

# Partyservice Muster

**Hauptstrasse 36, 4142 Münchenstein**

**Tel: 061 411 43 65**

**E-Mail: [mustermetzg@bluewin.ch](mailto:mustermetzg@bluewin.ch)**

**[www.partyservice-muster.ch](http://www.partyservice-muster.ch)**

## Menuvorschläge



## Apéro

Canapés: Ei, Spargel, Schinken, Salami, Käse, Aufschnitt	Fr. 2.20 / Stück
Lachs, Tatare, Roastbeef, Crevetten	Fr. 2.80 / Stück

Apérogemüse mit Dipsaucen	Fr. 3.50 / 100gr
Apérokäse-Würfel garniert	Fr. 8.00 / 100gr.
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr. 1.80 / Stück
Früchtespiessli	Fr. 1.50 / Stück
Bünderplatten garniert	Fr. 9.50 / 100gr
Melonenstückli mit Rohschinken	Fr. 2.00 / Stück

### Zum warm servieren:

Schinkengipfeli	Fr. 1.80 / Stück
Mini-Chäschüechli	Fr. 1.50 / Stück
Mini-Pizzettes	Fr. 1.50 / Stück
Frühlingsrollen mit Chillisauce	Fr. 1.80 / Stück
Speckpflaumen mit Mandelkern	Fr. 1.80 / Stück
Fleischbällchen Rind mit Chillisauce	Fr. 2.00 / Stück
Fleischbällchen Poulet mit Mangosauce	Fr. 2.00 / Stück

### **Gefülltes Brot** (ca. 60-70 St. Inhalt)

- mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Fr. 55.00 Stück
- Lachs nach Wunsch

Speckgugelhopf 400gr.	Fr. 15.00 Stück
-----------------------	-----------------

### Belegte Brötchen

Salami, Schinken, Spargeln, Thon, Ei, Sellerie, Käse	Fr. 4.20 Stück
---	----------------

Lachs, Roastbeef, Tatar, Crevetten	Fr. 5.20 Stück
---------------------------------------	----------------

### Sandwiches

Crustino (100gr. Brot) gefüllt	Fr. 4.80 Stück
Schlumbi hell und dunkel (80gr.)	Fr. 4.00 Stück

### Apérobuffets

Eine Auswahl der oben genannten Häppchen  
zusammengestellt zu einen Apérobuffet  
Je nach Zusammenstellung:  
ca. Fr. 10.00 – 30.00 pro Person

### Belegte Brötchen, diagonal halbiert

Salami, Schinken, Spargeln, Thon, Ei, Sellerie, Käse	Fr. 2.70 Stück
---	----------------

Lachs, Roastbeef, Tatar, Crevetten	Fr. 3.70 Stück
------------------------------------	----------------

### Suppen (Vorspeise, ca. 2 dl, Hauptgang, ca. 4 dl.)

Bouillon nature	Fr. 15.00 / l.
Bouillon mit hausgem. Flädli	Fr. 18.00 / l.
Tomatencrèmesuppe, Kürbiscrèmesuppe, Minestrone, Curry-Kokos-, Spargelcrèmesuppe, Bündner-Gerstensuppe, Kartoffelsuppe, usw.	Fr. 18.00 / l.

## Vorspeisen

Vorspeiseteller: Partypastete, Rohschinken, Rüebl- und Selleriesalat, garniert	Fr. 11.50 Pers.
Vorspeiseteller: Rauchlachs, Rüebl- und Selleriesalat, Meerrettichschaum, garniert	Fr. 15.00 Pers.
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, gut garniert	Fr. 10.50 Pers
Vitello tonnato garniert (50gr. Fleisch)	Fr. 15.00 Pers
Rohschinken mit Melone, garniert	Fr. 10.50 Pers.
Rinds-Carpaccio auf Teller, garniert	Fr. 14.00 Pers.

Die Vorspeisen können wir als fertigen Teller oder als Buffet auf Platten anbieten.

