

Geschätzter Kunde

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Party-Service interessieren und uns Ihr Vertrauen schenken.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass dieser ein unvergesslicher Erfolg wird.

Wir garantieren Ihnen durch unsere hauseigene Schlachtereie für qualitativ hochstehendes Fleisch. Denn wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren ab Bauernhöfen, die uns bestens bekannt sind und einer strengen Kontrolle unterstehen. (Ausnahmen wie z.B. Lammfilet, aus Neuseeland, werden klar nach Herkunft deklariert.)

Beilagen wie Kartoffelgratin, Eierspätzli, verschiedene hausgemachte Dipsaucen, Gemüse und Salate etc. werden von uns frisch zubereitet.

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen einen Überblick über unser Grundangebot geben.

Selbstverständlich können Sie die Menüs auch nach Belieben ändern. Unser Küchenteam ist gerne bereit Ihnen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Nun wünschen wir Ihnen beim Durchsehen unserer Menüvorschläge viel Vergnügen und hoffen Sie kulinarisch „gluschtig“ zu machen.

Snacks/Apéro

Tischsemmel gefüllt (Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse)	Stk.	Fr.	1.80
Laugensilser gefüllt (Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse)	Stk.	Fr.	2.70
Partybrot am Meter gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Tomaten, Salat und Tartarsauce	p.P.	Fr.	6.—
Gemüsestangen mit verschiedenen Dippsaucen	p.P.	Fr.	4.—
Canapés eckig Schinken, Salami, Ei, Aufschnitt, Thon Lachs, Mostbröckli, Roastbeef, Käse	Stk. Stk.	Fr. Fr.	3.20 4.—
halbe Canapés Schinken, Salami, Ei, Aufschnitt, Thon Lachs, Mostbröckli, Roastbeef, Käse	Stk. Stk.	Fr. Fr.	1.80 2.10
Apéro Canapés Schinken, Salami, Ei, Aufschnitt, Thon Lachs, Mostbröckli, Roastbeef, Käse	Stk. Stk.	Fr. Fr.	1.20 1.50
Fleisch Apéro-Spiessli heiss	Stk.	Fr.	2.50
Gemüse Apéro-Spiessli heiss	Stk.	Fr.	2.50
Schinkengipfeli klein heiss	Stk.	Fr.	1.50
Chäschüechli klein heiss	Stk.	Fr.	1.50
Würstli im Teig heiss	Stk.	Fr.	1.90
Metzgerzöpfli heiss	Stk.	Fr.	4.—
Wurstweggen heiss	Stk.	Fr.	3.50
Chips, Salznüssli, Salzstangen	p.P.	Fr.	3.50

Kalte Platten

Aufschnittplatte	p.P.	ca. Fr.	8.50
Aufschnittplatte gemischt	p.P.	ca. Fr.	9.50
Trockenfleischplatte	p.P.	ca. Fr.	11.50
mit Käse	p.P.	ca. Fr.	11.50
Käseplatte	p.P.	ca. Fr.	11.50
Antipastiplatte	p.P.	ca. Fr.	10.50



Suppen

Bouillon mit Flädli	p.P.	Fr.	4.—
Bouillon mit Gemüsestreifen	p.P.	Fr.	4.—
Gerstensuppe	p.P.	Fr.	6.50
Kürbissuppe (Saison)	p.P.	Fr.	6.50

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Rüebli-salat
Gurkensalat
Maissalat
Selleriesalat
Randensalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Gemüsesalat
Grüner Blattsalat

- Französische Salatsauce
- Italienische Salatsauce

Preise

Salatbuffet 7 Sorten nach Wahl	p.P.	Fr.	8.50
--------------------------------	------	-----	------

Spezialsalate

Geflügel	100g	Fr.	2.40
Siedfleisch	100g	Fr.	2.80
Wurst	100g	Fr.	1.80
Wurst-Käse	100g	Fr.	2.20
Ochsenmaul	100g	Fr.	1.80

Vorspeisen

Horsd`oeuvre Teller

(Pasteten, Terrinen, Lachs, Rohschinken, Eier, Roastbeef, Melonen, Mais, Sellerie, Nudelsalat)

p.P. Fr. 16.—

Bündnerteller garniert

p.P. Fr. 8.50

Rohschinken mit Melonen

p.P. Fr. 7.50

Lachs mit Meerrettichschaum

p.P. Fr. 8.50

geräuchte Felchen mit Meerrettichschaum

p.P. Fr. 6.—

Terrinen und Pasteten

mit Selleriesalat und Sauce Cumberland

p.P. Fr. 7.50

Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen

p.P. Fr. 8.50

Gemischter Salat (5 Sorten)

p.P. Fr. 7.50

Grüner Salat

p.P. Fr. 5.50

Vitello Tonnato (Saison)

p.P. Fr. 9.—

Rindscarpaccio

100g Fr. 11.50

Vorspeisenbuffet nach Absprache!



