

Catering Angebot



eifach besser

Partyservice von A bis Z für Ihren gelungenen Anlass



Sie planen ein Grillfest, eine Geburtstagsfeier oder einen geschäftlichen Anlass?

Auch als Partyservice-Dienstleister empfiehlt sich das Metzgerei Künzli-Team als kompetenter und erfahrener Ansprechpartner. Durch unseren Party-Service erhält Ihr Anlass einen glänzenden Rahmen.

Unser Partyservice umfasst nicht nur ein vollständiges Angebot aus Fleisch- und Wurst-Spezialitäten mit marktfrischen Beilagen und Brot, sondern auch eine komplette Infrastruktur (Grill, Kühlgeräte, Getränkeservice, Geschirr, Gläser und Becher und alles was es sonst noch braucht) inklusive geschultem Personal für Ihren gelungenen Anlass.



Brigitte Künzli
Inhaberin, Filialleiterin

Metzgerei Künzli

Partyservice Catering
Hausgemachte Wurst- &
Fleischspezialitäten
Letzigraben 149
8047 Zürich

Tel. 044 492 16 56 Fax.
044 492 16 61
info@metzgereikuenzli.ch
www.metzgereikuenzli.ch



Sebastian Skipper
Catering & Partyservice

Inhaltsverzeichnis

<u>Apéro Packages</u>	4	<u>Waldhütten-Menüs</u>	13
Standart-/Deluxe Package		Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Paella	
Apéro Platten			
Apéro individuell			
<u>Empfehlung Menge der Apéro-Häppli</u>	5	<u>Vegetarische-/Vegane Menüs</u>	14
		Vegetarische-/ Vegane Gerichte	
		Saisonale Pasta-Gerichte	
<u>Gemischte Sandwiches</u>	6	<u>Fleischherkunft</u>	15
		<u>Brot</u>	16
<u>Salatbuffet</u>	7	<u>Dessert</u>	17
Salatauswahl		Dessertpackages / Kuchen	
<u>Grillpackages</u>	8	<u>Getränke</u>	18
Budget-/ Standart-/ Deluxe-Package		Rotwein, Weisswein, Rosé-Wein, Schaumwein Glühwein/Punsch	
Vegi-Package		Bier, Bierzapfanlage, Softgetränke	
Wurstplausch			
<u>BBQ-Beilagen</u>	9	<u>Zubehör</u>	20
		Grill, Tische und Bänke, Geschirr	
<u>Spiessligrill</u>	10	Personal, Geräte, Zelte & Schirme	
Variante mit / ohne Salat			
<u>Burger Festival</u>	11	<u>Fleisch Fondu</u>	22
		<u>Tischgrill mit Rechaud</u>	23
<u>Menü-Auswahl</u>	12	<u>Filet im Teig</u>	24
Fleisch und Beilagen Auswahl			

Apéro Packages

Standart (6 Einheiten pro Person)

Schinkengipfeli, Partyschnecken, Chäschüechli, Vegi Mini-Täschli, Parmesanmöckli mit Feigensenf, Buureschüblig aufgehobelt und Oliven

Pro Person Fr. 18.50

Deluxe (6 Einheiten pro Person)

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Canapés Lachs, Canapés Tartar, Tomaten-Mozzarella Spiessli, Käse-Trauben Spiessli, Anti-Pasti Spiessli

Pro Person Fr. 25.50

Apéro Platten

normal (60g p.P) / gross (120g p.P)

Käseplatte reich garniert	Fr. 8.50	Fr. 17.00
Bündnerplatte	Fr. 12.50	Fr. 25.00
Anti-Pasti Platte	Fr. 9.50	Fr. 18.50
Charcuterie Platte	Fr. 9.50	Fr. 18.00