## Salate

Salatbuffets, je nach Zusammensetzung 300-350gr. pro Person:

Drei Salate nach Wahl: Fr. 7.00 Pers.	Fünf Salate nach Wahl: Fr. 8.00 Pers.
Vier Salate nach Wahl: Fr. 7.50 Pers.	Sechs Salate nach Wahl: Fr. 8.50 Pers

Zur Auswahl:

Kartoffelsalat, Curryreissalat mit Früchten, Hörnlisalat, Rüebl-, Mais-, Tomaten-,  
Bohnen-, Gurken-, Sellerie-, Kabis- und Randensalat  
Cous-Cous-Salat (Cous-Cous, Peperoni, Gurken-, Mais, Kräuter)  
Coleslaw-Salat (Rüebl, Gurken, Kabis, Aepfel)  
Hirtensalat (Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven)  
Chefsalat (Blattsalat, Rüebl, Radiesli, Gurken)  
Grüner Blattsalat

Nur Kartoffelsalat Fr. 16.50 / kg

## Traiteurplatten

### Aufschnittplatte (180gr.)

Verschiedener Aufschnitt, Schinken,  
Fleischkäse, Salami, garniert Fr. 11.00 Pers

### Bündnerplatte (130gr.)

Bündnerfleisch, Mostbröckli,  
Rohschinken, Landrauchschinken,  
Salami, Speck, garniert Fr. 17.50 Pers.

### Gourmet-Platte (200gr.)

Roastbeef, Braten, Beinschinken,  
Partypastete, Morchelterrinen,  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli  
Rauchlachs, Meerrettichschaum Fr. 23.50 Pers.

### Käseplatte (160 gr.)

Verschiedene Hart- und Weichkäse,  
Trauben, garniert Fr. 12.00 Pers.

### Gemischte Platte (200gr.)

Partypastete, Schinken, Fleischkäse  
Lyoner, Rohschinken, Mostbröckli, Salami  
Speck, div. Hart- und Weichkäse Fr. 15.50 Pers

### Apéroplatte (180gr.)

Rohschinken, Landrauchschinken, Bündnerfleisch  
Mostbröckli, Partypastete, Salami, Speck  
Versch. Käsesorten  
Apérogemüse mit Dipsaucen Fr. 16.50 Pers

Partybrot	Fr. 1.00 / Stück
Brotkorb mit div. Sorten Brötli	Fr. 1.00 / Stück
Zwirbelbrot geschnitten im Körbli (15-20 Stückli)	Fr. 6.50 / Stück

## **Warme Menue (ab 10 Personen)**

Die Beilagen können ausgewechselt werden.

### **Schwein:**

- Heisser Schinken (mind. 180gr.) Fr. 11.00 / Pers.
- Heisser Schinken im Brotteig (mind. 180gr.) Fr. 12.00 / Pers.
- Heisser Schinken (180gr.), Kartoffelsalat, Mütschli Fr. 16.50 / Pers.
- Ofenfleischkäse (180gr.) Kartoffelsalat, Mütschli Fr. 12.50 / Pers.
- Farbiger Ofenfleischkäse (mit Peperoni, Erbsen, Mais, Schinken), Bratkartoffeln, Bohnen Fr. 17.50 / Pers.
- Carrébraten mit Jus, Gratin Dauphinois, Bohnenbündli, Rüeblli Fr. 21.00 / Pers.
- Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Butternüdeli, Broccoli Fr. 21.00 / Pers.
- Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Gratin Dauphinois  
Broccoli, gratinierte Tomate Fr. 29.00 / Pers.
- Schweinsfilet im Blätterteig, Gratin Dauphinois, Blattspinat, Tomate Fr. 27.00 / Pers.

### **Rind:**

- Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois, Bohnenbündli, Rüeblli Fr. 34.00 / Pers.
- Geschnetzeltes Stroganoff, Spätzli, Broccoli Fr. 25.00 / Pers.
- Ungarisches Gulasch, Kartoffelstock, grüne Bohnen Fr. 23.50 / Pers.
- Siedfleisch mager, Salzkartoffeln, Lauchgratin, Senf und Merrettich Fr. 22.00 / Pers.
- Rinds-Schmorbraten, Polenta, Rüeblli, Broccoli Fr. 27.50 / Pers.
- Hörnli und Gehacktes, Apfelmus Fr. 14.00 / Pers.
- Lasagne mit Rindsgehacktem und Gemüse Fr. 13.50 / Pers.

### **Kalb:**

- Kalbsrückenbraten mit Pfefferrahmsauce, Gratin Dauphinois  
Blattspinat, Rüeblli, gratinierte Tomate Fr. 38.00 / Pers.
- Kalbsrahmgulasch, Kartoffelstock, Bohnenbündli Fr. 25.00 / Pers.
- Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti, grüne Bohnen Fr. 28.00 / Pers.

### **Poulet:**

- Geschnetzeltes mit Früchten an Currysauce, Reis Fr. 16.00 / Pers.
- Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Reis Fr. 16.00 / Pers.
- Gourmet-Topf: Geschnetzeltes an Morchel-Safransauce, Reis, Tomate Fr. 19.50 / Pers.

