

Was verstehen wir unter Partyservice

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie was wir darunter verstehen.

Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Die verschiedenen Möglichkeiten

1. Sie wählen Ihr Essen, nennen uns den Zeitpunkt und den Ort und wir bringen Ihnen Ihr gewünschtes Menu an fast jeden beliebigen Ort.
2. Sie bestellen bei uns was Sie benötigen und können das Gewünschte bei uns abholen.
3. Wir kochen nicht nur für Sie. Nein, wir stellen Ihnen unser Personal, Geschirr, den Grill, die Tische, ja bis hin zu den Rauchwaren, alles zur Verfügung! Wir sind Ihnen auch gerne behilflich bei der Suche eines Lokales oder einer guten Unterhaltung.
4. Als umfangreichste Leistung:

Wir organisieren für Sie Ihr Fest von A - Z. Das heisst, von den Einladungen bis hin zur Dekoration der Räumlichkeiten, Transport der Gäste und all Ihren Wünschen, werden alles von uns erledigt.

Eines können wir Ihnen versichern, egal wie Sie sich entscheiden, wir werden uns die grösste Mühe geben, Ihnen beim Gelingen Ihres Festes behilflich zu sein. Falls Sie nicht durch eine Empfehlung auf unser Geschäft gestossen sind, können wir Ihnen gerne eine klangvolle, wie auch umfangreiche Referenzliste zusenden.

Dürfen wir mit der Hilfe beginnen

Folgende Fragen sind offen:

- Haben Sie geeignete Räumlichkeiten?
- Sind genügend Tische, Gedecke vorhanden?
- Wer serviert oder macht den Abwasch?
- Was für Getränke, Desserts, Kaffee, Spirituosen etc.?
- Wollen Sie Musik zur Unterhaltung?
- Für alle wichtigen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Wichtigste aber: Was wollen Sie an Ihrem Fest essen?

Beachten Sie bitte!!!!

Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer. Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

1. Satz 2.5% Waren abgeholt oder nur geliefert.

2. Satz 8.0% Lieferung inklusive Serviceleistungen.

Satz 8.0 % Für Alkohol und Dienstleistungen wie Service, Transportkosten und Geschirr.

Bestellungsaufnahme:

Besteller, Name, Vorname:
Telefon und Fax:
E-Mail-Adresse
Tag, Datum, Zeit:
Personenzahl:
Anlass:
Lieferziel:
Rechnung. Adresse:
.....

Bestellung:

Apéro:
.....
Vorspeise:
.....
Hauptgang:
.....
Dessert:
.....
Getränke:
.....
Geschirr:
.....
Personal:
Material:
.....
Transport:
Musik:
Diverses:

Aperitifs, Snacks

| | | | |
|--|-------|-----|--------|
| Amuse – bouches | Stk. | Fr. | 2.00 |
| Canapés Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, | Stk. | Fr. | 2.50 |
| Canapés mit Lachs, Bündnerfleisch, Tartar etc. | Stk. | Fr. | 2.80 |
| Kleine Schinkengipfeli und Cheeschuechli | Stk. | Fr. | 1.70 |
| Kleine Wurstkräpfen | Stk. | Fr. | 1.70 |
| Hackfleischkugeln | Stk. | Fr. | 1.90 |
| Kleine Partywürstchen | Stk. | Fr. | 1.70 |
| Frittierte Gemüsestängeli mit 3 Dipsaucen | Port. | Fr. | 3.50 |
| Käse Igel (kleine Käsestücken zu einem Igel gesteckt) | Port. | Fr. | 5.50 |
| Silserli- und Laugenbrötli gefüllt | Stk. | Fr. | 3.00 |
| Gefülltes Brot (mit kleinen Sandwiches ausgelegt reicht für ca. 15 Personen) | Stk. | Fr. | 110.00 |
| Gefülltes Brot ¼ mit Lachs | Stk. | Fr. | 120.00 |
| Dekorbröt (sehr dekoratives Brot belegt mit Bündner Dauerfleischwaren ab 30 Pers.) | Stk. | Fr. | 250.00 |
| Blätterteiggebäck | kg | Fr. | 76.00 |
| Chips, Nüssli, Salzstengel | Port. | Fr. | 2.80 |
| Metersandwiches | Port. | Fr. | 7.00 |
| Sandwiches lang (Schinken, Salami, Käse) | Stk. | Fr. | 4.80 |
| Sandwiches rund (Mutschli) | Stk. | Fr. | 3.00 |
| Sandwiches Americano (mit Toastbrot dreieckig) | Stk. | Fr. | 4.00 |
| Belegte Brötli gemischt | Stk. | Fr. | 4.10 |