Apéro individuel

Schinkengipfeli	Fr. 2.90
Partyschnecken	Fr. 2.90
Chäschüechli	Fr. 2.90
Vegi Mini-Täschli	Fr. 2.90
Grissini mit Rohschinken 15g p.P	Fr. 4.00
Buureschüblig gehobelt 15g p.P	Fr. 3.50
Oliven 50g	Fr. 2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 2.50
Trauben-Käse Spiessli	Fr. 2.50
Anti-Pasti Spiessli	Fr. 4.50
Tortilla Chips mit Guacamole Sauce (30g p.P)	Fr. 4.50
Gemüsesticks mit Dip	Fr. 6.50
Mini-Patisserie von der aMa Pasticceria in Albisrieden	Fr. 4.50
Früchte-Spiessli	Fr. 3.50
Mini-Kuchen assortiert	Fr. 3.50



**Folgendes muss bei der Berechnung berücksichtigt werden:**

- Dauer des Apéros?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Zusammensetzung der Gäste: Männer, Frauen, Kinder?
- Wird nach dem Apéro gegessen?

Bei kleinerer Gästzahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, als bei grosser Gästzahl (ab ca. 150 Personen)

Wir empfehlen bei einem Apéro immer ca. 1/3 süsse Häppchen auszuwählen, da diese äusserst beliebt sind.

Berechnung der Apéro Köstlichkeiten**Apéro vor dem Essen**

1/2 Stunde 2-4 Häppchen pro Person
1-2 Stunden 5-7 Häppchen pro Person

Apéro ohne einem darauf folgenden Essen

1 -2 Stunden 7-10 Häppchen pro Person
ab 2 Stunden mindestens 7 Häppchen pro Person
Apero riche (ersetzt eine Mahlzeit) ab 10 Häppchen pro Person

Hochzeitsapéro

1 Stunde 5-6 Häppchen pro Person
1-2 Stunden 6-7 Häppchen pro Person
länger als 2 Stunden mind. 8 Häppchen pro Person

Gemischte Sandwiches

Gefüllt z.B. mit Tatar-, Lachs-, Thon- und Eiermousse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Schinken, Salami, Käse... oder auch vieles mehr!

Chrusti gefüllt	Stück	Fr. 6.90
Bürli gefüllt	Stück	Fr. 5.20
Belegte Brötli	Stück	Fr. 4.80
Lachs Canapé	Stück	Fr. 7.90
Tatar Canapé	Stück	Fr. 6.50
Thon Canapé	Stück	Fr. 6.00
Laugenzopf-Kranz fein gefüllt (70cm)	13-15 Pers.	Fr. 135.-
Sandwich am Meter (100cm)	13-15 Pers.	Fr. 95.-
Pain-Surprise fein gefüllt (klein)	10-12 Pers.	Fr. 95.-

Für Apéro

Mini-Partybrötli gefüllt	Stück	Fr. 4.50
--------------------------	-------	----------



Salat

Alle Salate sind hausgemacht und werden für Ihr gelungenes Salatbuffet individuell zusammengestellt:

Gurkensalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Reissalat

Rüeblisalat

Tomatensalat

Tomaten mit Mozzarella

Bohnensalat grün

Cous-Cous Salat

Cole Slaw Salat

Kabissalat

Selleriesalat

Hörnlisalat

Randensalat

Mischsalat

Balsamico Salatsauce

Französische Salatsauce

pro Person: Fr. 10.50



Wie wäre es mit einem BBQ ?



eifach besser

Grill Packages:

Budget:

Fleischauswahl: Schweins-Halssteak, Poulet-Schenkelsteak, Poulet-Butterfly Steak, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

32.50 CHF

Standart:

Schweins-Halssteak, Kalbs-Steak, Rindshohlrücken, Poulet-Schenkelsteak, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

39.50 CHF

Deluxe:

Schweins-Halssteak, Kalbs-Steak, Rinds-T-Bone, Poulet-Schenkelsteak, Lammrücken, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

45.50 CHF

Vegi:

Grillkäse-Schnitten, Vegan-Bratwurst, Planted-Burger, Gemüsespiessli, Maiskolben

32.50 CHF

Wurst-Plausch:

