

Menüvorschläge für Ihren Anlass

Menüvorschläge

1	Gulaschsuppe 300 g	Fr. 9.00	2	Pot-au-feu 300g	Fr. 12.00
3	Gerstensuppe 300g	Fr. 8.00	4	Gehacktes mit Hörnli	Fr. 9.00
5	Schweins- oder Chämibraten mit Kartoffelgratin und Salat	Fr. 27.00	6	Schweinhals- braten mit Kartoffelgratin und Rüeblli	Fr. 22.00
7	Schweins- geschnetztes an Rahmsauce mit Trockenreis, Mischgemüse und Spinat	Fr. 18.00	8	Heisser Buureschinken (im Teig) mit Kartoffelsalat	Fr. 19.00
9	Gigot, Roastbeef, Nierstück (Schwein) mit Kartoffelgratin Rüeblli und Bohnenbündeli	Fr. 32.00	10	Heisser Fleischkäse (Gemüsefleischkäse) mit Kartoffelgratin-/salat	Fr. 15.00
11	Chämi- oder Carrébraten mit Rösti und Chefsalat	Fr. 26.00	12	Geschnetztes nach Zigeunerart (Rind) mit Reis	Fr. 25.00
13	US-Filet (180g) an Barolosauce mit Champagner-Risotto	Fr. 39.00	14	Filetgulasch Stroganoff mit Butternudeln und Chefsalat	Fr. 33.00
15	Züri-Geschnetztes (Kalb) mit Rösti	Fr. 29.00	16	Filet im Teig (Schwein) mit Mischgemüse und Chefsalat oder Reis	Fr. 25.00
17	Scaloppine al Marsala (Schwein) mit Safranrisotto und Blattsalat	Fr. 22.00	18	Fisch an Weissweinsauce (Flunder / Rotzunge) mit Trockenreis und Rahmspinat	Fr. 23.00 - 28.00

Die Menüvorschläge können nach Ihren Wünschen verändert werden.

Apéro kalt und warm***(6 – 8 Stück pro Person)*****Fr. 11.00 - 13.00****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. 25.00 - 30.00***

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

Apéroplatte	Braten, Roastbeef, Chämibraten, Hobelfleisch, Pasteten	Fr. 13.00 - 16.00
Delikatess- Aufschnitt- platte	Erstklassige Aufschnittsorten, Braten, Schinken, Salami und Trockenfleisch	Fr. 14.00 - 16.00
Bündner- platte	Trockenfleischspezialitäten, Salami, Buureschinken, Partypastete	Fr. 16.00 - 19.00
Fischplatte	Norwegischer Lachs, Lachsroulade, Forellenfilet, Crevetten	Fr. 19.00 - 22.00
Käseplatte	Brie, Tête de Moine, Pecorino, Taleggio, Gruyère	Fr. 12.00 - 15.00
Gefülltes Meterbrot	Mit Salami, Schinken, Fleischkäse Käse oder gemischt	Fr. 6.00

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

Grill-Plausch
*(Preis pro Person)***Fr. 18.00 - 24.00****Grillwürste (verschiedene Sorten, mini und maxi)****Käsewurstli mit Speck umwickelt****Hamburger****Grillspiessli (verschiedene Variationen)****Steaks (verschiedene Sorten)****Poulet (verschiedene Teile, grillfertig mariniert)****Lamm, Pferd (auf Wunsch)****Fisch und Crevettenspiessli (nach Absprache)****Pflanzplätzchen nach Hausrezept**

Zusätzlich:	Salate (saisonal/ 3-5 Sorten)	Fr. 6.00 - 9.00
	Baked-Potatos	Fr. 5.00
	Grillgemüse	Fr. 6.00
	Gratin	Fr. 6.00
	Brotauswahl	nach Aufwand
	Dip-Saucen (div. Sorten)	Fr. 1.50

Winzerfondue**220g***(mit Rotwein-Gewürzbouillon)***Fr. 19.50****Rindfleisch****Kalbfleisch****Schweinefleisch****Hackfleischkugeln****Pouletfleisch****Innereien (auf Wunsch)**

Zusätzlich:	Salate	Fr. 7.00
	Trockenreis	Fr. 4.50
	Dip-Sauce in Becher (div. Sorten)	Fr. 3.80

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 Person**

Fr. 9.00 - 14.00

Dessert **Diverse Glacen** **zusätzlich pro Person**

Fruchtsalat **Fr. 6.00 - 13.00**

Mousse

Gebrannte Crème

Mini-Pâtisserie

Beilagen

Brote	Partybrote evtl. mit Aufschrift	Preis nach Absprache
		Pro Person
	3 Stk. Brötli	Fr. 3.00
	3 Stk. Brotscheiben	Fr. 1.00
Salate	Rüebli, Sellerie, Mais, Reis Kartoffel usw. (saisonal) Chefsalat (Blattsalat) mit hausgemachter Sauce (French und Italian)	Fr. 6.00 Fr. 5.00
Dip-Saucen	Cocktail, Curry, Kräuter, Knoblauch, Barbecue,	Fr. 3.80 pro Stk.
Getränke	Wein, Champagner, Bier, Jus, Minerale etc.	Preis nach Absprache

Miete

Fondue-Rechaud und Pfändli (bis 12 Stück)	Fr. 6.00 pro Set
Teller, Besteck, 2 Gläser	Fr. 5.50
Dessertteller, Besteck, Kaffeegeschirr	Fr. 3.50
Kaffeemaschine Vollautomat + Kaffee nach Aufwand	Fr. 30.00
Zelt (mit Seitenwänden + Fr. 50)	Fr. 50.00
Grill mit Prüfplakette (+Gas nach Verbrauch, inkl. Endreinigung)	Fr. 70.00
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***

Die Fleischveredler

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

Unsere Bestellung

Datum _____

Ort der Lieferung _____

Zeit _____

Art des Anlasses _____

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

Telefonnummer _____

Menuauswahl

Änderungen
