

## Partyservice Liste

Hier eine Zusammenstellung von Spezialitäten aus des Metzger's Küche. Menü's können nach Belieben kombiniert werden. Gerne beraten wir Sie bei der Menügestaltung für Ihr Familienfest, Firmen- oder Vereinsanlass.

## Unser Credo

Wir verwenden ausschliesslich frisches Gemüse und Zutaten und legen Wert auf hausgemachte Produkte.

## Unsere Koordinaten

Metzgerei Weber, Kantonsstrasse 102, 8863 Buttikon / Tel. 055 444 18 67

## Apéro Liste

	<b>Preise pro Stück</b>
Schinkengipfel	3.80
Wurstweggen	3.00
Chäschüechli	3.00
Bruschetti	3.50
Knoblibrot	2.40
Gefüllte Pasteten mit Tatar, Schinken-, Eier oder Thonmousse	2.50
Gefüllte Laugenbrötli	3.50
Flockig belegte Brötli: Nach Wahl gefüllt oder belegt mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Lachs, Tartar, Schinkenmousse, Eimousse, Thonmousse, Pouletcurry, Brie, Tete de moie	4.00
Partybrot am Meter gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli oder Käse	Pro Person 8.00
Gemüse Dipp mit Rüebli, Radisli, Peperoni, Kohlraben, Cherrytomaten, Gurken und Rettich mit feiner Knoblauchsause	im Glas 4.00
Früchtespiessli	2.00
Partyschenkel	4.00
Pouletspiessli Erdnuss/Satay	5.00
Meatballs im Glas mit Coctailsauce	4.50
Crevettencocktail im Glas	4.50
Kalte Platten nach Wunsch mit Bündnerspezialitäten, Rauchfleisch, Aufschnitt, garniert mit Käse, Terrine , Essiggemüse, Früchte oder Antipasti	Pro Person ab 8.00
Käseplatten garniert mit Früchten	Pro Person ab 6.00
Fischplatten, mit geräuchertem Fisch, Rauchlachs, geräucherte Forelle, geräucherte Makrelenfilet, geräucherte Crevetten, Thunfisch	Pro Person 10.00
Antipastiplatten mit versch. Oliven, Mama Mia, Teufelshörnli, Fetawürfel, getrocknete Tomaten, Artischockenböden, Spiessli, Melanzane	Pro 100 gr. 6.00

## Suppen

	<b>Preise pro Person</b>
Gulaschsuppe 4dl pro Person	7.50
Bündner Gerstensuppe 4dl pro Person	7.50
Kürbiscremesuppe 3dl pro Person	5.00

## Salate

### Preise pro Person

Grüner Saisonsalat in Schüssel	4.50
Nüsslisalat mit Ei in Schüssel	8.00
Salatbuffet mit 3 Sorten in Schüssel	10.50
Salatbuffet mit 7 Sorten in Schüssel	12.50

Grüner Salat, Rüeblisalat, Randensalat, Rettichsalat, Speck/Bohnen Salat, Maissalat, Maissalat mit Frucht an einer Currysauce, Hörnlisalat mit Schinken und Käse, Walddorfsalat, Russischer Salat, Tomaten/Mozzarellasalat, Chabissalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat

### Preise pro 100 gr

Geflügelsalat	2.80
Zigeunersalat	2.80
Siedfleischsalat	3.70
Crevettencocktail	3.50

## Grillbuffet

**Steaks** vom Schwein, Kalb, Rind, Lamm

**Filets** vom Schwein, Kalb, Rind, Lamm oder Pferd

**Würstchen** Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Grillfäher, Servela, Chäswürstli, Füürtüfel,

**Spießli** Schweinsfiletspiessli, Aubrigspiessli, Chi-Ham, Zürichseewällä, Oergeli-Spiessli, Lammfiletspiessli, Gemüsespiessli

**Poulet** Pouletschenkelfilet, Partyflügeli, Pouletbrüstli, Pouletbrüstli Sesam, Pouletschenkel

**Fisch** Lachssteak, Bärenkrebse, Crevetten, Thunfischsteaks, Schwertfischsteaks, Crevettenspiess

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauch oder Tartarsauce, kleine Brötchen oder ein Partybrot

