

Menüvorschläge
für
Ihren Anlass

Menüvorschläge

1	Gulaschsuppe	Fr. 12.00	2	Pot-au-feu	Fr. 12.00
3	Gerstensuppe	Fr. 9.50	4	Gehacktes mit Hörnli	Fr. 11.00
5	Schweins- oder Chämibraten mit Kartoffelgratin	Fr. 29.00	6	Schweinshals- braten mit Kartoffelgratin	Fr. 24.00
7	Schweins- geschnetztes an Rahmsauce mit Trockenreis oder Teigwaren	Fr. 20.00	8	Heisser Buureschinken (im Teig) mit Kartoffelsalat	Fr. 20.00
9	Gigot, Roastbeef, Schweinsbraten mit Kartoffelgratin Rüebli und Bohnenbündeli	Fr. 34.00	10	Heisser Fleischkäse (Gemüsefleischkäse) mit Kartoffelsalat	Fr. 17.00
11	Schweinsfilet im Teig mit buntem Blattsalat und Gemüsebouquet	Fr. 27.00	12	Rinds- geschnetztes Stroganoff mit Reis	Fr. 27.00
13	US-Filet (180g) an Barolosauce mit Champagner-Risotto	Fr. 44.00	14	Filetgulasch Stroganoff mit Butternudeln und Chefsalat	Fr. 36.00
15	Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Rösti	Fr. 29.00	16	Felchen Zugerart mit Trockenreis und Blattspinat	Fr. 28.00

Die Menüvorschläge können nach Ihren Wünschen verändert werden.

Apéro kalt und warm**6-8 Stück pro Person
Fr. 13.00 - 15.00****Partybrötli gefüllt****Belegte Brötli (geviertelt)****Lachs- und Tatarbrötli****Kalbspaté auf Weissbrot****Lachsroulade auf Weissbrot****Mozzarella-Tomaten-Spiessli****Gemüse-Dip****Fruchtspiessli****Trockenwürste****Meatballs****Schinkengipfeli****Kleine Pizzas****Quiches (Schinken / Lauch)****Käseküchlein****Frühlingsrollen (Gemüse)****Party-Pouletflügeli****Kleine Wienerli****Blätterteiggebäck****usw.*****Die Apérohäppchen können auch als Hauptmahlzeit serviert werden.******12 - 15 Stück pro Person, Fr. 27.00 - 32.00*****Alle Preise verstehen sich als Abholpreise + 2.5% MWST
Bei Lieferung und Serviceleistung + 7,7% MWST**

Grill-Plausch
*(inkl. Dip-Saucen)***Fr. 20.00 - 26.00 pro Person****Grillwürste (verschiedene Sorten, Mini und Maxi)****Käsewüstli mit Speck umwickelt****Hamburger****Grillspiessli (verschiedene Variationen)****Steaks (verschiedene Sorten)****Poulet (verschiedene Teile, grillfertig mariniert)****Lamm, Strauss, Pferd (auf Wunsch)****Fisch und Crevettenspiessli (nach Absprache)**

Zusätzlich:	Salate (saisonal/ 3-5 Sorten)	Fr. 7.50 p.P.
	Baked-Potatos	Fr. 5.00 p.P.
	Grillgemüse (saisonal)	Fr. 7.50 p.P.
	Gratin	Fr. 6.00 p.P.
	Brotauswahl	nach Aufwand

Winzerfondue**220g*****(mit Rotwein-Gewürzbouillon)*****Fr. 20.50 p.P.****Rindfleisch****Kalbfleisch****Schweinefleisch****Hackfleischkugeln****Pouletfleisch****Innereien (auf Wunsch)**

Zusätzlich:	Salate	Fr. 7.50 p.P.
	Mixed-Pickles	
	Dip-Sauce (div. Sorten)	Fr. 4.20 pro Becher

