EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch

Rechnungsadresse:
Dito Anschrift

Tel :
Fax :
Mail :

Party-Service Broschüre

(Ausgabe Januar 2023)

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

Flückiger Emmentaler Spezialitäten AG

Thomas Flückiger

Menü-Vorschläge für Catering

	Ausgabe Januar 23	MWST 2.5%	MWST 7.7%		Bemerkungen
	Apéros, Fleisch-, Käseplatten				
.	**Apéro à la carte** (Wählen Sie einzelne Artikel oder kombinieren Sie nach Belieben)				
10.1	Pommes Chips, assortiertes Salzgebäck	1.60	1.70	☐	
10.2	Party-Schinkengipfeli 40g	1.80	1.90	☐	
10.3	Party-Chäschüechli 40g	1.70	1.80	☐	
10.4	Blätterteig Konfekt 30g	1.50	1.60	☐	
10.5	Gemüsedip (30 Gemüse und 20g Dipsauce)	2.10	2.20	☐	
10.50	Gemüsedip im Weckglas (30 Gemüse und 20g Dipsauce)	2.60	2.80	☐	
10.6	Früchtespiessli 30g	0.90	1.--	☐	
10.60	Melonen – Rohschinken Spiessli 0.50	1.60	1.70	☐	
10.7	Antipasti: Oliven Maison, getrocknete Tomaten, Peppadew, Peperoni gegrillt 0.040	3.--	3.15		
	.				
	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	7.20	☐	
10.12	Als Apéro 120g	10.20	10.80	☐	
10.13	Als Hauptmahlzeit 200g	17.--	17.70	☐	
	Apéro „Regio“ Produkte Fleisch-, Käseplatte (100g halb/halb gemischt, garniert mit Früchten und Essigartikeln)	9.80	10.40	☐	
10.14	mit Züpfe 60g Pirolle Brot 30g	11.30	11.90	☐	
10.14a	mit Teller und Halterung	12.--	12.60	☐	
10.14b					
	Apéro „Maison“ Fleisch-, Käseplatte (70g), Gemüsedip (20g u. Dipsauce), Früchtespiessli (60g), Apéro Brötli (2 Stk. Thon, Ei, Cantadou)				
10.160		13.50	14.30	☐	
10.160a	mit Züpfe 50g Pirolle Brot 30g	15.50	16.40	☐	
10.160b	mit Teller und Halterung	16.50	17.50	☐	
	Apéro „Riche“ (Ab 30 Personen) Fleisch-, Käseplatte, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Pastete, Antipasti, Früchtespiessli, Gemüsedip, Apéro Brötli (Lachs, Thon, Ei), Züpfe, Pirolle Brot				
10.150		17.20	18.40	☐	
10.150a	mit Züpfe 60g Pirolle Brot 40g	19.80	21.30	☐	
10.150b	mit Teller und Halterung	20.90	22.00	☐	

	Vorspeisen kalt				
	Salatbuffet Standard **Grüner Blattsalat, Tomaten-, Mais-, Kartoffel-, Rüeblisalat**				
11.1d	Zum Menü 250g	6.60	7.--	☐	
11.2d	Zum Grillieren 300g	7.90	8.50	☐	
11.3d	Zum Grillieren 350g	9.20	9.80	☐	
	Weitere Salate als Buffet oder einzel erhältlich: Gurken-,Randen-,Sellerie-,Hörnli-,Reissalat (Gerne offerieren wir die Auswahl)				
	Spezial Salate				
32.3dg	**Gemischter Blattsalat** Portion 80g	3.20	3.40	☐	
32.8dg	**Buure-Salat** Gemischter Blattsalat, Rüeblisalat, Maiskörner Portion 100g	3.50	3.70	☐	
32.9	**Kartoffel-, gemischter Blattsalat** Portion 250/40g	6.20	6.60		
33.0d	**Tomatensalat mit Mozzarella** Pro 100g	2.40	2.60	☐	
				☐	
	Vorspeiseteller (Wählen Sie nach Belieben. Gerne offerieren wir Ihre Auswahl als Buffet.)				
11.15	**Rauchlachs** mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Meerrettich	14.90	16.00	☐	
11.16	**Kalbfleisch-Pastete** Sellerie-, Rüebli-, Maissalat, garniert mit Birnen, Trauben, Sauce Cumberland	12.90	13.80	☐	
11.17	**Melone mit Rohschinken** 2 Melonenschnitze mit 4 Tranchen Rohschinken garniert	11.80	12.50	☐	
11.18	**Rohfleischplatte / Käseplatte** mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten 150g	13.50	13.80	☐	
	Suppen				
12.1	**Bouillon mit Backerbsen oder Flädli**	3.60	3.80	☐	
12.2df	**Spargel- oder Gemüsecrèmesuppe**	4.00	4.40	☐	
12.4	**Kürbissuppe**	3.80	4.20	☐	
12.5	**Goulaschsuppe** 0.450	12.80	13.50	☐	
12.6	**Erbsensuppe mit Schnörrli** 0.450	8..30	8.90		

