

Preisliste Partyservice Catering

April 2024

STALDER

SULZ - RICKENBACH

PARTYSERVICE

METZGEREI



STECK

&

STALDER

SULZ - RICKENBACH

PARTYSERVICE

Lieber Kunde

Die Ihnen vorliegende Preisliste umfasst ein Teil des Angebotes welches wir für Sie bereithalten.

Wir möchten, dass Ihr Anlass mit unserem Angebot zu einem speziellen und genussvollem Erlebnis wird, gerne beraten wir Sie. Rufen Sie uns an oder kommen Sie bei uns vorbei.

Bei Fragen zur Menü-Zusammenstellung, zur Portionenanzahl, zur Menge der Speisen, zum Ablauf von Abholung/Ablieferung, zum Service usw. können wir Ihnen mit unserer grossen Erfahrung helfen.

Falls Sie spezielle Menüwünsche haben, sprechen Sie mit uns, bei uns ist (fast) alles möglich.

Nun hoffen wir, Sie «gluschtig» gemacht zu haben und freuen uns, wenn wir für Sie tätig sein dürfen.

Inhaltsverzeichnis

Apéro	3
Salate	4
Sommerhits	4
Suppen	5
Spaghetti à discrétion (ab 25 Personen)	5
Bauernbuffet à discrétion	5
Menu's liebevoll zubereitet	6
Grillplatte	7
Spiessligrill	7
Beilagen	8
Dessert	8
Ausrüstung (Miete)	9
Personal	9
Kontakt	9

Mehrwertsteuer

Die Mehrwertsteuer ist in unseren Preisen NICHT inbegriffen! Auf alle Esswaren wird 2,6 % Mehrwertsteuer verrechnet.

Ausnahme: Wird Personal gestellt, wird 8,1 % Mehrwertsteuer auf den ganzen Betrag (inkl. Esswaren) verrechnet.

Auf Miete und Verbrauchsmaterial wird 8,1 % Mehrwertsteuer verrechnet.

Apéro

Anlass:

Hochzeiten, Jubiläen, Firmenanlässe, Leidmahl

Chäs - Chüechli	klein	Stk.	2.90
Schinkengipfeli	klein	Stk.	2.90
	gross	Stk.	3.50

Belegte und gefüllte Brötli

Laugen - Brötli	ab	Stk.	5.20
Party - Brötli	ab	Stk.	5.20
Belegte Toastbrötli	rund	ab	Stk. 4.20
	dreieckig	ab	Stk. 3.60
Parisetten (ca. 12 Schnitten)	ab		28.00

Belegt mit Butter, Tomaten, Essiggurken und Ei

Auswahl aus:

Fleischkäse
Salami
Schinken
Frischkäse (Cantadou)
Ei / Thon

Auswahl gegen Aufpreis (+CHF 1.00):

Mostbröckli
Bündnerfleisch
Roastbeef
Rauchlachs
Tatar

weitere Inspirationen, Spiessli und Dips würzig und süss

Tomaten - Mozzarella Spiessli		Stk.	3.00
Gemüse Dip mit Saucen (portioniert)	ab	Stk.	3.50

Gemüse

Gurken, Peperoni, Rüeblen, Kohlrabi

Saucen

Tartar, Cognac

Früchte - Spiessli		Stk.	3.00
--------------------	--	------	------

Saisonale Früchte (Auswahl aus)

Ananas, Trauben, Melone, Erdbeeren

Aperoplatten (reichhaltig garniert)

Apero Platte mit Fleisch und Käse	pro	100 gr.	8.40
-----------------------------------	-----	---------	------

Belegt mit zum Beispiel

Mostbröckli, Fleischkäse, Salami, Schinken, Aufschnitt, Käse, Ei und Garnitur

Apero Platte mit Käsehäppli	ca.	50 Stk.	65.00
-----------------------------	-----	---------	-------

Belegt mit

Diverse Käsehäppli inkl. Garnitur (Dörrfrüchte und Trauben)

Wurstli

Miniwurstli vom Grill	pro	100 gr.	3.50
-----------------------	-----	---------	------

Salate

Anlass:

Hochzeiten, Jubiläen, Firmenanlässe, Leidmahl

Grüner Blattsalat*	pro Person	5.00
Gemischter Salat*	pro Person	6.50

der Salat besteht aus

Grüner Blattsalat	Mais
Rüebli	Gurken
Tomaten	

Salatbuffet (ab 15 Personen)