### **Wild (nur Saison):**

- Hirschpfeffer, Spätzli, Rotkraut, Kastanien Fr. 20.00 / Pers.

### **Vegetarisch:**

- Lasagne mit Gemüse Fr. 13.50 / Pers.

### **Fisch**

- Lachs pochiert, Nudeln oder Reis, Blattspinat, gratinierte Tomate Fr. 26.00 / Pers.

### **Auswechselbare Beilage**

Gratin Dauphinois, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstock, Spätzli, Butternüdeli, Reis, Polenta.  
Bohnenbündli, Rüeblli, Broccoli, Blattspinat, Rosenkohl, Erbsli mit Rüeblli, Ratatouille, ged. Tomate.

*Für Ihre eigenen Ideen haben wir offene Ohren und machen fast alles möglich.*

Fleischherkunft: Schweins-, Poulet- und Kalbfleisch: Schweiz  
Rind: Schweiz, Filet und Entrecôtes: Schweiz und Südamerika  
Lamm: Neuseeland, Australien.

# Grillspezialitäten

## Grillbuffet 1. Variante

**Fr. 22.00 pro Person**

Pouletschenkelfilets, Schweinshohrücken, Grillbratwurst, Käsewurstli  
mariniert, mind. 250gr. Fleisch / Wurst pro Person  
Kräuterbutter, Tartare- und Mangosauce  
Kartoffel, Coleslow- und Tomaten-Mozzarella-Salat **oder** 3 Sorten nach Ihrer Wahl  
Partybrot

## Grillbuffet 2. Variante

**Fr. 29.00 pro Person**

Schweins-, Rinds-, Lamm- und Pouletfleisch, Grillbratwurst, fixfertig mariniert, mind. 250 gr. pro Person  
Grillgemüse: z. B. Zucchini, Auberginen, Champignons.  
Kräuterbutter, Knoblauch- und Mangosauce  
Kartoffel-, Coleslow-, Tomaten-Mozzarella- und grüner Blattsalat **oder** 4 Sorten nach Ihrer Wahl  
Partybrot

## Grillbuffet 3. Variante (ab 15 Personen)

**Fr. 36.00 pro Person**

Schweins-, Rinds-, Lamm- und Pouletfleisch, Fischfilets, Riesencrevetten Black Tigers, alles mariniert  
Grillbratwurst, mind. 250gr. pro Person  
Grillgemüse: z. B. Zucchini, Auberginen, Champignons.  
Kräuterbutter, Knoblauch-, Mango- und Chillisauce  
Gratin Dauphinois,  
Salatbuffet: Fünf Salate nach Wahl,  
Partybrot

## Grillplatte ohne Beilagen:

Kleine Fleischstücke, fixfertig mariniert nach Wahl.

**Beispiel: Schweins-, Rinds-, Poulet- und Lammfleisch**

**250gr. pro Person, mit Kräuterbutter Fr. 16.00 Pers.**

## Grillvermietung: *nur zusammen mit einer Fleisch-/Wurstbestellung*

Miete Gas- od. Holzkohlegrill Fr. 40.00

Grillreinigung: Fr. 40.00

Gas nach Verbrauch

## Fondue Chinoise oder Bourguignonne Fr. 35.00 pro Person

150 gr. Rindfleisch, 50 gr. Schweinefleisch, 50 gr. Pouletfleisch  
Mango-, Curry-, Knoblauch- und Tartaresauce, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen, Senfrüchte  
Bouillon oder Oel fürs Fonduepfännli, Trockenreis, Partybrot oder Parisettes

## **Réchaud- und Pfännlimiete mit Gäbeli, Sprit oder Paste**

Gereinigt retour: Fr. 8.00 pro Set

Inkl. Reinigung: Fr. 12.00 pro Set

## **Einfaches Kaltes Buffet** ab 10 Personen

Bauernschinken, Fleischkäse, Aufschnitt  
Salami, Landrauchschinken, Rohessspeck  
Partypastete und Morchelterrinerne  
Käseauswahl, Früchteplatte

Vier Salate nach Wahl

Brotkorb mit kleinen, gemischten Brötli

Fr. 28.00 pro Person

## **Buffet Royal** ab 25 Personen

### **Vorspeise- und Salatbuffet**

Rauchlachs, Kalbfleischpastete, Morchelterrinerne,  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Landrauchschinken, Salami, Rohessspeck (ab 35 Personen:  
auf Wunsch Bündnerplatte auf Wagenrad)  
Früchteplatte, gegrillte Champignons Provençale.  
Tataresauce, Sauce Cumberland, Meerrettichschaum

