



METZGEREI UND PARTY-SERVICE

Beat und Roswita Burkart

Mitteldorfstrasse 90

5033 Buchs

Tel: 062 822 29 13

Fax: 062 822 94 66

E-Mail: dorfmetzg-buchs@bluewin.ch

www.dorfmetzg-buchs.ch



Ausgabe ...Januar.. 2016..



ersetzt alle vorherigen Listen

Liebe Kunden und Gäste

Unser Party-Service bietet Ihnen ein kulinarisches Feuerwerk und Gaumen-Freuden ohne Ende.

Apéro, Menü oder Buffet, ob warm oder kalt, eine Auswahl an Menüvorschlägen für

- ❖ **Hochzeiten**
- ❖ **Geburtstage**
- ❖ **Firmenanlässe**
- ❖ **Business-Lunch**
- ❖ **Grillfest**
- ❖ **Gala-Buffet**

Wir gehen auch sehr gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein und beraten Sie gerne.

Nehmen Sie doch Kontakt mit uns auf, über E-Mail, Telefon, Fax oder besuchen Sie uns gleich in Buchs. Wir freuen uns auf Sie.

Für eine Catering-Besprechung bitten wir Sie unbedingt vorhergehend einen Termin mit uns zu vereinbaren!

Bestellungen:

- Ihren Auftrag benötigen wir mindestens **7 Tage** im Voraus.
- Die bis **4 Tage** vor dem Fest, an uns mitgeteilte Personenzahl, sind für uns verbindlich und werden in Rechnung gestellt.

Preise: Gelten abgeholt ab Dorfmetzg-Buchs. In den Menüvorschlägen ist die Mehrwertsteuer nicht inbegriffen. Saisonale Preisänderungen müssen wir uns jederzeit vorbehalten.

- **MwSt für abgeholte Menü** **2.5%**
- **MwSt für Menü mit Dienstleistung** **8.0%**



Belegte Brötli ¼ Amusebouche

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Sfr./Stück

Belegte Brötli ½ Canapé

Lachs, Tartar, Rohschinken Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli 1/1

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli rund

Thon, Eier, Frischkäse
Lachsmousse

Silserli und runde Apéro Brötchen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Trutenbraten, Käse, Cantadou
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli

Bresola Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen auf Parisettbrot

Sandwiches

| | |
|-------------------------------------|---|
| gefüllt mit Fleisch, Butter, Gurken | |
| Baguette | Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch |
| Mutschli | Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch |
| Fuuschtbrot Max (kg Brot)i | Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch |

zusätzlich Ei, Salat, Tomaten, gefüllt Aufpreis

Meter Sandwiches gemischte Einlage



APÉRO

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

Kalte Apéro:

Sfr./Stück

| | |
|---|-------|
| Lachsmousse im Glas | |
| Crevetten-Cocktail im Glas | |
| Pumpernickel belegt mit Weichkäse, Gurke, Tomaten | |
| Käse-Häppchen mit Tête de Moin, Sbrienzwürfeli | |
| Crêpe-Rauchlachsrollen und Cantadou | |
| Melonenschiffli mit Chämischinken | |
| Knackige Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dipsaucen | 100gr |

Apéro-Spiessli:

Frische Fruchtspiessli
Melonen mit Rohschinken
Käsespiessli mit Früchten
Tomaten/Mozarella Spiessli
Antipasti-Spiessli

Antipasti:

| | |
|---------------------|-------|
| Getrocknete Tomaten | 100gr |
| Gemischte Oliven | 100gr |
| Teufelshörnli | 100gr |

Kalte Platten:

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Vorlieben kalte Platten zusammen. Wir beraten sie gerne. Preis wird dann errechnet.

