

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.

Sie machen das Fest - wir den Rest

Es gibt nichts Schöneres, als sich von Herzens Lust 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 kompetente 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, erstellen wir aufgrund Ihrer Vorstellungen gerne eine detaillierte Offerte, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Unsere Stärke liegt in der individuellen Beratung und der Flexibilität auf Ihre persönlichen Wünsche einzugehen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei den Festvorbereitungen und stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Gerne laden wir Sie auch 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, 15.02.12

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen bei	1
Apéros und Snacks	4
Apérobuffets	6
Buure-Zmorge	13
Bärner Brunch	14
Salate	15
Salatbuffet	15
Salatvariationen.....	16
Aus dem Suppentopf.....	17
Vorspeisen	18
Spaghettiplausch.....	20
Party-Ferkel.....	20
Mitternachtsimbiss.....	20
Hauptgerichte	21
Mehrgängige Festmenüs.....	24
Die 4 Jahreszeiten.....	27
Ämmtaler Menü wie zu Gotthelfs Zeiten.....	28
Gluschtigs us em Bärnbiet	29
Vegi-Buffer.....	29
Kaltes Buffet	30
Kaltes und warmes Buffet Variante 1	31
Kaltes und warmes Buffet Variante 2	32
Kaltes und warmes Buffet Variante 3	33
Italienisches Buffet	34
Bayrisches Bierfest 1.....	35
Bayrisches Bierfest 2.....	36
Bayrische Desserts	36
Galabuffet.....	37
Mediterranes Schlemmerbuffet	38
Grillbuffet Variante 1.....	39
Grillbuffet Variante 2.....	40
Grillbuffet Variante 3.....	41
Gourmet Grillbuffet.....	42
Western BBQ	43
Grillfest (Grillbuffet inkl. Dessert, Kaffee und Personal)	44
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1 Fr. 69.-- / Person	45

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2 Fr. 76.-- / Person	45
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3 Fr. 81.-- / Person	45
Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet Fr. 95.-- / Person	45
Grillfest, jedoch mit Western BBQ Fr. 67.-- / Person.....	45
Mongolian Barbecue	46
Winzerfondue	47
Fondue chinoise	48
Tatarenhut	49
Raclette und Tischgrill	52
Dessert	53
Getränke.....	54
Unsere Weinkarte.....	55
Schweiz	55
Italien.....	55
Spanien	55
Österreich.....	56
Frankreich	56
Allgemeines.....	57

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 30 Einheiten pro Artikel.

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen	Fr. 5.-- / Person
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas	Fr. 7.-- / Glas
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.-- / Stk.
Käsewürfel mit Traube	Fr. 1.-- / Stk.
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate	Fr. 1.50 / Stk.
Tortilla-Lollys mit Trockenfleisch und Kräuterfrischkäse	Fr. 1.50 / Stk.
Tortilla-Lollys mit Lachs und Meerrettichmousse	Fr. 1.50 / Stk.
Pumpernickel mit Frischkäse	Fr. 2.-- / Stk.
Pumpernickel mit Mostmöckli	Fr. 2.50 / Stk.
Parmesanmöckli (100 g)	Fr. 5.-- / Portion
Gemischte Canapés $\frac{1}{4}$ (z.B.Salami, Thon, Eier, Käse, Sellerie, Schinken, Poulet-Curry)	Fr. 2.20 / Stk.
Minisandwich mit Schinken und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 60.--
Minisandwich mit Trockenfleisch und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 70.--
Minisandwich mit Käse (56 Stk.)	Fr. 60.--
Tessiner Salami Nostrano mit Essiggurke im Vollkornbrötli	Fr. 3.50 / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Birnbrotscheibe	Fr. 3.50 / Stk.
Trockenfleisch mit Cornichons und Tomate im Laugensilserli	Fr. 4.50 / Stk.
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrottscheibe	Fr. 3.-- / Sk.
Crostini mit Nusspesto	Fr. 3.-- / Stk.
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches 1 Brottorte reicht für ca. 10 - 12 Personen	Fr. 90.-- / Stk.
Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit Käse oder Trockenfleisch 1 Brotplatte reicht für ca. 8 - 10 Personen	Fr. 90.-- / Stk.

Meterparisette reichhaltig gefüllt (Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)	Fr. 7.-- / Person
Speckzopf	Fr. 28.-- / kg
Blätterteigfischli mit Meerrettichschaum und frischem Rauchlachs	Fr. 2.-- / Stk.
Apéroblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr. 1.50 / Stk.
Apéroschinkengipfeli	Fr. 1.50 / Stk.
gefüllte Blätterteigtäschli (Cantadou, Gemüse, Schinken und Käse)	Fr. 1.50 / Stk.
Apéro-Strudel (Schinken-Gruyère, Pilz, Tomaten-Ricotta, Spinat-Ricotta)	Fr. 1.50 / Stk.
Rohfleisch- und Käseplatten	Fr. 13.-- / Person
Partybrötli	Fr. -.70 / Stk.
Partybrot Ruch	Fr. 9.-- / kg
Partyzopfbrot mit drei verschiedenen Teigen	Fr. 12.-- / kg
Chips, Nüssli, Apéromix	Fr. 2.-- / Person
Apéroblätterteiggebäck	Fr. 8.50 / 100 g
warme Satayspiessli (Poulet) mit Erdnusssauce	Fr. 2.-- / Stk.
gebratene Partyflügeli Poulet (4 Stk.)	Fr. 7.-- / Portion
gebratene Partyunterschenkel Poulet	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene in Cognac marinierte Dörripflaumen im Speckmantel	Fr. 2.-- / Stk.
würzige Fleischbällchen (warm) mit Sweet-Chili-Sauce (ca. 5 Stk.)	Fr. 4.50 / Portion