12.7	**mit geräucherter Bratwurst** 0.450	8.--	8.50		
	Hauptgänge **Die Menüs können nach Ihren Wünschen angepasst werden. Fleisch und Beilagen können auch einzeln bezogen werden**				
20.1d 20.100d	**Kasseler-, Kalbsbraten** Kartoffelgratin Bohnen und Rüebli oder mit Teigwaren	23.50 20.80	25.50 22.20	☐ ☐	
20.24 dg 20.240	**Schweinsbraten Hals/Nierstück** Kartoffelgratin Bohnen und Rüebli oder mit Teiwaren	19.50 15.80	20.50 16.90	☐ ☐	
20.2	**Hamme, Schweinsbraten, Pouletschenkel, geräucherte Emmentaler Bauernbratwurst,** Kartoffelgratin, Salat: grüner Blatt-, Tomaten-,Mais-, Gurkensalat	27.50	29.50	☐	
20.3dg	**Suure Mocke** **(September bis April)** Knöpfli Rotkabis	21.50	22.80	☐	
20.4	**Schweinsfilet gefüllt** Kartoffelgratin Bohnen und Rüebli	24.80	26.--	☐	
20.5	**Schweinssteak Nierstück (200g)** Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Buure-Salat	22.50	23.90	☐	
20.6d	**Rahmschnitzel** (Schwein) Pilzrahmsauce, Nüdeli, ½ Pfirsiche grüner Blattsalat	23.--	24.70	☐	
20.7	**Roastbeef** (englisch gebraten) Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Rüebli, Bohnen	38.50	41.50	☐	
20.700d 20.70d	**Poulettopf „Toscana“** Geschnetzeltes Schweizer Poulet mit getrockneten Tomaten und einer feinen südländischen Sauce, Buure-Salat mit Reis oder mit Nudeln	18.50 18.80	19.50 19.80	☐ ☐	
20.10d	**Vreneli's gebackener Liebesbrief** Schweinssteak mit delikater Füllung im Teig, 4 Sorten Salat	20.50	21.90	☐	
20.11d 20.120d	**Geschnetzeltes“Jägerart“** Schweins-Geschnetzeltes, mit Pilzen, Mais und Schinkenwürfeli mit Reis oder mit Nudeln oder Kartoffelstock	14.50 14.80	15.30 15.60	☐ ☐	

20.63	**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff Art»** Reis	16.90	18.20		
20.13dg	**„Grosis“ Fleischkäse** Teigwaren Erbsli und Rüebli	15.70	16.80	☐	
20.14	**Emmentaler Lammvoressen o.B** Kartoffelstock Buure-Salat	24.--	26.--	☐	
20.19dgf	**Berner Platte** Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst, Zunge,Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln	22.50	24.20	☐	
20.40dg	**Heisse Hamme** Kartoffel-, grüner Blattsalatsalat	14.80	15.80	☐	
20.93d	**Geräucherte Emmentaler Bauernbratwurst (Paar)** Kartoffelsalat Brot und Senf	12.50	13.20	☐	
20.60dg	**Störenmetzger Bratwurst** mit Zwiebelsauce Kartoffelstock	13.50	14.20	☐	
20.100dgf 20.101	**Spaghettiplausch** **mit Saucen nach Wahl und Reibkäse:** Bolognaise, Napoli, Carbonara Pesto 3 Saucen 4 Saucen	13.— 14.90	13.70 15.90	☐ ☐	
20.103 20.104 21.304	**Hörnli „Ghackets“** mit Bolognaise Sauce mit brauner Hackfleischsauce Reibkäse	11.50 8.50 1.10	12.30 9.20 1.25	☐ ☐ ☐	
20.107	**Älplermakkaronen** mit Apfelmus	11.50	12.30	☐	
	<u>Vegetarische Gerichte</u>				
20.202dg 20.203dg	**Pilzragout** mit Beilagen wie Menü	7.50 12.50	7.90 13.40	☐	
25.2 25.22	**Frühlingsrollen mit Gemüse** Süss-saure Sauce (2 Stück) mit Beilagen wie Menü	7.90 12.90	8.50 13.70	☐	
20.200dg 20.201dg	**Gemüsekissen im Teig** (2 Stück**)** Broccoli, Rüebli, Champignons mit Salat/Gemüse wie Menü	8.60 12.--	9.20 12.80	☐	
20.204dgf 20.205dgf	**Gemüseschnitzel** (2 Stück) mit Beilage wie Menü	7.80 12.50	8.20 13.40	☐	