Unsere Salate als Beilage oder Vorspeise

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Kartoffelsalat « eine unserer Hausspezialitäten » | Port. | Fr. | 5.30 |
| Kleines Salatbuffet (4 Sorten) | Port. | Fr. | 7.80 |
| Grosses Salatbuffet (10 bis 12 Sorten) | Port. | Fr. | 9.50 |
| Blattsalat (je nach Saison) | Port. | Fr. | 4.00 |
| Tomaten mit Mozzarella und Balsamicosauce | Port. | Fr. | 8.00 |
| Tomaten Salat mit frischer Kräutersalatsauce | Port. | Fr. | 7.50 |
| Blattsalat mit Speckwürfeli und Broteroutons | Port. | Fr. | 7.50 |
| Kleiner gemischter Salat 4 Sorten | Port. | Fr. | 6.50 |
| Grosser Salatteller Gotthard | Port. | Fr. | 14.50 |
| Kleiner Grüner Salat | Port. | Fr. | 4.50 |
| Frischer Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli an einer Kräutersauce | Port. | Fr. | 10.50 |
| Lauwarme Champignons auf wildem grünem Salatbett | Port | Fr. | 8.50 |
| Nüsslisalat mit Randendressing und frischen Brotwürfel | Port. | Fr. | 8.00 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei | Port. | Fr. | 8.50 |
| Ruccolasalat mit Honig – Balsamico und frischem Parmesan | Port. | Fr. | 8.50 |

Gerne beraten wir Sie, welche Salatdressing zu Ihrer gewählten Vorspeise passt.

Diverse Brotsorten

| | | | |
|------------------------------|----------|-----|------|
| Riesenbuurebrot lang | kg | Fr. | 7.50 |
| Luzerner Surteigbrot | kg | Fr. | 5.50 |
| Partybrot in Traubenform | p.Teil | Fr. | 1.00 |
| Frische Baquettes | Stk. | Fr. | 3.50 |
| Brotkorb mit diversen Sorten | p.Pers | Fr. | 2.10 |
| Diverse Partybrötli | p. Pers. | Fr. | 2.00 |