ApÉRObuffETS

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
Chüschti Sbrinzmöckli und Hobelkäse
angerichtet auf Partybrotplatte
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen

APÉRObuffET KLEIN FR. 12.50 / PERSON

(ab 50 Personen)

Blätterteigfischli mit Meerrettichschaum und frischem Rauchlachs
Apéroblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsehäppli
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, Herzbrötli
Apéro-Blätterteiggebäck Herzli
Mozzarella-Herzspiessli
Käsewürfel garniert mit Trauben
vegetarisch gefüllte Herzbrötli
Saisonale Früchtespiessli

APÉROBUFFET GROSS FR. 15.50 / PERSON

(ab 50 Personen)

Blätterteigfischli mit Meerrettichschaum und frischem Rauchlachs
Apéroblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsehäppli
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 MEDITERANES APÉRO FR. 13.50 / PERSON

(ab 30 Personen)

Mammutoliven in Kräutern und Pikant
Parmesanmöckli
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Minisandwich mit Salami und Frischkäse
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas angerichtet
Mediterrane Partybrötli
(Käse, Rosmarin, Tomate, Olive)

GROSSES MEDITERANES APÉRO FR. 16.50 / PERSON

(ab 50 Personen)

Mammutoliven in Kräutern
Mammutoliven pikant
Pepperballs gefüllt
Parmesanmöckli
Rohschinken mit Melone
Grissini
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
frische Gemüsestangen mit Dipsaucen im Glas angerichtet
Mediterrane Partybrötli
(Käse, Rosmarin, Tomate, Olive)
Saisonale Früchtespiessli

Walliser Apéro Fr. 18.50 / Person

(ab 80 Personen)

Spezialitäten direkt aus dem Wallis

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

Bärner Apérobuffet Rustica Fr. 16.50 / Person

(ab 80 Personen)

Schpezialitäre diräkt us em Bärnbiet

Hobuchäs u Aupchäs
Buureschpäck u Buurewurscht
Schpäckzüpfä
Buuräbrot
Saisionali Früchteschiessli

Apérobuffet Bella Italia Fr. 18.50 / Person

(ab 50 Personen)

Rohschinken mit Melone
Coppa und Salami
Italienischer Käse
Mammutoliven in Kräutern und Pikant
Teufelhörnli gefüllt
in Olivenöl eingelegte Dörrtomate
Mozzarellaspiessli
Crostini mit Nusspesto
Saisonale Früchtespiessli
Mediterrane Partybrötli
(Käse, Rosmarin, Tomate, Olive)

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

GRILLWÜRSTLIAPÉRO FR. 13.-- / PERSON

(ab 50 Personen)

Diverse Apérowürstli:
z.B. Kalb, Schwein, Cervela, Argentinos,
Käse, Curry, Bärlauch (saisonal)
Brotauswahl
Senf und Ketchup
Grill und Gas

KALT - WARMES APÉROBUFFET FR. 19.-- / PERSON

(ab 40 Personen)

Kalt:

verschiedene Canapés
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Saisonale Früchtespiessli
Schinkengipfeli
Apéro-Blätterteiggebäck
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Speckzopf

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Poulet-Partyflügeli

APÉRO RICHE VARIANTE 1 FR. 26.-- / PERSON

(ab 40 Personen)

Kalt:

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Apéroblättereigpastetli mit Kräuterfrischkäse
Käsewürfel mit Traube
Schinkengipfeli
Rohfleischplatte mit gemischten Partybrötli

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Apéro-Strudel
(Schinken-Gruyère, Pilz, Tomaten-Ricotta, Spinat-Ricotta)
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
gebratene Datteln gefüllt im Speckmantel

Dessert:

saisonale Früchtespiessli
Minihefegebäck

APÉRO RICHE VARIANTE 2 FR. 34.-- / PERSON

(ab 50 Personen)

Kalt:

Mammutoliven in Kräutern und Pikant
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Saisonale Früchtespiessli
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
geräucher Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette

Warm:

Satayspiessli mit Erdnussauce
Apéro-Strudel
(Schinken-Gruyère, Pilz, Tomaten-Ricotta, Spinat-Ricotta)
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Baguette weiss und rustikal
Currysuppe mit Sesam

Desserts in Portionen angerichtet:

Orangencreme
Mousse au Chocolat
Tiramisu
Waldbeeren mit Mascarponecreme

APÉRO RICHE VARIANTE 3 FR. 44.-- / PERSON

(ab 50 Personen)

Kalt:

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas
Saisonale Früchtespiessli
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches
Blätterteigfischli mit Lachs
Miniapéropastetli gefüllt mit Crevettencocktail
Käsehäppli

Warm:

Selleriecrèmesuppe im Espressotassli
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel
Satayspiessli mit Erdnusssauce
Apéro-Strudel
(Schinken-Gruyère, Pilz, Tomaten-Ricotta, Spinat-Ricotta)
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Schweinsfiletspiessli mit Cognac-Rahm
Baguette weiss und rustikal

Desserts in Portionen angerichtet:

Orangencrème
Mousse au Chocolat
frische Ananas mit Piña Colada Crème
Tiramisu
Waldbeeren mit Mascarponecrème
Minipâtisserie

APÉRO RICHE VARIANTE 4 FR. 46.- / PERSON

(ab 50 Personen)

Kalt:

Rauchlachs-Canapé
Minisandwich mit Rohfleisch und Frischkäse
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Party-Pastete mit Sauce Cumberland
gefüllte Weinblätter
Tapas mit in Knoblauchöl marinierten Crevetten
gemischte Partybrötli
Rüebli- und Selleriesalat in Portionen angerichtet

Warm:

Satay-Spiessli mit Erdnusssauce
Partyschenkeli Poulet
Chili con Carne
Gemüsereis

Dessert in Portionen angerichtet:

