

Willkommen bei

partyservicekuhn menziken

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Catering interessieren.

Haben Sie Appetit auf ein Festessen der besonderen Art? Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Sortiment ein.

Wir verwöhnen Sie mit Leidenschaft

Es gibt nichts Schöneres, als sich von Herzenslust verwöhnen zu lassen. Gönnen Sie sich ein schönes Stück vom Glück und erleben Sie unvergessliche Stunden. Unsere langjährige Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sprechen für das Gelingen Ihres Events und unsere erfahrene Mitarbeiter-Crew sorgt für eine persönliche und zuvorkommende Betreuung vor Ort. Sei es auf einem Schloss, auf dem See, in einer Waldhütte oder einem beliebigen Ort Ihrer Wahl, wir sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen und dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Dank unserer modernen Infrastruktur sind wir in der Lage, Sie und Ihre Gäste an fast jedem beliebigen Ort in der Schweiz kulinarisch zu verwöhnen.

In dieser Broschüre finden Sie einige Beispiele aus unserem grossen und vielfältigen Angebot. Sollte Ihr Wunschmenü nicht dabei sein, lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das auf Ihre Wünsche und Budget zugeschnitten ist. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Vorstellungen erfüllen dürfen.

Gerne laden wir Sie auf einen unverbindlichen Besuch ein oder beraten Sie am Telefon.

Wir freuen uns auf Sie.

Walter und Barbara Kuhn und das Party-Service-Team

Menziken, 03.03.2017

Inhaltsverzeichnis

Willkommen bei	1#
Apéros und Snacks	4#
Begrüssungsapéros	6#
Apérobuffets	7#
Brunch Variationen	14#
American Breakfast	16#
Salate	17#
Salatbuffet	17#
Salatvariationen	18#
Aus dem Suppentopf	19#
Vorspeisen	20#
Spaghettiplausch	22#
Party-Ferkel	22#
Mitternachtsimbiss	22#
Hauptgerichte	23#
Mehrgängige Festmenüs	26#
Die 4 Jahreszeiten	29#
Ämmtaler Menü wie zu Gotthelfs Zeiten	30#
Gluschtigs us em Bärnbiet	31#
Vegi-Buffer	31#
Kaltes Buffet	32#
Kaltes und warmes Buffet Variante 1	33#
Kaltes und warmes Buffet Variante 2	34#
Kaltes und warmes Buffet Variante 3	35#
Italienisches Buffet	36#
Rittermahl	37#
Burger Party	38#
American Fingerfood-Buffer	38#
American Buffet	39#
Bayrisches Bierfest 1	40#
Bayrisches Bierfest 2	41#
Bayrische Desserts	41#
Galabuffet	42#
Mediterranes Schlemmerbuffet	43#
das Genussmenü vom Grill	44#
Grillbuffet Variante 1	45#

Grillbuffet Variante 2.....	46#
Grillbuffet Variante 3.....	47#
Gourmet Grillbuffet.....	48#
Western BBQ	49#
Grillfest (Grillbuffet inkl. Dessert, Kaffee und Personal)	50#
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1	51#
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2	51#
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3	51#
Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet.....	51#
Grillfest, jedoch mit Western BBQ	51#
Mongolian Barbecue	52#
Winzerfondue	53#
Fondue chinoise	54#
Tatarenhut.....	55#
Raclette und Tischgrill	58#
Dessert.....	59#
Getränke.....	61#
Unsere Weinkarte.....	62#
Schweiz	62#
Italien.....	63#
Österreich.....	63#
Schaumweine.....	63#
Allgemeines.....	63#

Apéros und Snacks

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Damit Ihr Apéro nicht nur für den Gaumen sondern auch für das Auge ein Genuss wird, beträgt die Mindestbestellmenge bei den Häppchen 40 Einheiten pro Artikel.

Kalte Speisen

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen	Fr. 5.-- / Person
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas	Fr. 7.-- / Glas
Parmesanmöckli (100 g)	Fr. 6.-- / Portion
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.-- / Stk.
Rohschinken mit Melonenwürfel	Fr. 1.80 / Stk.
Käsewürfel mit Traube	Fr. 1.-- / Stk.
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate	Fr. 1.50 / Stk.
Mozzarellaspiessli mit Cherrytomate	Fr. 1.50 / Stk.
Lollys mit Trockenfleisch und Kräuterfrischkäse	Fr. 2.50 / Stk.
Lollys mit Lachs und Dillsensauce	Fr. 2.50 / Stk.
Rauchlachs Canapé ¼	Fr. 2.50 / Stk.
Gemischte Canapés ¼ (z.B.Salami, Thon, Eier, Käse, Sellerie, Schinken oder Poulet-Curry)	Fr. 2.20 / Stk.
Apéroblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr. 1.50 / Stk.
Apéroschinkengipfeli	Fr. 1.70 / Stk.
Apérogebäck gefüllt	Fr. 1.-- / Stk.
Antipasti-Spiessli	Fr. 3.50 / Stk.
Nusspesto auf Zwirbelbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Guacamole auf Zwirbelbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	Fr. 2.-- / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Birnbrotscheibe	Fr. 3.-- / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe	Fr. 2.50 / Sk.
Kräuterfrischkäse mit Dörrtomate und Oliven auf Zwirbelbrot	Fr. 2.50 / Stk.
gefüllte Herzbrötli (Vollkorn und weiss) (Ei, Thon, Schinken, Käse, Gurken-Frischkäse oder Trockenfleisch)	Fr. 4.-- / Stk.
süss-saurer "Schleckzeug"-Spiesse-Igel (30 Spiesse)	Fr. 90.-- / Igel

Meterparisette reichhaltig gefüllt (Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)	Fr. 7.-- / Person
Zopfherz reichhaltig gefüllt (Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)	Fr. 7.50 / Person
Minisandwich mit Schinken und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 60.--
Minisandwich mit Trockenfleisch und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 70.--
Minisandwich mit Käse (ca. 56 Stk.)	Fr. 60.--
Mini-Bagels verschieden gefüllt	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Tortillas verschieden gefüllt	Fr. 1.80 / Stk.
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches 1 Brottorte reicht für ca. 10 - 12 Personen	Fr. 96.-- / Stk.
Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit Käse und Trockenfleisch 1 Brotplatte reicht für ca. 8 - 10 Personen	Fr. 90.-- / Stk.
Brotplatte mit Partybrötli gefüllt Hobelkäse, Huuswurst und Speck 1 Brotplatte reicht für ca. 8 - 10 Personen	Fr. 70.-- / Stk.
Tessinerbrot oder Laugen Tessinerbrot reichhaltig gefüllt (Salat, Thon, Fleisch, Käse oder Ei)	Fr. 22.-- / Stk.
Speckzopf	Fr. 35.-- / kg
Rohfleisch- und Käseplatten	Fr. 13.-- / Person
Partybrötli	Fr. -.70 / Stk.
Partybrot Ruch	Fr. 10.-- / kg
Partyzopfbrot mit drei verschiedenen Teigen	Fr. 15.-- / kg
Chips, Nüssli, Apéromix	Fr. 2.-- / Person
Apéroblättertortegebäck	Fr. 9.50 / 100 g

Warme Speisen

Mini-Käseküchlein(Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Quiche (Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Spinatküchlein (Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Tortilla-Flammkuchen-Röllchen	Fr. 1.50 / Stk.
Mini-Cheeseburger	Fr. 4.50 / Stk.
Poulet-Röllchen gefüllt	Fr. 2.50 / Stk.
warme Satayspiessli (Poulet) mit Erdnusssauce	Fr. 1.50 / Stk.
gebratene Partyflügeli Poulet	Fr. 2.-- / Stk.
gebratene Partyunterschenkel Poulet	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene Dörripflaumen im Speckmantel	Fr. 2.-- / Stk.
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce (ca. 5 Stk.)	Fr. 4.50 / Portion

Begrüssungsapéros

Begrüssen Sie Ihre Gäste vor einem feinen Essen mit einem kleinen Apéro.
Wir haben für Sie eine kleine Auswahl zusammengestellt.

das Urchige Fr. 7.-- / Person

Speckzopf, Käsewürfel mit Trauben und
frische Gemüsestengel im Glas mit Dipsauce

das Bodenständige Fr. 7.50 / Person

Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit
Käse, Wurst und Bierbrauer Rohesspeck

das Mediterrane Fr. 8.-- / Person

Mammutoliven, Parmesanmöckli und Tomatenciabatta

das Sommerliche Fr. 7.-- / Person

verschiedene Canapés (3 Stk. / Person)

das Edle Fr. 9.-- / Person

Canapé vom Räucherlachs (1 Stk./ Person)
Spiessli mit Bündnerfleisch und Melone (1 Stk. / Person)
vegetarische Zucchettihäppli mit Käse und Cherrytomate (1 Stk. / Person)

das Winterliche Fr. 6.-- / Person

Spinat- und Tomatenstrudel

Apérobuffets

Tex-Mex-Apéro Fr. 7.-- / Person

Nachos (Tortilla-Chips) mit verschiedenen Saucen
Guacamole
milder und pikanter Tomatendip
Sour-Cream
Jalapeños
(Nachos und Saucen angerichtet auf runden Platten)

Miniapéro Fr. 9.50 / Person

(ab 30 Personen)

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen
Saisonale Früchtespiessli
Meterparisette reichhaltig gefüllt
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)

Miniapéro Rustico Fr. 9.50 / Person

(ab 30 Personen)

Geräuchte Hauswurst und Rohesspeck
Chüschtingi Sbrinzmöckli und Hobelkäse
angerichtet auf Partybrotplatte
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen

Sandwich Apéro Fr. 11.-- / Person

(ab 50 Personen)

Meterparisette
Laugen Tessinerbrot und Tessinerbrot
Zopfherz
Mehrkornbrot

reichhaltig gefüllt mit
Salat, Thon, Ei,
Schinken, Salami, Trockenfleisch
Käse, Tomaten und Mozzarella