Wir berechnen je nach Anlass folgende Mengen:

| | |
|---------------|------------------------|
| Hauptspeise | 180-220gr / pro Person |
| Znüni, Zvieri | 140-150gr / pro Person |
| Apéro | 80-120gr / pro Person |



Leckeres aus dem Ofen:

Schinkengipfel normal (hausgemacht) ca. 70gr
Frischlachs im Blätterteig
Mini Mini im Pizzateig
Wurstweggli
Würstchen im Teig scharf od. mild
Chüechli, Käse, Spinat 50gr
Frühlingsrollen mini mit Thaisauce 20gr
Frühlingsrolle maxi mit Thaisauce 50gr
Oliven im Speckmantel 50gr
Speck Zwetschgen
Mini-Pouletspiessli mit Sataysauce
Bruschetta auf Parisettebrot mit frischen Tomatenwürfeli
Mini-Pizza 60gr
Crevetten Schwänze mit Tartarsauce
Käsebrötchen
Metzgerchüechli (mit Brätaufstrich)
Mini-Hamburger
Hackfleischbällchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen

Sfr./Stück

Salziges zum Knabbern:

Tortilla Chips mit Avocadomousse
Speckzopf
Chips, Salzstengeli, Nüssli, Snacks

pro/Pers.
kg
Verrechnung nach Verbrauch

Süßes:

Windbeutel mit Rahmfüllung
Fruchtbecher
Mini Patisserie
Schoggimousse im Becher

Sfr./Stück



APÉRO VARIATIONEN

Ab 20 Personen

Alt Bewährtes

Fr. /Person

Schinkengipfeli, Canapés, Chäschüechli, Fruchtspiessli,
Lachs im Blätterteig, gem. Mini Sandwiches

Südländisch

Fr. /Person

Tomaten-Mozarella Spiessli, Vittelo-Brötli, Crêpe-Rauchlachsrollen,
Bruschetta, Schinkengipfeli, Oliven im Speckmantel,
Pouletspiessli mit Sauce, Frühlingsrollen, Trockenfleisch,
Tortilla Chips mit Avocado-Mousse im Glas, gemischte Tischbrötli

Sommertraum

Fr. /Person

Fruchspiessli, Tomaten-Mozarella Spiessli, Oliven im Speckmantel,
Bruschetta, Melonen-Rohschinken Schiffli, Anitpastispiessli,
panierte Crevettenschwänze, Pouletspiessli mit Sataysauce, Frühlingsrollen

Hochzeits-Apéro

Fr. /Person

Canapés, Schinkengipfeli, Fruchspiessli, Käsespiessli,
Tomaten-Mozarella Spiessli, Pouletspiessli mit Sataysauce,
Mini Pizza, Mini Hamburger, Mini Sandwiches,

Apéro-Riche

Fr. /Person

Mini Pouletspiessli, Tomaten-Mozarella Spiessli, Schinkengipfeli,
Frühlingsrollen mini, Metzgerchüechli, Bruschetta, Mini Hamburger,
Oliven im Speckmantel, Hackfleischbällchen, Silserli Sandwiches,
Mini Patisserie, Fruchtbecher, Antipasti-Spiessli, Pumpernickel,

Auch ein Apéro nach Ihren Wünschen stellen wir gerne zusammen.



DORFMETZG · BUCHS

Fleisch gibt Kraft und Lebensfreude

SUPPEN – VORSPEISEN – SALAT

Suppen hausgemacht:

| | Sfr./Person |
|-------------------------------------|--------------------|
| Kraftbrühe mit Flädli | 2.5dl |
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen | 2.5dl |
| Diverse Crèmesuppen | 2.5dl |
| Tomatensuppe mit frischem Basilikum | 2.5dl |
| Kokos Suppe mit Zitongras | 2.5dl |
| Curry Suppe mit Chili | 2.5dl |
| Kürbis Suppe (saisonal) | 2.5dl |
| Gerstensuppe nach Art des Hauses | 2.5dl |
| Gulaschsuppe | 5.0dl |
| Mehlsuppe mit Käse | 5.0dl |
| Suppe mit Spatz | 5.0dl |

Vorspeisen:

Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat, garniert
Melonen mit Rohschinken
Hauspastete mit Selleriesalat, Sauce Cumberland
Fisch-Sinfonie: Rauchsalm, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum

Lasagne (hausgemacht) 300gr
Pastetli mit Kalbfleisch-Pilzsauce (hausgemachte Füllung)
Risotto div. Geschmacksrichtungen 300gr
Risotto mit Steinpilzen 300gr
Tortellini Sauce veloute, mit Spinat/Ricottafüllung u. Reibkäse 200gr

