

Cateringliste

Geschätzte Kunden

Es freut uns, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren.

In der folgenden Menüliste haben wir für Sie eine Auswahl an kleinen und grossen Köstlichkeiten aus unserer Metzgerei zusammengestellt.

Sollte sich das von Ihnen gewünschte Menü nicht darunter befinden, zögern Sie nicht uns anzufragen. Wir werden Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Ihr Metzgerei Weiss-Team

Leistungen Partyservice

Mindestpersonenzahl

Montag - Samstag	20 Personen
Sonntag	50 Personen

Bei Anlässen mit weniger als 20 Personen bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen. Gemeinsam finden wir sicher eine Lösung, da es durchaus Menüs gibt, welche auch für kleinere Gruppen machbar sind.

Personalkosten

ab Abfahrt Metzgerei	60.-/h
Zuschläge an Sonn- & Feiertagen	+25%

Anlieferung

innerhalb Hausen	in den Preisen inbegriffen
ausserhalb Hausen	4.-/km

Zapfengeld	5.- / Flasche
-------------------	---------------

Mehrwertsteuer

bei Lieferung	8.1%
bei Abholung	2.5%

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Metzgerei Weiss GmbH.

Apéro & Vorspeisen

Die Preise verstehen sich – wo nicht anders vermerkt – pro Person.

Apéro

Kalte Platte «Allerlei» (Bauernschinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse)	Fr. 14.00
Kalte Platte mit Rohschinken und Melone	Fr. 7.50
Mini Schinkengipfeli	Fr. 1.50 / Stk.

Suppen

Flädli-suppe	Fr. 5.00
Spargelcrèmesuppe	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.00
Gulaschsuppe	Fr. 9.00

Salate

Gemischter Blattsalat	Fr. 4.50
Kartoffelsalat (250g)	Fr. 5.00
Salatbuffet 3 Sorten (ab 20 Personen)	Fr. 7.50
Salatbuffet 4 Sorten (ab 30 Personen)	Fr. 8.50
Salatbuffet 5 Sorten (ab 40 Personen)	Fr. 9.50

Folgende Salat-Sorten stehen Ihnen zur Auswahl: Kartoffelsalat, Maissalat, Berner Dörrboh-nensalat, Rüeblisalat, gemischter Blattsalat, Randensalat, Hörnlisalat, Tomatensalat, Reissalat, New Yorker (Sellerie)

Brot

Ruchbrot am Stück	Fr. 6.50 / 800 gr.
Ruchbrot geschnitten	Fr. 7.50 / 800 gr.
Tischbrötli gemischt	Fr. 1.50 / Stk.
Landbrötli hell/dunkel, Rusticobrötli mit Kürbiskernen/hell, Körnerknoten	

Fleisch

Alle Preisangaben bei den Fleischgerichten verstehen sich pro Person.

Klassiker

Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 12.50
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	Fr. 15.00
Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 12.50
Hackbraten (geschnitten in Sauce), Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 17.00
Ghackets mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse	Fr. 13.00
Herzhaftes Gulasch (Rind) mit Knebelbrot	Fr. 12.00

vom Schwein

Schweinhalsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 20.00
Schweinsnierstückbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 24.00
Schweinsgeschnetztes mit Nudeln und Gemüse	Fr. 17.00
Schweinsfilet Mignon mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 29.00
Tessinerbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 20.00
Schweinsfilet im Teig mit gemischtem Blattsalat	Fr. 22.00
Schweinssteak mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 25.00

vom Kalb

Kalbsgeschnetztes mit Pilzen, Nudeln und Gemüse	Fr. 24.00
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 29.00
Kalbsvoressen mit Stock und Gemüse	Fr. 20.00
Kalbscarreebraten mit Gratin, Morchelsauce und Gemüse	Fr. 38.00
Kalbsschnitzeli mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 30.00

vom Rind

Rindsgulasch mit Spätzli	Fr. 18.00
Rindsvoressen mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüeblli	Fr. 18.00
Rindsgeschnetzeltes Jägerart mit Spätzli und Gemüse	Fr. 23.00
Rindsgeschnetzeltes an Senfrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 23.00
Rindsschmorbraten mit Stock und Gemüse	Fr. 23.00
Fleischvögel (Rind und Schwein gemischt) mit Stock und Gemüse	Fr. 18.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Reis und Gemüse	Fr. 38.00