Kalbsbratwurst, Buurebratwurst, Käsegriller, Salsiccia gemischt, Cervelat, Roschtbratwurst inkl. Bürli excl. Salatbuffet

12.50 CHF

Bei allen Packages inbegriffen sind:

- Salatbuffet individuell für Sie zusammengestellt (ausser Wurst-Plausch)
- Saucen Auswahl: Senf, Ketchup, Hexensauce, Knoblauch- Kräuterbutter, Cocktail-Sauce, etc.
- Bürli



Zusätzlich hinzugebucht werden kann:

Fisch:

Fischspiesse	Stück	Fr. 8.50
Crevettenspiesse	Stück	Fr. 8.50

Vegi / Beilagen:

Baked Potatoes mit Sour-Cream	Stück	Fr. 5.50
Grillkäse	Stück	Fr. 6.50
Gemüseburger	Stück	Fr. 5.50
Maiskolben 1/2	Stück	Fr. 3.50
Kartoffelgratin (220g p.P)	Portion	Fr. 7.50
Gemüsespiesse	Stück	Fr. 5.50
Vegan-Bratwurst	Stück	Fr. 4.50

Nach unseren Erfahrungen reichen Zubuchungen der Beilagen zu 2/3 der gesamten Gästzahl aus.

d.h bei 30 Gästen empfehlen wir 20 Portionen der gewählten Beilagen

Wir stellen Ihnen natürlich auch Grill-Packages ganz nach Ihren Wünschen mit verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren und Beilagen zusammen. Der Preis wird dann individuell berechnet.



Oder probieren Sie unseren beliebten Spiessli-Grill aus.....

Spiessli-Grill

Variante mit Salat

Spiessli (ca. 250gr)

Zigeunerspiesse Rind, Fackelspiesse Schwein

Mix-Grillspiesse mit Rind/Schwein/Poulet/Speck und Cipolata

Wurstspiesse und Gemüsespiesse

Fischspiesse und Crevettenspiesse (auf Wunsch)

Kräuter- und Knoblibutter und Hexensauce

Salatbuffet mit Kartoffel-, Rüebli-, Gurken-, Tomatensalat mit Mozzarella und grüner Blattsalat

Ital. & Franz. Dressing, Goldbürl

pro Person: Fr. 39.50.-

Variante ohne Salat

Spiessli (ca. 250gr)

Zigeunerspiesse Rind, Fackelspiesse Schwein

Mix-Grillspiesse mit Rind/Schwein/Poulet/Speck und Cipolata

Wurstspiesse und Gemüsespiesse

Kräuter- und Knoblibutter und Hexensauce

Goldbürl

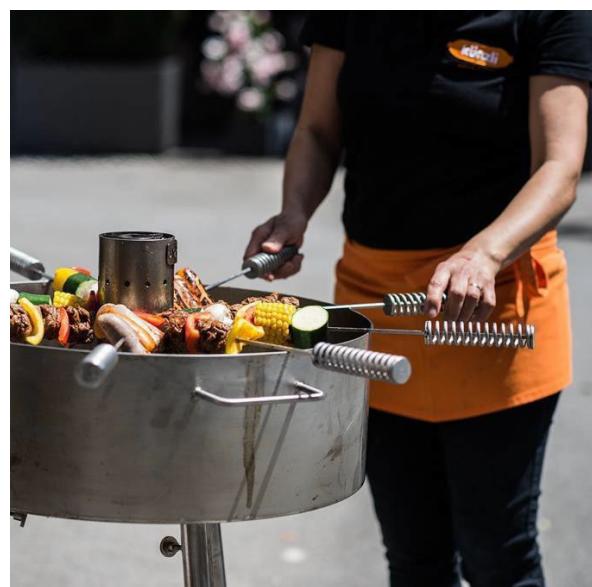
pro Person: Fr. 29.50.-

Kleiner Spiessli-Grill Miete inkl. Kohle

Miete: Fr. 170.-

Grosser Spiessli-Grill Miete inkl. Kohle (40 Personen)

Miete: Fr. 170.-



Wie wäre es mit einem Burger Festival ?