Hauptspeisen

1. Gulasch
Bratkartoffeln
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 14.—
2. Rindsbraten
Kartoffelstock
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 19.—
3. Schweinscarrèbraten
Kartoffelgratin
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 19.—
4. Kalbsbraten glasiert
Kartoffelgratin
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 22.—
5. Schweinsvoressen
Kartoffelstock
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 15.—
6. Kalbsgeschnetzeltes (Schwein)
Eierspätzli
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr.20.-/16.—
7. Schweinsfilet im Blätterteig
Kartoffelgratin
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 24.—
8. Pouletgeschnetzeltes Curry
Reis
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 16.50

- | | |
|---|-----------------------|
| <p>9. Kalbsrahmvoressen
Eierspätzli
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 18.—</p> |
| <p>10. Hackbraten
Kartoffelstock
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 15.—</p> |
| <p>11. Gehacktes
Hörnli mit Käse
Apfelmus
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 13.—</p> |
| <p>12. Jägersteak
Spätzligratin
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 17.—</p> |
| <p>13. Rindssaftplätzli „Grossmutter-Art“
Polenta
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 17.—</p> |
| <p>14. Berner Platte
Salzkartoffeln
Sauerkraut</p> | <p>p.P. Fr. 16.50</p> |
| <p>15. Pouletbrüstli mit Tomatenwürfeli
an Rahmsauce
Broccolireis
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 18.50</p> |
| <p>16. Rindsstroganoff
Reis
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 18.50</p> |
| <p>17. Schweinsrahmschnitzel
Spiralnudeln
Gemüse
Blattsalat</p> | <p>p.P. Fr. 18.50</p> |

18. Fleischvögel
Polenta
Gemüse
Blattsalat p.P. Fr. 15.—
19. Grillplatte gemischt
Kartoffelgratin
Salatbuffet (7 Sorten nach Wahl) p.P. Fr. 24.—
20. Grillsteak (Schweinhals)
Salatbuffet (7 Sorten nach Wahl) p.P. Fr. 16.—
21. Heisser Beinschinken
Salatbuffet (7 Sorten nach Wahl) p.P. Fr. 13.—
(mit Kartoffelsalat Fr. 9.50)
22. Schinken im Brotteig
Salatbuffet (7 Sorten nach Wahl) p.P. Fr. 15.—
23. Heisser Fleischkäse
Salatbuffet (7 Sorten nach Wahl) p.P. Fr. 12.—
(mit Kartoffelsalat Fr. 8.50)
24. Rehpfeffer (Saison)
Eierspätzli
Rotkraut
Rosenkohl
Marroni glasiert p.P. Fr. 25.—



Desserts

Frischer Fruchtsalat nach Saison	p.P.	Fr.	8.—
Tortenstück nach Wahl	p.P.	Fr.	7.—
Erdbeerschnitte am Meter	p.P.	Fr.	7.—
Käseplatte mit Früchten garniert	p.P.	Fr.	10.—
Dessertbuffet	p.P.	Fr.	15.—



Diverses

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen gerne :

Frisches Brot

**St. Gallerbürl
Partybrot am Meter
Bürlitrauben**

**Stk. Fr. 1.—
1 Meter Fr. 15.—
Preis nach Grösse**

Getränke nach Ihrer Wahl

- **Feine Rot- und Weissweine**
- **Mineral**
- **Süßes Mineral**
- **Fruchtsäfte**
- **Bier**
- **Kaffee**
- **Spirituosen**

Geschirr

	Miete	mit Abwaschen
Teller flach (Vorspeise)	-.50	-.90
Teller flach (Hauptgang)	-.50	-.90
Dessertteller	-.50	-.90
Suppentasse mit Teller	1.00	1.50
Messer	-.40	-.60
Gabel	-.40	-.60
Löffel	-.40	-.60
Weingläser	-.50	-.90
Wassergläser	-.50	-.90
Kaffeetassen mit Unterteller	1.00	1.50
Kaffeelöffel	-.30	-.50

Bei Verlust müssen wir Ihnen den Kaufpreis verrechnen.

Nach Wunsch ist bei uns auch Einweggeschirr erhältlich!

Geräte und Zubehör

Holzkohlengrillmiete (inkl. Reinigung)	Fr. 30.—
Gasgrillmiete (inkl. Reinigung)	Fr. 30.—
Gas pro kg	Fr. 5.—
Holzkohle 10 kg Sack	Fr. 21.—

Grillzangen, Wurstpapier, Grillplatte, Messer etc. werden gratis mitgeliefert.

Personal

Servicepersonal	Std.	Fr. 45.—
Schöpfpersonal	Std.	Fr. 40.—
Grilleur	Std.	Fr. 45.—
Chefpersonal	Std.	Fr. 55.—

An- und Rückfahrt verrechnen wir als Arbeitszeit.

Dekoration

Gerne empfehlen wir Ihnen Dekorationsspezialisten für die Räumlichkeiten und den Tisch.



Einige wichtige Informationen

- **Wir bitten Sie, uns Ihr Festdatum möglichst frühzeitig bekannt zu geben, damit wir den Tag für Sie reservieren können.**
- **Ihre genaue Personenzahl und die gewünschte Lieferzeit benötigen wir 4 Tage im Voraus.**
- **Alle Preise sind exkl. Mehrwertsteuer.
ab Metzgerei Jud = 2.4%
bei betreutem Service = 7.6%**
- **Unsere Preise verstehen sich fixfertig gekocht, jedoch ohne Geschirr und Personal. Inklusive Wärme- und Isolier-Transportbox sowie Schöpfbesteck.**
- **Nach Absprache auch geliefert.**
- **Rechnungen zahlbar innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum.**

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

Mit freundlichen Grüßen und bester Empfehlung

**Metzgerei Matthias Jud
und Team**

**Diese Preisliste ersetzt alle vorhergehenden.
Preisänderungen vorbehalten.**

Stand: Mai 2010