Vorspeisen kalt

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Hausgemachte-Pastete o. Terrine mit Selleriesalat und Sauce Cumberland | Port. | Fr. | 11.50 |
| Bündner Teller garniert | Port. | Fr. | 12.50 |
| Tessiner Teller garniert | Port. | Fr. | 11.80 |
| Rohschinken garniert (In der Saison mit Melonen) | Port. | Fr. | 11.80 |
| Pouletsalat Hawaii | Port. | Fr. | 10.50 |
| Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Balsamico | Port. | Fr. | 12.00 |
| Carpaccio von Thon reichlich ausgarniert | Port. | Fr. | 12.00 |
| Rauch - Lachs Carpaccio mit Rosa Pfeffer | Port. | Fr. | 12.00 |
| Lachsroulade mit Meerrettich und frischen Blattsalaten | Port. | Fr. | 13.00 |
| Lachstartar mit Meerrettichschaum | Port. | Fr. | 13.00 |
| Lachstartar mit geräuchertem Lachs | Port. | Fr. | 13.00 |
| Geräuchtes Forellenfilet vom Sattel garniert | Port. | Fr. | 11.50 |
| Geräucherte Lachsforelle vom Sattel mit Honig-Senfauce | Port. | Fr. | 12.00 |
| Lachsteller garniert mit Meerrettichschaum | Port. | Fr. | 16.50 |
| Geräucherte Albelifilet mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur (saisonbedingt) | Port. | Fr. | 14.00 |
| Schwedenteller, geräucherter Lachs, Forellenfilet, Lachstartar | Port. | Fr. | 15.00 |
| Fischterriner reichlich ausgarniert | Port. | Fr. | 11.50 |
| Crevettencocktail „Gotthard“ garniert | Port. | Fr. | 11.50 |
| Riesencrevetten auf Salat an Sherrydressing | Port. | Fr. | 14.50 |
| Knoblauch Crevetten auf frischem Salatbett | Port. | Fr. | 14.00 |
| Vitello Tonnato | Port. | Fr. | 13.00 |
| Spargelsalat auf wildem Salatbett an einer Tomaten Vinaigrette | Port. | Fr. | 13.00 |
| Tomaten mit Mozzarella Salat | Port. | Fr. | 8.00 |
| Blatssalat mit Lachsstreifen | Port. | Fr. | 10.50 |
| Blatssalat mit Speckwürfel und Brotcroutons | Port. | Fr. | 7.50 |
| Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel | Port. | Fr. | 9.00 |
| Kleiner gemischter Salat 4 Sorten | Port. | Fr. | 6.50 |
| Kleiner grüner Salat | Port. | Fr. | 4.50 |
| Grosser Salatteller Gotthard | Port. | Fr. | 14.00 |
| Gemüse Terrine auf Blattsalat garniert | Port. | Fr. | 9.50 |
| Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Oliven | Port. | Fr. | 7.50 |
| Grillierte Auberginen an Olivenöl | Port. | Fr. | 7.50 |
| Frühlingsalat mit frischen grünen Spargeln Honig Balsamicosauce | Port. | Fr. | 12.00 |
| Avocadosalat mit Crevetten und Himbeerdressing auf Blattsalaten | Port. | Fr. | 12.00 |

Gerne beraten wir Sie welches Salatdressing zu Ihrer gewählten Vorspeise passt.

Vorspeisen warm

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Hausgemachte Lasagne | Port. | Fr. | 9.50 |
| Gemüse Lasagne | Port. | Fr. | 9.00 |
| Tris di Pasta (3 verschieden Teigwaren nach Wahl) | Port. | Fr. | 10.00 |
| Spaghetti al Pesto | Port. | Fr. | 6.50 |
| Quiche Lorraine (Lothringer Käsekuchen) | Port. | Fr. | 6.50 |
| Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce | Port. | Fr. | 6.50 |
| Crêpes mit Gemüse- oder Pilzfüllung | Port. | Fr. | 7.50 |
| Pasteteli mit frischen Waldpilzen | Port | Fr. | 9.00 |
| Pilzragout auf einer Blätterteigtasche | Port. | Fr. | 10.00 |
| Rotzungen- und Schollenfilet mit Wildreis an Champagnersauce | Port. | Fr. | 13.50 |
| Riesencrevetten an Safranbuttersauce mit Reistimbale | Port. | Fr. | 15.00 |
| Riesencrevetten Jack Daniels mit Süss und Sauersauce im Reisring | Port. | Fr. | 15.00 |
| Salm im Blätterteig auf einem Gemüsebeet | Port. | Fr. | 13.00 |

Suppen

| | | | |
|--|-------|-----|------|
| Bouillon nature | Port. | Fr. | 3.00 |
| Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne, Eierstich, Fideli) | Port. | Fr. | 3.80 |
| Kraftbrühe (Consomme) mit Einlage | Port. | Fr. | 4.50 |
| Minestrone hausgemacht | Port. | Fr. | 4.80 |
| Bündner Gerstensuppe | Port. | Fr. | 4.80 |
| Kräftige Gemüsesuppe klar | Port. | Fr. | 4.50 |
| Gulaschsuppe | Port. | Fr. | 6.50 |
| Basler Mehlsuppe | Port. | Fr. | 4.00 |
| Zwiebel-Knoblauchcrème | Port | Fr. | 5.00 |
| Bananen – Currysuppe mit Kokos | Port. | Fr. | 5.20 |
| Sellerie – Birnensuppe | Port. | Fr. | 4.80 |
| Gemüsecrème | Port. | Fr. | 4.80 |
| Tomatencrème | Port. | Fr. | 4.80 |
| Steinpilzcrème | Port. | Fr. | 4.80 |
| Spargelcrème (nach Saison) | Port. | Fr. | 4.80 |