Birnenwürfeli mit Mousse au Chocolat
Tiramisu
Brönnti Crème
Mascarponecrème mit Waldbeeren
Minipâtisserie
Saisonale Früchtespiessli

"SCHÖTTLI"-APÉRO FR. 30.- / PERSON

(ab 50 Personen)

in Shots angerichtet

Vitello Tonnato
Crevettencocktail
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
Rauchlachs im grünen Beet
Landrauchschinken mit Melone
Gemüse in Dipsauce

Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate und Olive
saisonale Früchtespiessli
Käse angerichtet auf Brotplatte mit Partybrötli

BUURE-ZMORGE

(ab 30 Personen)

Buttergipfeli
Vollkornkipfeli
Butterzopf
Buurebrot
Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt
hausgemachtes Birchermüesli
Trockenmüesli, Cerealien

Rührei mit Speck und Zwiebeln
Buureschinken- und Aufschnittplatte
Käseplatte
Früchtewähe

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

PREIS PRO PERSON FR. 25.--

VARIANTEN

Dito jedoch anstelle des Rühreis mit
Rösti und Spiegeleier

PREIS PRO PERSON FR. 28.--

Dito jedoch zusätzlich mit
geräuchtem Wildlachs
Landrauchschinken
Fruchtschale
Schokoladencrème
süßes Hefegebäck

PREIS PRO PERSON FR. 35.--

BÄRNER BRUNCH

(ab 50 Personen)

Ankezüpfle
Buurebrot
Vollkornbrot
Anke, Konfi u Honig

Nature- und Fruchtjoghurt
Birchermüesli

Chäsplatte u
Ufschnittplatte

brätlete Späck
Spiegeueier
Röschti
heissi Märithamme

Öpfuchueche
Merängge mit Nidle
Grosis Brönnti Crème

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

PREIS PRO PERSON FR. 42.--

SALATE

Alle unsere Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet (Saison)

SALATE

gemischter Blattsalat	Peperonissalat Tricolore
Kopfsalat	Mais mit Anansstückli und Kirschen
Eichblattsalat	Maissalat an Currysauce
Lollo	grüner Bohnensalat
Ruccola	Sellerissalat
Eisberg	Sellerissalat mit Ananas
Chinakohl	mexikanischer Bohnensalat
Nüsslissalat (Saison)	Tomatensalat mit Mozzarella
Kabissalat mit Speckwürfeli	Griechischer Bauernsalat
Brüsselersalat	Linsensalat mit Speck
Randensalat (gekocht)	Kartoffelsalat
Rüebliissalat	Hörnliissalat
Gurkensalat	(mit Peperonistückli und Essiggurken)

DRESSINGS

French-Dressing
Italien-Dressing
House-Dressing (rassig)

BEILAGEN

Brotcroûtons, Eier,
Kräuter, Zwiebeln

GEMISCHTER BLATTSALAT SAISONAL MIT HOUSE-DRESSING
PREIS PRO PERSON FR. 6.--

SALATBUFFET

inkl. 2 Saucen und Beilagen

3 SORTEN NACH WAHL	PREIS PRO PERSON	FR. 6.50
5 SORTEN NACH WAHL	PREIS PRO PERSON	FR. 8.50
7 SORTEN NACH WAHL	PREIS PRO PERSON	FR. 10.50
10 SORTEN NACH WAHL	PREIS PRO PERSON	FR. 12.50

SALATVARIATIONEN

(auf Teller angerichtet)

SALAT NACH FÖRSTERART FR. 10.-- / PERSON

Gemischter Blattsalat mit warmen Champignons, Speck und Brotcroûtons

SALAT ROYAL PREIS FR. 15.50 / PERSON

Bunter Blattsalat mit Zwiebelsprossen und geräucherter tranchierter Entenbrust, garniert mit Orangenfilets an Orangenvinaigrette mit Nussöl

NÜSSLISALAT MAISON (SAISON) FR. 14.50 / PERSON

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Pinienkernen an Balsamicodressing

NÜSSLISALAT MIMOSA (SAISON) FR. 9.50 / PERSON

Nüsslisalat mit gehacktem Ei auf French-Dressing

WINZERSALAT PREIS FR. 12.50 / PERSON

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

EICHBLATTSALAT FR. 9.50 / PERSON

an House-Dressing mit gehackten Haselnüssen

TOMATENSALAT CAPRESE FR. 7.50 / PERSON

mit Mozzarella und Basilikum an Aceto Balsamico und Olivenöl

RANDENSALAT FR. 7.50 / PERSON

mit Orangenfilets garniert an Orangenvinaigrette mit Nussöl

EISBERGSALAT FR. 9.50 / PERSON

mit Alpkäseflocken an House-Dressing

KRÄUTERSALAT FR. 10.50 / PERSON

gemischter Blattsalat mit Kresse, Petersilie, Ruccola an House-Dressing

CÄSARSALAT FR. 9.50 / PERSON

Eisbergsalat an leichter Käsedressing mit Croûtons, Speck und Parmesanflocken

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

KRÄUTERCÈMESUPPE FR. 6.-- / PERSON
mit frischen gehackten Kräutern, verfeinert mit crème fraîche

KÜRBISCRÈMESUPPE (SAISON) FR. 8.-- / PERSON
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, verfeinert mit Vollrahm

SAFRANCRÈMESUPPE FR. 7.-- / PERSON
mit Safranfäden und Rahm garniert

KRESSESCHAUMSUPPE FR. 6.-- / PERSON
mit frischer Kresse garniert

SELLERIECRÈMESUPPE FR. 6.-- / PERSON
verfeinert mit saurem Halbrahm, garniert mit Croûtons