Sechs Salate nach Wahl, Brotkorb mit kleinen, gemischten Brötli

### **Hauptgang**

Kalbsrückenbraten und Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
Gratin Dauphinois, Rüeblli, Bohnenbündli

### **Dessertbuffet**

Frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Crème brulée, Russenzopf, Käseplatte

**Fr. 65.00 pro Person**

Bei diesem Buffet ist es von Vorteil, wenn Sie den Hauptgang durch unser Fachpersonal schneiden und schöpfen lassen. Für Lieferungen und Schöpfen siehe Konditionen letzte Seite.

## **Bauernbuffet** ab 15 Personen

Rohschinken, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salami, Speck  
(ab 30 Personen auf Wagenrad angerichtet),  
Roastbeef kalt, Kalbfleischpastete, Braten kalt, Bauernwurst,  
Käseauswahl, Früchteplatte

### **Heisser Schinken im Brotteig**

Tataresauce, Meerrettichschaum, Senfsauce, Sauce Cumberland

Fünf Salate nach Wahl, Partybrot und Butter

**Fr. 35.00 pro Person**

## Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr. 6.50 Pers.
Mousse au chocolat weiss oder dunkel	Fr. 5.00 Pers.
Beerenmousse	Fr. 5.00 Pers.
Mangomousse	Fr. 5.00 Pers.
Gebrannte Crème	Fr. 5.00 Pers.
Süssmostcrème	Fr. 5.00 Pers.
Caramelköpfl	Fr. 5.00 Pers.
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 5.00 Pers.
Russenzopf	Fr. 4.50 Pers.
Käseauswahl (80gr. Person)	Fr. 6.50 Pers.
Patisserie-Törtli	Fr. 4.50 St.

## Dessertbuffet

Drei Sorten Desserts	Fr. 7.50 Pers
Je weitere Sorte	+ Fr. 1.00

Torten und Cakes auf Anfrage

Desserts wahlweise in Portionengläser  
oder in Glasschüsseln für Buffet

## Getränke

Mineralwasser, mit und ohne KS, 1.5 l Flaschen	Fr. 4.50
Cola, Rivella, Süssmost, Schorli 1,5 l Flaschen	Fr. 5.50
Orangensaft Liter	Fr. 5.00
Bier Feldschlösschen 33cl.	Fr. 2.40
Cool-Keg, 20l Bierfass	Fr. 165.00

Weisswein: Prosecco 7 dl	Fr. 21.00	Rotwein: Dôle du Valais 7 dl	Fr. 21.00
Chardonnay	Fr. 19.00	Barbarossa Ripasso	Fr. 21.00
Féchy 7 dl	Fr. 19.00	Barbarossa Primitivo 7 dl	Fr. 18.00
Epresses 7 dl	Fr. 21.00	Baltasar Crianza 7 dl	Fr. 25.00
Vedette (Valais)	Fr. 21.00	Rioja, Egomei 7dl	Fr. 30.00
Roséwein: Oeil de Perdrix 7 dl.	Fr. 21.00		

Beeren-Bowle Fr. 25.00 pro Liter, nur möglich zusammen mit unserem Personal, da frisch zubereitet.

**Kaffee :** Nespresso-Kaffeemaschine: Miete Fr. 30.00  
Kapseln, Kaffeerahm, Zucker: Fr. 1.50 pro Tasse

## Konditionen

**Lieferung:** Dienstag bis Samstag (So. und Mo. geschl.)  
**Lieferrkosten, je nach Aufwand.**

**Geschirr:** Miete, auf Wunsch mit Abwasch, Preis auf Anfrage.  
Servietten und Tischtücher (Flies) nach Aufwand,

**Personal:** Servicepersonal: Fr. 46.00 Stunde  
Grilleur Fr. 56.00 Stunde

**Mehrwertsteuer** gültig ab 1. 1. 2018

Die aufgeführten Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.  
Es werden folgende Mehrwertsteuersätze erhoben:

Selbstabholung:	2.5%	Lieferspesen	7.7 %
Lieferung ohne Serviceleistungen	2.5 %	Geschirr- und Grillmieten	7.7 %
		Alkoholische Getränke	7.7 %
Lieferung mit Serviceleistungen (Schöpfen, Grillieren, Service, Abwasch)	7.7 %		