

Rechnungsadresse:

Tel : Fax : Mail :

Party-Service Broschüre

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank für Ihre Anfrage betreffend einer Party-Lieferung. Die Angebote sollen Ihnen einen Überblick über unser kulinarisches Sortiment geben. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir nach Möglichkeit gerne. Unser Bestreben besteht darin, Sie je nach Bedürfnis mit einer vollen Mahlzeit oder einem Teilbereich zu beliefern. Treffen Sie Ihre Auswahl, wir erstellen Ihnen eine individuelle Offerte mit einem chronologischen Beschrieb unserer Dienstleistungen. Nachstehende Punkte sollten Sie zu unserem Catering-Service wissen:

Preise

- Die angegebenen Preise gelten „Abgeholt ab Metzgerei“. Inbegriffen ist das schöpffertige Anrichten im Warmhaltegerät und die Miete des Warmhaltegeräts und des Schöpfgeschirrs
- Dienstleistungen werden nach Aufwand verrechnet
- In Rechnung gestellt wird die definitiv gemeldete Personenzahl
- Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

MWST

- 2.5% MWST gelten für Catering-Bezüge ohne Dienstleistungen (ausgenommen Lieferung)
- 7.7% MWST gelten für Catering- Bezüge mit Dienstleistungen (z.B. grillieren, betreuen der Buffets, Service) sowie Getränke und Mietsachen, auf dem ganzen Rechnungsbetrag

Bei Fragen und Unklarheiten rufen Sie uns ungeniert an. Wir beraten Sie gerne, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird.

Viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Menüs!

Freundliche Grüsse

Metzgerei Flückiger

Rudolf Flückiger

Menü-Vorschläge für Catering

		MWST 2.5%	MWST 7.7%		Bemerkungen
	<u>Apéros, Fleisch-, Käseplatten</u>				
	Apéro à la carte (Wählen Sie einzelne Artikel oder kombinieren Sie nach Belieben)				
10.1	Pommes Chips, assortiertes Salzgebäck	1.00	1.05	<input type="checkbox"/>	
10.2	Party-Schinkengipfeli 40g	1.45	1.55	<input type="checkbox"/>	
10.3	Party-Chäschüechli 40g	1.20	1.30	<input type="checkbox"/>	
10.4	Blätterteig Konfekt 30g	1.50	1.60	<input type="checkbox"/>	
10.5	Gemüsedip pro 100g (Gemüse und Dipsauce)	3.--	3.25	<input type="checkbox"/>	
10.6	Früchtespiessli pro 100g	3.60	3.90	<input type="checkbox"/>	
10.7	Antipasti: Oliven Maison, getrocknete Tomaten, Peppadew, Peperoni gegrillt pro 100g	3.60		<input type="checkbox"/>	
10.8	Apéro-Würstli 25g pro Stk.	0.90		<input type="checkbox"/>	
	Käse-, Fleischplatte Standard (½ Fleisch ½ Käse) Schinken, Schweinsbraten, Trutenbrust, geräuchertes Rindfleisch, Mortadella, Salami, Mostbröckli, Rohessspeck, Rohschinken, diverse Käsesorten, garniert				
10.11	Nach dem Essen 80g	6.80		<input type="checkbox"/>	
10.12	Als Apéro 120g	9.90		<input type="checkbox"/>	
10.13	Als Hauptmahlzeit 200g	16.70		<input type="checkbox"/>	
10.14	Apéro „Regio“ Produkte Käse-, Fleischplatte (100g halb/halb gemischt, garniert mit Früchten und Essigartikeln) mit Züpfen 60g Pirolle Brot 30g mit Teller und Halterung	7.90 9.30 10.10	8.30 9.80 10.60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
10.16	Apéro „Maison“ Fleisch-, Käseplatte (70g), Gemüsedip (20g u. Dipsauce), Früchtespiessli (60g), Apéro Brötli (2 Stk. Thon, Ei, Cantadou) mit Züpfen 50g Pirolle Brot 30g mit Teller und Halterung	12.90 14. -- 14.80	13.70 14.70 15.50	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
10.15	Apéro „Riche“ Rohfleisch-, Käseplatte, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Pastete, Antipasti, Früchtespiessli, Gemüsedip, Apéro Brötli (Lachs, Thon, Ei), Züpfen, Pirolle Brot mit Züpfen 60g Pirolle Brot 40g mit Teller und Halterung	13.70 15.10 15.90	14.50 15.90 16.80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
10.17	Kaltes Buffet (ab 30 Personen, mit Gedecken auf den Tischen) Kalbfleischpastete, Rohwaren, Emmentaler Wurstwaren, Käseauswahl, Früchteplatte mit Melonen, Tomatensalat mit Mozzarella, Mais-, Selleriesalat, Pirolle-Brot und Züpfen	18.70	19.70	<input type="checkbox"/>	