RÜEBLISUPPE MIT BÄRLAUCHPESTO (SAISON) FR. 6.-- / PERSON

BOUILLON MIT FRISCHEN FLÄDLI FR. 4.-- / PERSON

BOUILLON MIT GEMÜSE JULIENNE FR. 4.-- / PERSON

BOUILLON NATURE FR. 3.-- / PERSON

Kalte Suppen

GAZPACHO FR. 6.50 / PERSON
kalte andalusische Gemüsesuppe

PEPERONI SUPPE MIT BASILIKUM FR. 7.-- / PERSON

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

(Auf Teller angerichtet)

- | | | |
|-----|---|--------------------|
| 1. | DUETT VOM RAUHLACHS UND FORELLENFILET
auf Salatblatt garniert | FR. 13.-- / PERSON |
| 2. | PASTETEN- UND TERRINETTER
mit Cumberlandsauce und Garnitur | FR. 10.-- / PERSON |
| 3. | KOMPOSITION VON ALLERLEI ANTIPASTI
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate, Oliven, Artischockenherzen, Ruccola mit Parmesanspänen, Baguettebrot | FR. 12.50 / PERSON |
| 4. | MEDITERANER VORSPEISETELLER MIT FLADENBROT
gefüllte Weinblätter, Crevetten in Knoblauchöl in Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten | FR. 16.-- / PERSON |
| 5. | ROHSCHINKENTELLER MIT MELONE GARNIERT | FR. 11.-- / PERSON |
| 6. | VITELLO TONNATO
garniert | FR. 12.-- / PERSON |
| 7. | ROASTBEEF (ENTRECÔTE) AUF SALATBLATT
mit Tartarsauce | FR. 14.50 / PERSON |
| 8. | TROCKENFLEISHCARPACCIO MIT ALPKÄSEFLOCKEN | FR. 12.-- / PERSON |
| 9. | CREVETTENCOCKTAIL AUF SALATBLATT
an einer herrlichen Sauce mit Cognac abgeschmeckt | FR. 10.-- / PERSON |
| 10. | RIESENCREVETTEN AM ZITRONENGRASSPIESSLI
auf Salatbett angerichtet | FR. 18.-- / PERSON |
| 11. | GEMÜSE CARPACCIO
(Rüebli, Champignons, Radiesli, Zucchini) an Kräuteressig und Olivenöl mit Parisettebrot | FR. 9.50 / PERSON |
| 12. | ZWIEBEL CARPACCIO
(Zwiebeln, Bündnerfleisch, und Hobelkäse, Keimlinge) an Weinessig und Olivenöl mit Parisettebrot | FR. 12.50 / 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)

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 1. | GERÄUCHTE FORELLENFILETS
auf Julienne Gemüse mit sämiger Rahmsauce | FR. 15.-- / PERSON |
| 2. | BLÄTTERTEIGPASTETLI
wahlweise gefüllt mit
- Gemüsefüllung
- Fischfüllung
- Maison (Poulet, Fleischkäse, Brätmöckli, Erbsli und Rüebli) | 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. 10.50 / PERSON |
| 6. | PENNE ALL'ARRABBIATA
Teigwaren in pikanter Tomatensauce | FR. 9.-- / PERSON |
| 7. | GEMÜSELASAGNE | FR. 10.50 / PERSON |

SPAGHETTIPLAUSCH

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT MIT MAISKÖRNERN
UND RÜEBLISTREIFEN AN ITALIEN-DRESSING
SPAGHETTI MIT 3 VERSCHIEDENEN SAUCEN NACH WAHL

FR. 19.-- / PERSON

Saucen

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

PARTY-FERKEL

Das Partyvergnügen ab 30 Personen

KRÄUTER-PARTY-FERKEL MIT SALATBUFFET

FR. 32.-- / PERSON

Kräuter-Party-Ferkel mit Kopf, ohne Knochen
bunt gemischter Blattsalat
Kartoffelsalat und Rüeblisalat
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. 21.50

Schweinsrahmschnitzel garniert
Eiernudeln
Bohnenbündeli und zweierlei Karotten

MENÜ 5 FR. 24.--

Schweinscarréebraten mit Bratenjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

MENÜ 6 FR. 24.--

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

MENÜ 7 FR. 29.--

Schweinesteak an Morchelsauce
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

MENÜ 8 FR. 26.--

Schweinssteak Försterart
Eiernudeln oder Reis
und Marktgemüse

MENÜ 9 FR. 26.--

Schweinskoteletten am Stück gebraten
mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Kräutertomate , zweierlei Rüebli und
Bohnen

MENÜ 10 FR. 23.--

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

MENÜ 11 FR. 29.--

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

MENÜ 12 FR. 29.--

Schweinefilet am Stück gebraten
Rahmsauce
Eiernudeln
Kräutertomate und Bohnen

MENÜ 13 FR. 26.--

Schweinefilet im Teig mit
Salatbuffet

MENÜ 14 FR. 31.--

Schweinefilet im Teig mit
Salatbuffet
Reis und zweierlei Karotten

VOM KALB

MENÜ 15 FR. 27.--
gemischter Braten
Kalbs- und Schweinsbraten
Pilzrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

MENÜ 16 FR. 25.--
gefüllte Kalbsbrust
mit Bratensauce
Bratkartoffeln
Bohnenbündeli und zweierlei Rüebl

MENÜ 17 FR. 26.--
Gschnätzlets Kalbfleisch
an Champignonrahmsauce
Eiernudeln oder Reis
zweierlei Rüebl

MENÜ 18 FR. 28.--
Kalbsrahmschnitzel garniert
Eiernudeln
Bohnenbündeli und
zweierlei Karotten

MENÜ 19 FR. 29.--
Kalbsschulterbraten an
Pilzrahmsauce oder Rosmarinjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