Apérobuffet klein Fr. 12.50 / Person

(ab 50 Personen)

verschiedene Canapés
Apérobblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsewürfel mit Trauben
Schinkengipfeli
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen
Meterparisette reichhaltig gefüllt
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)

Apérobuffet klein zusätzlich mit Früchtespiessli

Fr. 14.50 / Person

Das "♥-ige" Apéro Fr. 14.50 / Person

(ab 50 Personen)

Rohfleisch auf Herzplatte mit Fröschepäärli garniert, gem. Partybrötli
Apéro-Blätterteiggebäck Herzli
Mozzarella-Herzspiessli
Käsewürfel garniert mit Trauben
Zopfherz reichhaltig gefüllt
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)
Saisonale Früchtespiessli

Apérobuffet gross Fr. 16.50 / Person

(ab 50 Personen)

verschiedene Canapés
Apérobblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsewürfel mit Trauben
Rohfleisch auf Herzplatte mit Fröschepäärli garniert, Partybrötli
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen
Saisonale Früchtespiessli
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches
Schinkengipfeli
Tortilla Chips mit Tomatendip

Kleines Mediterranes Apéro Fr. 11.-- / Person

(ab 30 Personen)

Mammutoliven in Kräutern und Pikant
Parmesanmöckli
Rohschinken mit Melonenwürfel
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas angerichtet
Tomaten- und Olivenbrötli

Grosses Mediterranes Apéro Fr. 17.50 / Person
(ab 50 Personen)

Mammutoliven in Kräutern
Mammutoliven pikant
Anitpasti-Spiessli
Parmesanmöckli
Rohschinken mit Melone
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
frische Gemüsestangen mit Dipsaucen im Glas angerichtet
Tomaten- und Olivenbrötli
Saisonale Früchtespiessli

Apérobuffet España Fr. 18.50 / Person
(ab 50 Personen)

Chorizo
Manchegokäsewürfel
Jamón Serrano
Tortilla Chips mit Tomatendip
Mammutoliven in Kräutern und Pikant
Empanadas (gefüllte Teigtaschen)
Baguettebrot weiss
Saisonale Früchtespiessli

Walliser Apéro Fr. 15.50 / Person
(ab 80 Personen)

Spezialitäten direkt aus dem Wallis

Trockenfleisch- und Käseplatte
Verschiedene Würste zum Kaltessen
Roggenbrot mit und ohne Baumnüsse

Walliser Apéro zusätzlich mit Aprikosenkuchen mit Guss
Fr. 18.50 / Person

Bärner Apérobuffet Rustica Fr. 13.50 / Person
(ab 80 Personen)

Schpezialitäre diräkt us em Bärnbiet

Hobuchäs u Aupchäs
Buureschpäck u Buurewurscht
Schpäckzüpfä
Buuräbrot

Bärner Apérobuffet Rustica zusätzlich mit
Saisonalä Früchteschpiessli Fr. 15.50 / Person

kalt - warmes Apérobuffet Variante 1 Fr. 19.-- / Person
(ab 40 Personen)

Kalt:

Mini Tortillas verschieden gefüllt
Saisonale Früchtespiessli
Schinkengipfeli
frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit Dipsaucen
Käsewürfel mit Traube
Mammutoliven in Kräutern und pikant

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Mini-Cheeseburger
Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce

kalt - warmes Apérobuffet Variante 2 Fr. 23.-- / Person
(ab 50 Personen)

Kalt:

verschiedene Canapés
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Saisonale Früchtespiessli
Schinkengipfeli
Tortilla-Chips mit Tomatendip und Guacamole
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Käsewürfel mit Trauben
Speckzopf

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel
Mini-Quiche
Mini-Spinatküchlein

Apéro riche Variante 1 Fr. 29.-- / Person
(ab 40 Personen)

Kalt:

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Lollys vom Räucherlachs mit Dillsenfauce
Käsewürfel mit Traube
Brottorte gefüllt mit Minisandwich
Rohfleischplatte mit gemischten Partybrötli

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnussauce
gebratene Datteln gefüllt im Speckmantel
Apérogebäck gefüllt

Dessert:

saisonale Früchtespiessli
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeercouli

Apéro riche Variante 2 Fr. 39.-- / Person
(ab 50 Personen)

Kalt:

Mammutoliven in Kräutern und Pikant
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Rohschinken mit Melonenwürfel
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Weichkäse mit Zwiebel sprossen auf Nussbrot
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
geräucher Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette
Minisandwich gefüllt mit Schinken und Salami

Warm:

Poulet-Röllchen gefüllt
Scampi Spiessli mit Dillsenfauce
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Mini-Cheeseburger
Brotkorb
saisonale Suppe

Desserts in Portionen angerichtet:

Mousse au Chocolat
Tiramisu (alkoholhaltig)
Panna Cotta mit Himbeercoulis
saisonale Früchtespiessli

Apéro riche Variante 3 Fr. 47.-- / Person
(ab 50 Personen)

Kalt:

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Antipasti-Spiessli
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches
verschiedene Canapés
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette
Nachos (Tortilla Chips) mit Guacamole, Sour-Cream
mildem und pikantem Tomatendip, Jalapeños

Warm:

saisonale Suppe
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel
Satayspiessli mit Erdnusssauce
Apérogebäck gefüllt
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Schweinsfiletspiessli mit
Cognac-Rahm (alkoholhaltig)
Brotkorb

Desserts in Portionen angerichtet:

Saisonale Früchtespiessli
Panna Cotta mit Himbeercoulis
Mousse au Chocolat
Brönnti Crème
Minipâtisserie

Apéro riche Variante 4 Fr. 48.-- / Person
(ab 50 Personen)

Kalt:

Mammutoliven Kräuter und pikant
Parmesanmökli
Lachscanapés
Mini-Bagels verschieden gefüllt
Party-Pastete mit Sauce Cumberland
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot
frische Gemüsestengel im Glas mit Dipsauce

Warm:

Rindshuftspiessli mit Hot-BBQ Sauce
Pouletrollchen gefüllt
Schweinfiletspiessli mit Cognacrahm
Scampi Spiessli mit Dillsensauce
saisonale Suppe
Brotkorb

Dessert in Portionen angerichtet:

Mousse au Chocolat
Tiramisu (alkoholhaltig)
Brönnti Crème
Panna Cotta mit Himbeercouli
Minipâtisserie
Saisonale Früchtespiessli

Apéro Riche Variante 5 Fr. 59.-- / Person
(ab 45 Personen)

in Portionen angerichtet:

Rüebli-Sellerie-Mousse
Fenchelsalat mit Orangen und gehackten Baumnüssen
Vitello Tonnato
Panna Cotta vom Blauschimmelkäse und karamalisierte Birne
Graved Lachs mit Feigenconfit
Weichkäse mit Zwetschgenchutney
Frischkäsepralinen mit Nusspanade
Brotkorb
Safran Suppe

Dessert in Portionen angerichtet:

Mascarpone-Meringue-Crème mit saisonalen Früchte oder Beeren
Panna Cotta mit Himbeercoulis
Schokoladenmousse mit Baileys-Rahm (alkoholhaltig)
Whiskycrème mit Orangenwürfel (alkoholhaltig)
Petits Fours

Brunch Variationen

Brunch Variante 1 / Preis pro Person Fr. 25.--

(ab 30 Personen)

Gipfeli

Butterzopf und Buurebrot

Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt
hausgemachtes Birchermüesli
Trockenmüesli, Cerealien
Fruchtschale

Rührei mit Speck und Zwiebeln
Buureschinken- und Aufschnittplatte
Käseplatte
Früchtewähe

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

Brunch Variante 2 / Preis pro Person Fr. 29.--

(ab 30 Personen)

Gipfeli

Butterzopf und Buurebrot

Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt
hausgemachtes Birchermüesli
Trockenmüesli, Cerealien
Fruchtschale

Rösti und Spiegeleier
gebratener Knusperspeck
Buureschinken- und Aufschnittplatte
Käseplatte
Früchtewähe

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

Brunch Variante 3 / Preis pro Person Fr. 37.--
(ab 50 Personen)

Gipfeli
Butterzopf und Buurebrot
Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt
hausgemachtes Birchermüesli
Trockenmüesli, Cerealien
frische geschnittene Früchte auf Platte

Rösti und Spiegeleier
gebratener Knusperspeck
hausgemachte Minihacktätschli
Buureschinken- und Aufschnittplatte
Landrauchschinken
kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichschaum
Käse vom Brett mit Dörrfrüchten und Nüssen

Früchtewähe
süßes Hefengebäck

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

Bärner Brunch / Preis pro Person Fr. 33.--
(ab 50 Personen)

Ankezüpfe, Buurebrot u Vollkornbrot
Anke, Konfi u Honig

Nature- u Fruchtjoghurt
Birchermüesli

Chäsplatte u Ufschnittplatte

brätlete Späck mit Spiegeueier
u Röschti
heissi Märithamme

Öpfuchueche
Meränge mit Nidle
Grosis Brönnti Crème

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

American Breakfast

(ab 40 Personen)

Toast and Bagels
Butter, Jam and Honey (*Konfitüre und Honig*)
Peanut Butter (*Erdnussbutter*)

Waffles and Pancakes
Maple Syrup (*Ahornsirup*)

Cinammon Rolls (*Zimtgebäck*)
Blueberry Muffin und Chocolate Muffin

Scrubled Eggs
(*Rühreier*)
Hash Browns (*Rösti*)
Sausages (*Würstli*)
Bacon (*Speck*)

Fruits (*Früchte*)
Corn flakes
Cerealies (*Trockenmüesli*)
Fruit Joghurt (*Früchtejoghurt*)

Coffee and Milk (*Kaffee und Milch*)
Orangejuice (*Orangensaft*)
Tea (*Tee*)

Preis pro Person Fr. 30.--

Variante mit
Eggs "sunny side up"
(*Spiegeleier*)

Salate

Alle unsere Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet (Saison)