	<u>Vorspeisen kalt</u>							
	<u>Salatbuffet Standard</u> Grüner Blattsalat, Tomaten-, Mais-, Kartoffel-, Rüebli Salat							
11.1	Zum Menü	250g	5.90	6.20	<input type="checkbox"/>			
11.2	Zum Grillieren	300g	7.00	7.40	<input type="checkbox"/>			
11.3	Zum Grillieren	350g	8.20	8.70	<input type="checkbox"/>			
	Salat als Buffet oder einzeln erhältlich (Gerne offerieren wir Ihre Auswahl)							
	Grüner Blattsalat	Rüebli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Tomaten	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Gurken	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Kartoffel	Hörnli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	Randen	Reis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	<u>Spezial Salate</u>							
32.3	Gemischter Blattsalat	Portion 80g	3.00	3.20	<input type="checkbox"/>			
32.8	Buure-Salat Gemischter Blattsalat, Rüebli Salat, Maiskörner	Portion 120g	4.20	4.40	<input type="checkbox"/>			
32.9	Kartoffel-, gemischter Blattsalat	Portion 240/40g	6.00	6.30	<input type="checkbox"/>			
33.0	Tomatensalat mit Mozzarella	Pro 100g	1.65	1.75	<input type="checkbox"/>			
	<u>Vorspeiseteller</u> (Wählen Sie nach Belieben. Gerne offerieren wir Ihre Auswahl als Buffet.)							
11.15	Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Meerrettich		12.00	12.60	<input type="checkbox"/>			
11.16	Kalbfleisch-Pastete Sellerie-, Rüebli-, Maissalat, garniert mit Birnen, Trauben, Sauce Cumberland		12.00	12.60	<input type="checkbox"/>			
11.17	Melone mit Rohschinken 2 Melonenschnitze mit 4 Tranchen Rohschinken garniert		9.00	9.50	<input type="checkbox"/>			
11.18	Rohfleischplatte / Käseplatte mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten	150g	12.00	12.70	<input type="checkbox"/>			
	<u>Vorspeisen warm</u>							
12.1	Bouillon mit Backerbsen oder Flädli		3.50	3.70	<input type="checkbox"/>			
12.2	Spargelcrèmesuppe		4.00	4.20	<input type="checkbox"/>			
12.3	Steinpilzcrèmesuppe		4.00	4.20	<input type="checkbox"/>			

	<u>Hauptgänge</u> Die Menüs können nach Ihren Wünschen angepasst werden. Fleisch und Beilagen können auch einzeln bezogen werden				
20.1	Kasseler-, Kalbsbraten Kartoffelgratin Gemischter Blattsalat	18.50	19.50	<input type="checkbox"/>	
20.24	Schweinsbraten Hals/Nierstück Kartoffelgratin Bohnen und Rüebl	19.50	20.50	<input type="checkbox"/>	
20.2	Hamme, Schweinsbraten, Pouletschenkel, geräucherte Emmentaler Bauernbratwurst, Kartoffelgratin, 4 Sorten Salat	24.80	26.20	<input type="checkbox"/>	
20.3	Suure Mocke (September bis April) Knöpfli Rotkabis	21.50	22.80	<input type="checkbox"/>	
20.4	Schweinsfilet gefüllt Kartoffelgratin Bohnen und Rüebl	24.50	25.80	<input type="checkbox"/>	
20.5	Schweinssteak Nierstück (200g) Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Buure-Salat	21.50	22.70	<input type="checkbox"/>	
20.6	Rahmschnitzel (Schwein) Pilzrahmsauce, Nüdeli, grüner Blattsalat	22.00	23.30	<input type="checkbox"/>	
20.7	Roastbeef (englisch gebraten) Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Rüebl, Bohnen	28.90	30.70	<input type="checkbox"/>	
20.8.	Poulettopf „Toscana“ Geschnetzeltes Schweizer Poulet mit getrockneten Tomaten und einer feinen südländischen Sauce, Buure-Salat mit Reis oder mit Nudeln	18.50	19.50	<input type="checkbox"/>	
20.9		18.80	19.80	<input type="checkbox"/>	
20.10	Vreneli's gebackener Liebesbrief Schweinssteak mit delikater Füllung im Teig, 4 Sorten Salat	16.30	17.30	<input type="checkbox"/>	
20.11	Geschnetzeltes „Jägerart“ Schweins-Geschnetzeltes, mit Pilzen, Mais und Schinkenwürfeli, Buure-Salat mit Reis oder mit Nudeln oder Kartoffelstock	14.50	15.30	<input type="checkbox"/>	
20.12		14.80	15.60	<input type="checkbox"/>	
20.13	„Grosis“ Fleischkäse Teigwaren Erbsli und Rüebl	13.50	14.20	<input type="checkbox"/>	