MENÜ 20 FR. 32.--
Kalbshohrückenbraten
an Rosmarinjus
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

MENÜ 21 FR. 39.--
Kalbssteak an Morchelsauce
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

MENÜ 22 FR. 42.--
Kalbscarréebraten (Nierstück)
an Sauce Calvados
Eiernudeln und
Gemüsebouquet

VOM RIND

MENÜ 23 FR. 15.--
Rindsghackets und Hörnli
mit Apfelmus

MENÜ 24 FR. 21.--
hausgemachte Lasagne
mit magerem Rindhackfleisch

MENÜ 25 FR. 28.--
Suure Mocke
Kartoffelstock
und Marktgemüse

MENÜ 26 FR. 38.--
Roastbeef mit Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

MENÜ 27 FR. 52.--
Château Briand
am Stück gebratenes
US-Rindsfiletherzstück (200 g)
mit Sauce nach Wahl
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

VOM POULET

MENÜ 28 FR. 18.--

Gschnätzlets Pouletfleisch
an Currysauce
mit Fruchtgarnitur
Trockenreis

MENÜ 29 FR. 24.--

Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit
Kalbsbrät, Bohnen und Rüepli
Eiernudeln oder Reis
Kräutertomate und Blattspinat

MENÜ 30 FR. 24.--

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

IN DER WILDSAISON

MENÜ 31 FR. 26.--

Hirschpfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

MENÜ 32 FR. 26.--

Wildsaupfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

MENÜ 33 FR. 29.--

Rehpfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

MENÜ 34 FR. 32.--

Rehgschnätzlets mit Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

MENÜ 35 FR. 24.--

Pilzragout an Rahmsauce
Eiernudeln
Gemüsebouquet

MENÜ 36 FR. 24.--

Quorn Stroganoff
Nudeln und Gemüsebouquet

MENÜ 37 FR. 19.--

Gemüselasagne

MENÜ 38 FR. 19.--

Linsen-Gemüsetopf mit Reis

MENÜ 39 FR. 16.--

Älplermagrone mit Apfelmus

Für Menüs über 100 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine Spezialofferte

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

Orangencreme 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

Waldbeer-Tiramisu

FESTLICHES MENÜ 3 FR. 42.--

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 gemahlenden Haselnüssen
Eiernudeln oder Reis
Bohnenbündeli mit Speck und
Kräutertomate

weisses Kaffeemousse mit
Baileys und Kirschen garniert

FESTLICHES MENÜ 5 FR. 49.--

Duett von Pastete und Terrine
an hausgemachter Orangensauce

Safrancrèmesuppe

Gebratene Schweinsfiletmedaillons
an sämiger Morchelsauce
mit Nudeln und
farbenfrohem Gemüsebouquet

Panna-Cotta auf Früchtecoulis

FESTLICHES MENÜ 6 FR. 49.--

Rüebli Salat im Eisbergblatt

Trockenfleischcarpaccio
mit Alpkäseflocken
garniert mit Tomate und Zwiebel

Schweinscarrée- und Kalbsschulterbraten
auf milder Pfeffersauce Tricolore
mit hausgemachtem Kartoffelgratin
und dreierlei Rüben

Brönnti Crème

FESTLICHES MENÜ 7 FR. 56.--

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen
Champignons an House-Dressing

Kanadischer Wildlachsteller garniert

Glasierter Kalbsschulterbraten an
hausgemachter Pilzrahmsauce mit
Trockenreis und bunter Gemüse garnitur

weisses und braunes Mousse
au Chocolat auf Orangenconfit

FESTLICHES MENÜ 8 FR. 56.--

Bunt gemischter Blattsalat mit
Sonenblumenkernen, frischer Kresse
an Kräuter dressing

Consomé mit frischen Flädli

Kalbscarréebraten an
Sauce Calvados mit
Pistazienreis
Vichykarotten und Bohnenbündeli

Piña Colada-Crème auf
frischer Ananas

FESTLICHES MENÜ 9 FR. 56.--

Blattsalatgarten mit Sprossen
und Sonnenblumenkernen abgerundet
mit rassisger House-Dressing

Duett Rauchlachs und Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

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

Früchtespiessli auf Zitronencreme

FESTLICHES MENÜ 10 FR. 63.--

Bündner Rohschinken mit
Melonenwürfel

Kresseschaumsuppe mit
Schlagrahmrosette und
gerösteten Mandelblättchen

Kalbssteak mit frischen Pilzen
auf sämiger Sauce
Nudeln und Gemüsebouquet

luftige Schokoladencrème
mit Williamsbirne garniert

FESTLICHES MENÜ 11 FR. 63.--

lauwarme Riesencrevetten im
Blattsalatgarten an Zitondressing

Selleriecrèmesuppe

Roastbeef auf Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
mit bunter Gemüse garnitur

Mascarponecrème
mit Beeren

FESTLICHES MENÜ 12 FR. 56.--

Ruccolasalat mit Parmesanflocken
an Italien-Dressing

Komposition von allerelei Antipasti

Osso bucco alla milanese
Kalbshaxe mit gegartem Gemüse
Weissweinsrisotto

Tiramisu

FESTLICHES MENÜ 13 FR. 67.--

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons
an pikanter Kräuterdressing

Consomé mit Sherry und
Blätterteigherzen

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

Saisonal frischer Fruchtsalat

Die 4 Jahreszeiten

(saisonal)

FRÜHLING FR. 49.--

Grüner Spargel mit
Bärlauch-Senf-Sauce

**

Bouillon mit Brunoise-Gemüse

**

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Rahmsauce
mit Eiernudeln und
zartem Frühlingsgemüse

Erbeertraum

HERBST FR. 58.--

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. 59.--

sommerlicher Blattsalat
mit Sprossen

Landrauchschinken mit
Melonenwürfel

Kalbskotelettenbraten mit
leichtem Rosmarinjus
junge Bratkartoffeln und
frisches Marktgemüse