Traiteurartikel

| | | | |
|---------------------------------------|-------|-----|-------|
| Aufschnittplatte | Port. | Fr. | 15.00 |
| Schinkenplatte | Port. | Fr. | 16.50 |
| Bündner Platte | Port. | Fr. | 19.00 |
| Gemischte Aufschnitt / Bündner Platte | Port. | Fr. | 17.50 |
| Traiteurplatte | Port. | Fr. | 21.50 |
| Bratenplatte | Port. | Fr. | 20.50 |
| Pastetenplatte | Port. | Fr. | 17.50 |
| Fischplatte mit geräucherten Fischen | Port. | Fr. | 21.50 |
| Käseplatte als Mahlzeit gerechnet | Port. | Fr. | 18.50 |

Buffet kalt / warm

Sie können Ihr Buffet nach belieben selber zusammenstellen. Die Preise richten sich nach Auswahl der Produkte und der Menge der Gästezahl. Der Preis für ein reichhaltiges Buffet bewegt sich ab Fr. 34.00 bis Fr. ?????

Ein kleines Beispiel: Diverse Platten mit Roastbeef, kaltem Braten, Hauspastete, Schinken, Bündner-Dauerfleischwaren, auf Wunsch mit Fisch, gefüllte Eier, Tomaten und Spargelbündeli.

5 Sorten Salat nach Ihrer Wahl, sowie 3 verschiedene kalte Saucen

und Brot nach Ihrer Wahl.

Preis pro Person Fr. 45.00

Anstelle des kalten Braten und Schinken können Sie diese auch warm bestellen.

Fondue Chinoise oder Bourignon

Rind-, Kalb-, Schweine-, und Pouletfleisch auf Wunsch auch frischen Salm.

Dazu passend 5 Saucen, 5 Sorten Salat nach Wahl, Brot und Chips.

Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles etc.

Auf Verlangen warmer Reis

zum Preis pro Person von Fr. 36.00

Hauptgerichte

In den untenstehenden Menues sind jeweils 2 Beilagen nach Ihrer Wahl im Preis inbegriffen. Als Beispiel « Gratin und Gemüse » oder « Nüdeli und Salat » oder « Spätzli und Rotkraut » etc. Nach Lust und Ihrem Geschmack können Sie Ihr Lieblingsmenu selber zusammenstellen. Wir werden es dann mit Liebe zubereiten.

| | | | |
|---|-------|-----|-------|
| Schweinsbraten glaciert | Port. | Fr. | 23.50 |
| Schwedenbraten (Schweinsbraten gespickt mit Pflaumen) | Port. | Fr. | 24.50 |
| Walliser Braten (Schweinsbraten gespickt mit Aprikosen) | Port. | Fr. | 24.50 |
| Gemischter Braten Schweins / Rind | Port. | Fr. | 23.50 |
| Kotelettkrone vom Schwein | Port. | Fr. | 24.50 |
| Schweinsrahmschnitzel | Port. | Fr. | 23.50 |
| Piccata Mailänder Art (Schweinschnitzel) | Port. | Fr. | 22.50 |
| Piccata Mailänder Art (Schweinsfilet) | Port. | Fr. | 32.00 |
| Piccata Mailänder Art (Kalbfleisch) | Port. | Fr. | 34.00 |
| Schweinssteak mit Morchelsauce | Port. | Fr. | 31.00 |
| Grilliertes Poulet pro Person ½ Poulet | Port. | Fr. | 19.00 |
| Kalbsbraten glaciert | Port. | Fr. | 26.50 |
| Gefüllte Kalbsbrust glaciert | Port. | Fr. | 23.00 |
| Kalbsbrust am Stück gebraten | Port. | Fr. | 22.00 |
| Kalbshaxe am Stück oder als Portion geschnitten | Port. | Fr. | 23.00 |
| Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce | Port. | Fr. | 26.50 |

