

***Menüvorschläge
für
Ihren Anlass***

Menüvorschläge

1	Gulaschsuppe	Fr. 8.00	2	Pot-au-feu	Fr. 10.00
3	Gerstensuppe	Fr. 7.00	4	Gehacktes mit Hörnli	Fr. 8.00
5	Schweins- oder Chämibraten mit Kartoffelgratin und Salat	Fr. 26.00	6	Schweinschals- braten mit Kartoffelgratin und Rüebl	Fr. 20.00
7	Schweins- geschnetztes an Rahmsauce mit Trockenreis, Mischgemüse und Spinat	Fr. 16.00	8	Heisser Buureschinken (im Teig) mit Kartoffelsalat	Fr. 19.00
9	Gigot, Roastbeef, Fr. 32.00 Nierstück (Schwein) mit Kartoffelgratin Rüebl und Bohnenbündeli		10	Heisser Fleischkäse (Gemüsefleischkäse) mit Kartoffelgratin-/salat	Fr. 15.00
11	Chämi- oder Carrébraten mit Rösti und Chefsalat	Fr. 25.00	12	Geschnetztes nach Zigeunerart (Rind) mit Reis	Fr. 20.00
13	US-Filet (180g) an Barolosauce mit Champagner-Risotto	Fr. 39.00	14	Filetgulasch Stroganoff mit Butternudeln und Chefsalat	Fr. 33.00
15	Züri-Geschnetztes (Kalb) mit Rösti	Fr. 28.00	16	Filet im Teig (Schwein) mit Mischgemüse und Chefsalat	Fr. 25.00
17	Scaloppine al Marsala (Schwein) mit Safranrisotto und Blattsalat	Fr. 22.00	18	Fisch an Weissweinsauce (Flunder / Rotzunge) mit Trockenreis und Rahmspinat	Fr. 23.00 - 28.00

Die Menüvorschläge können nach Ihren Wünschen verändert werden.

Apéro kalt und warm**6-8 Stück pro Person
Fr. 11.00 - 13.00****Partybrötli gefüllt****Belegte Brötli (geviertelt)****Lachs- und Tatarbrötli****Kalbspaté auf Weissbrot****Lachsroulade auf Weissbrot****Mozzarella-Tomaten-Spiessli****Gemüse-Dip****Fruchtspiessli****Trockenwürste****Meatballs****Schinkengipfeli****Kleine Pizzas****Quiches (Schinken / Lauch)****Käseküchlein****Frühlingsrollen (Gemüse)****Party-Pouletflügeli****Kleine Wienerli****Blätterteiggebäck****usw.*****Die Apérohäppchen können auch als Hauptmahlzeit serviert werden.******12 - 15 Stück pro Person, Fr. 25.00 - 30.00***

Grill-Plausch
*(inkl. Dip-Saucen)***Fr. 16.00 - 22.00 pro Person****Grillwürste (verschiedene Sorten, mini und maxi)****Käsewurstli mit Speck umwickelt****Hamburger****Grillspiessli (verschiedene Variationen)****Steaks (verschiedene Sorten)****Poulet (verschiedene Teile, grillfertig mariniert)****Lamm, Strauss, Pferd (auf Wunsch)****Fisch und Crevettenspiessli (nach Absprache)****Zusätzlich:****Salate
Baked-Potatos
Grillgemüse
Gratin
Brotauswahl****Fr. 5.00 - 8.00 pro Person****Winzerfondue****220g***(mit Rotwein-Gewürzbouillon)***Fr. 19.00 pro Person****Rindfleisch****Kalbfleisch****Schweinefleisch****Hackfleischkugeln****Pouletfleisch****Innereien (auf Wunsch)****Zusätzlich:****Salate
Saucen
Mixed-Pickles****Fr. 7.00 pro Person**

Kalte Platten*(Preis pro Person)*

Apéroplatte	Braten, Roastbeef, Chämibraten, Hobelfleisch, Pasteten	Fr. 13.00 - 16.00
Delikatess- Aufschnitt- platte	Erstklassige Aufschnittsorten, Braten, Schinken, Salami und Trockenfleisch	Fr. 14.00 - 16.00
Bündner- platte	Trockenfleischspezialitäten, Salami, Buureschinken, Partypastete	Fr. 16.00 - 19.00
Fischplatte	Norwegischer Lachs, Lachsroulade, Forellenfilet, Crevetten	Fr. 19.00 - 22.00
Käseplatte	Brie, Tête de Moine, Pecorino, Taleggio, Gruyère	Fr. 12.00 - 15.00
Gefülltes Meterbrot	Mit Salami, Schinken, Fleischkäse Käse oder gemischt	Fr. 6.00

*Die Traiteurplatten sind sorgfältig mit Garniture dekoriert.
Salate, Saucen und Brote können auf Wunsch zusätzlich geliefert werden.*

Büffet spezial**Fr. 48.00 pro Person***(ab 40 Personen)***Apéro****Gemischtes Blätterteiggebäck (warm)****Diverse Canapés****Vorspeise****Roastbeef****Delikatess-Schinken****Bündner-Platte****Pastete****Crevettencocktail****Lachs****Forellenfilet geräuchert****Hauptgang****Schweinsbraten****Kalbsbraten****Gigot****Kartoffelgratin****Vier Salate (Siehe Beilagen)****Drei Saucen (Siehe Beilagen)****Käse****Feine Käseauswahl****zusätzlich pro P.****Fr. 9.00 - 14.00****Dessert****Diverse Glacen****zusätzlich pro P.****Fruchtsalat****Fr. 6.00 - 13.00****Mousse****Gebrannte Crème****Mini-Pâtisserie**

Beilagen

Brote	Partybrote evtl. mit Aufschrift 3 Stk. Brötli 3 Stk. Brotscheiben	Preis nach Absprache Fr. 3.00 p. P. Fr. 1.00 p. P.
Salate	Rüebli, Sellerie, Mais, Reis Kartoffel usw. (saisonal) Chefsalat mit hausgemachter Sauce (French und Italian)	Fr. 6.00 p. P. Fr. 5.00 p. P.
Dip-Saucen	Cocktail, Curry, Kräuter, Knoblauch, Barbecue,	Fr. 3.60 p. Stk.
Getränke	Wein, Champagner, Bier, Jus, Minerale etc.	Preis nach Absprache

Miete

Fondue-Rechaud und Pfändli (bis 12 Stück)	Fr. 5.50
Teller, Besteck, 2 Gläser	Fr. 3.50
Dessertteller, Besteck, Kaffeegeschirr	Fr. 2.50
Kaffeemaschine Vollautomat	Fr. 30.00
+ Kaffee nach Aufwand	
Zelt (mit Seitenwänden + Fr. 50)	Fr. 50.00
Grill (+ Gas und gereinigt zurück)	Fr. 50.00
Festbankgarnitur (bis 3 Stück)	Fr. 15.00
Stehtisch (bis 3 Stück)	Fr. 15.00
Tischtücher, Servietten, Hussen	Preis nach Aufwand

Personal

Servicepersonal (Pro Person und Stunde)	Fr. 40.00
Chefpersonal (Pro Person und Stunde)	Fr. 60.00

**Alle Preise verstehen sich als Abholpreise + 2.5% MWST
Bei Lieferung und Serviceleistung + 8% MWST**

*Sie
fachgerecht bedienen zu
dürfen ist uns eine Freude*

METZGEREI
burkard

Laden Myrtenstr.11 5737 Menziken Tel: 062 771 19 81
Produktion Badstrasse 1 5737 Menziken Tel. 062 771 11 70

www.fleischveredler.ch