20.14	Emmentaler Lammvoressen o.B Kartoffelstock Buure-Salat	16.90	17.90	<input type="checkbox"/>	
20.15	Berner Platte Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst, Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln	16.50	17.50	<input type="checkbox"/>	
20.16	Heisse Hamme Mit Kartoffelsalat und Züpfe oder	14.80	15.80	<input type="checkbox"/>	
20.17	mit Kartoffelsalat, grünem Mischsalat und Züpfe oder	16.80	18.10	<input type="checkbox"/>	
20.18	mit Gratin, Bohnen, Rüepli und Züpfe	19.80	21.30	<input type="checkbox"/>	
20.19	Geräucherte Emmentaler Bauernbratwurst (Paar) Kartoffelsalat Brot und Senf	11.80	12.70	<input type="checkbox"/>	
20.20	Spaghettiplausch mit 3 Saucen nach Wahl: Bolognaise, Napoli, Carbonara Pesto	10.50	11.20	<input type="checkbox"/>	
	<u>Auf Wunsch liefern wir folgende Spezialsaucen mit Aufpreis:</u>				
20.21	Morchelsauce	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
20.22	Champignons-Rahmsauce	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
20.23	Sauce Béarnaise	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
	<u>Vegetarische Gerichte</u>				
25.1	Pilzragout	10.50	10.90	<input type="checkbox"/>	
25.2	Frühlingsrollen mit Gemüse Süss-saure Sauce (pro Stück)	4.00	4.20	<input type="checkbox"/>	
25.3	Gemüsekissen im Teig (2 Stück) Broccoli, Rüepli, Champignons	12.50	13.10	<input type="checkbox"/>	
25.4	Gemüseschnitzel (2 Stück)	6.70	7.--	<input type="checkbox"/>	
25.5	Grillkäse (200g)	9.--	9.60	<input type="checkbox"/>	

<u>Für die gemütliche Runde!</u>								
	Fondue Chinoise							
	Das Fleisch ist von Hand geschnitten, präsentiert als Buffet							
	Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm-, Pferdefleisch, Poulet, „Vegi-Gemüse“ Roulette (Hackfleischkrugeli)							
30.1		250g	15.00	15.80	<input type="checkbox"/>			
30.2		300g	18.00	18.90	<input type="checkbox"/>			
	<u>Beilagen</u>							
30.3	Saucen: Cocktail-, Bourguignonne-, Knoblauch-, Tartarsauce		Pro Person 120g	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>		
30.4	Essigartikel: Gurken, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskolben				2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
30.5	Früchte: Ananas, Pfirsiche, Bananen				2.00	2.10	<input type="checkbox"/>	
28.3	Reis	oder	3.00	3.20	<input type="checkbox"/>			
11.8	Buure-Salat (80 g)	oder	3.50	3.70	<input type="checkbox"/>			
28.8	Pommes-Frites (Tischfriteuse und Oel wird mitgeliefert)		4.50	4.70	<input type="checkbox"/>			
30.6	Chinoise Bouillon mit Pilzen und Gemüse (Pro Caquelon 1 Liter)		Liter	4.50	4.70	<input type="checkbox"/>		
30.7	Fleischbouillon		Liter	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>		
	<u>Zum Mieten</u>							
60.50	Gasrechaud, Caquelon, Gabeln 4-6 Personen				15.00	15.80	<input type="checkbox"/>	
	<u>Tischgrill und Tartarenhut</u>							
	Rind-, Schweine-, Kalb-, Lammfleisch, Poulet, Cipollata, Bratspeck (250 g)							
31.1	Gewürzt auf Platte		15.00	15.80	<input type="checkbox"/>			
31.2	Gewürzt im Papier		13.00	13.70	<input type="checkbox"/>			
	Mit Raclettekäse 150g							
	Fleischauswahl dito oben 120g							
31.3	Gewürzt auf Platte		10.50	11.00	<input type="checkbox"/>			
31.4	Gewürzt im Papier		8.50	8.90	<input type="checkbox"/>			
	Weitere Varianten offerieren wir nach Ihren Wünschen!							
	<u>Zum Mieten</u> (4-6 Personen)							
60.51	Gasrechaud mit Tischgrillplatte oder für Raclette				12.00	12.60	<input type="checkbox"/>	
	<u>Käsefondue mit unserer Hausmischung</u>							
32.1	Käsefondue „Husmischig“		Portion	5.80	<input type="checkbox"/>			
	(Rezept und Zutaten können auf Wunsch mitgeliefert werden)							
32.2	Käsefondue (fix fertig)		nur auf Bestellung bei grösseren Mengen	Pro 100g	2.90	<input type="checkbox"/>		