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Gemischter Braten Schweins / Kalbs | Port. | Fr. | 25.50 |
| Wienerschnitzel (Kalbfleisch) | Port. | Fr. | 32.00 |
| Kalbssteak mit Morchelsauce | Port. | Fr. | 38.00 |
| Rindsbraten (auf Wunsch auch gespickter Braten) | Port. | Fr. | 25.00 |
| Lammgigot | Port. | Fr. | 27.00 |
| Roastbeef vom Entrecôte Stück | Port. | Fr. | 37.00 |
| Kalbsleberli mit Reis oder Rösti (nur mit Personal möglich) | Port. | Fr. | 20.00 |
| Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce | Port. | Fr. | 22.50 |

Folgende Beilagen können Sie wählen

Beilage I

Reis, Risotto, Spaghetti, hausgemachte Spätzli mit Mohn oder Spinat, Rösti, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Polenta, Gnocci, diverse Nudeln, Kartoffelgratin, Herzoginenkartoffeln

Beilage II

Bohnen, Rübli, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Blattspinat, Gehackter Spinat, Tomate Provençalé, Lauch, Kohlraben, Dörrbohnen, Linsen, Rosenkohl, Ratarouilles etc.

Ist Ihre Lieblingsbeilage nicht dabei, dann geben Sie uns Ihren Wunsch bekannt.

Grillbuffet

Eine spezielle Art der Verpflegung an Ihrem Fest, vor allem im Sommer eine beliebte Abwechslung.

Als gelernter Metzger lege ich Wert auf 1A Qualität unseres Fleisch-, Wurst- und Fischangebotes.

Der Preis für eine Grillauswahl liegt je nach Auswahl des Fleisches und des Fisches, zwischen Fr. 15.00 bis Fr. 25.00. Aus Erfahrung rechnen wir 300 gr. pro Person.

Geben Sie mir Ihren Budgetrahmen bekannt und ich stelle Ihnen gerne ein schönes Buffet zusammen. Dazu Baked Potatoes oder ein Salatbuffet und schon ist Ihr Fest gelungen. Einzig für das schöne Wetter müssten Sie besorgt sein, denn da hört unser Können auf.

Einfache Gerichte

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Schweinsragout | Port. | Fr. | 16.00 |
| Geschnetzeltes Schweinefleisch Rahmsauce | Port. | Fr. | 16.00 |
| Rindsragout Voressen oder Goulasch | Port. | Fr. | 17.00 |
| Geschnetzeltes Rindfleisch (à la Stroganoff) | Port. | Fr. | 17.00 |
| Lasagne mit Saisonsalat | Port. | Fr. | 17.00 |
| Spaghetti Bolognaise mit Saisonsalat | Port. | Fr. | 15.00 |
| Spaghetti Plausch mit 4 Saucen und Saisonsalat | Port. | Fr. | 20.50 |

Vegetarische Menues

| | | | |
|---|-------|-----|-------|
| Risotto al funghi | Port. | Fr. | 15.00 |
| Spaghetti Jardinière (mit Gemüsestreifen) | Port. | Fr. | 14.00 |
| Spaghetti mit hausgemachter Pesto | Port. | Fr. | 14.50 |
| Spaghetti mit Tomatensauce und Mischsalat | Port. | Fr. | 13.50 |
| Spinat Gnocci mit Tomatenwürfeli und Basilikumsauce | Port. | Fr. | 15.00 |
| Gemüse Lasagne mit Saisonsalat | Port. | Fr. | 16.00 |
| Gemüseteller mit 12 frischen Gemüsen | Port. | Fr. | 16.00 |
| Pilzragout mit Trockenreis und Salat | Port. | Fr. | 16.00 |
| Tortellini mit Ricota Füllung und Salat | Port. | Fr. | 16.00 |
| Diverse Rösti's hausgemacht ab | Port. | Fr. | 16.00 |