Angebot nach Wahl - 250gr

- Grill Burger
- Beef Burger (pure Beef)
- Kalbs Burger
- Pulled Beef / Pulled Pork Burger Planted
- Burger

Toppings

- Eisbergsalat
- Coleslaw
- Rüeblisalat
- Käsescheiben
- Gurkenscheiben Tomatenscheiben
- Zwiebelscheiben
- Hamburgerbrot

Saucen

- Hexensauce
- Cocktailsauce
- Senf
- Ketchup
- Mayonnaise

pro Person: Fr. 18.50

Beilagen p.P

- Brätler Kartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Sour-Cream

Portion: Fr. 6.50
Portion: Fr. 5.50

- Gas- oder Holzkohlegrill (inkl. Gas/Holzkohle)
- Grilleur/Personal
- Grilleur/Personal Sonntag

Miete: Fr. 170.- pro
Stunde: Fr. 90.- pro
Stunde: Fr. 98.50



Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen...

Menü Fleisch

Lasagne mit Rindfleisch	(330g*)	pro Person	Fr. 21.00
Kalbs-Halsbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 23.50
Schweinsbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 21.50
Jägerbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 35.50
Tessinerbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 23.50
Züri-Krustenfleischkäse	(220g*)	pro Person	Fr. 8.50
Schinken	(220g*)	pro Person	Fr. 11.00
Schinken im Teig	(220g excl. Teig*)	pro Person	Fr. 13.00

Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person	Fr. 7.50
Eier-Spätzli	pro Person	Fr. 7.50
Reis	pro Person	Fr. 6.50
Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 6.50
Brätler-Kartoffeln	pro Person	Fr. 6.50
Teigwaren	pro Person	Fr. 6.50
Gemüse nach Wahl	pro Person	Fr. 7.50

(Broccoli, Blumenkohl, Rüebli, Spinat, Mischgemüse ect.)



**...oder wählen Sie von unseren zusammen
gestellten Waldhütten-Menüs**

eifach besser

Rind

G`hackets mit Rindfleisch und Chäshörnli
dazu Apfelmus pro Person Fr. 18.50

Rinds Stroganoff
mit Nüdeli und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 32.50

Rindsvoressen
mit Spätzli und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 25.00

Kalb

Züri Gschnetzlets mit Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 32.50

feine Kalbsbrust vom Grill oder Grillspeck
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 34.50

Kalbs-Halsbraten vom Grill
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 38.50

Schwein

Züri Krusten-Fleischkäse
mit Kartoffelsalat und Senf pro Person Fr. 18.50

heisser Schinken
mit Karoffelsalat und Senf pro Person Fr. 19.00

Schinken im Teig
mit Karoffelsalat und Senf pro Person Fr. 20.00

Schweinshalsbraten vom Grill
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 36.50

Poulet

Riz Casimir von der Pouletbrust
mit Reis und Früchten pro Person Fr. 22.00

Thai Curry von der Pouletbrust
mit Reis und Asiatischer Gemüsepflanne pro Person Fr. 22.50

Piccata Milanese
mit Safranrisotto und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 24.50

Paella

Paella-Pfanne Vegetarisch pro Person Fr. 25.00
Paella-Pfanne mit Meeresfrüchten pro Person Fr. 28.00
(Miete Paella-Pfanne mit Rechaud Fr. 100.-)