60.52	Zum Mieten (4-6 Personen) Rechaud (Brennsprit) mit Caquelon und Gabeln	5.00		<input type="checkbox"/>	
	Grill Party Bei den nachstehenden Varianten wird das Fleisch/der Fisch gewürzt und auf einer Platte angerichtet oder im Papier geliefert. Die Stücke sind nicht zu gross geschnitten, was den einzelnen Gästen eine grössere Auswahl ermöglicht				
	Variante I (250g) Rinds-, Schweinssteak, Pouletbrüstli, Lammrückenfilet (Australien) Grillwürste (auf Wunsch auch Rossfleisch)				
40.1	Gewürzt auf Platte	15.50	16.40	<input type="checkbox"/>	
40.2	Gewürzt im Papier	13.50	14.30	<input type="checkbox"/>	
40.3	Zusätzlich mit Fisch Plus	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
	Variante II (300g) Rindssteak, Pouletbrüstli, Grillspeck, Spareribs, Grillwürste (auf Wunsch auch Rossfleisch) (Achtung! Spareribs und Grillspeck etwas längere Grillzeit)				
40.4	Gewürzt auf Platte	13.00	13.70	<input type="checkbox"/>	
40.5	Gewürzt im Papier	10.50	11.00	<input type="checkbox"/>	
40.6	Variante III 1 Stück Schweinshalssteak (ca. 180g) 1 Stück Wurst (Bratwurst oder Cervelats) Weitere Varianten offerieren wir individuell nach Ihren Wünschen!	9.00	9.40	<input type="checkbox"/>	
	Spiessli- Grill Jeder Gast stellt seinen Spiess individuell her und grilliert ihn anschliessend selber am speziellen Spiessli-Grill. (Verlangen Sie das spezielle Info-Blatt)				
	Beilagen				
40.7	Kräuterbutter Röseli Stück	1.00	1.10	<input type="checkbox"/>	
40.8	Kräuterbutter Stange geschn.	0.80	0.90	<input type="checkbox"/>	
40.13	Tartarsauce/Steaksauce 100g	2.50	2.70	<input type="checkbox"/>	
40.9	Maiskolben ½ Stück	1.50	1.60	<input type="checkbox"/>	
40.10	Folienkartoffeln (200g) mit Quark-, Schnittlauchsauce Verpackt in Folie	3.50	3.70	<input type="checkbox"/>	
40.11	Offen geliefert	3.00	3.15	<input type="checkbox"/>	
40.12	Kräutertomaten 1 Stück	2.50	2.60	<input type="checkbox"/>	