Fisch

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Gerollte Rotzungenfilet | Port. | Fr. | 24.00 |
| Pangasjus Filet | Port. | Fr. | 22.00 |
| Salm pochiert oder grilliert | Port. | Fr. | 23.00 |
| Salm im Blätterteig Mantel | Port. | Fr. | 23.00 |
| Seeteufelmedaillons mit Pernotsauce | Port. | Fr. | 29.00 |
| St. Petersfisch gebraten auf luftiger Orangensauce | Port. | Fr. | 26.00 |
| Egli – Filet mit Mandeln | Port. | Fr. | 29.00 |
| Seezungenfilet gebraten mit leichter Dillsauce | Port. | Fr. | 28.00 |
| Fischknusperli (Merlanfilet) | Port. | Fr. | 21.00 |
| Riesencrevetten mit Jack Daniels mariniert und paniert | Port. | Fr. | 30.00 |

Saisonale, « urchige » und exotische Gerichte

| | | | |
|---|-------|-----|-------|
| Berner Platte mit « Suurchrut oder Bohnen » | Port. | Fr. | 23.00 |
| Lauchlasagne mit Hackfleisch und Kartoffeln | Port. | Fr. | 16.00 |
| Hirschpfeffer, Eierspätzli und Rotkraut mit Marroni | Port. | Fr. | 24.00 |
| Surä Mockä (Rindsbraten) Spätzli und Rotkraut, Marroni | Port. | Fr. | 25.00 |
| Saurer Schweinsbraten (Hauspezialität) Spätzli, Rotkraut, Marroni | Port. | Fr. | 22.00 |
| Schweinspfeffer mit Spätzli, etc. | Port. | Fr. | 21.00 |
| Kaninchenstotzen nach Grossmutter Art | Port. | Fr. | 21.00 |
| Schlachtplatte (mit allem was dazugehört) | Port. | Fr. | 24.00 |
| Kutteln an Tomatensauce gratiniert, Salzkartoffeln und Salat | Port. | Fr. | 15.00 |
| Siedfleisch mit Salzkartoffeln und Lauchgratin | Port. | Fr. | 18.00 |
| Hackfleisch mit Hörnli und « Apfelmus oder Apfelschnitz » | Port. | Fr. | 14.00 |
| Äpler Maccronen mit Apfelmus oder Salat | Port. | Fr. | 15.00 |
| Rindsfleischvogel mit Stock und Gemüse | Port. | Fr. | 20.00 |
| Käse Fondue | Port. | Fr. | 20.00 |
| Raclette à Discrètion | Port. | Fr. | 20.00 |
| Nasi Goreng, Mischsalat | Port. | Fr. | 18.00 |
| Bami Goreng, Mischsalat | Prot. | Fr. | 18.00 |
| Poulet Süss und Sauer mit Basmatireis, Mischsalat | Port. | Fr. | 18.00 |

Einfache Menues aus dem Ofen oder Kessi

Diese Menus sind ohne Beilagen berechnet, passend finden Sie jedoch sicher einen guten Salat oder ein Salatbuffet aus unserer Karte.

| | | | |
|---------------------------------|-------|-----|-------|
| Gebackener Fleischkäse | Port. | Fr. | 9.00 |
| Heisser Beinschinken | Port. | Fr. | 14.50 |
| Schinken im Brotteig | Port. | Fr. | 15.50 |
| Rippli ohne Bein gekocht | Port. | Fr. | 15.50 |
| Rippli im Blätterteig | Port. | Fr. | 17.00 |
| Hackbraten nach Grossmutter Art | Port. | Fr. | 9.00 |
| Schweinsfilet im Teig | Port. | Fr. | 26.00 |
| Filets Wellington | Port. | Fr. | 35.00 |