Salatbuffet: inkl. 2 Saucen

| | |
|-----------------|--------------------|
| Bis 20 Personen | 3 Sorten nach Wahl |
| Ab 20 Personen | 4 Sorten nach Wahl |
| Ab 30 Personen | 5 Sorten nach Wahl |
| Ab 40 Personen | 7 Sorten nach Wahl |

| | | |
|---------------|--|-------------------|
| Kabissalat | Rüebli-salat | Peperonisalat |
| Hörnli-salat | Reissalat | Poulet-Currysalat |
| Tomatensalat | Randensalat | Bohnensalat |
| Blattsalat | Maissalat | Kartoffelsalat |
| Selleriesalat | Gurkensalat | Mexikansalat |
| Thonsalat | Griechischer Salat (Feta, Zwiebeln, Oliven, Tomaten) | |
| Orangensalat | | |

| | | |
|--|----------|-------|
| Grüner Salat | | 80gr |
| Gemischter Salat auf Teller | 5 Sorten | 200gr |
| Jede zusätzliche Sorte Salat | | 50gr |
| Mozzarella | | |
| Gehackte Eier, Brotcrouton, Kürbiskernen, gehackt Zwiebeln | | |



Auf Buffetbasis berechnet

Sfr./ Person

Gehacktes (gemischt) und Hörnli

Heisser Fleischkäse 250gr mit hausgemachtem Kartoffelsalat 300gr

Heisser Beinschinken 250gr mit hausgemachtem Kartoffelsalat 300gr

Schinken im Brotteig 250gr mit 3 verschiedenen Salaten 300gr

Hackbraten à la Chef 220gr, Saisongemüse 170gr, Beilage n. Wahl

PASTA

Spaghettiplausch ab 15 Personen

Drei verschiedene Saucen nach Wahl, inkl. Reibkäse,
(Pro Person Basis zur Berechnung 130gr rohe Spaghetti)

Saucen:

- Napoli Tomatensauce
- Bolognese Hackfleisch, Tomaten
- À la Panna Schinken, Rahmsauce
- Pesto Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Basilikum
- Mexiko Peperoni, Maiskörner, Speck, Tomaten, Champignons
- Arrabbiata scharf, Peperoncini
- Gemüsesauce Rüebl, Knollensellerie, Peperoni, Zucchetti

Spaghetti „Dorfmetzg“ Pouletwürfeli, Peperoni, Champignons, Paprikasauce

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napolitaine
Penne Napoli

Risotto 500gr verschiedene Geschmacksrichtungen
mit Steinpilzen Aufpreis

Lasagne hausgemacht 500gr

Mah Meh asiatische Nudelpfanne mit Pouletfleisch



Menü vom Schwein

Menü Fr. pro/Pers.

Zwetschgenbraten (Schulter od. Hals) 250gr
Bratensauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinspiccata 180gr
Schinken-Champignonssauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinssteak mit Kräuterbutter 200gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinsfilet ganz gebraten 200gr
Champignonsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinsfilet im Blätterteig 300gr
mit 5 verschiedenen Salaten garniert

Menü Fr. pro/Pers.

Florentiner Steak mit Brätfüllung nach ital. Art
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinsbraten 250gr
Biersauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Geschnetzeltes 220g
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinschnitzel 180gr
Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinssteak im Blätterteig
mit 4 Salaten garniert

Menü Fr. pro/Pers.

Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl, Mais
gebratener Reis

Menü Fr. pro/Pers.

Schweinscarrébraten
Senfsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr



Menü vom Rind

Menü Fr /Pers.

Rindsbraten gespickt od.natur 250gr
kräftige Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Rindsvoressen 220gr
Bratensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Ungarisch Gulasch 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Geschnetzeltes Stroganoff 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Rindfleischvogel 180gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Rindsaftplätzli 200gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Roastbeef
Sauce Bernaise/Pfeffersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Rindsfilet 190gr a. Stck gebraten
Sauce Bernaise/Pfeffersauce
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl

Menü Frpro/Pers.

