce oder an einer Tomatensauce
Melonen-Feta-Salat mit Kürbiskernen (saisonal)
Rüebli-Ingwersuppe
Tomatensuppe
Wurst-Käse-Salat

Wraps

Wrap gefüllt mit Poulet, Frischkäse und Rucola
Wrap gefüllt mit Dönerfleisch und Cocktailsauce
Wrap gefüllt mit Rauchlachs, Avocado und Tomaten
Wrap gefüllt mit Falafel und Salat
Wrap gefüllt mit Ofengemüse

Antipasti und Spiesse

Antipasti rustico mit Salami, Oliven und Parmesanflocken
Antipasti verde mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesanflocken
Poulet-Spiess mit Chutney
Spiess mit Crevetten und Avocado (saisonal)
Spiess mit Parmaschinken und Melonen (saisonal)
Spiess mit Parmaschinken, Tomaten und Mozzarella
Spiess mit Tomaten und Mozzarella

Sandwiches und Foccacia

Wir belegen unsere Sandwiches je nach Wunsch mit Schinken, Salami, Rauchlachs, Fleischkäse, Frischkäse oder Käse.

Unsere Foccacias werden je nach Wunsch serviert mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Parmaschinken, Frischkäse, Hartkäse, Parmesanflocken, Rucola oder Ofengemüse.

Sushi

Sushi mit Lachs, Thunfisch, Avocado oder Gurke

Ruengvut Tangjai ist der Spezialist für die asiatische Küche in unserem Mampf-Team.

Dessert

Dunkle Toblerone Mousse
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Süßmostcreme
Mini Berliner
Mini-Cremeschnitte
Fruchtsalat

Getränke

Gerne beliefern wir deinen Anlass mit allen gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränken. Wir arbeiten mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen. Auch bei der Auswahl der Getränke beraten wir dich gerne für deinen Anlass.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Informationen & Konditionen

1. Zustandekommen des Vertrags

Das Mampf. catering unterbreitet der Kundschaft auf der Grundlage von dessen Bestellung und Informationen eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung der Offerte durch die Kundschaft, stellt das Mampf. catering eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. So kommt der Vertrag zustande. Es ist keine Unterschrift erforderlich.

2. Infrastruktur

Die Kundschaft oder die beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den organisierten Anlass übliche Infrastruktur wie Strom, Anschlüsse, fließend Wasser usw. zur Verfügung stehen.

3. Mängelrüge, Haftung und Versicherung

Die Kundschaft ist verpflichtet, Mängel an den vereinbarten Leistungen sofort, und wenn dies nicht möglich ist innert 2 Kalendertagen nach dem Anlass bei der für ihn zuständigen Person zu melden. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

4. Änderungen Speisen und Getränke

Nach Vertragsabschluss werden Änderungswünsche der Kundschaft in Bezug auf Speisen und/oder Getränke berücksichtigt, wenn diese bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden und deren Umsetzung für das Mampf. catering möglich ist.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die Kundschaft kann die vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 4 Arbeitstage vor dem Anlass mit schriftlicher Mitteilung an das Mampf. catering verändern. Ist die effektive Teilnehmerzahl am Anlass höher als vereinbart oder mitgeteilt, wird die Vergütung entsprechend erhöht. Sind weniger Teilnehmer anwesend, ist die vereinbarte bzw. mitgeteilte Personenzahl relevant.

6. (Teil-)Annullierung

Löst die Kundschaft den Vertrag ganz oder teilweise auf, so kann das Mampf. catering die annullierten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

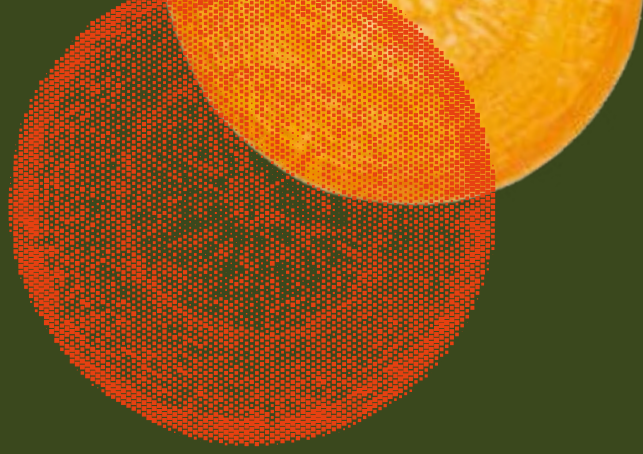
Bei Auflösung bis 21 Tage vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00

Bei Auflösung bis 7 Kalendertage vor dem Anlass: 50% der annullierten Leistungen

Bei Auflösung ab 5 Kalendertagen vor dem Anlass: 100% der annullierten Leistungen

7. Preise

Unsere Preise verstehen sich in CHF exklusive Mehrwertsteuer.



mampf.
catering