Desserts

| | | | |
|---|-------|-----|-------|
| Frischer Fruchtsalat mit Kirsch (mit frischem Rahm plus Fr. 1.00) | Port. | Fr. | 8.00 |
| Mousse au Chocolat | Port. | Fr. | 8.00 |
| Ti-ra-mi-su | Port. | Fr. | 7.50 |
| Caramelköppli mit Rahm | Port. | Fr. | 7.00 |
| Vacherin Glacé | Stk. | Fr. | 7.50 |
| Cassata mit Rahm | Port. | Fr. | 6.50 |
| Diverse Coupes nach Wahl (nur mit Bankett Personal möglich) | Stk. | Fr. | 8.50 |
| Hausgemachte Linzertorte | Stk. | Fr. | 5.00 |
| Hausgemachte Schwarzwälder-, Erdbeer-, Früchtetorte | Stk. | Fr. | 6.00 |
| Diverse Fruchtweihen mit Rahm | Stk. | Fr. | 5.50 |
| Vanille Glacé mit heissen Waldbeeren | Port. | Fr. | 8.50 |
| Rotweinzwetschgen mit Vanille Sauce oder Glacé | Port. | Fr. | 8.50 |
| Käseplatte mit Früchten garniert und Bütterli | Port. | Fr. | 8.50 |
| Panna Cotta | Port. | Fr. | 8.50 |
| Soufflet Glace Grand Marnier | Port. | Fr. | 9.00 |
| Williamsparfait mit Waldbeerensauce | Port. | Fr. | 9.50 |
| Mangoparfait mit Exotischenfrüchten garniert | Port. | Fr. | 10.50 |
| Passionsfruchtparfait mit Früchten | Port. | Fr. | 9.50 |

Dessertbuffet

ab 10 Personen

Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Kuchen, Caramelköppli, Tiramisu, Rotweinzwetschgen, etc.
auf Wunsch mit einer Käseplatte, oder aber auch Glacé nach Wahl

Port. Fr. 15.00

Einige zusammengestellte Menus

| | | | |
|--|--------------|------------|--------------|
| Pouletbrüstli mit hausgemachten Buttersorten nach Wahl Trockenreis und Mischsalat | Port. | Fr. | 19.50 |
| Pouletbrüstli vom Grill mit Pommerysensaue Butternudeln und Gemüse | Port. | Fr. | 20.50 |
| Pouletbrüstli gebraten mit Champignonsrahmsauce Nudeln und Grüner Salat | Port. | Fr. | 20.50 |
| Poulet Cordon-bleu hausgemacht Bratkartoffeln, Gemüse | Port. | Fr. | 20.50 |
| Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce Fettuccine und grüner Salat | Port. | Fr. | 19.50 |
| Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis, Früchte und Mischsalat | Port. | Fr. | 20.00 |
| Pouletgeschnetzeltes mit Thaicurrysauce Basmatireis und grüner Salat | Port. | Fr. | 20.50 |
| Pouletbrüstli gefüllt mit Mango, Mango-Currysauce Basmatireis und Mischsalat | Port. | Fr. | 21.00 |
| Pouletroulade gefüllt mit Spinat und Tomatensauce mit Nudeln und Saisonsalat | Port. | Fr. | 21.00 |
| Schweinschnitzel mit Rahmsauce Nudeln mit Gemüse | Port. | Fr. | 22.50 |
| Piccata Mailänder Art (Schwein) Risotto mit Parmesan, gemischter Salat | Port. | Fr. | 27.50 |
| Schweinssteak mit Pommerysensaue mit Fettuccine und Mischsalat | Port. | Fr. | 29.50 |
| Schweinssteak mit Rahmsauce Nudeln und Gemüse | Port. | Fr. | 29.50 |
| Schweinsbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock, Gemüse | Port. | Fr. | 24.50 |
| Schwedenbraten gespickt mit Pflaumen und Pflaumensauce Kartoffelstock und Gemüse | Port. | Fr. | 25.00 |
| Walliser Braten gespickt mit Aprikosen Kartoffelstock und Gemüse | Port | Fr. | 25.00 |
| Schweins Carré Braten mit Rotweinsauce | Port. | Fr. | 27.50 |