Salate

gemischter Blattsalat	Mais mit Anansstückli und Kirschen
Kopfsalat	Maissalat an Currysauce
Eichblattsalat	mexikanischer Bohnensalat
Lollo	grüner Bohnensalat
Ruccola	Selleriesalat
Eisberg	Selleriesalat mit Ananas
Chinakohl	Tomatensalat mit Mozzarella
Nüsslisalat (Saison)	Linsensalat mit Speck
Kabissalat mit Speckwürfeli	Griechischer Bauernsalat
Brüsslersalat	Hörnlisalat
Randensalat (gekocht)	Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Rüebli­salat	Kartoffelsalat bayrisch
Gurkensalat	(mit Radiesli und Essiggurken)
Peperonisalat Tricolore	

Dressings

French-Dressing
Italian-Dressing
House-Dressing (rassig)

Beilagen

Brotcroûtons, Eier, Kräuter,
Zwiebeln und Kernemix

Salatbuffet

inkl. 2 Saucen und Beilagen

ab 15 Personen 3 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	6.50
ab 30 Personen 5 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	8.50
ab 40 Personen 7 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	10.50
ab 40 Personen 10 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	12.50

Salatvariationen

auf Teller angerichtet und serviert

Salat nach Försterart Fr. 10.-- / Person
Gemischter Blattsalat mit warmen Champignons, Speck und Brotcroûtons

Nüsslisalat Maison (Saison) Fr. 13.-- / Person
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an French-Dressing

Nüsslisalat Mimosa (Saison) Fr. 11.-- / Person
Nüsslisalat mit gehacktem Ei auf French-Dressing

Eisbergsalat mit Alpkäseflocken Fr. 9.50 / Person
an House-Dressing

Cherrytomaten auf Blattsalat Fr. 9.50 / Person
mit Mozzarellaperlen an Balsamico-Dressing

Mediterraner Blattsalat Fr. 12.-- / Person
mit Gurken, Cherrytomaten, Feta und schwarzen Oliven an Kräuterdressing

Ruccolasalat mit Parmesanflocken Fr. 11.-- / Person
an Italiandressing

Cäsarsalat Fr. 9.50 / Person
Eisbergsalat an leichter Käsedressing mit Croûtons, Speck und Parmesanflocken

Winzersalat Preis Fr. 12.50 / Person
*Gemischter Blattsalat mit in Grappa flambierten warmen Trauben und
Baumnüssen garniert, an Weinvinaigrette und Baumnussöl*

gemischter Blattsalat mit Lachsrose Fr. 13.--
mit Meerrettichschaum an Kräuterdressing

gemischter Blattsalat mit geräuchertem Forellenfilet Fr. 13.--
garniert mit Meerrettichschaum und Kapern an Kräuterdressing

Salatvariation mit Riesencrevetten Fr. 15.-- / Person
an Zitronendressing

Aus dem Suppentopf

Alle unsere Suppen werden mit frischen Produkten zubereitet

Warme Suppen

Tomatencrèmesuppe Fr. 7.-- / Person
mit Tomatenwürfeli und Basilikum, verfeinert mit Gin und Rahm

Kräuterrahmsuppe Fr. 7.-- / Person
mit frischen Kräutern, verfeinert mit Rahm

Kürbiscrèmesuppe (Saison) Fr. 8.-- / Person
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, verfeinert mit Rahm

Safrancrèmesuppe Fr. 9.-- / Person
mit Safranfäden und Rahm garniert

Selleriecrèmesuppe Fr. 6.-- / Person
verfeinert mit Rahm, garniert mit Croûtons

Wein-Gemüsesuppe Fr. 7.-- / Person
garniert mit Schnittlauch

Rüebli-Currysuppe Fr. 7.-- / Person
verfeinert mit Rahm, garniert mit Schnittlauch

Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm Fr. 7.-- / Person

Parmesansuppe Fr. 8.-- / Person

Rüebli- und Bärlauchsuppe mit Bärlauchpesto (Saison) Fr. 7.-- / Person

Bouillon mit frischen Flädli Fr. 6.-- / Person

Bouillon mit Gemüse Julienne Fr. 4.-- / Person

Bouillon mit Sherry Fr. 4.-- / Person

Kalte Suppe

Gazpacho Fr. 6.50 / Person
kalte andalusische Gemüsesuppe

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Auf Teller angerichtet und serviert

1. Duett vom Rauchlachs und Forellenfilet
*Kanadischer Wildlachs und geräuchtes Forellenfilet
auf Salatblatt garniert* Fr. 13.-- / Person
2. Thunfischcarpaccio garniert
mit Cherrytomaten, Zitrone und Petersilie Fr. 13.-- / Person
3. Geräuchtes Felchentatar
auf Petersilienblätter mit Baguettebrot Fr. 13.-- / Person
4. Avocado-Räucherlachstatar
garniert mit Lachsrose und Baguettebrot Fr. 14.-- / Person
5. Kalbfleischpastete
mit Orangensauce, garniert Fr. 10.-- / Person
6. Komposition von allerlei Antipasti
grilliertes Gemüse dekoriert mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und gereiftem Parmesan Fr. 13.-- / Person
7. Mediterraner Vorspeiseteller
*gefüllte Weinblätter, Crevetten in Knoblauchöl
in Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten, Fladenbrot* Fr. 15.-- / Person
8. Rohschinkenteller mit Melone garniert Fr. 12.-- / Person
9. Roastbeef (Entrecôte) auf Salatblatt
mit Tartarsauce Fr. 14.50 / Person
10. Trockenfleischcarpaccio
mit Alpkäseflocken Fr. 12.-- / Person
11. Crevettencocktail auf Salatblatt
an Cocktailsauce Fr. 10.-- / Person
12. Gemüse Carpaccio
*(Rüebli, Champignons, Radiesli, Zucchini) an Kräuteressig
und Olivenöl mit Parisettebrot* Fr. 9.50 / Person
13. Rindsfiletcarpaccio auf Ruccola
*mit frisch gemahlenem Pfeffer, gerösteten Pinienkernen,
geriebenem Parmesan, Balsamicoessig und Olivenöl, Parisettebrot* Fr. 18.-- / Person

warme Vorspeisen

Auf Teller angerichtet und serviert

1. *Geräuchertes Forellenfilet
auf Julienne Gemüse mit sämiger Rahmsauce* Fr. 15.-- / Person
2. *Blätterteigpastetli
wahlweise gefüllt mit
- Gemüsefüllung
- Fischfüllung
- Maison (Poulet, Fleischkäse, Brätmöckli, Erbsli und Rüepli)* Fr. 9.50 / Person
3. *Ravioli Ricotta e spinaci alla panna
Spinat-Ricottaravioli in Rahmsauce* Fr. 9.50 / Person
4. *Cuorelli Ratatouille an Salbeibutter
Teigwaren-Herzen gefüllt mit Gemüse an Salbeibutter* Fr. 9.50 / Person
5. *Agnolotti Bärlauch oder Kürbis (Saison)
Nudelteigtaschen mit Bärlauch- oder Kürbisfüllung* Fr. 9.50 / Person
6. *Penne all'arrabbiata
Teigwaren in pikanter Tomatensauce* Fr. 9.-- / Person
7. *Saccotti Tartufo Noci e Gorgonzola
Teigsäckli gefüllt mit Ricotta, Baumnuss, Trüffel und Gorgonzola* Fr. 11.-- / Person
8. *Gemüselasagne* Fr. 10.50 / Person
9. *Leicht gewärmter Rauchlachs mit Mohn
auf Blattspinat* Fr. 15.-- / Person

Spaghettiplausch

Zuschag bei Kleinanlässen
20 - 30 Personen 10%

bunt gemischter Blattsalat an Italian-Dressing
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen nach Wahl

Fr. 19.-- / Person

Saucen

all pomodoro (Tomatensauce)
all'arrabiata (pikante Tomatensauce)
Bolognese (Tomatensauce mit Hackfleisch)
Grogonzola (mit Gorgonzolakäse)
al funghi (Pilzrahmsauce)
al pesto (Kräuterölsauce)
Carbonara (Schinken, Rahm und Zwiebeln)
Parmesan und Brot

Party-Ferkel

Das Partyvergnügen ab 25 Personen

Das Partyferkel verfügt bis auf den Kopf über keine Knochen.
Eine tolle Überraschung für Ihre Gäste.

Kräuter-Party-Ferkel mit Salatbuffet

Fr. 32.-- / Person

Kräuter-Party-Ferkel mit Kopf
bunt gemischter Blattsalat
Kartoffelsalat, Rüeblisalat,
Bohnensalat und House-Dressing

Mitternachtsimbiss

Rassige Gulaschsuppe mit Brot	Fr. 12.-- / Person
Chili con Carne mit Brot	Fr. 11.-- / Person
Basler Mehlsuppe mit Käse und Brot	Fr. 6.-- / Person
Heisse Schweinswürstli, Bürli, Senf	Fr. 8.-- / Paar
Heisse Wienerli, Bürli, Senf	Fr. 7.-- / Paar

Hauptgerichte

(ab 10 Personen)

Preis pro Person inkl. Brot

Zuschläge bei Kleinanlässen

10 - 20 Personen 20% auf Menüpreis / 20 - 30 Personen 10% auf Menüpreis

vom Schwein

Menü 1 Fr. 16.50

heisser Fleischkäse mit
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebliisalat

Menü 2 Fr. 18.50

heisser Buureschinken mit
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebliisalat

Menü 3 Fr. 19.50

Schinken im Brotteig
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebliisalat

Menü 4 Fr. 24.--

Schweinscarréebraten mit Bratenjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 5 Fr. 24.--

Aargauerbraten (Schweinsnierstück
gespickt mit Dörrzwetschgen)
mit milder Pfefferrahmsauce
hausgemachtem Kartoffelgratin
Vichykarotten und Bohnenbündeli

Menü 6 Fr. 26.--

Schweinssteak Försterart
Eiernudeln oder Reis
und Marktgemüse

Menü 7 Fr. 28.--

Gschnätzlets Surprise
zartes, mageres von Hand geschnittenes
Schweinsfilet an Rahmsauce verfeinert mit
Apfelstückli und Baumnüssen
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 8 Fr. 29.--