VEGETARISCH



Rondelli Limone Basilico

mit einer cremigen Füllung aus Ricotta, Basilikum mit einer leichten Zitronennote, an einer feinen Rahmsauce

pro Person

Fr. 18.50

Ravioli Ricotta Spinat

Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta, an einer feinen Rahmsauce

pro Person

Fr. 18.50

Agnolotti Tartufo

mit einer cremigen Ricotta-Trüffel Füllung, an einer feinen Rahmsauce

pro Person

Fr. 18.50

Vegan



Medaglioni mit Grillgemüse

feine Medaglioni (runde Ravioli), gefüllt mit Grillgemüse an hausgemachter Tomatensauce

pro Person

Fr. 18.50

Indisches Linsen Dal mit Naan-Brot

mit verschiedenem Gemüse und Linsen, in einer Kokos-Tomatensauce, dazu authentisches Naan-Brot

pro Person

Fr. 18.50

Vegane Bolognese

aus Ackerbohnen, Erbsen, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen

pro Person

Fr. 16.50

Rotes Thai Curry mit Planted (Fleischersatz) mit

frischem Asia-Gemüse und Basmatireis

pro Person

Fr. 19.50

Saisonale

Agnolotti mit Kürbis (August - November)

mit einer cremigen Ricotta-Kürbis Füllung, an einer feinen Rahmsauce

pro Person

Fr. 18.50

Raviolo mit Spargel (März-Juni)

mit einer Feinen Ricotta-Spargel Füllung, an einer feinen Bärlauch-Rahmsauce

pro Person

Fr. 18.50



Unser Fleisch- und Wurstsortiment

Die Grilladen werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt und mariniert (je nach Sortiment). Es gibt keine Grenzen:

Rindfleisch CH / AR / AU / IE

Filet, Entrecôte, Huft, Hohrücken, T-Bone, Tomahawk

Knochengereift excellent Rind oder Kalb CH

US-Beef

Filet, Entrecôte, Ribeye, T-Bone, Tomahawk

Kalb CH

Filet, Steak, Koteletten, Ribeye, Grillribs

Schwein CH (aus der Region Zürich und Umgebung) REGIOFARM

Halssteak, Nierstück, Filet, Koteletten, Grillribs, Brustspitz

Poulet CH

Schenkel, Schenkelsteaks, Flügeli, Brüstli

Lamm AUS / IE / NZ / CH (AlpStein)

Racks, Nierstück, Filet, Huft, Voressen

Pferd IE

Filet

Spiesse

Zigeunerspiesse (Rind CH), Schaschlikspiesse (Schwein CH), Pouletspiesse (CH) , Crevettenspiesse etc.

Burger

Grillburger, Beefburger (pureBeef), Beefburger (classic), Farmer Beefburger mit Gemüse, Swiss Angus Burger, Wagyu Burger, Chicken Burger

Wurstwaren - alles aus dem Hause Künzli

Roschtbratwürste, Kalbsbratwürste, Bauernbratwürste, Cervelat, Chlöpfer, Käsegriller, Chiliwürste, Mini-Grillset (5x60gr.) Salsiccia pikante oder Fenchel, Uetliberger-Schnecken



Brot

Gold Bürl	Stück	Fr. 1.60
Gold Party-Bürl	Stück	Fr. 1.50
Laugen Bretzel	Stück	Fr. 2.50
Laugen Bretzel gross	Stück	Fr. 3.50
Laugen Stangen	Stück	Fr. 2.50
Kleine Apérobrötchen gemischt im Brotkorb	Stück	1.50

Wir kennen keine Grenzen, es ist für jeden etwas dabei!



Dessert Buffet



Unser Standard Sortiment

Duett von der Schoggimousse
 Vanillecrème
 Tiramisu
 Fruchtsalat
 Mini-Kuchen Assortiment
 Mini-Donuts gefüllt Assortiment

Sommerspezialitäten

Pina Colada Mousse
 Panna Cotta mit Himbeer-Sauce
 Limetten-Joghurtcreme
 Erdbeer Mousse

Winterspezialitäten

Lebkuchenmousse
 Vermicelle Mousse
 Caramelcrème
 Black Forrest Dream
 Orangensalat

Dessert-Packages	klein	2 Desserts p.Person	Fr. 10.50
Dessert-Packages	mittel	3 Desserts p.Person	Fr. 13.50
Dessert-Packages	gross	4 Desserts p.Person	Fr. 16.50