Folienkartoffeln mit Crème fraîche pro Person 4.50

## Fleisch (250 gr./Person)

### Preise pro Person in CHF

Saftiger Schweinsbraten vom Karree	10.90
Gefüllte Schweinsbrust	10.00
Rindsbraten nature oder gespickt	11.90
Braten Duo Schweins und Rinds	12.90
Kalbsbraten	14.90
Tessinerbraten	11.90
Pariserbraten	12.90
Schwedenbraten	11.90
Kalbskarreebraten (Kalbssteak)	24.00
Filet im Blätterteig mit oder ohne Brätmantel	16.90
Heisser Schinken auch im Brotteig möglich	10.50
Heisser Fleischkäse	7.50
Hackbraten	8.50
Gefüllte Kalbsbrust	12.90
Rindshackfleisch	8.50
Geschnetztes Kalb	15.50
Geschnetztes Poulet	13.00
Geschnetztes Schwein	11.50
Schweinsfilet	18.00

Dazu die passende Sauce: die kräftige Braune, die sähmige Rahmsauce auch mit Champignons, Steinpilzen oder Morcheln (Morcheln + Fr. 2.- pro Person)

Pouletgeschneitztes an einer Currysauce mit Früchten und Reis	18.00
Berner Platte mit Siedfleisch, gekochtem Speck, Wädli, Züngli, Rippli, Saucisson, Sauerkraut und Bohnen mit Salzkartoffeln	20.00
Gehacket's mit Schwingerhörnli und Apfelmus	9.50
Älplermagronen mit Apfelmousse	9.50

## Beilagen

Hausgemachter Kartoffelgratin	6.50
Feine Butternudeln	3.00
Kartoffelstock	3.00
Reis	3.00
Hausgemachte Eierspätzli	3.50

## Gemüse

Verschiedene Gemüse nach Wahl: Glasierte Gartenbohnen, Rübli, Rosenkohl, Kohlraben, Rotkraut, gedämpfte Tomaten, Blumenkohl mit Paniermehl überbacken	
1 Sorte	4.00
2 Sorten	5.00
Gemüseintopf mit Kohlraben, Rübli und Blumenkohl an einer Bechamélsauce	5.00

## Fondue Chinoise Plausch (pro Person/250 gr. Fleisch)

Preis pro 100 gr.

Rinds	8.50
Kalb	8.80
Schwein	5.90
Poulet	4.95
Truten	4.50
Perd	6.90

Chinoise Filet – pro Person 250 gr. Fleisch

Rindsfilet	11.00
Kalbsfilet	11.00
Schweinsfilet	5.90

## Partygrill

Tischgrillbuffet nach Ihrer Wahl: Rindshuft, Kalbssteak, Schweinefleisch, Pouletbrüstli, Lammfleisch, Pferdefilet, Bratspeck, Hamburgerli, Cipollata, Riesencrevetten, Lachsfilet, Pangasius, Thunfisch, Preis je nach Menge und Zusammenstellung ab CHF 10.00

Raclettekäse		2.50
Heisse Kartoffeln	Pro 1kg	8.00
Hausgemachte Kaltsaucen	Pro 1 kg	30.00
Knoblauch, Cocktail, Diavolo, Tartar, Meerrettich, Pfeffer, Curry		

## Diverses zum Mieten

Einweggedeck, extra stabil, (Teller, Messer, Gabel) pro Gedeck	2.00
Gläser, Teller, Tassen inkl. Reinigung	0.80
Besteck inkl. Reinigung	0.50
Tischgrillöfeli inkl. Reinigung	25.00
Fondue-Chinoise Rechaud inkl. Reinigung	25.00
Friteuse inkl. Reinigung	90.00
Holzkohlegrill inkl. Reinigung	40.00
Tellerwärmer für 100 Teller	80.00

## **Mehrwertsteuer**

2.5 MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Ware bei uns abholen oder wir sie Ihnen bis zur Haustüre liefern.

7.7% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir die bestellte Ware ins Haus liefern und das Personal für den Service oder Grill zur Verfügung stellen.

## **Personal**

	<b>Preise pro Stunde</b>
Fachpersonal	75.00
Servicepersonal	45.00
Fachpersonal mit Fahrzeug	75.00
Servicepersonal mit Fahrzeug	55.00

## **Konditionen**

An- und Rückfahrt werden als Arbeitszeit verrechnet. Lieferung und Verrechnung der Anzahl Menüs genau nach Bestellung. Meldung der genauen Anzahl Menüs jeweils drei Tage im Voraus.

Alle warmen Menüs bieten wir Ihnen ab 20 Personen an. Samstag bis 17.00 Uhr

Sonn und Feiertag nur nach Absprache und ab 30 Personen

Preisänderungen vorbehalten, alle Preise in CHF