Chili con Carne
Reis

Menü Fr. pro/Pers.

Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl
gebratenem Reis



Menü vom Kalb

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbsvoressen 250gr
Kokos/Ingwersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Geschnetzeltes 200gr
„Zürcher Art“
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbsschulterbraten 250gr
Jägersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbsteak 200gr
Morchelsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbsfilet im Teig 250gr
3 Gemüse nach Wahl

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbspiccata Milanese
Tomatenspaghetti
Gemüse

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbshaxen 300gr
Bratensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbsbrust gefüllt 250gr
braune Sauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Frpro/Pers.

Kalbsrahmschnitzel
Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbscarrébraten 250gr
Champignonsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Kalbshorücken Braten rosa gebraten
Balsamico Sauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl

Menü Fr. pro/Pers.

Saltimbocca Romana
Risotto
Gemüse



Menü Poulet

Menü Fr. pro/Pers.

Riz Casimir
garniert mit Früchten

Menü Fr. pro/Pers.

Pouletbrüstli „Husart“
gefüllt m. Mozzarella/Rohschinken
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Pouletschenkelsteak
Rosmarinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Pouletbrust 180gr
Mango Chili Sauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl
gebratener Reis

Menü Fr. pro/Pers.

Poulet Stroganoff 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Poulet Ragout
Paprika-Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Pouletbrust im Teig 220gr
mit 4 verschiedenen Salaten

Menü Fr. pro/Pers.

Pouletpiccata 200gr
Tomatensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr



Menü vom Lamm

Menü Fr. pro/Pers.

Lammrückefilet 180gr
Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. pro/Pers.

Lammgigot 220gr rosa gebr.
Knoblauchsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Beilagen:

Sie können aus folgenden Beilagen wählen, die im Menüpreis inbegriffen sind.

- | | | | |
|---|-------|------------------|-------|
| • Hörnli | 220gr | • Spätzli | 220gr |
| • Polenta | 250gr | • Bratkartoffeln | 250gr |
| • Risotto | 300gr | • Salzkartoffeln | 250gr |
| • Spaghetti | 220gr | • Nudeln | 220gr |
| • Trockenreis | 240gr | • Kartoffelstock | 300gr |
| • Kartoffelgratin hausgemacht (Aufpreis Fr. 2.00) | 250gr | | |

Gemüse nach Wahl: 180gr

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Blattspinat | • Ratatouille |
| • Blumenkohl mit gehackten Eiern | • Romanesco |
| • Blumenkohl mit Kräuterpaniermehl | • Rüeblı glasiert |
| • Bohnen | • Rahmspinat |
| • Broccoli mit Mandelsplitter | • Tomaten gedämpft mit Käse überbacken |
| • Fenchel graniert | • Wokgemüse |
| • Kohlraben an weisser Sauce | • Zuchetti |
| • Lauchgemüse | • Bohnenbündeli mit Speck Aufpreis Fr. 1.50 |
| • Marktgemüse gemischt | |

Neu immer 2 Gemüse im Preis inbegriffen.

Die Gewichtsangaben: Fleisch roh
Gemüse gekocht
Stärkungsbeilagen gekocht



FONDUE-PLAUSCH UND TISCHGRILL

Chinoise ca. 250gr Fleisch **Sfr./Person**
Schwein, Rind, Poulet, Ross
andere Sorten Fleisch mit Aufpreis
4 verschiedene Salate
4 verschiedene Dip-Saucen
Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln
Reis

Bourguignonne ca. 250gr Fleisch
Rindfleisch
andere Sorten Fleisch mit Aufpreis
4 verschiedene Salate
4 verschiedene Dip-Saucen
Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln
Reis
Gemüse 80gr

Miete Fondue-Rechaud inkl. Gabeln und Paste pro Set (4 Pers.)

Tischgrill ca. 180gr Fleisch 100 gr. Raclettkäse
Pferd, Fisch, Bratspeck, Cipollata, Hamburgerli,
Gschwellti Kartoffeln
Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln
4 verschiedene Dip-Saucen

Miete Tischgrill pro Stück

PARTYBROT

Sfr./Stck.

