

Catering Angebot



eifach besser



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 Broten, 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



Diana Fleischer
Charcuterie Verkäuferin

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

Apéro Packages

Standart (7 Einheiten pro Person)

Schinkengipfeli, Partyschnecken, Chäschüechli, Vegi Mini-Täschli, Grissini mit Rohschinken, Buureschüblig aufgehobelt und Oliven

Pro Person Fr. 18.50

Deluxe (7 Einheiten pro Person)

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

Pro Person Fr. 24.50

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. 8.50	Fr. 16.50
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. 3.50
Tortilla Chips mit Guacamole Sauce (30g p.P)	Fr. 4.50
Gemüsesticks mit Dip	Fr. 6.50
Mini Patisserie(3 Stück p.P.)	Fr. 6.50
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 Gästezahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, als bei grosser Gästezahl (ab ca. 150 Personen)

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

Berechnung der Apero 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's Apéro		
Mini-Partybrötli gefüllt	Stück	Fr. 3.80



Salat

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

Gurkensalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Reissalat

Rüebli-salat

Tomatensalat

Tomaten mit Mozzarella

Bohnensalat grün

Linsensalat

Wurstsalat

Siedfleischsalat

Kabissalat

Selleriesalat

Hörnli-salat

Randensalat

Mischsalat

Italienische Salatsauce

Französische Salatsauce

pro Person: Fr. 10.50



Wie wäre es mit einem BBQ ?

Grill Packages:

Budget:

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

32.50 CHF

Standart:

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

38.50 CHF

Deluxe:

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

42.50 CHF

Bei allen Packages inbegriffen sind:

-Salatbuffet individuell für Sie zusammengestellt

-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. 3.90

Nach unseren Erfahrungen reichen Zubuchungen der Beilagen zu 2/3 der gesamt Gäste Anzahl 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, Goldbürli

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

Goldbürli

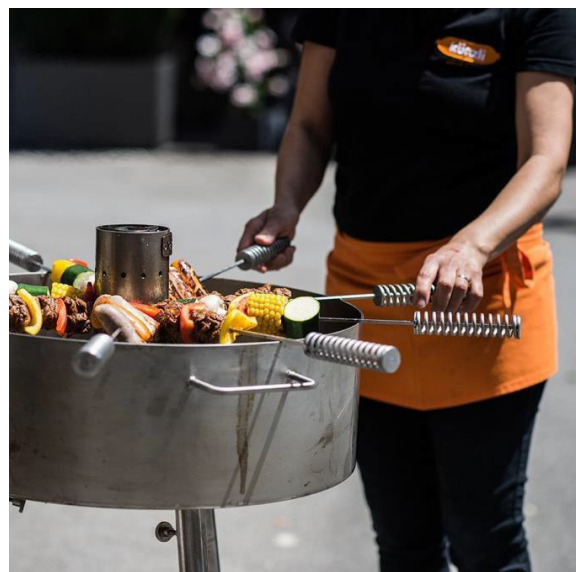
pro Person: Fr. 29.50.-

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)
Gemüse Burger
Chicken Burger

Mise en place

Eisbergsalat
Coleslaw
Rüebli-salat
Käsescheiben
Gurkenscheiben
Tomatenscheiben
Zwiebelscheiben

Saucen

Hexensauce
Cocktailsauce
Senf
Ketchup
Mayonnaise

Hamburgerbrot

pro Person: Fr. 18.50

Beilagen p.P

Country Cuts
Ofenkartoffeln mit Sour-Cream
Brätler Kartoffeln

Portion: Fr. 6.50

Portion: Fr. 5.50

Portion: Fr. 6.50

Gas- oder Holzkohlegrill (inkl. Gas/Holzkohle)

Miete: Fr. 170.- pro

Grilleur/Personal

Stunde: Fr. 90.- pro

Grilleur/Personal Sonntag

Stunde: Fr. 98.50



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

Menü Fleisch

Lasagne mit Rindfleisch	(330g*)	pro Person	Fr. 21.00
Kalbskotelett-Krone	(250g*)	pro Person	Fr. 39.50
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 Schinken	(220g*)	pro Person	Fr. 11.00
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, Rüebl, Spinat, Mischgemüse ect.)