Partyfilet (Schweinefilet im Speckmantel)
mit Cognac Rahm
Eiernudeln
Blattspinat und zweierlei Rüebli

Menü 9 Fr. 29.--

Schweinefilet am Stück gebraten
Rahmsauce
Eiernudeln
Kräutertomate und Bohnen

Menü 10 Fr. 26.--

Schweinefilet im Teig mit
Salatbuffet

vom Kalb

Menü 11 Fr. 27.--
gemischter Braten
Kalbs- und Schweinsbraten
Pilzrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 12 Fr. 29.--
Kalbsschulterbraten an
Pilzrahmsauce oder Rosmarinjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 13 Fr. 42.--
zartes am Stück gebratenes
Kalbsnierstück
an Sauce Calvados
Eiernudeln und
Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 32.--
Kalbskoteletten an Rosmarinjus
Grenaillekartoffeln
zweierlei Rüebli und Bohnen

Menü 15 Fr. 42.--
Kalbshohrückenbraten
an Rosmarinjus
Eiernudeln oder junge Kartoffeln
Gemüsebouquet

Menü 16 Fr. 39.--
gebratenens Kalbsrückensteak
an Morchelsauce
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 17 Fr. 52.--
Kalbsfilet am Stück gebraten
an Steinpilzrahmsauce mit
Eiernudeln und
saisonaalem Marktgemüse

vom Rind

Menü 18 Fr. 15.--
Rindsghackets und Hörnli
mit Apfelmus

Menü 19 Fr. 21.--
hausgemachte Lasagne
mit magerem Rindhackfleisch

Menü 20 Fr. 28.--
Suure Mocke
Kartoffelstock
und Marktgemüse

Menü 21 Fr. 38.--
Roastbeef mit Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 22 Fr. 52.--
Château Briand
am Stück schonend gegartes
US-Rindsfiletherzstück (200 g)
mit Sauce nach Wahl
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

vom Poulet

Menü 23 Fr. 18.--
Gschnätzlets Pouletfleisch
an Currysauce
mit Fruchtgarnitur
Trockenreis

Menü 25 Fr. 27.--
Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit
in Vieille Prune eingelegten
Dörrzwetschgen
und gemahlenden Haselnüssen
Eiernudeln oder Reis
Bohnenbündeli mit Speck und
Kräutertomate

Menü 24 Fr. 26.--
Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Eiernudeln oder Reis
zweierlei Rüeblü und Bohnen

Menü 26 Fr. 25.--
Mägenwiler Pouletbrust
Eiernudeln oder Reis
Bohnen und zweierlei Rüeblü
Kräutertomate

in der Wildsaison

Menü 27 Fr. 26.--
Hirschpfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

Menü 29 Fr. 26.--
Wildsaupfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

Menü 28 Fr. 29.--
Rehpfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

Menü 30 Fr. 32.--
Rehgschnätzlets mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

Vegetarische Hauptgerichte

Menü 31 Fr. 26.--
frische Pilze an Rahmsauce
Eiernudeln
Gemüsebouquet

Menü 33 Fr. 25.--
Quorn Stroganoff
Nudeln und Gemüsebouquet

Menü 32 Fr. 20.--
Lasagne aus frischem Gemüse

Menü 34 Fr. 19.--
Linsen-Gemüsetopf mit Reis

Menü 35 Fr. 16.--
Älplermagrone mit Apfelmus

Mehrgängige Festmenüs

(ab 30 Personen)

Lassen Sie sich von Küche und Service verwöhnen

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge unter den Menüs austauschen. Die Menüs können auch auf drei oder zwei Gänge reduziert oder auf fünf oder sechs Gänge erweitert werden. Gerne berechnen wir Ihnen den Preis Ihres Wunschmenüs.

Festliches Menü 1 Fr. 39.--

Bunt gemischter Blattsalat
mit Brotcroûtons
an House-Dressing

Gschnätzlets Kalbfleisch
an Champignonrahmsauce
Eiernudeln und
Marktgemüse

Orangencrème garniert
mit Orangenfilet

Festliches Menü 2 Fr. 42.--

Eisbergsalat mit Alpkäseflocken
an House-Dressing

Aargauerbraten (Schweinsnierstück
gespickt mit Dörrzwetschgen)
mit milder Pfefferrahmsauce
hausgemachtem Kartoffelgratin
Vichykarotten und Bohnenbündeli

frischer Fruchtsalat

Festliches Menü 3 Fr. 47.--

Teigwarenherzen mit Ratatouillefüllung

gekräuterter Lammgigot mit
Sauce Provençale
Bratkartoffeln und
Marktgemüse

Früchteteller mit Zitronenmousse

Festliches Menü 4 Fr. 44.--

Caesarsalat
Eisbergsalat an leichter Käsesauce mit
Croûtons, Speck und Parmesanflocken

Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit
in Vieille Prune eingelegten
Dörrzwetschgen
und gemahlene Haselnüssen
Eiernudeln oder Reis
Bohnenbündeli mit Speck und
Kräutertomate

weisses Kaffeemousse mit
Baileys und Kirschen garniert

Festliches Menü 5 Fr. 58.--

Duett von Pastete und Terrine
an hausgemachter Orangensauce

Safrancrèmesuppe

zartes Schweinsfilet am Stück gebraten
an sämiger Morchelsauce
mit Nudeln und
farbenfrohem Gemüsebouquet

Panna-Cotta mit Himbeercoulis
garniert mit einem Früchtespiessli

Festliches Menü 6 Fr. 55.--

Blattsalat im Tortillaköbpli

Trockenfleischcarpaccio
mit Alpkäseflocken
garniert mit Tomate und Zwiebel

Schweinscarréebraten
auf milder Pfeffersauce Tricolore
mit hausgemachtem Kartoffelgratin
und dreierlei Rüben

Grosis Brönnti Crème

Festliches Menü 7 Fr. 58.--

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen
Champignons an House-Dressing

Kanadischer Wildlachsteller garniert

Kalbsschulterbraten an
hausgemachter Pilzrahmsauce mit
Trockenreis und bunter Gemüse garnitur

weisses und braunes Mousse
au Chocolat auf Orangenconfit

Festliches Menü 8 Fr. 64.--

Bunt gemischter Blattsalat mit
Sonenblumenkernen, Sprossen
an Kräuter dressing

Consomé mit frischen Flädli

Kalbsnierstückbraten an
Sauce Calvados mit
Pistazienreis
Vichykarotten und Bohnenbündeli

Piña Colada-Crème auf
frischer Ananas

Festliches Menü 9 Fr. 59.--

Blattsalatgarten mit Sprossen
und Sonnenblumenkernen abgerundet
mit rassisiger House-Dressing

Duett Rauchlachs und Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

mit frischen Kräutern mariniertes,
gebratenes Lammgigot mit
Sauce Provençale
hausgemachter Kartoffelgratin
Buntes Gemüsebouquet

Schokoladenmousse mit
Baileys-Schaum

Festliches Menü 10 Fr. 64.--

Bündner Rohschinken mit
Melonenwürfel

Kresseschaumsuppe mit
Schlagrahmrosette und
gerösteten Mandelblättchen

Kalbssteak mit frischen Pilzen
auf sämiger Sauce
Nudeln und Gemüsebouquet

weisse Schokoladencreme
auf Himbeerkompott

Festliches Menü 12 Fr. 65.--

Ruccolasalat mit Parmesanflocken
an Italian-Dressing

Tomatencremesuppe mit
Tomatenwürfeli und Basilikum

Kalbshohrücken an Rosmarinjus
Tagliatelle und
zweierlei Rüebl und Bohnen

hausgemachtes Tiramisu

Festliches Menü 11 Fr. 66.--

lauwarme Riesencrevetten im
Blattsalatgarten an Zitondressing

Selleriecremesuppe

Roastbeef auf Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
mit bunter Gemüse garnitur

Mascarponecreme
auf Waldbeerkompott

Festliches Menü 13 Fr. 67.--

Bunter Blattsalat mit Sprossen,
Kernen und Brotcroûtons
an pikanter Kräuterdressing

Les trois filets nach Art des Hauses
serviert in zwei Gängen

Rindsfilet an Rotweinsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Tomaten provençale

Kalbs- und Schweinsfilet an
sämiger Pilzrahmsauce
Nudeln und dreierlei Rüben

Mascarpone-Meringue-Creme
mit Zitrusfrüchten

Die 4 Jahreszeiten

(saisonal ab 30 Personen)

Frühling Fr. 51.--

Grüner Spargel mit
Bärlauch-Senf-Sauce

**

Bouillon mit Brunoise-Gemüse

**

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Rahmsauce
mit Eiernudeln und
zartem Frühlingsgemüse

Erbeertraum

Herbst Fr. 61.--

Gemischter Blattsalat mit in Grappa
flambierten warmen
Trauben und Baumnüssen garniert, an
Weinvinaigrette

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
garniert mit Kürbiskernen und Vollrahm

Rehgschnätzlets, zartes von Hand
geschnittenes Rehfleisch
mit Eierspätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

Süssmostcrème

Sommer Fr. 62.--

sommerlicher Blattsalat
mit Sprossen

Landrauschinken mit
Melonenwürfel

Kalbskotelettenbraten mit
leichtem Rosmarinjus
junge Bratkartoffeln und
frisches Marktgemüse

Panna Cotta mit Himbeercoulis
garniert mit einem Früchtespiessli

Winter Fr. 49.--

Randensalat mit Orangenfilet garniert
an Orangenvinaigrette

Lauchcrèmesuppe mit gerösteten
Speckwürfeli

Schweinshalsbraten an Bratensauce
hausgemachter Kartoffelgratin
zweierlei Rüebli und
Bohnenbündeli

Grosis Brönnti Crème

Ämmitaler Menü wie zu Gotthelfs Zeiten

Zuschlag bei Kleinanlässen

20 - 30 Personen 10%

Ämmitaler Menü 1 Fr. 48.--

Bouillon mit früsche Flädli

Chilterschnitte (Rindsentrecôte)
mit Chiltersosse (Kräutersauce)
Grosis Händöpfugratin
Bohnebündeli und zwöierlei Rüepli

huusgmachts Caramelchöpfli mit Nidle

Ämmitaler Menü 2

mit Schweinsfilet pro Person Fr. 52.—

mit Kalbsfilet pro Person Fr. 72.