	<u>Desserts</u>					
70.1	<u>Dessertbuffet (ab 20 Personen)</u> Fruchtsalat, gebrannte Crème, Meringues, Rahm, Rehrücken, Zitronencake, Glace, Mousse au chocolat		12.00	12.60	<input type="checkbox"/>	
70.2	Gebrannte Crème		3.50	3.70	<input type="checkbox"/>	
70.3	Fruchtsalat mit Rahm (aus der Dose)		7.80 8.80	8.30 9.30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
70.5	Vacherin Glace		7.80	8.30	<input type="checkbox"/>	
70.6	Eiskaffee Becher mit Rahm		8.50	9.00	<input type="checkbox"/>	
70.7	Tortenstücke: Schwarzwädler, Royaltorte, Quarktorte: Himbeer		4.50	4.80	<input type="checkbox"/>	
	<u>Getränke</u>					
50.1	Salvagnin Flamborant	50 cl		11.50	<input type="checkbox"/>	
50.2	Aigle rouge	50 cl		14.50	<input type="checkbox"/>	
50.3	Luins	50 cl		11.50	<input type="checkbox"/>	
50.4	Epesses	50 cl		14.50	<input type="checkbox"/>	
50.5	Mineral natur	150 cl		4.50	<input type="checkbox"/>	
50.6	Süssgetränke	150 cl		5.50	<input type="checkbox"/>	
50.7	Süssmost (für Apéro)	150 cl		5.50	<input type="checkbox"/>	
50.11	Orangenjus Granini (für Apéro)	100 cl		4.--	<input type="checkbox"/>	
50.8	Bier Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl		3.60	<input type="checkbox"/>	
50.9	Bier Feldschlösschen Original	50 cl		4.00	<input type="checkbox"/>	
50.10	Klaustaler	33 cl		3.--	<input type="checkbox"/>	
51.1	Kaffee crème à discretion (inkl. Rahm und Zucker / Schnellkaffee in Wärmer) Pro Person		3.20	3.40	<input type="checkbox"/>	
	<u>Miet-, Einwegartikel</u>					
	<u>Geschirr Porzellan (Preise inklusive Reinigung)</u>					
60.0	Menüteller			0.60	<input type="checkbox"/>	
60.1	Dessertteller			0.50	<input type="checkbox"/>	
60.2	Dessertschale			0.35	<input type="checkbox"/>	
60.3	Kaffeetasse mit Unterteller/Löffel			0.60	<input type="checkbox"/>	
60.4	Gläser Napoli 1.8			0.45	<input type="checkbox"/>	
60.5	Messer/Gabel/Löffel	Je Stück		0.45	<input type="checkbox"/>	
60.6	Dessertlöffel-, Gabel	Je Stück		0.45	<input type="checkbox"/>	
60.10	Suppentasse mit Unterteller 1.8dl			0.60	<input type="checkbox"/>	

	<u>Einweggeschirr</u>				
60.31	Menüteller		0.40	<input type="checkbox"/>	
60.32	Besteckset: Messer/Gabel/Serviette		0.35	<input type="checkbox"/>	
60.33	Suppenschalen		0.30	<input type="checkbox"/>	
60.34	Becher 3 dl		0.18	<input type="checkbox"/>	
60.35	Becher 5 dl		0.14	<input type="checkbox"/>	
	<u>Geräte</u>				
65.1	Grillmiete		30.00	<input type="checkbox"/>	
65.2	Grillreinigung		30.00	<input type="checkbox"/>	
65.3	Friteuse (Tischmodell 220v) 2 Körbe		25.00	<input type="checkbox"/>	
65.4	Friteuse Standmodell 2 Körbe		60.00	<input type="checkbox"/>	
	<u>Dienstleistungen</u>				
90.1	Lieferung bis 5 km	Pauschal	12.50		
90.2	Rückschub bis 5 km	Pauschal	12.50		
90.3	ab 5 km zusätzlich pro gefahrenem Kilometer		0.80		
90.4	Grillieren, Buffetbetreuung, Service Dienstleistungen	pro Stunde	60.00	<input type="checkbox"/>	

Es werden nur Schweizer Fleisch und Produkte aus der Region verarbeitet

Preise : - inklusive MWST
- gültig ab 20 Personen

Anzahl Personen : Die Anzahl gemeldete Personen wird in Rechnung gestellt

Abrechnung : Gesamtrechnung wird nach dem Anlass zugestellt
Andere:

Lieferort :

Lieferdatum :

Lieferzeit :

- Nach Ihrer Auswahl erstellen wir eine individuelle Offerte inklusive der Dienstleistungen
- Der Ablauf des Anlasses mit unseren Leistungen wird zeitgenau auf der Offerte aufgeführt

Ihre zusätzlichen Bemerkungen: