

PARTY - SERVICE

Sehr geehrte Kunden

Wir danken Ihnen für das Interesse und freuen uns, Ihnen unser vielseitiges Angebot im Bereich unseres Party-Service vorstellen zu dürfen. Reicht Ihnen die Auswahl dieser Liste nicht, oder haben Sie ganz andere Ideen, dann verlangen Sie weitere Menüvorschläge.

Wir stehen Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an, oder kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne.

Lieferbestimmungen:

Minimum ab 20 Personen

Bei Ihnen Zuhause oder im Geschäft, in einer Waldhütte oder im Freien, wir passen uns jeder Situation an.

Die bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich.

Dienstleistungen:

Geschirr , Besteck und Gläser Miete	0.20 Fr. pro Stück
Reinigung	0.30 Fr. pro Stück

Einweggeschirr:

Plastik- Teller, -Messer, und Gabel, Servietten	1.—Fr. pro Set
---	----------------

Festinventar:

Gasgrill, Holzkohलगrill, Doppelfriteuse, Gusseisenpfanne 80 cm mit Gasrechaud, Kühlboxen, Wärmeboxen, Tellerwärmer, Hot-Dog Maschine, Kaffeemaschine

Getränke:

Weine, Kaffee etc. (unsere Auswahl auf der letzten Seite)

Chef de Service	60.00 Fr./pro Std.
Grilleur	60.00 Fr./pro Std.
Hilfsgrilleur (je nach Lehrjahr)	15.- bis 30.- Fr. /pro Std.
Lieferung, anrichten, schneiden, abräumen Inkl. Zeit für Fahrt Fahrzeugspesen werden keine verrechnet	60.00 Fr/pro Std.
Lieferungen und andere Dienstleistungen bei Abholung in der Metzgerei	exkl.7.7 % MWST exkl.2.5 % MWST
Alkoholische Getränke	exkl.7.7 % MWST

Apero

Menge pro Person

Preis pro Person

Aperogebäck in Miniatur

Hackbeefroulade 25 g, Pizzaroulade 25 g in Miniatur Chäswürstli im Teig, Wienerli im Teig	150 g	9.00 Fr.
Käseschnitten Military	150 g	5.50 Fr.
Canapès, Sorte nach Ihrer Wahl 1 / 4	8 Stück	9.90 Fr.
Canapès Sorte nach Ihrer Wahl 1 / 2 diagonal geschnitten	4 Stück	8.80 Fr.
Belegte Brote nach Ihrer Wahl	2 Stück	7.60 Fr.

Riesen Sandwich

bis zu 1 m, reichlich gefüllt mit

Salat, Tomaten, Ei, Spargeln, Aufschnitt, Schinken
auch Lachs, Käse, usw... (Inhalt gewogen)

1 Brot für 10 Personen

nach Aufwand

ca. 45.- bis 60.- Fr.

Mini Sandwichmit kleinen Vollkorn, Sesam ,Mohn,
Nuss, Laugen und Hirtenbrötli nach Ihrem
Wunsch gefüllt

3 Brötli

nach Aufwand
ca. Stück 2.- - 3.- Fr.

Cherytomaten – Mozzarella Spiessli auf Platte

7 Stück = 150 gr.

7.- Fr.

Früchtespiessli

Saisonal zusammengestellt auf Platte

4 Stück = 120 gr.

8.- Fr.

Salzstengeli, Salznüssli, Pommes-Chips

nach Aufwand

Apero-Würstli vom GrillKalbs- und Schweinsbratwürstli, Cervelas, Feuerteufel
und Käsewürstli2 – 3 Stück 80 g

2.00 Fr./Stück

Dazu passende Tischbrötli gemischt

2 – 3 Stück 32 g

0.80 Fr./Stück

Die verschiedenen Angebote können individuell zusammengestellt werden

z.B. Apero für 60 Personen - 10 Pers. Früchteplatte - 20 Minisandwiches

- 10 Personen Cherytomaten-Spiessli - 20 Käseschnitten Mini

Bei vielen kleinen Posten wird ein Kleinmengenzuschlag per Aufwand verrechnet

Apero Währschaft

Heisser Fleischkäse im kleinen Ciabattabrötli

Käseschnitten Military

Gemischte Aufschnittplatte ,Käseplatte und Früchteplatte

Tischbrötli Nuss, Dunkel und Weisse

Pro Person

15.- Fr.