Kuchen

Creme-Schnitte	Fr. 6.50
feine Fruchtschnitten	Fr. 4.50
Brownies	Fr. 4.50
Blechkuchen	Fr. 4.50
Eclair Schoggi oder Vanille	Fr. 4.50
Pastéis de nata	Fr. 4.50
Mini Patisserie vom aMa	Fr. 4.50



Rotwein

Dôle du Valais	5dl	CH	Fr. 16.50
Dôle du Valais Majorie	7.5dl	CH	Fr. 23.50
Neprica Primitivo - Puglia igt	7.5dl	I	Fr. 21.50
Massi Campofiorin Veronese	7.5dl	I	Fr. 29.90
Torre Di Ceparano	7.5dl	I	Fr. 26.50
Villa Antinori Toscana	7.5dl	I	Fr. 33.50
Torrelongares old vine Garnacha	7.5dl	E	Fr. 19.50

Weisswein

Chardonnay	5dl	CH	Fr. 16.50
Epesses Waadtland	7.5dl	CH	Fr. 26.50
Nadine Sixer Sauvignon Blanc	7.5dl	CH	Fr. 33.50
Roero Arneis	7.5dl	I	Fr. 23.50
Yvorne Château Maison Blanche	7.5dl	CH	Fr. 43.50
Gini Soave Classico	7.5dl	I	Fr. 26.50
Chardonnay Clave de Sol	7.5dl	E	Fr. 19.50

Rosé-Wein

Vin de Provence AIX	7.5dl	FR	Fr. 26.50
---------------------	-------	----	-----------

Schaumwein

Prosecco Bottega Brut	7.5dl	I	Fr. 22.50
Champagner Moët Chandon	7.5dl	FR	Fr. 59.50
Bowle hausgemacht	2.5dl		Fr. 6.50

Glühwein / Punsch

Glühwein rot	2dl	Fr. 6.50
Glühwein weiss	2dl	Fr. 6.50
Punsch alkoholfrei	2.5d	Fr 5.00



Bier

Feldschlössli Dosen	0.5l	Fr. 4.90
Quöllfrisch Fläschli	0.33l	Fr. 3.90
Feldschlössli alkoholfrei	0.33l	Fr. 3.90
Turbinen Bräu	0.33l	Fr. 3.90
Paul 01	0.33l	Fr. 4.50

Bier Zapfanlage für Offenausschank
Miete (inkl. 8l Bier)



Fr. 95.-

Eichhobier im Fässli
(erhältlich nur mit der Zapfanlage)

8.0l

Fr. 68.-

Softgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure		1.5l	Fr. 5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure		1.5l	Fr. 5.50
Coca Cola / light / Zero		1.5l	Fr. 6.50
Sprite / Fanta		1.5l	Fr. 6.50
Rivella rot / blau		1.5l	Fr. 6.50
Eistee		1.5l	Fr. 6.50
Apfelsaft		1.0l	Fr. 6.50
Orangenjus		1.0l	Fr. 6.50



Zubehör

Grill

Holzkohlegrill Miete mit Holzkohle inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 170.-
Gasgrill Miete mit Gasflasche inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 170.-
Spanferkelgrill Miete ohne Holzkohle inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 150.-

(Auf Wunsch mit Grillzange, Grillbürste, Wurstschneider, Holzbrett, Schneidemesser)

Tische und Bänke

Tischgarnituren Miete für 8 Pers. (2x Bank, 1x Tisch, inkl. Tuch)	Garnitur	Fr. 60.-
Buffet-Tisch	Stück	Fr. 25.-
Stehtisch Miete	Stück	Fr. 25.-
Stoff-Tischtuch	Stück	Fr. 30.-
Stoffservietten	Stück	Fr. 2.50

Alles auf den Tisch

Geschirrset Porzellan	Set	Fr. 3.50
Geschirrset Einweg	Set	Fr. 2.50
Geschirrset Einweg (Bambus (Teller, Messer, Gabel)	Set	Fr. 3.50
Einwegbecher	Stück	Fr. 0.60