Früchteteller mit Zitronenmousse

WINTER FR. 45.--

Randensalat mit Orangenfilet garniert
an Orangenvinaigrette

Lauchcrèmesuppe mit gerösteten
Speckwürfeli

mageres Kalbsragout mit
Kartoffelstock
Bohnenbündeli und
zweierlei Rüeblli

Grosis Brönnti Crème

ÄMMITALER MENÜ WIE ZU GOTTHELFS ZEITEN

ÄMMITALER MENÜ 1 FR. 37.--

Bouillon mit früsche Flädli

Trueber Gschnätzlets
Rinds-, Kalbs- u Schwingschnätzlets
amene feine Sösseli mit Zibele,
Peterli u Champignons
mit Grosis Händöpfugratin
Bohnebündeli und zwöierlei Rüepli

Caramelchöpfli mit Nidle

ÄMMITALER MENÜ 2 MIT KALBSFILET PRO PERSON FR. 72. MIT SCHWEINSFILET PRO PERSON FR. 52.—

Wybersalat mit Späck und Brotwürfeli

Meielis Zwibelesuppe gattlech
zwäggmacht mit Safran

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

Bethlis Visite-Greeme
Schoggola-Greeme mit Hoschtet-Sprutz

GLUSCHTIGS US EM BÄRNBLET

BÄRNER PLATTE (AB 30 PERSONEN)

Salat

Märitsalat mit Huus-Dressing

Warmes Buffet

Suppelfleisch, 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. 45.--

VEGI-BUFFET

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat

Maissalat mit Kirschen und Ananas

Selleriesalat, Tomatensalat mit Mozzarella

Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons

French- und Italiendressing

Suppe

Currysuppe mit Baumnusstückli

Hauptspeise

Pilzragout und Kartoffelgratin

Gemüselasagne und Dreierlei Rüben

Brot

Partybrot Ruch

Dessert

Frischer Fruchtsalat, Brönnti Crème

Minipatisserie, Mousse au Chocolat

PREIS PRO PERSON FR. 48.--

KALTES BUFFET

(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, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
French- und Italiendressing

Kaltes Buffet

Wildlachs geräucht, Crevettencocktail,
Forellenfilet geräucht
Pasteten und Terrinen
Schweinsbraten, Roastbeef
Buureschinken, Buurespeck
Salami, Coppa, Bündnerfleisch
Rohschinken, Mostmöckli
Vitello Tonnato

Saucen

Meerrettich, Cumberland, Tartar

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maiskölbli
Melonenschiffli

Brot

gemischte Party-Brötli

PREIS PRO PERSON FR. 45.-

KALTES UND WARMES BUFFET VARIANTE 1

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli-salat, Sellerie-salat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
French- und Italiendressing

Kaltes Buffet

Bündnerfleisch, Rohschinken
Mostmöckli, Landrauchschinken
Pastete und Terrine

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköbli
Melone
Cumberlandsauce

Warmes Buffet

Aargauerbraten mit Pfefferrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin oder Nüdeli
Gemüse-garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

bis 30 PERSONEN FR. 44.-- PRO PERSON

ab 31 PERSONEN FR. 39.-- PRO PERSON

KALTES UND WARMES BUFFET VARIANTE 2

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell aus garniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli Salat, Sellerie Salat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
French- und Italiendressing

Kaltes Buffet

Wildlachs geräucht, Crevettencocktail
Pasteten und Terrinen
Roastbeef, Bündnerfleisch
Rohschinken, Coppa, Buurespeck

Beilagen

Melone
Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköbli

Saucen

Cumberland, Tartar, Meerrettich

Warmes Buffet

Schweinscarréebraten und Kalbsbraten
Pfefferrahm- und Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
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 aus garniert

Salatbuffet

bunt gemischter Blattsalat
Rüebli-salat, Sellerie-salat mit Ananas
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Oliven, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
French- und Italiendressing

Kaltes Buffet

Wildlachs geräucht, Forellenfilet geräucht
Pasteten und Terrinen
Roastbeef, Vitello tonnato
Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostmökli

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
Gemüse garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

PREIS PRO PERSON FR. 52.-

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)

Salatbuffet:

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

Kaltes Buffet

Vitello tonnato
Salami, Coppa
in Olivenöl eingelegte
Dörrtomaten, Peperonie
Zucchini, Artischocken
Mammutoliven Kräuter und Pikant

Warmes Buffet

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Weissweinisotto
mediteranes Mischgemüse
Parmesankäse
Gemüselasagne

Brot

Party-Brot Ruch

Dessertbuffet

Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Amaretti
Limonentarte

PREIS PRO PERSON FR. 69.-

BAYRISCHES BIERFEST 1

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Speckkrautsalat
Grüner Salat
Kartoffelsalat mit Radiesli und Essiggurken
House-Dressing

Fleisch

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

Beilagen

Brezel und Ruchbrot

Bier

eingerechnet sind 5 dl Bier pro Person

PREIS PRO PERSON FR. 27.--

BAYRISCHES BIERFEST 2

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

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

Fleisch

Kräuter-Party-Ferkel mit Kopf, ohne Knochen
Brathendl (Poulet)
Leberkäse (Fleischkäse)
Weisswürste mit süsssem Senf

Beilagen

Spätzle mit Röstzwiebeln
Brezel und Ruchbrot

Bier

eingerechnet sind 5 dl Bier pro Person

PREIS PRO PERSON FR. 39.--

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.

