

Partyservice Muster

Hauptstrasse 36, 4142 Münchenstein

Tel: 061 411 43 65

E-Mail: mustermetzg@bluewin.ch

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. 200gr.) Fr. 11.50 / Pers.
- Heisser Schinken im Brotteig (mind. 200gr.) Fr. 13.00 / 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.
- Rindshackbraten, Kartoffelstock, Erbsli mit Rüeblli Fr. 22.50 / 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. 24.00 / 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. Zucchetti, 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. Zucchetti, 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 Morchelterrine
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, Morchelterrine,
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
Chardonnay	Fr. 19.00
Féchy 7 dl	Fr. 19.00
Epresses 7 dl	Fr. 21.00
Vedette (Valais)	Fr. 21.00
Roséwein: Oeil de Perdrix 7 dl.	Fr. 21.00

Rotwein: Dôle du Valais 7 dl	Fr. 21.00
Barbarossa Ripasso	Fr. 21.00
Barbarossa Primitivo 7 dl	Fr. 18.00
Baltasar Crianza 7 dl	Fr. 25.00
Rioja, Egoime 7dl	Fr. 30.00

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

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. 52.00 Stunde
Grilleur Fr. 62.00 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 %
Lieferung mit Serviceleistungen (Schöpfen, Grillieren, Service, Abwasch)	7.7 %	Alkoholische Getränke	7.7 %

Allergenkennzeichnung:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.