Diverse Salate* à discrétion	pro Person	350 gr.	9.50
------------------------------	------------	---------	------

Folgende Salate stehen zur Auswahl (inklusive Brot)

Grüner Blattsalat	Maissalat mit Curry und Früchten
Bohnensalat	Gurkensalat
Tomatensalat	Hörnlisalat
Chabissalat mit Speckwürfeli	Randensalat
Reissalat	Rüebllisalat
Tomatensalat mit Mozzarella	Kartoffelsalat

*französische und italienische Salatdressings sind immer mitgeliefert

Sommerhits

Schinken im Brotteig	pro Person	250 gr.	28.00
Heisser Schinken in Tranchen	pro Person	250 gr.	21.00
Heisser Fleischkäse	pro Person	250 gr.	19.00

Die Sommerhits werden geliefert inklusiv

Kartoffelsalat und grünem Blattsalat, französische und italienische Salatdressing Brot

Salatbuffet zusätzlich Auswahl aus 5 Sorten	Zuschlag pro Person	7.50
---	---------------------	------

Folgende Salate stehen zur Auswahl

Maissalat mit Curry und Früchten	Tomatensalat mit Mozzarella
Bohnensalat	Gurkensalat
Tomatensalat	Hörnlisalat
Chabissalat mit Speckwürfeli	Randensalat
Reissalat	Rüebllisalat

Suppen

Bouillon mit Flädli	pro Person	5.50
Gerstensuppe mit Speck	pro Person	7.50
Kürbissuppe	pro Person	7.00
Rieslingsuppe mit Bündnerfleischstreifen	pro Person	8.00

Spaghetti à discrétion (ab 25 Personen)

Spaghetti inklusiv 3 Saucen	pro Person	18.00
zusätzliche Sauce	pro Person	3.00

Folgende Saucen stehen zur Auswahl

Arrabiata
Bolognese
Napoli
Cinque Pi

Citron Lemone
Carbonara
Pesto / Rahmsauce

Bauernbuffet à discrétion

Berner Zungenwurst, Rippli, Speck, Wädli verschiedene Würstli, Sauerkraut und Salzkartoffeln	pro Person	27.50
---	------------	-------

Menu's liebevoll zubereitet

Im Menü-Preis inbegriffen: 1 Beilage und 1 Sauce

vom Rind

Pot-o-feu	pro Person	250 gr.	16.00
Chili con carne mit Fleischwürfel	pro Person	250 gr.	17.50
Gulasch-Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse	pro Person	250 gr.	18.50
Voessen	pro Person	250 gr.	19.50
Braten geschmort	pro Person	250 gr.	23.50
Geschnetzeltes Stroganoff	pro Person	250 gr.	24.50

vom Kalb

Kalbshals-Braten	pro Person	250 gr.	26.50
Kalbsschulter-Braten	pro Person	250 gr.	26.50
Kalbs-Geschnetzeltes «Stroganoff»	pro Person	250 gr.	29.50
Rahmschnitzel, 3 Medaillons	pro Person	250 gr.	34.00
Kalbsnierstück-Braten	pro Person	250 gr.	38.00

vom Schwein

Schweinshals-Braten	pro Person	250 gr.	20.00
Carré-Braten vom Hohrücken	pro Person	250 gr.	21.50
Hackbraten (mit Rind und Schwein)	pro Person	250 gr.	18.50
Schweins-Geschnetzeltes «Stroganoff»	pro Person	250 gr.	22.50
Schweins-Geschnetzeltes Champignon Rahmsauce	pro Person	250 gr.	22.50
Rahmschnitzel vom Nierstück	pro Person	250 gr.	23.50
Nierstück-Braten	pro Person	250 gr.	23.50
Schweden-Braten (Hals mit Cognac-Zwetschgen)	pro Person	250 gr.	23.00

vom Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an Curry-Sauce mit Früchten	pro Person	250 gr.	20.00
Poulet-Brüstli gefüllt mit Spinat	pro Person	250 gr.	21.00
Poulet-Brüstli gefüllt mit Käse und Rohschinken	pro Person	250 gr.	21.00

Diverse Menu's

Lasagne mit gemischtem Hackfleisch	pro Person	250 gr.	16.00
Ghackets mit Hörnli, Apfelmus und Käse	pro Person	250 gr.	16.00
Äplermaccaronen, Reibkäse und Apfelmus	pro Person	250 gr.	16.00