Wybersalat mit Späck und Brotwürfeli

Meielis Zwibelesuppe gattlech
zwäggmacht mit Safran

Trachselwalder Schlossfilet
zartes Filet an Morchelsauce
garniert mit "Hebamme-Gmüesli" u
Späckhändöpfel

Grosis Brönnti Crème

Gluschtigs us em Bärnbiet

Bärner Platte

(ab 30 Personen)

Salat

Märitsalat mit Huus-Dressing

Warmes Buffet

Suppefleisch, Bärner Zungewurst

Schwiinswürschtli, Hammä

Buuräfleischchäs, Kochspäck

u Gnagi

Beilagen

Härdöpfu, Düüri Bohnä,

Suurrüebä, Öpfuschnitz

Brot

Buuräbrot

Dessert

Brönnti Cremä

Oberländer Merängge mit Nidle

Preis pro Person Fr. 48.--

Vegi-Buffet

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat

Maissalat mit Kirschen und Ananas

Selleriesalat, Tomatensalat mit Mozzarella

Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons

French- und Italiandressing

Suppe

Rüebl-Currysuppe mit Rahm verfeinert

garniert mit Schnittlauch

Hauptspeise

Pilzragout und Kartoffelgratin

Gemüselasagne und dreierlei Rüben

Brot

Partybrot Ruch

Dessert

Frischer Fruchtsalat, Brönnti Crème

Minipâtisserie, Mousse au Chocolat

Preis pro Person Fr. 53.--

Kaltes Buffet

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell aus garniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli-salat
Selleriesalat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Kernenmix
French- und Italiandressing

Kaltes Buffet

Kanadischer Wildlachs geräucht
Crevettencocktail,
Forellenfilet geräucht
Pasteten und Terrinen
Schweinsbraten
Roastbeef
Buureschinken
Bierbrauer Buurespeck
Tessiner Salami
Tessiner Coppa
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli
Vitello Tonnato

Saucen

Meerrettich, Cumberland, Tartar

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköblbli
Melonenschiffli

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 45.--

Kaltes und warmes Buffet Variante 1

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Selleriesalat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Kernenmix
French- und Italiandressing

Kaltes Buffet

Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli
Landrauchschinken
Pastete und Terrine

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maiskölbli
Melone
Cumberlandsauce

Warmes Buffet

Aargauerbraten mit Pfefferrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin oder Nüdeli
Gemüse­garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 39.--

Kaltes und warmes Buffet Variante 2

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Selleriesalat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Kernenmix
French- und Italiandressing

Kaltes Buffet

Kanadischer Wildlachs geräucht
Crevettencocktail
Pasteten und Terrinen
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Tessiner Coppa
Bierbrauer Buurespeck

Beilagen

Melone
Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maiskölbli

Saucen

Cumberland, Tartar, Meerrettich

Warmes Buffet

Schweinscarréebraten und Kalbsbraten
Pfefferrahm- und Pilzrahmsauce
Gemüse­garnitur
hausgemachter Kartoffelgratin oder Nüdeli

Brot

Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 47.--

Kaltes und warmes Buffet Variante 3

(ab 40 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Selleriesalat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Kernenmix
French- und Italiandressing

Kaltes Buffet

Kanadischer Wildlachs geräucht
Forellenfilet geräucht
Pasteten und Terrinen
Roastbeef
Vitello tonnato
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköbli
Melone

Saucen

Meerrettich, Cumberland, Tartar

Warmes Buffet

Kalbsbraten
Lammgigot oder Schweinscarréebraten
mit Pilzrahmsauce und Sauce Provençales

Beilagen

hausgemachter Kartoffelgratin und Nüdeli
Gemüse­garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 52.--

Italienisches Buffet

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

Gemischter Blattsalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Meeresfrüchtesalat
Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Italian-Dressing

Kaltes Buffet

Vitello tonnato
Tessiner Coppa
Tessiner Salami
grillierte Peperoni und Zucchini
sonnengetrocknete Dörrtomaten
Artischocken
Mammutoliven Kräuter und Pikant

Warmes Buffet

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Weissweinrisotto oder Tagliatelle
mediterranes Mischgemüse
Parmesankäse

Brot

Party-Brot Ruch

Dessertbuffet

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeercouli
Frischer Fruchtsalat
Amaretti

Preis pro Person Fr. 64.--

Rittermahl

(ab 40 Personen)

Vorspeisenbuffet

Salate aus dem "fürstlichen Garten"

Blattsalat

Rüblisalat

Maissalat

Randensalat

Oliven und getrocknete Tomaten

Rotweinzwiebeln

gekräuterte Salatsauce

geschnittener Schinken aus dem Rauch

aufgeschnittene Hauswürste

Rauchforellenfilet aus dem "Schlossteich"

Ruchbrot und Fladenbrot

Hauptspeisenbuffet

Lammkeule am Stück gebraten

mit Kräuterjus

gebratene Pouletkeule und ein

deftiges Stück vom Schwein (Hals)

Bratensauce

hausgemachter Kartoffelgratin

grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Dessertbuffet

Gebackenes vom "Hofbäcker"

(Hefeschnecken und Plunder)

geschnittene Früchte

Käse gereift in Höhlen und Kellern

dazu feines Brot mit Nüssen

Preis pro Person Fr. 57.--

Burger Party

(ab 40 Personen)

have fun and build your own burger

Ein Spass in geselliger Runde. Auf dem Buffet finden Sie alle Zutaten für Ihren persönlichen Burger und stellen sich diesen je nach Lust und Laune selber zusammen (à discrétion)

Hamburger Brot
Hamburger (Rind und Schwein gemischt)
Pouletburger und auf Wunsch Vegischnitzel
gebratener Speck, Käse
Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat
Ketchup, Mayonnaise, Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Senf
Tartarsauce, Guacamole, Jalapeños

Kartoffelschnitze aus dem Ofen

Preis pro Person Fr. 30.--

American Fingerfood-Buffet

(ab 50 Personen)

Kalt:

Nachos (Tortilla Chips) mit
Guacamole, Sour Cream, mildem und pikantem Tomatendip, Jalapeños
Mini-Bagels verschieden gefüllt
mehrstöckiges Clubsandwich mit Speck, Poulet, Salat, Tomate, Zwiebel
Coleslaw-Salad

Warm:

Crispy Chicken Fingers
Peppers Cream Cheese (Jalapeños-Chili-Schoten gefüllt)
Scampi Spiess
Mini Cheese Burger
American Hot Dog
Meat Balls mit Sweet Chili Sauce

Dessert:

Mini Muffin gefüllt, Mini-Donuts gefüllt
Toffee Crunch Blondie, Turtle Brownie
Lemon Bar
Rasberry White Chocolate Cheese Bar

Preis pro Person Fr. 44.--

American Buffet

(ab 40 Personen)

Salad

Coleslaw (Kabissalat)
Potato (Kartoffelsalat)
Green Salad (Blattsalat)
Carrots (Rüebli-salat)
Mexican Salad (mexikanischer Bohnensalat)
Shrimps Cocktail (Crevettencocktail)
Cranberries
Bacon (Speck)
Eggs (Eier),
Olives (Mammutoliven)
Cheese (Reibkäse)
and Croutons
Cesar-Dressing and Italian-Dressing

Dinner

US-Roastbeef with Redwine-Sauce
boneless Chicken legs (Pouletoberschenkelsteakli ohne Knochen)
and Spare Ribs
Scalloped Potatoes (Kartoffelgratin)
and Noodles (Nudeln)
Country style green beans
(grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln)

Dessert

Applecrumble with Vanilla-Icecream
Cheesecake
Chocolate-Pudding

Preis pro Person Fr. 59.--

Bayrisches Bierfest 1

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Speckkrautsalat
Grüner Salat
Kartoffelsalat mit Radiesli und Essigurken
House-Dressing

Fleisch

Brathendl (Poulet)
Leberkäse (Fleischkäse)
Weisswürste
süsser und normaler Senf

Beilagen

Brezel und Ruchbrot

Preis pro Person Fr. 24.--

Bier

Original Münchner Hofbräubier 30 Liter Tank	Fr. 195.-- / Tank
Zapfanlage	Fr. 90.-- / Stk.
Aligal	Fr. 10.-- / kg
Weissbier Erdinger 5 dl Flaschen	Fr. 5.-- / Flasche
Feldschlösschen Cool KEG Fass 20 Liter	Fr. 150.-- / Fass
Müllerbräu Cool KEG Fass 10 Liter (Depot Cool KEG Fass Fr. 150.-- / Fass)	Fr. 80.-- / Fass

weitere Biervarianten finden Sie in unserer Getränkliste auf Seite

Bayrisches Bierfest 2

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

Speckkrautsalat
Grüner Salat
Kartoffelsalat mit Radiesli und Essiggurken
Randensalat
House-Dressing

Fleisch

Schweinshaxen
Brathendl (Poulet)
Leberkäse (Fleischkäse)
Weisswürste mit süssem Senf

Beilagen

Spätzle mit Röstzwiebeln
Brezel und Ruchbrot

Preis pro Person Fr. 33.--

Bayrische Desserts

Bayrische Crème mit Waldbeerkompott	Fr. 8.-- / Person
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.-- / Person
Zwetschgen- oder Apfeldatschi (Zwetschgen- oder Apfelwähe)	Fr. 4.50 / Stk.