20.208 20.218	**Grillkäse** (200g) mit Beilage wie Menü	7.80 11.80	8.20 12.30	☐	

	Für die gemütliche Runde!				
	Fondue Chinoise/Winzer Das Fleisch ist von Hand geschnitten, präsentiert als Buffet **Standart:** **Rind-, Schweine-, Lammfleisch, Poulet** **(Pferdefleisch, Roulette (Hackfleisch-Krugeli), Vegi-Gemüse, Preis nach Offerte)**				
30.1 30.2	250g 300g	15.00 18.00	15.80 18.90	☐ ☐	
	Beilagen				
30.3	**Saucen:** Cocktail-. Bourguignonne-, Knoblauch-, Tartarsauce Pro Person 80g	3.80	4.10	☐	
30.4	**Essigartikel:** Gurken, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskolben	2.80	2.95	☐	
3.52dgf 32.8dg 28.8	**Reis** oder **Buure-Salat** (80 g) oder **Pommes-Frites** (Tischfriteuse und Oel wird mitgeliefert)	3.00 3.50 5.50	3.20 3.70 5.80	☐ ☐ ☐	
30.6 30.7	**Chinoise Bouillon** mit Pilzen und Gemüse (Pro Caquelon 1 Liter) Liter **Fleischbouillon** Liter	4.50 2.80	4.80 3.--	☐ ☐	
	Zum Mieten				
60.50	**Gasrechaud, Caquelon, Gabeln 4-6 Personen**	15.00	15.80	☐	
	Tischgrill und Tartarenhut				
	Standart: (zusätzlich Kalb-, Lamm- Pferdefleisch Preis nach Offerte) **Rind-, Schweinefleisch, Poulet, Cipollata, Bratspeck**				
31.1 31.2	Gewürzt auf Platte 250g Gewürzt im Papier 250g	16.-- 14.50	17.20 15.60	☐ ☐	
	mit Raclettekäse 150g **Fleischauswahl** dito oben 130g				
31.3 31.4	Gewürzt auf Platte Gewürzt im Papier	15.90 14.50	17.-- 15.50	☐ ☐	
	Zum Mieten (4-6 Personen)				
60.51	**Gasrechaud mit Tischgrillplatte oder für Raclette**	12.00	12.60	☐	
	Käsefondue „Husmischig fix fertig» (Mischung in Pfändli geben und unter ständigem Umrühren erwärmen) Portion 300g	15.50	16.50	☐	
32.1 32.2	Brot gewürfelt Portion 300g	5.80	6.10	☐	
60.52	Miete: Rechaud (Brennsprit), Caquelon, Gabeln	5.--	5.30	☐	