Party-Brötli (30 gr. Stck.)
div.Mutschli (60 gr. Stck.)
Brot (Kg)
verschiedene Mehrkornbrote (Kg)
St. Galler Burebrot (Kg)



VERSCHIEDENE BUFFETS

| American Dream | ab 20 Personen | Sfr./Pers. |
|--|----------------|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Chili con Carne➤ Chicken-Wings➤ Spearribs vom Schwein➤ Baded Poatos mit Sauercream➤ Tortillas Chips, Hot Sauce➤ Bohnen,➤ Maiskolben gebraten | | |
| Thai Buffet | ab 20 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Rindgeschnetzeltes an Sojasauce➤ Thaj Curry rot, Schweinefleisch➤ Poulet-Spiessli➤ Glas Nudeln➤ Gebratener Reis➤ Thai Gemüse | | |
| Schwyzer Chochi | ab 20 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Kalbsgeschnetzeltes➤ Aargauerbraten➤ Rösti➤ Spätzli➤ 2 Gemüse | | |
| Viva Italia | ab 20 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Trutenpiccata➤ Involtini➤ Tomatenspaghetti➤ Safranrisotto➤ 2 Gemüse | | |
| Rund um die Welt | ab 30 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Salatbuffet 7 verschiedene Salaten➤ Mah Mee (asiatische Nudelpfanne mit Pouletfleisch)➤ Roastbeef➤ Lammgigot➤ Aargauerbraten➤ Sauce Bernaise➤ Bratensauce➤ Hausgemachter Kartoffelgratin➤ Reis➤ 2 verschiedene Gemüse | | |



Wunschbuffet

ab 30 Personen

Die Geschmäcker sind heute sehr verschieden. Daher ist es sehr schwer beim Organisieren eines Festes ein Menü zu wählen das auch allen schmeckt. Deswegen gibt es in unserem Angebot das Wunschbuffet. Sie stellen zusammen was **Sie** wünschen.

Sie möchten Salat, Vorspeise oder Suppe, oder alles zusammen? Nur gar einen Hauptgang? Als Hauptgang 2-3 Fleisch, 2-3 Gemüse, 2 Sättigungsbeilagen (Nudeln, Reis usw) ? Wünschen Sie noch ein Dessert?

Wir beraten Sie gerne.

Nach der Zusammenstellung Ihrer Wünsche berechnen wir die Kosten.

Beispiele:

- | | |
|--|-------|
| 1. Schweinsbraten, Pouletstroganoff, 2 Gemüse, Nudeln, Kartoffelgratin, | Sfr./ |
| 2. Salat-Buffer mit 6 Salaten, Rindsbraten, Aargauerbraten, 2 Gemüse, Spätzli, Reis, Sauce | Sfr./ |
| 3. Kalbsbraten, Aargauerbraten, 2 Gemüse, Kartoffelstock, Nudeln, Sauce | Sfr./ |

Fragen sie uns, wir beraten Sie gerne.



GRILLFESTIVAL

Bei den Grillplatten und Grillbuffets sind Grill, Gas und Personalkosten nicht inbegriffen.

| | | |
|--|----------------|----------------------|
| Grillplatte | ab 10 Personen | Sfr./Pers. |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Schweinefleisch➤ Rindfleisch➤ Lammfleisch➤ Pouletfleisch➤ diverse Spiessli➤ mini Würstli | | |
| Grillplatte garniert | ab 10 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Schweinefleisch➤ Rindfleisch➤ Lammfleisch➤ Pouletfleisch➤ diverse Spiessli➤ mini Würstli➤ Zucchini, Kartoffeln, Peperoni, Cherry Tomaten➤ | | |
| Grillplatte mit Salatbuffet | ab 10 Personen | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Schweinefleisch➤ Rindfleisch➤ Pouletfleisch➤ Lammfleisch➤ Diverse Spiessli➤ mini Würstli➤ 6 verschiedene Salate | | |
| Würstli-Party | | 80g pro Stck. |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Kalbs- und Schweinsbratwurst➤ Cervelat➤ Käswurst➤ Buchserli (scharf)➤ Salsicca | | |



Grillbuffet „Delux“

ab 30 Personen

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Lammfleisch
- Pouletfleisch
- Fisch
- mini Würstli
- Back Potatoes mit hausgemachter Füllung
- Grillgemüse
- 6 verschiedene Salate
- Fruchtplatte
- Kräuterbutter
- 2 Dipsaucen

Sfr./Pers.