Alle bayrischen Desserts als Buffet
Preis pro Person Fr. 13.--

Galabuffet

(ab 50 Personen)

Salatbuffet

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet
Sellerie mit Ananasstückli
Rüebli-salat
gemischter Blattsalat
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Gurkensalat
Maissalat an Currysauce
Zwiebel, Kräuter, Ei, Oliven, Brotcroûtons, Kernenmix
French- und Italian-Dressing

Vorspeise

kanadischer Wildlachs und Forellenfilets geräucht
Crevettencocktail und Hummer
Pasteten und Terrinen
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli
Melone, Cherrytomaten, Cornichons
Silberzwiebeli, Maisköbli
Tartar, Cumberland, Meerrettichschaum

Hauptspeise

Party-Filet garniert
Kalbsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen
mit milder Pfefferrahmsauce
Lammgigot mit Sauce provençale

Beilagen

hausgemachter Kartoffelgratin
und Nudeln
Tomaten provençales
Bohnenbündeli

Brot

gemischte Party-Brötli

Dessert

Fruchtsalat hausgemacht
Mousse au chocolat
Orangencrème
Saisonales Tiramisu
Minipâtisserie
Käse vom Brett

Preis pro Person Fr. 87.--

Mediterranes Schlemmerbuffet

(ab 50 Personen)

Salatbuffet

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet

Gemischter Blattsalat

Randensalat, Rübli mit Chinakohl

Selleriesalat mit Ananas, Taboulésalat

Linsensalat, Griechischer Bauernsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Meerfrüchtesalat

Zwiebeln, Kräuter, Eier, Oliven, Croûtons, Kernenmix

House-Dressing, Italian-Dressing

Balsamicoessig und Olivenöl

Vorspeisenbuffet

grillierte und in Olivenöl marinierte Peperoni

und Zucchini, sonnengetrocknete Tomaten,

Feta in Olivenöl, Melonenwürfel, Tzatziki

Gefüllte Weinblätter, Fladenbrot

Gemüseterrine, Crevettencocktail

Sushi mit Wasabi und Sojasauce

Vitello tonnato, Jamon Serrano

Brot

Gemischte Tischbrötli

Hauptgang

sanft gebratener zarter Kalbshohrücken im Ofen

Schweizer Lammgigot und Poulet Oberschenkelsteakli

Rosmarinjus

Grenailles-Kartoffeln und Eiernudeln

Saisonale Gemüsevariation

Dessertbuffet

Frischer hausgemachter Fruchtsalat

Italienische Torte, Amaretti

Zitronensorbet mit Prosecco

in Shots angerichtet:

Tiramisu

Frische Ananaswürfel mit Piña-Colada-Crème

Orangencrème

Mousse au Chocolat

Käse vom Brett mit Nussbrot

Preis pro Person Fr. 105.--

Preis pro Person ohne Sushi Fr. 98.--

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem exklusiven
Grillmenü oder Grillbuffet!

Unsere Grillbuffets werden aus auserlesenen Fleischstücken vom
Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Pferd, Strauss, Poulet, Fisch, Scampi
usw. speziell gewürzt und für Sie zusammengestellt.

das Genussmenü vom Grill

(ab 30 Personen)

der spezielle Einstieg

Duett von der mit Vieille Prune beträufelten Dörrzwetschge und
der Dattel gefüllt mit einem Baumnusskern,
beide eingewickelt in je eine Specktranche
serviert auf saisonalem Blattsalat

die leichte Vorspeise

Wildlachs, Zander und Blacktiger-Crevette
gebettet auf Zitronenreis

edel geht es mit der Hauptspeise weiter

zartes Rindsfilet mit
Ratatouille Gemüse direkt vom Grill
Folienkartoffel in Schwänenform
und hausgemachter Sauerrahmsauce

die süsse Versuchung

frische grillierte Ananasscheibe beträufelt mit Rum
serviert mit Bourbon-Vanille-Icecream
und garniert mit Zimtrahm

Preis pro Person Fr. 79.--

oder als Variante mit einer dieser saisonalen Dessertvariation

im Frühling

frische grillierte Ananas mit Erdbeersalat

oder im Sommer

grillierte Pfirsich mit Thymian und Rosmarin
und einer Kugel Vanilleeis

oder im Herbst

grillierte Feigen mit Mascarponecrème

Grillbuffet Variante 1

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnli­salat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Grillbuffet

Rindshuftsteak
Lammnierstück
Pouletbrüstli
Schweinsfiletspiessli
"Elefanteno­hren" (Schweinshals)
Popi-Steak (Schweins­hufte)
Div. Würste

Saucen

Kräuterbutter, Knoblibutter, Grillsauce

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse
Champignons
Tomaten, Peperoni, Zucchini

Brot

3-er Partyzopfbrot
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

Grill und Gas

bis 30 Personen Fr. 42.-- pro Person

ab 31 Personen Fr. 37.-- pro Person

Grillbuffet Variante 2

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnli­salat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Grillbuffet

Fische und Riesen-Crevetten Black Tiger
Rindshuftsteak, Lammnierstück
Pouletbrüstli, Schweinsfiletspiessli
"Elefanteno­hren" (Schweinshals)
Popi-Steak (Schweins­huf­ft)
Div. Würste

Saucen

Dillsauce, Grillsauce
Kräuterbutter und Knoblibutter

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse
Champignons, Tomaten
Peperoni, Zucchini

Brot

3-er Partyzopfbrot
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbort)

Grill und Gas

Preis pro Person Fr. 44.--

Grillbuffet Variante 3

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli­salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnli­salat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons

French- und Italiandressing

Grillbuffet

Pangasius und Lachs
Riesen-Crevetten Black Tiger
Lammnierstück
Pouletbrüstli
Pferdesteak
Kaninchenrückenfilet
Popi-Steak (Schweins­huf) (Schweins­huf)
Hohrückensteak
Div. Würste

Saucen

Knoblauchsauce
Dill-Senfsauce
Currysauce
Grillsauce

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse
Champignons, Tomaten
Peperoni, Zucchini

Brot

3-er Partyzopfbrot
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

Grill und Gas

Preis pro Person Fr. 49.--

Gourmet Grillbuffet

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli Salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Gurkensalat, Hörnlisalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Sonnenblumen- und Kürbiskerne
French- und Italiandressing

Grillbuffet

Rindsfilet
Pferdefilet
Schweinsfilet
Kalbsfilet
Lammfilet
Kaninchenrückenfilet
Pouletbrustfilet
Pangasiusfilet
Riesencrevetten Black Tiger

Saucen

Kräuter- und Knoblauchbutter
Dill-Senfsauce
Grillsauce

Beilagen

Kartoffelgratin
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse
Champignons, Tomaten
Peperoni, Zucchini

Brot

3-er Partyzopfbrot
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

Grill und Gas

Preis pro Person Fr. 63.--

Western BBQ

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

Rüebli mit Chinakohl
Bohnensalat
Kabissalat mit Speck
Maissalat an Currysauce
gemischter Blattsalat
Tomatensalat mit Zwiebelringen
House-Dressing

Grillbuffet

Hamburger
Spare-Ribs
Ribeye (Rindshohrücken)
Sattelsteak (Schweinhals)
Lassowurst (Bratwurstring)

Saucen

Hot-Barbeque
American BBQ Sauce
Ketchup

Beilagen

Baked Potatoes with Sour Cream
Red Beans

Brot

3-er Partyzopfbrot
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

Grill und Gas

Preis pro Person Fr. 35.--

Grillfest

(Grillbuffet inkl. Dessert, Kaffee und Personal)

ab mind. 30 Personen

Grillbuffet

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli Salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnli Salat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Brot

Partybrot ruch

unsere Spezialitäten vom Grill

Pouletsteakli
Schweinssteak (Hals und Nierstück)
verschiedene Grillwürstli

Saucen

Kräuterbutter und Grillsauce

Beilage

Folienkartoffel mit Sour-Cream
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse
Champignons, Tomaten, Peperoni, Zucchini

Grill und Gas

Dessertbuffet

hausgemachter frischer Fruchtsalat
Mousse au Chocolat
Grosis Brönnti Crème
Minipâtisserie

Kaffee Crème

Personal

je 5 Std. Arbeitszeit für das benötigte Grillpersonal (mind. 2 Personen)
(An- und Rückfahrt werden als Arbeitszeit gerechnet)

Preis pro Person Fr. 61.--

**Die im Angebot übersteigende Arbeitszeit wird normal verrechnet
zu Fr. 47.-- pro Personaleinheit und Stunde.**

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1

Preis pro Person Fr. 69.--

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2

Preis pro Person Fr. 76.--

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3

Preis pro Person Fr. 81.--

Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet

Preis pro Person Fr. 95.--

Grillfest, jedoch mit Western BBQ

Preis pro Person Fr. 67.--

Mongolian Barbecue

Wie funktioniert Mongolian Barbecue? Zum Auftakt bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet. Danach stellen Sie sich am vielfältigen Buffet Ihre Mahlzeit selber zusammen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Anschliessend würzen Sie Ihren Wunschteller mit unterschiedlichen Marinaden. Zubereitet wird Ihr Gericht durch uns am Grill. Eine persönliche Note geben Sie Ihrer Auswahl schliesslich mit unseren köstlichen Saucen. En Guete!