Diverses

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten und Reis	Fr. 17.00
Spaghettiplausch mit 3 Saucen (ab 30 Personen)	Fr. 18.00
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni (Saisonal)	Fr. 23.00

Beilagen

Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Trockenreis, Nudeln, Spätzli

Gemüse

Erbsli und Rüeblli, Bohnen mit Speck, Rüeblli, Mischgemüse

Spaghettisaucen

Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto, Arrabiata (scharf)

Ihr Grillevent

Bei allen Grillbuffets wird pro Person mit 250gr. Fleisch und 80gr. Wurst gerechnet. Die Preise verstehen sich – wo nicht anders vermerkt – pro Person.

Grillbuffet «Waldfest» Fr. 16.00
Schweinschalssteak, Pouletspiess, Würste

Grillbuffet «Grillparty» Fr. 19.00
Schweinschalssteak, Pouletspiess, Spareribs, Rindssteak, Würste

Grillbuffet «Surf 'n' Turf» Fr. 23.00
Pouletspiess, Pferdefiletsteak, Crevettenspiess, Lachs im Buchenholz, Rindspfeffersteak, Würste

Grillbuffet «Gourmet» Fr. 28.00
Rindshohrückensteak, Pferdefiletsteak, Lammentrecôtes, Pouletbrustspiess, Crevettenspiess, Würste

Spiessliplausch Fr. 18.00
Sie stellen die Spiesse selbst am Buffet zusammen und grillieren diese am Kanalgrill. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Mitarbeiter zur Verfügung, welcher Ihnen die Spiesse vor Ort zusammenstellt und auch grilliert.

Folgendes Angebot steht Ihnen zur Auswahl: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd, Lamm, Speck, Cippolata, Zuchetti, und Peperoni.

Getränke

Mineral 1.5Liter mit/ohne Kohlensäure Fr. 5.00 / Fl.

Süssgetränke 1.5L Fr. 6.00 / Fl.

Feldschlössli Original 33cl Fr. 3.00 / Fl.

Weisswein Landolt Mythos 0.5l Fr. 15.00 / Fl.

Rotwein Landolt Mythos 0.5l Fr. 16.00 / Fl.

Kaffeemaschine inkl. Bohnen/Kapseln, Zucker, Rahm Fr. 3.00 / Kaffee

Gluschtig gemacht?

Gerne senden wir Ihnen eine unverbindliche Offerte zu. Wir würden uns freuen, zu einem guten Gelingen Ihres Anlasses beizutragen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Fest- & Mietmobiliar

Grill & Zubehör

Holzkohlegrill inkl. Reinigung	Fr. 50.00 / Stk.
Holzkohle (Sack à 10 kg)	Fr. 28.00 / Stk.
Spiessligrill	Fr. 50.00 / Stk.
Gasgrill inkl. Reinigung	Fr. 70.00 / Stk.
Gas (Flasche à 10 kg)	Fr. 55.00 / Stk.
Zubehör (Grillzange, Messer, Wurstritzer etc.)	gratis

Festmobiliar

Festbankgarnitur	Fr. 25.00 / Stk.
------------------	------------------

Geschirr

Wünschen Sie zu Ihrem Essen auch gleich das passende Geschirr? Fragen Sie uns einfach an!
Gerne werden wir dies Ihrer Offerte hinzufügen.

Bei Verlust werden die Kosten gemäss Aufwand verrechnet.