Saucen zu den Menu's

Zusätzliche Saucen	pro Person und Sauce	3.00
--------------------	----------------------	------

Folgende Saucen stehen zur Auswahl

Rahmsauce
Jäger-Sauce
Curry-Sauce
Rotweinsauce

Champignon-Rahmsauce
Steinpilz-Sauce
Pfeffer-Sauce

Beilagen zu den Menu's

Zusätzliche Beilagen	pro Person und Beilage	6.50
----------------------	------------------------	------

Grillplatte

Anlass: Für auf den Grill, gemütliches beisammensein

Grillplatte mit diversen Fleischsorten pro Person 300 gr. 22.50

Das Fleisch auf der Platte

Rindsteak
Schweinsteak Hals
Verschiedene Miniwürstli
Verschiedene Spiessli

Scheinssteak Nierstück
Pouletbrüstli
Kalbsmedaillon
Lammrücken Filet (Import)

Spiessligrill

Spiessli mit diversen Fleischsorten pro Person 300 gr. 23.50

Fleisch in Würfel geschnitten und verschieden mariniert, Auswahl

Rind
Schwein
Lamm (Import)

Kalb
Poulet
Pferd (Import)

Cipolatta, Speck, Argentinos Stk. 1.00

Crevetten (Import) Stk. 4.50

Gemüse blanchiert

Champions, Peperoni, Zuchetti, Zwiebeln pro Person 150 gr. 4.00

Saucen zur Grillplatte und Spiessligrill

Haussaucen dürfen nicht fehlen pro Person ca. 40 gr. 2.00

Chnoblisauce
Tartar
Teufel (Scharf)

Pfeffersauce
Currysauce

Beilagen

Warme Beilagen pro Person 6.50

Auswahl aus

Bratkartoffeln
Kartoffel-Gratin
Reis

Hausgemachte Spätzli
Kartoffelstock
Teigwaren

Diverse Salate* à discrétion pro Person 350 gr. 9.50

Folgende Salate stehen zur Auswahl

(inklusive Brot)

Grüner Blattsalat
Bohnensalat
Tomatensalat
Chabissalat mit Speckwürfeli
Reissalat
Tomatensalat mit Mozzarella

Maissalat mit Curry und Früchten
Gurkensalat
Hörnlisalat
Randensalat
Rüebliisalat
Kartoffelsalat

Gemüsebeilagen pro Person 200 gr. 6.00

Auswahl aus

Rüebli
Blumenkohl
Spinat

Bohnen mit Speckstreifen
Broccoli
Gemüse gemischt

Dessert

Käseplatte (Käse am Stück)	pro Person		6.50
Fruchtsalat frisch mit Rahm	pro Person		7.50
Gebrannte Crème	pro Person		5.50
Schoggicrème dunkel	pro Person		5.50
verschiedene Mini-Pâtisserie	pro Person	3 Stk.	7.50
Cremeschnitten	pro Person	Stk.	4.50
Caramelköpflli	pro Person	Stk.	4.50

Ausrüstung (Miete)

Teller, Gläser, Besteck, Salatteller, Kaffeelöffel	pro / Stk.	0.40
Kaffeemaschine inkl. Reinigung		90.00
komplett mit Bohnen, Zucker, Kaffeerahm		60.00
Gasgrill	pro / kg	6.50
Gas nach Verbrauch		30.00
Holzkohlegrill	pro / kg	2.90
Holzkohle Spezial		70.00
Spiessli-Grill inkl. Spiesse		30.00
Hotdog Machine		250.00
Kühlanhänger		
Grill-Reinigung		45.00

Personal

Abwaschen	pro / Std.	49.00
Grilleur (ab 25 Personen) werktags	pro / Std.	65.00
Grilleur (ab 30 Personen) sonntags	pro / Std.	95.00
Buffetbetreuung Werktags	pro / Std.	65.00
Buffetbetreuung Sonntags	pro / Std.	95.00
Auto Pauschal (von Personal gefahren)	Pauschal	35.00

Kontakt

Bei Fragen zu unserem Angebot oder Bestellungen, kontaktieren Sie uns unter:

Telefon

052 338 24 00

Email

info@steckmetzg.ch

Web

steckmetzg.ch

Wir sind gerne persönlich für Ihr Anliegen da.

Metzgerei Steck & Stalder

Stationsstrasse 30

8545 Sulz Rickenbach