

Sternen-Metzg Partyservice

Erwin Egli

Postgasse 20, 5603 Staufen

Tel. 062 891 91 19 Fax. 062 891 90 19

email: sternen-metzg@bluewin.ch

Homepage: www.sternen-metzg.ch

Kalte Platten für Apéro und Mahlzeiten ab 10 Personen

Apéro Gemüse Dip Platte

Rohes Gemüse geschnitten: Karotten,
Gurken, Peperoni usw, mit feinen
Dip Saucen und Garnitur

pro Pers. Fr. 7.-

Apéro Platte gemischt

Roastbeef, Schweinsbraten, Rauchlachs,
Apéreo Pastete, Rohschinken,
1 Sorte Käse, Tartarsauce, Garnitur
90g pro Person

pro Pers. Fr. 16.-

Apéro Früchteplatte

Verschiedene Früchte je nach Saison

pro Pers. Fr. 4.-

Apéro Käseplatte

Gruyère, Tête de Moine Rosetten, Parmesan,
Scharfer Max, Bergkäse, Weichkäse
90g pro Person

pro Pers. Fr. 6.50

Käseplatte (Mahlzeit)

Gruyère, scharfer Max, Bergkäse,
Tête de Moine Rosetten, Weichkäse,
Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 9.-

Käseplatte Dessert

Verschiedene Hart- und Weichkäse
90g pro Person

pro Pers. Fr. 6.-

Trockenfleischplatte (Mahlzeit)

Bauernspeck, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Mostbröckli, Citterio Salami, Landrauchschen
Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 14.-

Aufschnittplatte (Mahlzeit)

Lyoner, Fleischkäse, Bauernschinken,
Rohschinken, Schweinsbraten, Salami
Garnitur, 180g pro Person

pro Pers. Fr. 12.-

Fleischplatte gemischt (Mahlzeit)

Lyoner, Mostbröckli, Citterio Salami
Schweinsbraten, Fleischkäse,
Bauernspeck, Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 13.50

Bratenplatte (Mahlzeit)

Kalbsbraten, Schweinsbraten, Trutenbrust,
Roastbeef, Tartarsauce, Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 14,-

Fleischplatte mit Käse (Mahlzeit)

Lyoner, Mostbröckli, Citterio Salami
Schweinsbraten, Fleischkäse, Mostbröckli,
Bauernspeck, Hartkäse, Weichkäse
Tête de Moine Rosetten, Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 14.-

Rauchfischplatte

Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet,
Meerrettichschaum, mit Garnitur
180g pro Person

pro Pers. Fr. 15.50

Apéro (Siehe auch kalte Platten Apéro)**Apérobuffet klein** (5 Teile pro Person) ab 25 Personen

Pouletbrüstli im Blätterteig, Hauspastete, Schinken-
gipfeli, Speckzopf, Mini - Canapé (3 Sorten)

pro Pers. Fr. 12.-

Apérobuffet gross (8 Teile pro Person) (ab 25 Personen)

Pouletbrüstli im Blätterteig, Käse (Sprinz),
Mini - Canapé (3 Sorten), Schinkengipfeli, Hauspasteten,
Gemüse Dip mit Sauce, Speckzopf

pro Pers. Fr. 15.50

Partybrot delikat gefüllt (reicht für ca. 15 Personen)

Fr. 58.-

Apéro Schinkengipfeli (hausgemacht)

Stück Fr. 1.80

Apéro Chüechli gemischt

Stück Fr. 1.80

Melonen- Rohschinkenspiessli

Stück Fr. 2.10

Vorspeisen

Salate

Salatbuffet (je nach Saison, ab 20 Personen)

Blattsalate, Rübli, Randen, Bohnen, Rot- oder Weisskabis, Gurken, Mais, Tomaten (mit/ohne Mozzarella), Sellerie, Kartoffelsalat oder Teigwarensalat

Kleines Salatbuffet (5 Sorten)	pro Person	Fr. 8.-
Grosses Salatbuffet (8 Sorten)	pro Person	Fr. 11.50

	Vorspeise	Hauptgang
Menüsalat	Fr. 3.50	
Grüner gemischter Blattsalat	Fr. 6.-	
Pouletsalat an rassiger Curry sauce	Fr. 8.-	Fr. 15.-
Siedfleischsalat hausgemacht	Fr. 8.-	Fr. 14.50
*Roastbeef, Sauce Tatare	Fr. 11.-	Fr. 21.50
*Gräuchtes Forellenfilets mit Meerrettichschaum	Fr. 11.-	Fr. 22.-
*Norweger Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr. 12.-	
Crevettencocktail	Fr. 9.50	
Vitello Tonnato	Fr. 12.-	Fr. 22.-
Pastete oder Terrine garniert mit Sauce Cumberland mit Selleriesalat	Fr. 9.-	

*Beilagen inbegriffen: Toast, Butter, Zitronen, Zwiebeln, Kapern

Brote

Gemischte Brote geschnitten	pro kg	Fr. 6.50
Partybrot am Meter	pro kg	Fr. 8.-
Gemischte Partybrötli	pro Stück	Fr. 1.20

Suppen

Gulaschsuppe	pro Person	Fr. 6.-
Mehlsuppe	pro Person	Fr. 4.-
Bündner Gerstensuppe 4 dl	pro Person	Fr. 4.-
Gemüsecreme 2.5 dl	pro Person	Fr. 4.-
Kürbissuppe 2.5dl	pro Person	Fr. 4.-
Minestrone 3 dl	pro Person	Fr. 4.50
Bouillon mit Flädli	pro Person	Fr. 4.-

Vorspeisenbuffet klein (ab 25 Personen) 3 Salate (1Blatt 2 Gemüse), Pouletbrust im Teig, Forellen Filet und Lachs geräucht	pro Pers. Fr. 11.50
Vorspeisenbuffet mittel (ab 25 Personen) 4 Salate (1Blatt 3Gemüse), Crevettencocktail, Forellenfilet geräucht, Gemischte Fleischplatte mit Käse	pro Pers. Fr. 14.-
Vorspeisenbuffet gross (ab 25 Personen) 5 Salate (1Blatt, 4 Gemüse), Vitello Tonnato, geräucher Lachs, geräuchte Forellenfilets, Gefüllte Eier, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melonen	pro Pers. Fr. 21.-

Hauptgerichte

	Schwein Fr. pro Pers.	Kalb Fr. pro Pers.	
Schweinsmedallion an Morchelsauce, Spätzli oder Nudeln, 2 Gemüse	27.50	34.50	
Steak an Morchelsauce Spätzli oder Nudeln, 2 Gemüse	24.50	33.50	
Voressen, Kartoffestock oder Teigwaren, Spätzli, 2 Gemüse	17.-	20.-	
Rahmgulasch, Kartoffelstock oder Nudeln, Spätzli, 2 Gemüse	17.-	20.-	
Rindsgulasch, Spätzli, 1 Gemüse			21.-
Braten, Kartoffelgratin, 2 Gemüse	19.-	25.-	
Aargauer Braten 2 Gemüse Beilage nach Wahl	19.-		
Geschnetzeltes an Calvadosauce mit Apfel- garnitur, Spätzli oder Nudeln, 2 Gemüse	22.50	26.50	
Geschnetzeltes an Rahmsauce, Spätzli oder Nudeln, 2 Gemüse	20.50	24.50	
Pouletgeschnetzeltes, Rahm oder Currysauce Reis oder Nudeln, 2 Gemüse	18.-		

Rahmschnitzel, Spätzli oder Nudeln, 2 Gemüse	21..-	28.-
Schweinscarre mit Rippen (Kotelette) vom Grill, Kartoffelgratin, 2 Gemüse	23.-	
Gespickter Rindsbraten, Kartoffelstock oder Nudeln, 2 Gemüse		22.-
Rippli und Speck, Salzkartoffeln, Bohnen	17.50	

Preisgünstig und Guet

Schweinsbraten, Kartoffelgratin	pro Person Fr. 14.-
Hackbraten, Kartoffelstock	pro Person Fr. 13.-
Heisser Fleischkäse, Kartoffelsalat	pro Person Fr. 13.-
Riz Casimir (Pouletfleisch)	pro Person Fr. 14.-
Heisser Bauernschinken nature oder im Brotteig mit Kartoffelsalat oder Gratin	pro Person Fr. 15.-

Unsere hausgemachten Fleischspezialitäten im Blätterteig

Schweinsfilet im Blätterteig mit 4 verschiedenen Salaten oder 3 verschieden Gemüsen	pro Pers. Fr. 25.-
Pouletbrust im Blätterteig gefüllt mit: Spinat, oder Pflaumen, Toscana (Tomaten), Cantadou, mit 4 verschiedenen Salaten oder 3 verschieden Gemüsen	pro Pers. Fr. 18.-
Lachsfilet im Blätterteig mit feiner Gemüsejuliene mit 4 verschiedenen Salaten oder 3 Gemüsen	pro Pers. Fr. 19.50

Grillplausch

Verschiedene Grillspezialitäten: Fleisch, Wurst, Gemüsespiessli nach Wahl
Beilagen: Maiskolben, Zucchini mit Speck, Grilltomaten, Folienkartoffeln
mit Sauerrahm oder Kartoffelgratin

Je nach Fleischwahl pro Pers. Fr. 18.- bis 37.-.

Schweinssteak vom Hals, Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat und 2 Salate
pro Pers. Fr. 14.-

CH Pouletoberschenkel ohne Bein, Schweinshalssteak, kleine Kalbsbratwürste
Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat und 2 Salate
Pro Pers. Fr. 16.-

Spaghettiplausch

Saucen: Bolognese, Pesto, Carbonara, Parmesan pro Pers. Fr. 15.-

Fondue

Fondue Chinoise mit Bouillon, gekochtem Reis und diversen Beilagen. Fleisch 220g. pro Person, Rind, Schwein, Poulet, Saucen: Knoblauch, Tartar, Kräuter, Cocktail, Meerrettich pro Pers. Fr. 25.-

Winzerfondue mit Weinsoud, gekochtem Reis und diversen Beilagen. Fleisch 220g pro Person, Rind, Schwein, Poulet, Saucen: Knoblauch, Tartar, Kräuter, Cocktail, Meerrettich pro Pers. Fr. 26.-

Dessert

Minipatisserie	Fr. 2.20
Caramelköpfl	Fr. 4.50
Diverse Tortenstücke	Fr. 5.-
Süssmostcreme	Fr. 5.-
Tiramisu	Fr. 6.-
Mousse au chocolat	Fr. 6.-
Frischer Fruchtsalat	Fr. 6.-
Gebrannte Creme mit Rahm	Fr. 7.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 6.50
Käseplatte schön garniert (pro100gr)	Fr. 7.-

Dessertbuffet 3-teilig

Frischer Fruchtsalat,
Rahm, Mousse au chocolat
Gebrannte Creme pro Pers. Fr. 9.20

Dessertbuffet 5-teilig

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu,
Mousse au chocolat
Gebrannte Creme, Kuchen,
Hauskonfekt pro Pers. Fr. 14.-

Wir verarbeiten wenn möglich nur marktfrische Produkte.

Konditionen

Alle aufgeführten Preise sind Nettopreise exklusive Mehrwertsteuer

Mehrwertsteuer bei Lieferung ohne Personal	2.5%
Mehrwertsteuer bei Lieferung und mit Personal	8.0%

Teilnehmerzahl

Änderungen der Personenzahl können bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass berücksichtigt werden. Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Basis für die Rechnungsstellung.

Partyservice mit Bedienung

Personalkosten pro Person und Stunde Fr. 50.-

Zahlungskonditionen

- Bis Fr. 500.- Barzahlung bei Auftragsdurchführung
- Ab Fr. 500.- 10 Tage nach Rechnungserhalt

Wenn Sie die Speisen bei uns selber abholen und bar bezahlen bei Geschirrrückgabe, gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 10%.

Haben Sie spezielle Wünsche die nicht auf der Liste sind, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Staufen, im Januar 2011