Salatbuffet

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnlisalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Fleisch

Rindfleisch, Schweinefleisch
Pferdefleisch, Lammfleisch
Pouletbrust
Wild, Trutenbrust
Entenbrust, Kalbfleisch

Fisch

Crevetten, Fische

Beilagen

Chinakohl, Grüne Bohnen
Peperoni, Champignons
Zwiebeln, Zucchini
Tomaten, Lauch, Blumenkohl,
Rüepli, Sprossen, Ananas
Nudeln, Reis

Marinaden vor dem Grill

Div. Öle, Marinaden, Süss-sauer und Sojasauce

Saucen nach dem Grill

Tartar, Knoblauch
Cocktail, Barbecue, Curry

Brot

gemischte Partybrötli

Preis pro Person Fr. 52.--

Ab 20 Personen

3 Salate / 5 Sorten Fleisch und Fisch / 7 Sorten Beilagen / 4 Saucen

Ab 30 Personen

3 Salate / 7 Sorten Fleisch und Fisch / 9 Sorten Beilagen / 5 Saucen

Ab 40 Personen gemäss Liste

Winzerfondue

(mit Weingewürzbouillon)

Salat

gemischter Blattsalat
an House-Dressing

Fleisch (250 g)

alles Fleisch ist frisch und wird von Hand geschnitten
Rindshuft, falsches Kalbsfilet
falsches Schweinsfilet
Lammentrecôtes, Pouletbrüstli
Fleischkugeli

Saucen

Tartar, Barbeque
Knoblauch, Cocktail
Curry

Beilagen

Maiskölbchen, Cornichons
Silberzwiebeln, Senfrüchte
Ananas, Birnen
Herzkirschen, Pfirsiche

Brot

gemischte Party-Brötli
Pommes-Chips

Diverses

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

Preis pro Person Fr. 34.--

Variante

zusätzlich mit Reis

Preis pro Person Fr. 37.--

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des kompletten
Fonduegeschirrs wird im Zeitaufwand verrechnet.*

Fondue chinoise

(mit Fleischbouillon)

Salat

gemischter Blattsalat
an House-Dressing

Fleisch (250 g)

alles Fleisch ist frisch und wird von Hand geschnitten
Rindshuft, falsches Kalbsfilet
falsches Schweinsfilet
Pouletbrüstli

Saucen

Tartar, Barbeque
Knoblauch, Cocktail
Curry

Beilagen

Maiskölbchen, Cornichons
Silberzwiebeln, Senfrüchte
Ananas, Birnen
Herzkirschen, Pfirsiche

Brot

gemischte Party-Brötli
Pommes-Chips

Diverses

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

Preis pro Person Fr. 34.--

Variante

zusätzlich mit Reis

Preis pro Person Fr. 37.--

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des kompletten
Fonduegeschirrs wird im Zeitaufwand verrechnet.*

Tatarenhut

Tatarenhut - ein Hauch Lagerfeuerromantik am Tisch

Frische von Hand geschnittene Fleischstücke werden vom Gast selbst auf dem Tatarenhut grilliert. Das frische Gemüse köchelt im "Hutrand" in einer herzhaften Bouillon. Das Gemüse erhält durch den Saft der Grillstücke die spezielle Note.

Ein Genuss für alle Jahreszeiten - für draussen oder drinnen.

Wählen Sie aus unseren drei Angeboten Rustikal, Maison oder Gourmet

Tatarenhut Rustikal

Salat

gemischter Blattsalat
an House-Dressing

Fleisch

falsches Schweinsfilet
Pouletbrüstli
Rindshuft
Specktranchen

Saucen

Barbeque, Knoblauch, Curry

Beilagen

fein geschnittenes Gemüse
(Lauch, Sellerie, Rüebl,))

Brot

Partybrot Ruch
Pommes-Chips

Diverses

Tatarenhut (pro 4 Personen 1 Hut)
Brennpaste

Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 34.--

Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 39.--

Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.

Tatarenhut Maison

Salat

gemischter Blattsalat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
House-Dressing

Fleisch

falsches Schweinsfilet
Pouletbrüstli
Rindshuft
Lammentrecôte
Specktranchen

Saucen

Barbeque, Knoblauch,
Curry, Tatar

Beilagen

fein geschnittenes Gemüse
(Lauch, Sellerie, Rüeblli, Champignons)

Brot

Partybrot Ruch
Reis

Diverses

Tatarenhut (pro 4 Personen 1 Hut)
Brennpaste

Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 42.--

Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 48.--

Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.

Tatarenhut Gourmet

Salat

gemischter Blattsalat
Maissalat an Currysauce
Bohnensalat
Selleriesalat mit Ananas
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Fleisch

falsches Schweinsfilet
Pouletbrüstli
Rindshuft
Lammentrecôte
falsches Kalbsfilet
Specktranchen

Saucen

Barbeque, Knoblauch,
Curry, Tatar,
Cocktail

Beilagen

fein geschnittenes Gemüse
(Lauch, Sellerie, Rüeblli, Champignons)

Brot

gemischte Partybrötli
Reis und Eiernudeln

Diverses

Tatarenhut und Brennpaste (pro 4 Personen 1 Hut)

Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 49.--

Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 57.--

auf Wunsch zusätzlich mit Riesencrevetten
Zuschlag Fr. 5.-- pro Person

Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.

Raclette und Tischgrill

Raclette mit Tischgrill

Salat

gemischter Blattsalat an
House-Dressing

Raclettekäse

Nature, Pfeffer, Knoblauch und Geräucher

Fleisch

Rindshuft, falsches Schweinsfilet
Pouletbrust, Kalbscippolata, Specktranchen

Beilagen

Gschwellti (Kartoffeln)
Ananas, Pfirsich, Birnen
Cornichons, Silberzwiebeli, Maiskölbli
Cherrytomaten, Champignons, Zucchini

Saucen

Curry, Tartar, Barbeque

Brot

Partybrot ruch

Diverses

Raclette/Tischgrill-Kombiöfeli (pro 8 Personen 1 Stk.)

Preis pro Person (150 g Käse und 150 g Fleisch) Fr. 38.--

Preis pro Person (200 g Käse und 200 g Fleisch) Fr. 45.--

Raclette ab Buffet

Raclettekäse (300 g pro Person)

Nature, Pfeffer, Knoblauch und Geräucher

Beilagen

Gschwellti (Kartoffeln)
Silberzwiebeli, Cornichons, Maiskölbli,
Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich und Birnen

Racletteöfen (bedient am Buffet)
oder Racletteöfeli (es muss genügend Strom vorhanden sein)

Preis pro Person Fr. 28.--

Dessert

Unsere Desserts sind hausgemacht und werden mit sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet.

Ganzjahres-Desserts

- Frischer Fruchtsalat Preis pro Person Fr. 8.--
- Panna Cotta mit Himbeercoulis Preis pro Person Fr. 8.--
- hausgemachtes Caramel-Köpfli Preis pro Person Fr. 6.--
- Apfel-Crumble (warm) mit Vanille Glace Preis pro Person Fr. 9.--
- Erdbeer und Vanilleglace Preis pro Person Fr. 6.--
- Zitronensorbet mit Schaumwein oder Wodka Preis pro Person Fr. 8.--
(alkoholhaltig)

- Mousse au chocolat braun Preis pro Person Fr. 7.--
- Mousse au chocolat weiss Preis pro Person Fr. 7.--
- Mousse au cappuccino Preis pro Person Fr. 7.--
- Bratapfel Mousse *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 8.--

- Tiramisu *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 8.--
- Kastanien-Tiramisu *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 8.--
- Orangen-Tiramisu Preis pro Person Fr. 8.--

- Orangen-Crème Preis pro Person Fr. 8.--
- "Brönnti"-Crème Preis pro Person Fr. 8.--
- Schoggicrème mit Williamsbirnen Preis pro Person Fr. 7.--
- Vanillecrème Preis pro Person Fr. 5.--
- Apfel-Zitronenquarkcrème Preis pro Person Fr. 7.--
- Süssmostcrème Preis pro Person Fr. 8.--
- Whiskycrème mit Orangenfilets *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 8.--
- Frische Ananaswürfel an Piña Colada-Crème *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 9.--

- Meringues Preis pro Person Fr. 6.--
- "Läbchueche mit Nidle" Preis pro Person Fr. 8.--
- hausgemachter Rüeblcake Preis pro Stück Fr. 4.--
- Minipatisserie Preis pro Stück Fr. 2.80

Saisonale Desserts

- Erdbeertraum *(alkoholhaltig)* Preis pro Person Fr. 10.--
- Frische Erdbeeren Preis pro Person Fr. 8.--
- Erdbeer-Tiramisu Preis pro Person Fr. 8.--
- Beeren mit Mascarpone-Crème Preis pro Person Fr. 9.--
- Zitronencreme mit Himbeeren Preis pro Person Fr. 8.--
- Brombeer Mousse Preis pro Person Fr. 8.--

Spezial-Desserts

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------|-----------|
| • Dessertkäseplatte | Preis pro 100 g | Fr. 8.-- |
| • Nussbrot zu Dessertkäseplatte | Preis pro kg | Fr. 10.-- |
| • Italienische Torte (ab 10 Personen) | Preis pro Person | Fr. 6.-- |
| • Hochzeitstorten | Preis auf Anfrage | |
| • Crèmeschnitte am Meter (90 cm) | Preis pro Stück | Fr. 75.-- |

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre eigenen Dessertwünsche

Dessertbuffet

Stellen Sie sich aus der Liste der Ganzjahres-Desserts oder je nach Saison aus der saisonalen Dessertkarte Ihr persönliches Dessertbuffet zusammen.

Dessertbuffet klein 4 Dessert nach Wahl
Preis pro Person Fr. 12.50

Dessertbuffet gross 7 Dessert nach Wahl
Preis pro Person Fr. 16.50

unter 30 Personen Zuschlag Fr. 2.-- pro Person

Getränke

**Sämtliche Getränke werden gekühlt angeliefert.
Nicht geöffnete Flaschen werden retour genommen.**

Kalte Getränke

Mineralwasser Nature			
- mit und ohne Kohlensäure (PET)	Preis pro Liter	Fr.	4.--
- mit und ohne Kohlensäure (1 Liter Glasflasche)	Preis pro Liter	Fr.	6.--
Coca Cola und Cola Zero, Citro, Eistee, Rivella, Schorle (PET)	Preis pro Liter	Fr.	4.--
Orangenus Glasflasche	Preis pro Liter	Fr.	7.--
Orangenus Tetra	Preis pro Liter	Fr.	4.--
Bowle je nach Saison mit oder ohne Alkohol	Preis pro Person	Fr.	5.--

Bier

Bier (33 cl)	Preis pro Flasche	Fr.	3.50
Bier (33 cl) alkoholfrei	Preis pro Flasche	Fr.	3.50
Bier (50 cl)	Preis pro Flasche	Fr.	4.50
Erdinger Weissbier 5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	5.--
Fass Feldschlösschen selbstkühlend 20 Liter	Preis pro Fass	Fr.	150.--
Fass Müller Bräu selbstkühlend 10 Liter	Preis pro Fass	Fr.	80.--

Bier mit Zapfanlage

Zapfhahnstation	Fr.	90.--
Aligal	Fr.	10.-- / kg
Bier im 20 Liter Tank	Fr.	110.-- / Tank
Biersorten: Eichhof, Feldschlösschen, Appenzeller Original Münchner Hofbräubier 30 Liter Tank	Fr.	195.-- / Tank

Heisse Getränke

Glühwein 2 dl (Saison)	Preis pro Person	Fr.	4.--
Punsch mit oder ohne Alkohol 2 dl (Saison)	Preis pro Person	Fr.	4.--

Kaffee (inkl. Kaffeemaschine)

Kaffee à discrétion (Nespresso) Kaffee Crème oder Espresso und eine Teeauswahl	Preis pro Person	Fr.	3.50
---	------------------	-----	------

Digestifs

Gunzwiler Edeldestillate von Urs Hecht
Vieille Williams, Vieille Prune, Grappa, Vieille Apricot, Bärner Rose (40%)
alle Edelbrände sind im Barrique ausgebaut
Preis pro 2 cl Fr. 7.--

**Bei Eigenlieferung von Getränken erheben wir
keine Handlinggebühr (Zapfengeld)**

Unsere Weinkarte

Nicht geöffnete Flaschen werden retour genommen

In unserem Weinkeller lagern Weine aus der Schweiz
sowie aus europäischen Weingärten.