Röstikroketten und Gemüse

| | | | |
|---|--------------|------------|--------------|
| Schweins. – und Kalbbraten Rahmsauce Herzogin Kartoffel, Gemüse | Port. | Fr. | 29.00 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten Morchelsauce Risotto mit Parmesan und Gemüse | Port. | Fr. | 32.00 |
| Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce Röstikroketten und gemischter Salat | Port. | Fr. | 33.00 |
| Schweinsfilet im Blätterteig mit Rotweinsauce Nudeln, Gemüse garnitur | Port. | Fr. | 35.00 |
| Kalbsschnitzel mit Rahmsauce Nudeln und gemischter Salat | Port. | Fr. | 33.00 |
| Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Pilav Reis und Gemüse vom Markt | Port. | Fr. | 32.00 |
| Kalbsschnitzel gefüllt mit Spinat und Feta, Rotweinsauce Nudeln und Mischsalat | Port. | Fr. | 33.00 |
| Wienerschnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Gemüse garnitur | Port. | Fr. | 32.50 |
| Kalbssteak mit Morchelsauce Butternudeln und Gemüse vom Markt | Port. | Fr. | 41.50 |
| Kalbssteak mit hausgemachtem Rotweinbutter Fettuccine und grüner Salat | Port. | Fr. | 38.00 |
| Kalbssteak mit Rahmsauce Nudeln und gemischter Salat | Port. | Fr. | 39.50 |
| Rinds Entrecôte mit hausgemachter Pfeffersauce Trockenreis und Gemüse garnitur | Port. | Fr. | 43.00 |
| Rinds Entrecôte mit Knoblauchbutter Nudeln und gemischter Salat | Port. | Fr. | 42.00 |
| Rinds Filetmedaillons mit Steinpilzsauce Röstikroketten und Gemüse vom Markt | Port. | Fr. | 45.00 |
| Rindsfilet mit Pfeffersauce Trockenreis und Mischsalat | Port | Fr. | 44.50 |

Geschirr, Bestecke, Gläser, Tische, Tischwäsche

Je nach Art des Anlasses eignet sich besser Einweggeschirr, ein anderes Mal weisses Porzellan mit richtigen Weingläsern und passendem Besteck. Wir haben beides an Lager und stellen Ihnen das gewünschte Geschirr gerne bereit. Wir haben auch sehr schöne Stofftischtücher und Servietten und die dazu passenden Kerzenständer und Blumenvasen. Oder Sie können Ihren Tisch auch mit farbigen Vlies Tischdecken und Servietten beziehen. Für Plastikgeschirr verrechnen wir jeweils die benötigten Mengen. Für das Mietmaterial und Geschirr gelten folgende Preise.

Geschirr:

Wird das gemietete Geschirr von uns abgewaschen Fr. 6.50

Tischwäsche:

Stofftischtücher inklusive waschen und bügeln Fr. 12.00

Stoffservietten inklusive waschen und bügeln Fr. 1.50

Gedeck mit farbigem Vlies Papier (laut Musterbuch) pro Pers Fr. 3.50

Tisch und Stühle:

Festgarnituren mit je 1 Tisch und 2 Sitzbänken pro Garn. Fr. 15.00

Rechteckige Tische für 4 Personen Stk. Fr. 20.00

Kunststoffstühle Bordeaux Stk. Fr. 3.00

Stoffbezogene Stühle Stk. Fr. 5.00

Mitarbeiter

Das Personal stellen wir Ihnen im Stundenlohn zur Verfügung, wobei sich die Stundenzahl wie folgt zusammensetzt.

Als Arbeitszeit gilt die Zeitspanne zwischen dem Verlassen und der Rückkehr in unseren Betrieb, inkl. Aufräumen des Materials.

Ansätze:

Service / Buffetpersonal Std. Fr. 45.00

Koch / Metzger / Traiteur / Chef de Service und Bankettleiter Std. Fr. 60.00

an Sonn- und Feiertagen

Service / Buffetpersonal Std. Fr. 48.00

Koch / Metzger / Traiteur / Chef de Service und Bankettleiter Std. Fr. 63.00

Zapfengeld:

Falls Sie Ihre eigenen Getränke konsumieren wollen, jedoch die Dienstleistung unseres Personals nicht missen möchten, verrechnen wir Ihnen ein kleines Zapfengeld von Fr. 3.- bis 5.- pro Person, je nach Umfang Ihrer Bestellung.

Transport:

Für die Lieferung berechnen wir je nach Lieferumfang, die gefahrenen km oder den Zeitaufwand für den Hin- und Rückweg. km Fr. 2.50

Fahrzeug inkl. Chauffeur Std. Fr. 75.00

Für die Lieferung in Arth – Goldau verrechnen wir keine Transportkosten.

Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und würden uns freuen, einen Auftrag für sie ausführen zu dürfen. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Besten Dank