2

Kalte Platten

Aufschnittplatte nach Ihren Wünschen:

Mengo pro Person / Preis

Roastbeef, div. Braten Mini-Pastete, Terrine, div. Salami, Schwarzwaldspeck Mostbröckli, Dürnwälder- Coppa und Rohschinken Aufschnitte, div. Schinken, Siedfleisch, Rindszunge, Rohessspeck Kalbfleischkäse, gefüllte Kalbsbrust	160 gr.	10.00 Fr.
Aufschnittplatten gemischt mit Käse	80/100 gr.	12.00 Fr.
Aufschnittplatten gemischt mit Käse und Früchten, reichlich garniert		15.00 Fr.

Käseplatten

Käseplatten gemischt	200 gr. pro Person	12.- Fr.
Käseplatten gemischt und mit Früchten reichlich garniert		15.- Fr.

Bündnerplatte:

Bündnerfleisch Dürnwälder Rohschinken und Coppa Mostbröckli, Buurespeck, Salami, Bündner Rohschinken, garniert	120 gr.	12.00 Fr.
mit Käse	80 gr. Käse 80 gr. Trockenfleisch	160 gr. 15.00 Fr.

Platten mit grösserem Anteil:

Von Roastbeef, Kalbsbraten, Parma – Schinken, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Hobelkäse	150 gr.	15.- Fr.
---	---------	----------

Buffet: ab 30 Personen

Einfaches kaltes Buffet: ab 30 Personen

Aufschnitt, Schinken, Braten, gefüllte Kalbsbrust, Mostbröckli, Salami, Rohess-Speck, Käse, reichlich garniert	150 gr	15.50Fr.
---	--------	----------

Buntes kaltes Buffet: ab 30 Personen

Lachs, geräuchte Forellenfilet, Pasteten, Terrinen, Roastbeef, Bündnerfleisch, Coppa, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rohess-Speck, Schinkenrollen mit Spargeln, gefüllte Eier, mit diversen Käsen reichlich garniert.	(F + K 250 gr)	25.00 Fr
---	---------------------	----------

Grillparty und Grillplatten:

Zusammenstellung nach Ihren Wünschen. Die Fleischstücke sind gewürzt beziehungsweise, mariniert.

<u>Rind:</u>	Preis pro 100 gr.	<u>Würste</u>	Preis pro 100 gr.
Rumpsteak Huft	5.60 Fr.	Cervelat	1.65 Fr.
Entrecotes mit Deckfett	4.95 Fr.	Kalbsbratwurst	2.25 Fr.
Hohrückensteak	4.35 Fr.	Schweinsbratwurst	2.00 Fr.
Zigeunerspiessli	4.80 Fr.	Mini Würste 80 g	2.- - Fr.
Eschispiessli Hackfl.	2.50 Fr.	Feuerteufel 80 g	2.-- Fr.
Quickburger Rindfl.	2.20 Fr.	Currywurst	2.-- Fr.
		Salsiccia Argentina	2.00 Fr.
		Kalbsbratwurst 100% Kalb	2.85 Fr.
		Allergen + Laktosefrei	
		Kalbfleischstumpen 100 %	2.80 Fr.

<u>Kalb:</u>	Preis pro 100 gr.	<u>Geflügel: CH</u>	Preis pro 100 gr.
Koteletten	5.40 Fr.	Pouletschenkel	1.50 Fr.
Steak	7.20 Fr.	Pouletflügel	1.60 Fr.
Hohrückensteak	5.75 Fr.	Truthahnspiessli CH	2.80 Fr.
Vitello di Francesco	4.90 Fr.	Pouletbrüstli	3.45 Fr.
Kalbszigeunerspiessli	5.80 Fr.	Pouletspiessli	3.55 Fr.
		Pouletsteak Oberschenkel	3.25 Fr.