„Chefs“ Grillbuffet Spezial

ab 25 Personen

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Lammfleisch
- Pouletfleisch
- Riesencrevetten
- mini Würstli

Das Fleisch wird am Stück niedergegart, halbdurch gebraten

In Kochkisten angeliefert. Vor Ort fertig gegrillt.

Auf Wunsch mit Salat und Beilagen lieferbar.

Preis exklusiv Grill, Gas, Grillmeister und Lieferung.

Beilagen zu Grillplatten:

Folien-Kartoffeln mit Schnittlauchsauce

Back Potatoes mit hausgemachter Füllung

Grillgemüse (Champignons, Peperoni, Zucchetti)

Käse-Spiessli mit Zucchetti u. getrocknete Tomaten (saisonal)

Kräuterbutter

Dipsaucen

Bei den Grillplatten und Grillbuffets werden jeweils ca. 300gr Fleisch pro Person berechnet.



SÜSSE GELÜSTE

Dessert-Spezialitäten

Sfr./Pers.

- | | |
|------------------------------------|---|
| ❖ Dessertbuffet „mini“ | 4 Dessert nach Wahl |
| ❖ Dessertbuffet „midi“ | 7 Dessert nach Wahl |
| ❖ Dessertbuffet „maxi“ | 10 Dessert nach Wahl |
| ❖ Dessert-Teller „Surprise“ | 4-6 Dessert „gluschtig“ angerichtet, mind. 20 Teller |

Cremen: hausgemacht

- Vanillecreme mit Baileys
- Schoggi-creme
- Caramelcreme
- Zimtcreme
- Mascarponecreme div. Aromen

Mousse: hausgemacht

- Schoggi Mousse
- Withe Mousse
- Orangen-Grand Marnier Mousse
- Zimt Mousse

Kuchen: hausgemacht

- Blechkuchen, diverse Aromen
- Muffins, Schoggi, Zitrone,
- Aargauer Rüeblitorte

Weitere:

- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillecreme
- Vermicelles mit Meringues
- Caramelköppli
- Tiramisu
- Frischer Fruchtsalat
- Exotischer Fruchtsalat
- Käse-Brett 100 gr.
- Mini Patiserie
- Rahm pro Person

Feines vom Beck: Rahmkirsch-Cake, Zitronenquark-Cake, Cremeschnitten, Tortenstücke
Preis nach Anfrage



Lieferkosten, Bedienung/ Buffetbetreuung:

Lieferungen werden nach Zeitaufwand, ohne Kilometerzuschlag, verrechnet.

Die An- und Rückfahrtzeit berechnen wir als Arbeitszeit, sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Die Personalkosten für Lieferung und Bedienung-/Buffetbetreuung/Grilleur werden nach eff. Aufwand wie folgt verrechnet:

- | | | | |
|--------------------------------------|------------------|----------|-----------|
| • Montag bis Samstag bis 22.00 Uhr | pro Personal | pro Std. | Fr. 55.00 |
| • Personalkosten ab 22.00 Uhr | pro Personal | pro Std. | Fr. 65.00 |
| • An Sonntagen | pro Personal | pro Std. | Fr. 65.00 |
| • Bestellungen bei unter 20 Personen | Pauschalzuschlag | | Fr. 50.00 |

Rückgabe von Material:

- Das Material (Kochkisten, Platten, Schalen etc.) ist anderntags (oder nach Vereinbarung) in gereinigtem Zustand zurück zu bringen
- Reinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet Fr.45.00

Zahlungskonditionen: Zahlbar innert 14 Tagen rein netto

Getränke: Können Sie auch bei uns beziehen, beachten Sie unsere Getränke Karte



Fleisch Herkunft

Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch
Lammfleisch
Straussenfleisch
Fisch