GALABUFFET

(ab 50 Personen)

Salatbuffet

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

Vorspeise

kanadischer Wildlachs und Forellenfilets geräucht
Crevettencocktail und Hummer
Pasteten und Terrinen
Roastbeef
Bündnerfleisch und Rohschinken
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
Minipatisserie
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,

Sonnenblumen- und Kürbiskerne

House-Dressing, Italien-Dressing

Balsamico und Olivenöl

Vorspeisenbuffet

grilliertes und in Olivenöl mariniertes Gemüse

Feta in Olivenöl

Melonenwürfel, Tzatziki

Gefüllte Weinblätter, Fladenbrot

Gemüseterrine, Crevettentapas

Sushi mit Wasabi und Sojasauce

Vitello tonnato, Jamon Serrano

Satay-Spiessli mit Erdnussauce

Brot

Gemischte Tischbrötli

Hauptgang

zarter Kalbshohrücken im Ofen

sanft gebraten auf Rosmarinjus

Bratkartoffeln und Saisonale Gemüsevariation

Dessertbuffet

Frischer hausgemachter Fruchtsalat

Saisonales Tiramisu

Frische Ananaswürfel mit Piña-Colada-Crème

Orangencrème

Zitronensorbet mit Prosecco

Mousse au Chocolat

Italienische Torte, Amaretti

Käse vom Brett mit Nussbrot

PREIS PRO PERSON FR. 105.--

ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM EXKLUSIVEN GRILLBUFFET!

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

GRILLBUFFET VARIANTE 1

Salatbuffet

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

Grillbuffet

Rindshuftsteak
Lammnierstück
Pouletbrüstli
Schweinsfiletspiessli
"Elefantenohren" (Schweinshals)
Popi-Steak (Schweins­huf)­
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
Hörlisalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiendressing

Grillbuffet

Fische und Riesen-Crevetten Black Tiger
Rindshuftsteak, Lammnierstück
Pouletbrüstli, Schweinsfiletspiessli
“Elefanteno­hren” (Schweinshals)
Popi-Steak (Schweins­huft)
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 Vollkornbrot)

Grill und Gas

PREIS PRO PERSON FR. 44.--

GRILLBUFFET VARIANTE 3

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

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

French- und Italiendressing

Grillbuffet

Pangasius und Lachs
Riesen-Crevetten Black Tiger
Lammierstück
Pouletbrüstli, Straussenfilet
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
Rüebli­salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Gurkensalat, Hörnlisalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
Sonnenblumen- und Kürbiskerne
French- und Italiendressing

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 (Schweinshals)
Lassowurst (Bratwurststring)

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 Italiendressing

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
Minipatisserie

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. 43.-- pro Personaleinheit und Stunde.**

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1
Fr. 69.-- / PERSON

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2
Fr. 76.-- / PERSON

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3
Fr. 81.-- / PERSON

Grillfest, jedoch mit GOURMET Grillbuffet
Fr. 95.-- / PERSON

Grillfest, jedoch mit WESTERN BBQ
Fr. 67.-- / PERSON

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
Hörnliisalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiendressing

Fleisch

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

Fisch

Crevetten, Fische

Beilagen

Chinakohl, Grüne Bohnen
Peperoni, Champignons
Zwiebeln, Zucchini
Tomaten, Lauch, Blumenkohl,
Rüeblis, 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

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

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, Rüebli,)

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, Rübli, 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 Italiendressing

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, Maisköbli
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, Maisköbli,
Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich und Birnen

Racletteöfen (bedient am Buffet)

PREIS PRO PERSON FR. 28.--

DESSERT

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

• Frischer Fruchtsalat	Preis pro Person Fr.	8.--
• "Brönnti"-Crème	Preis pro Person Fr.	8.--
• Mousse au chocolat braun	Preis pro Person Fr.	6.--
• Mousse au chocolat weiss	Preis pro Person Fr.	6.--
• Mousse au cappuccino	Preis pro Person Fr.	6.--
• Tiramisu	Preis pro Person Fr.	8.--
• Kastanien-Tiramisu	Preis pro Person Fr.	8.--
• Orangen-Tiramisu	Preis pro Person Fr.	8.--
• Panna Cotta mit Beeren	Preis pro Person Fr.	9.--
• Orangen-Crème	Preis pro Person Fr.	8.--
• Schoggicrème mit Williamsbirnen	Preis pro Person Fr.	6.--
• Vanillecrème	Preis pro Person Fr.	4.50
• Apfel-Zitronenquarkcrème	Preis pro Person Fr.	7.--
• Süssmostcrème	Preis pro Person Fr.	8.--
• Whiskycrème mit Orangenfilets	Preis pro Person Fr.	8.--
• Erdbeertraum (Saison)	Preis pro Person Fr.	9.--
• Frische Erdbeeren (Saison)	Preis pro Person Fr.	8.--
• Beeren mit Mascarpone-Crème	Preis pro Person Fr.	9.--
• Frische Ananaswürfel an Piña Colada-Crème	Preis pro Person Fr.	9.--
• Zitronencreme mit Himbeeren	Preis pro Person Fr.	8.--
• Caramel-Köpfli	Preis pro Person Fr.	4.50
• Erdbeer und Vanilleglace	Preis pro Person Fr.	8.--
• Zitronensorbet mit Schaumwein oder Wodka	Preis pro Person Fr.	8.--
• Meringues	Preis pro Person Fr.	6.--
• "Läbchueche mit Nidle"	Preis pro Person Fr.	8.--
• Minipatisserie	Preis pro Stück Fr.	2.80

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

• Käseplatten mit Party-Brötli	Preis pro Person Fr.	13.--
• Italienische Torte (ab 10 Personen)	Preis pro Person Fr.	6.--
• Hochzeitstorten	Preis auf Anfrage	