<u>Schwein:</u>	Preis pro 100 gr.	<u>Fisch:</u>	Preis pro 100 gr.
Costini (Brustspitz)	1.25 Fr.	Forellenfilet	3.20 Fr.
Grillsteak vom Hals	2.45 Fr.	Lachssteak	4.20 Fr.
Knoblauchsteak Huft	2.80 Fr.	Riesencrevetten	5.40 Fr.
Nierstücksteak	3.80 Fr.	Crevettenspiessli	6.50 Fr.
Bikersteak gefüllt	3.80 Fr.		
Grillhaxen vorgekocht	1.40 Fr.		
Koteletten Hals	1.95 Fr.		
Schweinsohrückensteak	2.95 Fr.		

<u>Lamm:</u>	Preis pro 100 gr.	<u>Vegetarisch</u>	Preis pro 100 gr.
Gigotsteak	3.20 Fr.	Champignon	3.80 Fr.
Koteletten	3.90 Fr.	Grillkäse	3.20 Fr.
Hackfleischspiessli	2.80 Fr.	Selleriesteak	1.20 Fr.
Rakes	5.80 Fr.	Zucchetti	1.20 Fr.
		Peperoni	1.50 Fr.
		Kartoffel vorgegart	0.70 Fr.

Fleisch: ab 2kg einer Sorte immer zu Engpreisen ca. 10 – 30 % günstiger
Dazu unser Hausgemachten Kräuterbutter

Suppen:

	Menge	Preis pro Person
Boullion mit Gemüse Julienne	2.5 dl	4.00 Fr.
Boullion	2.5 dl	3.00 Fr.
Saisonale Gemüsecremesuppe	2.5 dl	4.00 Fr.
Bündner Gerstensuppe	2.5 dl	4.50 Fr.
Bündner Gerstensuppe	4.0 dl	6.00 Fr.
Gulaschsuppe	4.0 dl	8.00 Fr.
Minestrone	4.0 dl	5.50 Fr.

Salat: ab 20 Personen (unter 20 Personen Kleinmengenzuschlag)

Einfacher grüner Salat		4.00 Fr.		
Kartoffelsalat	250 gr.	5.00 Fr.		
Gemischter Salat		6.00 Fr.		
Salatbuffet 3 Sorten nach Ihrer Wahl	bei 140 gr.	6.00 Fr.	bei 300gr.	8.00 Fr.
Salatbuffet 4 Sorten nach Ihrer Wahl	bei 140 gr.	7.00 Fr.	bei 300gr.	9.00 Fr.
Salatbuffet 5 Sorten nach Ihrer Wahl	bei 140 gr.	8.00 Fr.	bei 300gr.	10.00 Fr.
Salatbuffet 6 Sorten nach Ihrer Wahl	bei 140 gr.	9.00 Fr.	bei 300gr.	11.00 Fr.

Zu Salatbuffet inkl. Franz.-und Itali.Salatsauce

Salatbuffet Reichhaltig exklusiv ab 50 Personen

Pro Person 15.-- Fr.

14 Sorten wie: Grüner, Kartoffel, Teigwaren, Reis, Tomaten, Chabis, Rüebl, Sellerie, Mais, Bohnen, Randen, Linsen, Mischpilz, Gurken

Zusätzlich mit: gekochte und gehackte Eier, Schinkenwürfeli und Speckwürfeli gebraten, Peguts, Baumnuss, Knoblauch-Croutons, Kürbis-und Sonnenblumenkernen, franz- und ital. Salatsauce

Beilagen

	Menge	Preis pro Person
Kartoffelgratin	250 gr.	5.00 Fr.
Kartoffelstock	250 gr.	3.50 Fr.
Salzkartoffeln	200 gr.	4.00 Fr.
Trockenreis	200 gr.	3.50 Fr.
Gemüsereis	200 gr.	4.50 Fr.
Teigwaren	200 gr.	3.50 Fr.
Spätzli	200 gr.	4.00 Fr.
Gemüse nach Ihrer Wahl	1 Sorte	3.50 Fr.
Gemüse nach Ihrer Wahl	2 Sorten	5.00 Fr.
Gemüse nach Ihrer Wahl	3 Sorten	6.00 Fr.

Brot:

Partybrot,
gross oder in Traubenform
Semmeli oder Bürli

nach Aufwand

Brotbuffet mit diversen rustikalen
Brotsorten

nach Aufwand

Tischbrötli gemischt
Tischsemmeli, Tisch-Land,-Hirter,-
Nuss,-Sesam und Mohnbrötli

Stück 0.80 Fr.

Fleischgerichte:

	Menge pro Person	Preis
Roastbeef, Sauce Bernaise	200 gr.	14.50 Fr.
Roastbeef, Sauce Bernaise	150 gr.	11.00 Fr.
Kalbsbraten –Schulter Jus	200 gr.	12.50 Fr.
Kalbsbrustspitz gegrillt	200 gr.	8.00 Fr.
Kalbsbrust gefüllt, grilliert	200 gr.	8.00 Fr.
Schweinsbraten Schulter Jus	250 gr.	8.00 Fr.
Schweinsbraten Schulter Jus	200 gr.	6.70 Fr.
Schweinscare-Braten Jus	250 gr.	12.00 Fr.
Schweincare-Braten Jus	200 Gr.	9.50 Fr.
Schweinshals-Braten grilliert	250 gr.	7.00 Fr.
Buure-Schinken im Teig	kg	33.00 Fr.
Aubrig-Schinken im Teig	kg	42.00 Fr.
Schweinsfilet im Teig	250 gr.	13.50 Fr.
Vorderschinken Netz Heiss	kg	17.50 Fr.
Buureschinken mager heiss	kg	22.50 Fr.
Aubrigschinken mager, ohne Phosphat heiss	kg	28.50 Fr.
Fleischkäse heiss	kg	17.50 Fr.
Kalbfleischkäse	kg	24.50 Fr.
100 % Kalb, ohne Allergene		
Poulet ganz vom Grill	900 gr.	11.00 Fr.
Poulet halb vom Grill	450 gr.	6.50 Fr.
1 Stück Pouletschenkel	250 gr.	4.80 Fr.
Koteletteskronenbraten Schwein	200 gr.	10.50 Fr.

und vieles mehr

Die 10 leckeren Menüs für Fr. 14.50 ab 20 Personen

- | | |
|---|--|
| 1.) Geschnetzeltes
Schweins
Nudeln
2 Gemüse | 2.) Schweinsbraten mit Jus
Kartoffelstock
2 Gemüse |
| 3.) Hackbraten
Kartoffelstock
2 Gemüse | 4.) Schweins-oder Rinds-
Voressen
Polenta oder Reis
2 Gemüse |
| 5.) gehacktes mit Hörnli
Apfelmus
Reibkäse | 6.) Fleischvögel
Kartoffelstock
2 Gemüse |
| 7.) Schweinshaxen
Kartoffelstock oder
Teigwaren
2 Gemüse | 8.) Poulet Curry - geschnetzeltes
Reis und Früchte
Salat oder Gemüse |
| 9.) Spaghetti Bolognese
Salatteller 4 Sorten | 10.) Rippli vom Hals und Kochspeck
Bohnen oder Sauerkraut
Salzkartoffeln |

weitere Menüs

- | | |
|---|--|
| 1.) heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat Fr. 9.70 | 2.) heisser Bauernschinken 200 gr.
Kartoffelsalat 250 gr. Fr. 11.60 |
| 3.) Schweinsbraten Hals mit Jus
Kartoffelgratin
2 Gemüse Fr. 17.50 | 4.) gefüllte Kalbsbrust mit Jus
Kartoffelgratin
2 Gemüse Fr. 19.00 |
| 5.) Kalbsbraten Schulter mit Jus
Kartoffelgratin Fr. 19.50 | 6.) Siedfleisch, Kochspeck, Rippli
Sauce Vinaigrette
Salzkartoffeln
Bohnen, Sauerkraut Fr. 19.50 |

Diese Menüvorschläge sind auch mit anderen Beilagen erhältlich
Es sind alle Menü zum Abholpreis bei der Metzgerei Betschart in Eschenbach,
exkl. 2.5% MWST.

Dessert:

Mini Patisserie	pro Person 2 – 3 Stück	Stück
Kleine Cremeschnittli		2.80 Fr.
Kleine Morenköpfli		2.80 Fr.
Kleine Fruchttörtli		2.80 Fr.
Kleine Kirschtörtli		2.80 Fr.
Kleine Japonais mit Rahm		2.80 Fr.
Kleine Vanille Cornet		2.80 Fr.

	Portion	
Schoggi-Mousse in Schüssel	100 gr.	3.80 Fr.
Gebrannte Cremè in Schüssel	100 gr.	4.50 Fr.
Frischer Fruchtsalat in Schüssel	100 gr.	6.—Fr.
Käseplatte mit reichlich Früchten garniert	100 gr.	9.—Fr.

Tortenstücke

Kirschtorte	Stück	3.80 Fr.
Früchtequarktorte	Stück	3.80 Fr.
Schwarzwälder Torte	Stück	3.80 Fr.
Hausgemachter Schoggikuchen	Stück	4.50 Fr.
Hausgemachter Rüeblkuchen	Stück	4.50 Fr.
Gebrannte Cremè in Portionen Becher	Stück	2.90 Fr.
Früchtequark in Portionen Becher	Stück	2.90 Fr.
Schoggi-mousse in Portionen Becher	Stück	2.90 Fr.

Kaffeemaschine Miete und Reinigung		40.- Fr.
Kaffee mit Creme und Zucker	zzg. pro Person	2.- Fr.

Spirituosen

Kirsch, Pflümli, Williams, Cognac, Grappa etc.	nach Aufwand	lt 40.- Fr.
--	--------------	-------------

Für das Zusammenstellen eines Dessert-Bufferet stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Weinkarte Metzgerei Betschart

Rotweine



Schweiz

Dolè Bon Val Du Valais AOC	50 cl	Fr. 7.50
Schmerkner Wii BlauburgunderAOC	75 cl	Fr. 22.—
Schmerkner Wii Pinot Noir Barrique AOC	75 cl	Fr. 28.--
Merlot Ruchet Ticino DOC	75 cl	Fr. 13.40

Italien

Primitivo	75 cl	Fr. 9.90
Primitivo Merlot IGT :.O. Feudi San Marzano	75 cl	Fr. 12.40
Barbera Monferrato Villa Carena DOC	75 cl	Fr. 14.20
Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco Tedeschi Pedemonte IGT	75 cl	Fr. 18.50
Amarone della Valpolicella Tedeschi DOCG	75 cl	Fr. 38.50
Crocco Re dei Re Vino Rosso	75 cl	Fr. 25.80
Nero d'Avola Syrah Luma IGT	75 cl	Fr. 13.80

Spanien

Don Carlos Reserve Valsan 1831 DO	75 cl	Fr. 14.30
Rioja Raiza Crianza DOCa	75 cl	Fr. 10.90

Argentinien

Malbec 1884 Estate Grown Esorihuela Gascon	75 cl	Fr. 14.80
--	-------	-----------



Weissweine

Schweiz

Fechy AOC	50 cl	Fr. 7.50
Schmerkner Wii AOC	75 cl	Fr. 22.—
St.Saphorin Les Tourelles Lavaux AOC	75 cl	Fr. 17.30
Johannisberg du Valais AOC Vignobles Julius	75 cl	Fr. 16.70
Tegerfelder Räuschling	75 cl	Fr. 16.50
Aigle les Murailles	70 cl	Fr. 22.50
Fechy Perle du Lèmon	70 cl	Fr. 13.50

Italien

Langhe Arneis Villa Carena DOC	75cl	Fr. 13.60
Vermentino Renadoro di Gallura DOCG	75 cl	Fr. 13.80
Pinot Grigio	75 cl	Fr. 11.80
Chardonnay Cantina Tollo IGT	75 cl	Fr. 9.90

Californien

Chardonnay California Eagle Home	50 cl	Fr. 5.80
---	--------------	-----------------

Prosecco

Fior d'Arancio Vino Spumante Dolce Colli Euganei DOC	75cl	Fr. 10.80
Prosecco Maschio dei Cavalieri Treviso Extra DOC	75 cl	Fr. 13.80