Set Kaffee

Kaffee-, Espressotassen, Kaffeelöffel, Unterteller	Set	Fr. 1.80
Dessertset (Teller, Löffel, Gabel)	Stück	Fr. 1.80
Suppenteller	Stück	Fr. 0.80
Suppenlöffel	Stück	Fr. 0.80
Dessertgabeln- / Löffel	Stück	Fr. 0.80
Wassergläser	Stück	Fr. 0.80
Rotweingläser	Stück	Fr. 0.80
Weisweingläser	Stück	Fr. 0.80
Champagnergläser	Stück	Fr. 0.80

Personal

Grilleure Montag-Samstag	pro Std.	Fr. 90.-
Grilleure Sonntag / Feiertage	pro Std	Fr. 98.50
Servicepersonal Montag-Samstag	pro Std.	Fr. 90.-
Servicepersonal Sonntag / Feiertage	pro Std	Fr. 98.50

Geräte

Kühlauto Miete	pro Tag	Fr. 300.-
Kühlschrank Miete	pro Tag	Fr. 80.-
Wärmebox Miete	Stück	Fr. 25.-
Chafing Dishes	Stück	Fr. 25.-
Hot Dog Maschine Miete	Stück	Fr. 30.-
Pilzwärmer Miete	Stück	Fr. 90.-
Strahler Miete	Stück	Fr. 65.-
Kaffeemaschine gross mit Bohnen Miete	Stück	Fr. 150.-
Kaffeemaschine klein mit Kapseln Miete	Stück	Fr. 30.-

Zelte & Schirme

Zelt Miete, 8x4m für 48 Personen sitzend	Stück	ca. Fr. 1000.-
(Die Zelte können auch verbunden werden um mehr Personen Platz zu bieten)		
Grillzelt für Grilleur	Stück	Fr. 150.-
(Fertig montiert und abgebaut)		
Sonnenschirm	Stück	Fr. 15.-



Fleisch-Fondue



Fondue Chinoise / Fondue Bourguignonne

4erlei frisch geschnitten ca. 250gr. (inkl. Pfännli und Gabeln):

Fleisch	Saucen	Beilagen
Rind	Tartar	Gurken
Schwein	Cocktail	Cornichons
Kalb	Curry	Silberzwiebel
Poulet	Pfeffer	Pepadew
	D'amour	Maiskolben
Sonstiges	Knobli	Senffrüchte
Bouillon Beutel / Öl	Hexen (scharf)	Champignons
Brennpaste	Meerrettich	Chips

pro Person Fr. 49.50

Tischgrill mit Rechaud



200gr. zartes Fleisch und 150g. Raclette Käse:

Tischgrill	Saucen	Beilagen
Rind	Tartar	Gurken
Schwein	Cocktail	Cornichons
Kalb	Curry	Silberzwiebel
Poulet	Pfeffer	Pepadew
Lamm	D'amour	Maiskolben
Speck	Knobli	Senffrüchte
Cipolata	Hexen (scharf)	Champignons
Raclette Käse	Meerrettich	Chips
Raclette Gewürz		Raclette Kartoffeln
Fleisch Gewürz		Mini-Brötli

Alles was das Herz begehrte, schön angerichtet und portioniert – immer ein Hit. Mit unseren hausgemachten Saucen ein voller Erfolg für gross und klein.

inkl. Tischgrill: pro Person **Fr. 45.00**

Nur Fleisch (ohne Zutaten und Zubehör): pro Person **Fr. 22.50**

Filet Wellington, Schweine- oder Kalbsfilet im Blätterteig (ofenfertig)



Filet Wellington:

Feinstes Rindsfilet eingepackt im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 38.00

Schweinefilet im Teig:

Der Klassiker: Feinstes Schweinefilet im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 27.50

Kalbsfilet im Teig:

Der Klassiker: Feinstes Kalbsfilet im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 39.50