Schweiz

Weisswein

Weingut Lindenmann Seengen AG	5 dl	7,5 dl
Brestenberger Chardonnay (AG)	Fr. 19.--	Fr. 26.--
Brestenberger Riesling - Sylvaner (AG)	Fr. 15.--	
Brestenberger Blanc de Noir (AG)		Fr. 26.--
Nauer Weine Bremgarten AG		7,5 dl
Eleganzia Assemblage blanche d'Argovie		Fr. 29.--
Räuschling Tegerfelder AOC		Fr. 26.--
Weingut Klosterhof Aesch LU		7 dl
Abt Hironymus (Sauvignon Blanc)		Fr. 29.--
Weingut Kaiserspan Hitzkirch LU		7 dl
Kaiserspan Riesling-Silvaner		Fr. 24.--
Weinbau Hartmann Remigen AG	5 dl	7,5 dl
Viola Remigen (Müller-Thurgau)	Fr. 16.--	Fr. 23.--

Rotwein

Weingut Lindenmann Seengen AG	5 dl	7,5 dl
Brestenberger Garanoir (AG)	Fr. 19.--	Fr. 26.--
Brestenberger Pinot Noir (AG)	Fr. 16.--	
Nauer Weine Bremgarten AG		
Nauer's Ripazzo Cortaillod Aargau AOC		Fr. 28.--
Vigorouso d'Argovie (Zweigelt Diolinoir, Cortaillod Nauer)		Fr. 28.--
Weingut Klosterhof Aesch LU		7 dl
Abt Dominikus (Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa)		Fr. 29.--
Abt Bonaventura Barrique (Gamaret)		Fr. 36.--
Weinbau Hartmann Remigen AG	5 dl	7,5 dl
Sommerhalde Villnachern (Blauburgunder)	Fr. 17.--	Fr. 25.--

Italien

Weisswein

	7 dl / 7,5 dl
Barbara Bianca (Barbera, Chard., Sauv. Blanc) Weingut Preli	Fr. 28.--
Pinot Grigio Barbarossa	Fr. 22.--

Rotwein

	5 dl	7,5 dl
Primitivo Puglia IGP Barbarossa	Fr. 18.--	Fr. 22.--
ORO Finale Grande Primitivo di Manduria DOP		Fr. 34.--
Montepulciano d'Abruzzo DOC Barbarossa		Fr. 21.--
Ripasso Barbarossa Valpolicella Superiore DOC		Fr. 24.--
Rosso Molise Riserva della Casa DOC		Fr. 22.--
Barbera d'Alba DOC Maria Gioana		Fr. 28.--
Amarone DOC Tedeschi Pedemonte		Fr. 45.--
Barbara Doppia (100% Barbera ripassata) Weingut Preli		Fr. 48.--

Österreich

Weisswein

	5 dl	7,5 dl
Rotgipfler Johanneshof Reinisch		Fr. 26.—
Grüner Veltliner Gebling Sepp Moser		Fr. 29.—
Riesling Gebling Sepp Moser		Fr. 33.—
Muskat Ottonel Schindler		Fr. 24.—
Classique Sauvignon Blanc Skoff		Fr. 28.—
Weissburgunder Grassnitzberg Skoff		Fr. 32.—

Rotwein

Blauer Zweigelt Sepp Moser, Burgenland	Fr. 19.—	
Blauer Zweigelt Riede Hedwighof Sepp Moser		Fr. 27.—
Banfalu (Zweigelt, Cabernet, Merlot) Sepp Moser		Fr. 38.—
St. Laurent Johanneshof Reinisch		Fr. 28.—
Alter Rebstock (St. Laurent, Blaufränk., Zweig.) JR		Fr. 28.—
Cuvée d'Or (Blaufr., Cabern., Merlot) Schindler		Fr. 46.—

Schaumweine

Prosecco Miol 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr. 24.--
Hugo Prosejito 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr. 24.--
Rihosecco (Riesling + Holunderblütenextr.) 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr. 27.--
Champagner Brut Imperial Moët & Chandon 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr. 58.—

Bei der Wahl des Weines sind wir Ihnen jederzeit gerne behilflich.

***Für selbst besorgten Wein verrechnen wir kein Zapfengeld,
unabhängig davon wer den Wein öffnet.***

Allgemeines

Apérogeschirr

2 Gläser, 1 Teller mit Glashalter

Fr. 2.-- / Person

Geschirr komplett kleines Set (5 Einheiten)

z.B. 2 Gläser, 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel

Fr. 3.50 / Person

Geschirr komplett mittleres Set (10 Einheiten)

z.B. 2 Gläser, 3 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Löffeli

Fr. 7.-- / Person

Geschirr komplett grosses Set

sämtliches benötigtes Geschirr

Fr. 10.-- / Person

Im Mietpreis inbegriffen ist die Reinigung des Geschirrs.

Tisch

Tisch für Buffet

Fr. 12.-- / Stk.

Steh Tisch

Fr. 25.-- / Stk.

Tischwäsche und Servietten

Vlies weiss für Buffet

Fr. 3.-- /m1

Vlies Duni div. Farben

Fr. 4.50 / m1

Steh tischhülle weiss

Fr. 10.-- / Stk.

Stofftisch tuch weiss

Fr. 15.-- / Stk.

Stofftisch tuch weiss für runde Tische

Fr. 25.-- / Stk.

Stoffservietten weiss

Fr. 2.-- / Stk.

Servietten "Kuhn"

gratis

Servietten Duni

Fr. -.70 / Stk.

Personal

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes Personal zur Verfügung. Sie werden von unseren freundlichen Mitarbeiter/Innen aufmerksam und zuvorkommend betreut.

Wir sorgen für Ihr Wohl, diskret, kompetent und engagiert. Ebenfalls sind wir Ihnen gerne beim Tisch eindecken, Saal vorbereiten, sowie den Aufräumarbeiten behilflich.

Pro Mitarbeiter und Stunde verrechnen wir Fr. 47.--

Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Menziken sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Nachtzuschlag Personal

Gemäss Arbeitsgesetz sind wir verpflichtet ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag zu verrechnen. Dieser beträgt pro Mitarbeiter und Stunde Fr. 12.--.

Fahrzeugkosten

Menziken / Reinach im Umkreis von 10 km gratis
Lieferungen über Fr. 1'500.-- Warenkosten gratis
Wir berechnen nur die Personalkosten für die Lieferung (An- und Rückfahrt)

Für Lieferungen unter Fr. 1'500.-- Warenkosten,
die weiter entfernt sind als 10 km Fr. 1.50 / km
zusätzlich zu den Fahrzeugkosten berechnen wir Ihnen die Personalkosten
(An- und Rückfahrt)

Entsorgungskosten

Je nach Aufwand verrechnen wir Ihnen Entsorgungs- bzw. Recyclingkosten.

Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren

Schwein	Schweiz	Rind	Schweiz, USA*, Südamerika*
Kalb	Schweiz	Lamm	Schweiz und Australien
Geflügel	Schweiz	Wurstwaren	Schweiz

**Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

Mehrwertsteuer

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist im Preis nicht inbegriffen

2.5% MwSt *alle Lebensmittel bei Abholung an der Bodenstrasse 5 in 5737 Menziken*

8% MwSt *Alkohol, Nonfood und alle Lebensmittel geliefert und bedient*

Rechnungstellung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Partyservice Kuhn Menziken eine Rechnung mit einer Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen, die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retournmaterial und eine allfällig geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. Die uns 5 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die Rechnungstellung. Alle unsere Preise verstehen sich exkl. MwSt. Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skontos. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

Infrastruktur

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen unsere Infrastruktur zu Verfügung stellen. Bitte tragen Sie Sorge dazu. Für beschädigtes oder verlorenes Material müssen wir Ihnen den Neupreis verrechnen. Bei Unfällen durch unsachgemässen Umgang mit unserer Infrastruktur lehnen wir jegliche Haftung ab.

Annulationskosten

Annullierung des Anlasses durch den Veranstalter

Bei Annullierung des Anlasses / Bestellung durch den Kunden nach erfolgter Auftragserteilung bzw. Auftragsbestätigung mündlich oder schriftlich werden folgende Kosten von Partyservice Kuhn Menziken in Rechnung gestellt:

*bis zehn Tage vor dem Anlass
bei später erfolgter Annullierung*

*50% des Bestellwertes
100% des Bestellwertes*

Annullierung des Anlasses durch Partyservice Kuhn Menziken

Hat Partyservice Kuhn Menziken Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Leistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die vereinbarte Leistung entschädigungslos abgesagt werden. Im Falle höherer Gewalt entsteht Partyservice Kuhn Menziken keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist ausschliesslich Unterkulm.

Preisänderungen

Wir behalten uns allfällige Preisänderungen vor.