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre eigenen Dessertwünsche

GETRÄNKE

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.--
Orangenjus Glasflasche	Preis pro Liter	Fr.	7.--
Orangenjus 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.--
Bier (33 cl) alkoholfrei	Preis pro Flasche	Fr.	3.--
Bier (50 cl)	Preis pro Flasche	Fr.	4.50
Fass Feldschlösschen selbstkühlend 20 Liter	Preis pro Fass	Fr.	150.--

Bier mit Zapfanlage

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

HEISSE GETRÄNKE

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

KAFFEE

Kaffee à discrétion	Preis pro Person	Fr.	3.--
Kaffee Crème oder Espresso und eine Teeauswahl			

DIGESTIFS

Gunzwiler Edeldestillate von Urs Hecht			
Williams, Vieille Prune, Grappa (40%)	Preis pro 2 cl	Fr.	5.--

SCHAUMWEINE

Prosecco Bortolomiol 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	22.--
Rihosecco (Riesling + Holunderblütenextr.) 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	27.--
Brachetto "La Torre", Piemont, 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	24.--
Champagner Brut Imperial Moët & Chandon 7,5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	58.--

***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. Unsere grosse Leidenschaft sind die edlen Tropfen aus Österreich und Italien.

SCHWEIZ

	5 dl	7,5 dl
Weisswein		
Brestenberger Chardonnay (AG)	Fr. 19.--	Fr. 26.--
Brestenberger Riesling - Sylvaner (AG)	Fr. 15.--	
Brestenberger Blanc de Noir (AG)		Fr. 26.--
Yvorne (VD)	Fr. 19.--	
Merlot Bianco Arcangelo (TI)		Fr. 31.--
Rosé		
Oeil de Perdrix (VS)	Fr. 17.--	
Rotwein		
Brestenberger Garanoir (AG)	Fr. 19.--	Fr. 26.--
Brestenberger Pinot Noir (AG)	Fr. 16.--	
Dôle du Valais (VS)	Fr. 16.--	

ITALIEN

	5 dl	7,5 dl
Rotwein		
Primitivo del Salento Barbarossa	Fr. 18.--	Fr. 20.--
Primitivo del Salento Feudo di Sta. Croce		Fr. 26.--
Salice Salentino Feudo di Santa Croce		Fr. 22.--
Crateys (Nero d'Avola, Merlot)		Fr. 25.--
Monteré Ripasso Valpolicella DOC		Fr. 36.--
Merlot Barrique Prato del Faggio		Fr. 33.--
Barbera d'Alba DOC Maria Gioana		Fr. 28.--
Amarone DOC Tedeschi Pedemonte		Fr. 45.--

SPANIEN

	7,5 dl
Rotwein	
Coto de Hayas Reserva	Fr. 28.--
Entrecastillos Roble	Fr. 29.--
Selección Especial, Abadía Retuerta, Sardon de Duero	Fr. 38.--

ÖSTERREICH

	5 dl	7,5 dl
Weisswein		
Dialog Johanneshof Reinisch(Chard., Sauv. Blanc)		Fr. 27.—
Rotgipfler Johanneshof Reinisch		Fr. 26.—
Grüner Veltliner Gebling Sepp Moser		Fr. 29.—
Riesling Gebling Sepp Moser		Fr. 33.—
Muskat Ottonel Schindler		Fr. 24.—
Skoffignon Steiermark		Fr. 23.—
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.—
Süsswein (Dessert)		
	3,75 dl	
Weisser Eiswein Johanneshof Reinisch		Fr. 38.—
Schilfwein Sepp Moser		Fr. 47.—

FRANKREICH

	5 dl
Weisswein	
Chardonnay Vins de Pays d'Oc	Fr. 15.—

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

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

ALLGEMEINES

APÉROGESCHIRR

2 Gläser, 1 Teller mit Glashalter Fr. 1.50 / Person

GESCHIRR KOMPLETT KLEINES SET

2 Gläser, 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel Fr. 2.50 / Person

GESCHIRR KOMPLETT MITTLERES SET

2 Gläser, 3 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Löffeli Fr. 5.-- / Person

GESCHIRR KOMPLETT GROSSES SET

sämtliches benötigtes Geschirr, exkl. Apérogeschirr Fr. 8.-- / Person

Das Geschirr wird durch uns gereinigt.

TISCH

Tisch für Buffet Fr. 12.-- / Stk.

Stehtisch Fr. 25.-- / Stk.

TISCHWÄSCHE UND SERVIETTEN

Vlies weiss für Buffet Fr. 2.50 / m1

Vlies Duni div. Farben Fr. 4.-- / m1

Stofftischtuch weiss Fr. 12.-- / Stk.

Stofftischtuch weiss für runde Tische Fr. 20.-- / Stk.

Stoffservietten weiss Fr. 1.50 / Stk.

Servietten "Kuhn" gratis

Servietten Duni Fr. -.50 / 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.

Pro Personaleinheit und Stunde Fr. 43.--

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

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

zusätzlich zu den Fahrzeugkosten berechnen wir Ihnen die Personalkosten
(An- und Rückfahrt) Fr. 1.50 / km

Zahlungsmodus

Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen ohne Abzug
Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

ANNULLATIONSKOSTEN

Annullierung des Anlasses durch den Veranstalter

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

<i>bis 30 Tage vor dem Anlass</i>	<i>30% der vereinbarten Leistung</i>
<i>bis 14 Tage vor dem Anlass</i>	<i>50% der vereinbarten Leistung</i>
<i>bis 7 Tage vor dem Anlass</i>	<i>100% der vereinbarten Leistung</i>

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.

MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist im Preis nicht inbegriffen

<i>2.5% MwSt</i>	<i>alle Lebensmittel bei Abholung an der Bodenstrasse 5 in 5737 Menziken</i>
<i>8% MwSt</i>	<i>Alkohol, Nonfood und alle Lebensmittel geliefert und bedient</i>

Preisänderungen vorbehalten