

# Partyservice Muster

Hauptstrasse 36

4142 Münchenstein

Tel: 061 411 43 65

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

Homepage: [www. Partyservice-muster.ch](http://www.Partyservice-muster.ch)

## Menu- und Preisliste

### Für den 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 mit Pastete garniert Fr. 9.50 / 100gr  
Melonenstückli mit Rohschinken Fr. 2.00 / Stück

### Zum warm servieren:

Schinkengipfeli Fr. 2.00 / Stück  
Kleine Wurstweggli Fr. 2.00 / Stück  
Gruyeres-Chäschüechli Fr. 2.00 / Stück  
Frühlingsrollen mit Chillisauce Fr. 2.00 / Stück  
Speckpflaumen mit Mandelkern Fr. 2.00 / 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. 16.00 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. 5.00 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. 6.00 – 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

Laugenweggli (50gr. Brot) gefüllt Fr. 3.50 Stück  
Kleine gemischte Brötli (40gr. Brot) Fr. 3.00 Stück

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

Bouillon nature	Fr. 16.00 / l.
Bouillon mit hausgem. Flädli	Fr. 20.00 / l.
Tomatencrèmesuppe, Kürbiscrèmesuppe, Minestrone, Curry-Kokos-, Spargelcrèmesuppe, Bündner-Gerstensuppe, Kartoffelsuppe, usw.	Fr. 20.00 / l.

## **Vorspeisen**

Vitello tonnato garniert (50 gr. Fleisch)	Fr. 18.00 Pers
Rohschinken mit Melone, garniert	Fr. 13.50 Pers.
Rinds-Carpaccio auf Teller, garniert	Fr. 18.00 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)  
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**

### **Gemischte Fleisch-Käseplatte (200gr.)**

Partypastete, Schinken, Rohschinken, Bresaola, Salami, div. Hart- und Weichkäse Fr. 16.50 Pers.

### **Bündnerplatte (140gr.)**

Bündnerfleisch, Bresaola, Rohschinken, Landrauchschinken, Salami, Speck Fr. 17.50 Pers.

### **Gourmetplatte (200gr.)**

Roastbeef, Schweinsbraten, Beinschinken, Partypastete, Rohschinken  
Bündnerfleisch, Bresaola, Rauchlachs, Meerrettichschaum, Tartarsauce Fr. 24.00 Pers.

### **Apéroplatte (200gr.)**

Partypastete, Rohschinken, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Bresaola, Salami, Div. Sorten Käse geschnitten, Apérogemüse mit Dippsaucen Fr. 16.50 Pers.

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

Die Beilagen können ausgewechselt werden.

### **Schwein:**

- Heisser Schinken (mind. 200gr.) Fr. 12.50 / Pers.
- Heisser Schinken im Brotteig (mind. 200gr.) Fr. 13.50 / Pers.
- Heisser Schinken (180gr.), Kartoffelsalat, Mütschli Fr. 18.50 / Pers.
- Ofenfleischkäse (180gr.) Kartoffelsalat, Mütschli Fr. 14.50 / Pers.
- Farbiger Ofenfleischkäse (mit Peperoni, Erbsen, Mais, Schinken), Bratkartoffeln, Bohnen Fr. 20.50 / Pers.
- Carrébraten mit Jus, Gratin Dauphinois, Bohnenbündli, Rüeblli Fr. 23.00 / Pers.
- Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Gratin Dauphinois  
Broccoli, gratinierte Tomate Fr. 31.50 / Pers.
- Schweinsfilet im Blätterteig, Gratin Dauphinois, Blattspinat, Tomate Fr. 28.50 / Pers.

### **Rind:**

- Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois, Bohnenbündli, Rüeblli Fr. 36.00 / Pers.
- Geschnetzeltes Stroganoff, Spätzli, Broccoli Fr. 28.00 / Pers.
- Ungarisches Gulasch, Kartoffelstock, grüne Bohnen Fr. 25.50 / Pers.
- Hörnli und Gehacktes, Apfelmus Fr. 15.50 / Pers.
- Lasagne mit Rindsgehacktem und Gemüse Fr. 14.50 / Pers.
- Rindshackbraten, Kartoffelstock, Erbsli mit Rüeblli Fr. 25.50 / Pers.

### **Kalb:**

- Kalbsrückenbraten mit Pfefferrahmsauce, Gratin Dauphinois  
Blattspinat, Rüeblli, gratinierte Tomate Fr. 39.00 / Pers.
- Kalbsrahmgulasch, Kartoffelstock, Bohnenbündli Fr. 27.00 / Pers.
- Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti, grüne Bohnen Fr. 29.00 / Pers.

### **Poulet:**

- Geschnetzeltes mit Früchten an Currysauce, Reis Fr. 17.00 / Pers.
- Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Reis Fr. 17.00 / Pers.
- Gourmet-Topf: Geschnetzeltes an Morchel-Safransauce, Reis, Tomate Fr. 22.50 / Pers.

### **Vegetarisch:**

- Lasagne mit Gemüse Fr. 14.50 / Pers.
- Aelplermakkronen mit Apfelmus Fr. 14.50 / 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. 24.00 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. 31.00 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  
Kräuterbutter, Knoblauch-, Mango- und Chillisauce  
Gratin Dauphinois, Zucchettigemüse  
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. 17.00 Pers.**

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

Miete Gas- od. Holzkohलगrill Fr. 40.00  
Grillreinigung: Fr. 40.00  
Gas nach Verbrauch pro Einsatz ca. Fr. 20.00

## Fondue Chinoise oder Bourguignonne Fr. 38.00 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 Morchelterrinen  
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, Morchelterrinen,  
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, Rüeblen, Bohnenbündli

### **Dessertbuffet**

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

**Fr. 66.00 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. 6.00 Pers.
Beerenmousse	Fr. 6.00 Pers.
Mangomousse	Fr. 6.00 Pers.
Gebrannte Crème	Fr. 6.00 Pers.
Caramelköpfl	Fr. 6.00 Pers.
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 6.00 Pers.
Russenzopf	Fr. 4.50 Pers.
Käseauswahl (80gr. Person)	Fr. 6.50 Pers.

## Dessertbuffet

Drei Sorten Desserts	Fr. 8.00 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

Weisswein: Prosecco 7 dl	Fr. 21.00	Rotwein: Dôle du Valais 7 dl	Fr. 21.00
Féchy 7 dl	Fr. 21.00	Barbarossa Ripasso	Fr. 21.00
Epresses 7 dl	Fr. 23.00	Barbarossa Primitivo 7 dl	Fr. 18.00
Vedette (Valais)	Fr. 21.00	ReBe Bolgheri DOC 7 dl	Fr. 24.00
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.

<b>Kaffee :</b> Nespresso-Kaffeemaschine:	Miete Fr. 30.00
Kapseln, Kaffeerahm, Zucker:	Fr. 1.50 pro Tasse

**Lieferung:** Lieferkosten, je nach Aufwand

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

<b>Personal:</b> Servicepersonal:	Fr. 52.00 Stunde
Grilleur	Fr. 62.00 Stunde

## Mehrwertsteuer

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.