Schweiz
Neuseeland / Australien
Südafrika
Vietnam



Mieten von Geschirr und Gerätschaften, Getränke:

| | | | |
|---------------------------------------|------------|-----|-------|
| • Teller gross, Dessert, oder Salat | pro Stück | Fr. | 0.50 |
| • Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel | pro Stück | Fr. | 0.30 |
| • Kaffeetassen | pro Stück | Fr. | 0.50 |
| • Rotwein-Weissweingläser | pro Stück | Fr. | 0.30 |
| • Aschenbecher (Glas) | pro Stück | Fr. | 0.20 |
| • Abwasch des Geschirrs | pro Stunde | Fr. | 45.00 |
| • Grillmiete | | Fr. | 50.00 |
| • Grillreinigung | | Fr. | 50.00 |
| • Gas wird nach Verbrauch verrechnet | | | |

Wenn Fleisch- und Wurstwaren von uns bezogen werden wird keine Grillmiete erhoben.
Fehlendes und defektes Material wird in Rechnung gestellt.

Getränke:

| | | | |
|-----------------|--------|-----|--|
| • Mineralwasser | 1.5 L | Fr. | |
| • Süssgetränke | 1.5 L | Fr. | |
| • Orangenjus | 1.0 L | Fr. | |
| • Bier | 0.5 L | Fr. | |
| • Bier | 0.33dl | Fr. | |

Weine weiss:

| | | | |
|---|------|-----|--|
| • Riesling-Silvaner, Remigen, AOC Aargau | 75c | Fr. | |
| • Epesses, Les Abels, Sélection Zweifel, Lavaux AOC | 75cl | Fr. | |
| • Merlot, Terre Alte Bianco, Ticino AOC | 75cl | Fr. | |
| • Fendant de Sion, Soleil du Valais, Sion AOC | 75cl | Fr. | |
| • Grillo, Sicillia IGT | 75cl | Fr. | |
| • Arneis, Montebertotto, Langhe DOCG | 75c | Fr. | |
| • Chardonnay Torrontes, Callia Alta | 75cl | Fr. | |
| • Lugana | 75cl | Fr. | |

Weine rot:

| | | | |
|--|------|-----|--|
| • Terzett, (Pinot Noir, Regent, Garnanoir) Remigen, AOC Aargau | 75cl | Fr. | |
| • Merlot, Terre Alte Rosso, Ticiono DOC | 75cl | Fr. | |
| • Nero D'Avola, Sicillia IGT | 75cl | Fr. | |
| • Negroamaro, Salento IGT | 75cl | Fr. | |
| • Primitivo. Salento IGT | 75cl | Fr. | |
| • Chianti Classico, Chianti Classico DOCG | 75cl | Fr. | |
| • Ripasso Valpolicella Superiore | 75cl | Fr. | |
| • Verdejo, Rueda DO | 75cl | Fr. | |
| • Elios, Priorat DOCa | 75cl | Fr. | |
| • Malbec, Callia Magna, San Juan, Valle de Tulum | 75cl | Fr. | |
| • Shiraz/Malbec, Callia Alta, San Juan, Valle de Tulum | 75cl | Fr. | |

Prosecco:

| | | | |
|--|-----|-----|--|
| • Prosecco Extra Dry, Treviso DOC Veneto | 75c | Fr. | |
|--|-----|-----|--|

Sie sehen hier nur eine kleine Auswahl aus unserem Getränke Angebot.
Wir berücksichtigen gerne auch ihre Wünsche.



Unsere Öffnungszeiten

| | | |
|------------|--------------|------------------------|
| Montag | 7.00 - 12.15 | 14.00 - 18.30 |
| Dienstag | 7.00 - 12.15 | 14.00 - 18.30 |
| Mittwoch | 7.00 - 12.15 | Nachmittag geschlossen |
| Donnerstag | 7.00 - 12.15 | 14.00 - 18.30 |
| Freitag | 7.00 - 12.15 | 14.00 - 18.30 |
| Samstag | 7.00 | durchgehend bis 15.00 |

**Jeden Samstag
Grillstand vor der Metzgerei
von 10.30 bis 13.30 Uhr**