Kalte Platten***(Preis pro Person)***

Apéroplatte	Braten, Roastbeef, Chämibraten, Hobelfleisch, Pasteten	150g Fr. 16.00
Delikatess- Aufschnitt- platte	Erstklassige Aufschnittsorten, Braten, Schinken, Salami und Trockenfleisch	200g Fr. 16.00
Bündner- platte	Trockenfleischspezialitäten, Salami, Buureschinken, Partypastete	Fr. 19.00
Fischplatte	Norwegischer Lachs, Lachsroulade, Forellenfilet, Crevetten	Fr. 22.00
Käseplatte	Brie, Tête de Moine, Pecorino, Taleggio, Gruyère	Fr. 15.00
Gefülltes Meterbrot	Mit Salami, Schinken, Fleischkäse Käse oder gemischt	Fr. 7.50

***Die Traiteurplatten sind sorgfältig mit Garniture dekoriert.
Salate, Saucen und Brote können auf Wunsch zusätzlich geliefert werden.***

Büffet spezial**Fr. 50.00 pro Person*****(ab 40 Personen)***

Apéro	Gemischtes Blätterteiggebäck (warm) Diverse Canapés	
Vorspeise	Roastbeef Delikatess-Schinken Bündner-Platte Pastete Crevettencocktail Lachs Forellenfilet geräuchert	
Hauptgang	Schweinsbraten Kalbsbraten Gigot Kartoffelgratin Vier Salate (Siehe Beilagen) Drei Saucen (Siehe Beilagen)	
Käse	Feine Käseauswahl	zusätzlich pro P. Fr. 12
Dessert	Mini-Pâtisserie Fruchtsalat Mousse Gebrannte Crème	zusätzlich pro P. Fr. 8 - 15

Beilagen

Brote	Partybrote evtl. mit Aufschrift	Preis nach Absprache
	3 Stk. Brötli	Fr. 3.50 p. P.
	3 Stk. Brotscheiben	Fr. 1.50 p. P.
Salate	Rüebli, Sellerie, Mais, Reis	Fr. 7.50 p. P.
	Kartoffel usw. (saisonal)	
	Chefsalat mit hausgemachter	Fr. 6.50 p. P.
	Sauce (French und Italian)	
Dip-Saucen	Cocktail, Curry, Kräuter,	Fr. 4.20 p. Stk.
	Knoblauch, Barbecue,	
Getränke	Wein, Champagner, Bier,	Preis nach Absprache
	Jus, Minerale etc.	

Miete

Fondue-Rechaud und Pfändli (bis 12 Stück)	Fr. 5.50 pro Set
(gereinigt retour)	
Teller, Besteck, 2 Gläser	Fr. 5.50
Dessertteller, Besteck, Kaffeegeschirr	Fr. 3.50
Kaffeemaschine Vollautomat	Fr. 30.00
+ Kaffee nach Aufwand	
Zelt (mit Seitenwänden + Fr. 50)	Fr. 50.00
Grill mit Prüfplakette	Fr. 70.00
(+Gas nach Verbrauch, inkl. Endreinigung)	
Festbankgarnitur (bis 3 Stück)	Fr. 15.00 pro Stk.
Stehtisch (bis 3 Stück)	Fr. 15.00 pro Stk.
Tischtücher, Servietten, Hussen	Preis nach Aufwand

Personal

Servicepersonal (Pro Person und Stunde)	Fr. 45.00
Chefpersonal (Pro Person und Stunde)	Fr. 65.00

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise + 2.5% MWST

Bei Lieferung und Serviceleistung + 7,7% MWST

***Sie
fachgerecht bedienen zu
dürfen ist uns eine Freude***

**Aufgrund der aktuellen Marktlage sind
Preisänderungen vorbehalten**

METZGEREI

burkard

**Laden Myrtenstr.11 5737 Menziken Tel: 062 771 19 81
Produktion Badstrasse 1 5737 Menziken Tel. 062 771 11 70**

www.fleischveredler.ch