*Die Gewichte beziehen sich auf das Roh-Gewicht



eifach besser

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

Rind

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

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

Rindsgulasch
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

zarte Schweinskotelette-Krone vom Grill
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 39.50

Poulet

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

Thai Curry von der Pouletbrust
mit Reis und Asiatischer Gemüsepfanne 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

Rustico Ravioli

mit einer cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern an einer feinen Rahmsauce

pro Person Fr. 18.50

Rustico Triangoli

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

pro Person Fr. 18.50

Rustico Triangoli Tartufo

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

pro Person Fr. 18.50

Vegan



Tortellini Verdi

Grüne Teigwaren mit Gemüsefüllung an hausgemachter Tomatensauce

pro Person Fr. 15.50

Kartoffel Gnocchi

italienischer Dauerbrenner an hausgemachter Tomatensauce

pro Person Fr. 15.50

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



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, Flügel, Brüstli

Lamm AUS / IE / NZ / CH (AlpStein)

Racks, Nierstück, Filet, Huft, Voressen

Pferd IE

Filet

Spiesse

Zigeunerspiesse (Rind CH), Schaschlikspiess (Schwein CH), Pouletspiess (CH), Crevettenspiess 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 Bürli	Stück	Fr. 1.50
Gold Party-Bürli	Stück	Fr. 1.30
Partybrot (Gravur möglich)	Kg	Fr. 18.00
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	Fr. 1.50

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



Dessert Buffet



Unser Standart Sortiment

Duett von der Schoggimousse
 Vanillecrème
 Tiramisu
 Dessert Dolores
 Mini-Pâtisserie (2 Stück)
 Fruchtsalat
 Mini-Kuchen Assortiment
 Mini-Donuts gefüllt Assortiment

Sommerspezialitäten

Pina Colada Mousse
 Mango-Mousse
 Limetten-Joghurtcreme
 Maracuja-Mousse
 Erdbeersalat mit Minze

Winterspezialitäten

Lebkuchenmousse
 Vermicelle Mousse
 Caramelcreme
 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

Cremeschnitten
 feine Fruchtschnitten
 Brownies
 Blechkuchen
 Eclair Schoggi oder Vanille
 Pastéis de nata

Fr. 5.50

Fr. 4.50

Fr. 4.50

Fr. 4.50

Fr. 4.50

Fr. 4.50



Getränke

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
Fechy Azuré La Cote	7.5dl	CH	Fr. 26.50
Stadt Zürich Riesling Sylvaner	7.5dl	CH	Fr. 28.50
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

Schaumwein

Prosecco Bottega Brut	7.5dl	I	Fr. 22.50
Campagner 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	2.5dl		Fr. 5.00



Bier

Feldschlössli Dosen	0.5l	Fr. 4.90
Quöllfrisch Fläschi	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.-

Eichhofbier 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 / grün		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)	Garniur	Fr. 60.-
Tische	Stück	Fr. 25.-
Steh Tisch Miete	Stück	Fr. 25.-
Stoff-Tischtuchmiete	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. 1.50
--	-----	----------

Dessertset (Teller, Löffel, Gabel)	Stück	Fr. 2.50
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 Servicepersonal	pro Std	Fr. 98.50
Montag-Samstag Servicepersonal Sonntag /	pro Std.	Fr. 90.-
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, 6x3m für 25 Personen sitzend Zelt	Stück	ca. Fr. 1`250.-
Miete, 8x3m für 35 Personen sitzend Zelt	Stück	ca. Fr. 1`350.-
Miete, 6x6m für 50 Personen sitzend Zelt	Stück	ca. Fr. 1`600.-
Miete, 8x6m für 70 Personen sitzend Zelt	Stück	ca. Fr. 1`750.-
Miete Grillzelt für Grilleur (Fertig montiert und abgebaut)	Stück	Fr. 150.-
Sonnenschirm	Stück	Fr. 15.-



Fleisch-Fondue



Fondue Chinoise / Fondue Bourguignonne

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

Fleisch

Rind
Schwein
Kalb
Poulet

Sonstiges

Bouillon Beutel / Öl
Brennpaste

Saucen

Tartar
Cocktail
Curry
Pfeffer
D'amour
Knobli
Hexen (scharf)
Meerrettich

Beilagen

Gurken
Cornichons
Silberzwiebel
Pepadew
Maiskolben
Senfrüchte
Champignons
Chips

pro Person Fr. 49.50

Tischgrill mit Rechaud



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

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

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

inkl. Tischgrill: **pro Person Fr. 43.50**

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