	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, Grillwürste** (zusätzlich Kalb-, Lamm- Rossfleisch Preis nach Offerte)				
40.1d	Gewürzt auf Platte	14.80	15.70	☐	
40.2df	Gewürzt im Papier	13.--	13.70	☐	
40.3	Zusätzlich mit Fisch Plus	2.50	2.70	☐	
	Variante II (300g) **Rindssteak, Pouletbrüstli, Grillspeck, Spareribs, Grillwürste** (auf Wunsch auch Rossfleisch) (Achtung! Spareribs und Grillspeck etwas längere Grillzeit)				
40.4	Gewürzt auf Platte	16.50	17.50	☐	
40.5	Gewürzt im Papier	14.50	15.30	☐	
	Variante III **1 Stück Schweinshalssteak (ca. 180g)** **1 Stück Wurst (Bratwurst oder Cervelats)** **Weitere Varianten offerieren wir individuell nach Ihren Wünschen!**				
40.6dgf		11.50	12.--	☐	
	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	1.50	1.60	☐	
40.8dgf	**Kräuterbutter** Stange geschn.	1.20	1.25	☐	
40.9	**Maiskolben** ½ Stück	1.50	1.60	☐	
	Folienkartoffeln (200g) mit Quark-, Schnittlauchsauce				
40.10	Verpackt in Folie	5.40	5.80	☐	
40.11dg	Offen geliefert	4.--	4.30	☐	
40.12	**Kräutertomaten** 1 Stück	2.50	2.60	☐	

	Desserts				
70.1	**Dessertbuffet (ab 20 Personen)** Fruchtsalat, gebrannte Crème, Meringues, Rahm, Rehrücken, Zitronencake, Glace, Mousse chocolat	14.80	15.60	☐	
70.2dgf	**Gebrannte Crème**	4.50	4.80	☐	
70.3dgf	**Fruchtsalat** mit Rahm (aus der Dose)	7.80	8.30	☐	
70.5	**Vacherin Glace**	7.80	8.30	☐	
70.6	**Eiskaffee Becher mit Rahm**	6.50	6.90	☐	
70.7	**Tortenstücke**: Schwarzwädler, Royaltorte, Quarktorte: Himbeer	4.50	4.80	☐	
	Getränke				
50.1	**Salvagnin** Flamborant 50 cl		11.50	☐	
50.2	**Aigle rouge** 50 cl		14.50	☐	
50.3	**Luins** 50 cl		11.50	☐	
50.4	**Epesses** 50 cl		14.50	☐	
50.5	**Mineral natur** 150 cl		4.50	☐	
50.6	**Süssgetränke** 150 cl		5.50	☐	
50.7	**Süssmost** (für Apéro) 150 cl		5.50	☐	
50.11	**Orangenjus Granini** (für Apéro) 100 cl		4.--	☐	
50.8	**Bier Feldschlösschen Hopfenperle** 33 cl		3.60	☐	
50.9	**Bier Feldschlösschen Original** 50 cl		4.00	☐	
50.10	**Klaustaler** 33 cl		3.--	☐	
51.1	**Kaffee crème à discretion** (inkl. Rahm und Zucker / Schnellkaffee in Wärmer) Pro Person	3.20	3.40	☐	
	Miet-, Einwegartikel				
	Geschirr Porzellan (Preise inklusive Reinigung)				
60.0	**Menüteller**		0.70	☐	
60.1	**Dessertteller**		0.60	☐	
60.2	**Dessertschale**		0.45	☐	
60.3	**Kaffeetasse mit Unterteller/Löffel**		1.--	☐	
60.4	**Gläser Napoli 1.8**		0.50	☐	
60.5	**Messer/Gabel/Löffel** **Je Stück**		0.45	☐	
60.6	**Dessertlöffel-, Gabel** **Je Stück**		0.45	☐	
60.10	**Suppentasse mit Unterteller 1.8dl**		0.80	☐	

	Einweggeschirr				
60.31	**Menüteller**		0.50	☐	
60.32	**Besteckset: Messer/Gabel/Serviette**		0.45	☐	
60.33	**Suppenschalen**		0.50	☐	
60.34	**Becher 3 dl**		0.20	☐	
60.35	**Becher 5 dl**		0.25	☐	
	Geräte				
65.1	**Grillmiete**		30.00	☐	
65.2	**Grillreinigung**		30.00	☐	
65.3	**Gaspauschale Grillbenützung bei Dienstleistungen**		7.--	☐	
65.4	**Friteuse (Tischmodell 220v) 2 Körbe**		25.--	☐	
	Dienstleistungen				
90.1	**Lieferung bis 5 km** Pauschal	15.--			
90.2	**Rückschub bis 5 km** Pauschal	15.--			
90.3	**ab 5 km zusätzlich pro gefahrenem Kilometer**	1.--			
	Grillieren, Buffetbetreuung, Service				
90.4a	Dienstleistungen pro Stunde		65.--	☐	

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:
☐