



Party-Service
Menüvorschläge für Familien-,
Vereins- und Geschäftsanlässe

**Metzgerei + Party-Service
Werner Scheibler
Jurastrasse 24
4657 Dulliken SO**

Telefon 062 295 37 78 Fax Nr. 062 295 20 31

E-Mail: scheibler-metzgerei@bluewin.ch

Geschätzte Gäste

Mit den vorliegenden Unterlagen möchten wir Ihnen unseren Party-Service etwas näher vorstellen und Ihnen mit einigen Menüvorschlägen die Auswahl erleichtern.

Dieser kleine „Speiseführer“ soll Sie aber auch zu eigenen Kreationen anregen.

Wir sind gerne bereit, ein Menu nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen zu stellen und zu offerieren.

Unser Fleisch- und Wurstwarenangebot besteht hauptsächlich aus eigener Produktion !

Wichtig!

Der genaue Zeitpunkt Ihres Festes, die Anzahl Ihrer Gäste und der Ort des Anlasses sind wichtige Eckpunkte, welche baldmöglichst festgelegt werden müssen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Kreativität bei der Auswahl Ihres Festmahls und wünschen Ihnen heute schon viel Erfolg für Ihren Anlass.

**Metzgerei & Partyservice Scheibler
Jurastrasse 25, 4657 Dulliken**

**Telefon 062 295 37 78
Fax Nummer 062 295 20 31**

scheibler-metzgerei@bluewin.ch

www.scheibler-metzgerei.ch

HABEN SIE LUST AUF
EIN GUTES ESSEN?

VIELLEICHT BRATEN,
GEMÜSE, SALAT,
KARTOFFELN ODER
FISCH?

FRAGEN SIE GANZ
EINFACH NACH
SCHEIBLER'S PARTY-
SERVICE UND
SAGEN;

TISCHLEIN DECKE
DICH...

Suppen als Vorspeise

Bouillon mit Einlage
Croutons oder Juliennegemüse

Diverse Crèmesuppen wie Lauch,
Spargel, Steinpilz oder Kürbis

Pot- au- feu / Spatz aus der Gamelle

Erbssuppe mit Gnagieinlage

Salatbuffet, leckere, hausgemachte Salate

Grüner Schnittsalat

Kartoffelsalat

Russischer Salat

Selleriesalat

Randensalat

Gurkensalat

Tomaten / Mozzarella- Salat

Reissalat

Maissalat

Bohnensalat

Teigwarensalat

Feigensalat

***Suppen und Salate werden nach
Absprache mit einem Brötli pro
Person serviert***

Wir empfehlen uns auch für Apéros zu den verschiedensten Anlässen

Hausgemachte Schinkengipfeli

Mini - Chäschüechli

Mini- Pizza

Gefüllte Mini- Sandwiches

Gefüllte Apérosilserli

Käse- und Trockenfleischplatte

Diverse belegte Brote mit
Lachs, Tatar, Thon, Eier etc.....

Apéro Royal (reichhaltiger)

Zusätzlich mit ;
Chilli con Carne oder
Mah Mee (Asiatisches Nudelgericht)

Kleine, feine Grillwürste

Imbisse

Hot- Dog (auf Wunsch mit Gerät)

Weisswurst mit Brezel

Hamburger

Bauernspeck am Stück

Gekochte Rauchwurst

Wissenswertes über ein Apérobüffet

Pro Fass- Stelle werden ca. 50 Personen gerechnet

An jeder Fass- Stelle braucht es mindestens 3 Tische

Servicepersonal wird mit Fr. 40.— je Arbeitsstunde
verrechnet

Vorspeisen kalt

Vorspeise - Teller mit ;
Partypastete, Trockenfleisch, Lachs, Forelle, Melonen
und mit Salat garniert

Diverse Fleisch / Käseplatten garniert

Die Zusammenstellung können Sie nach Ihren Wünschen vornehmen!

Zum gemütlichen Beisammensein

Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch (auf Wunsch auch mit Lamm-, Straussen- oder Pferdefleisch)

Fondue Bourguignonne mit Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch (auf Wunsch auch mit Lamm-, Straussen- oder Pferdefleisch)

Winzerfondue mit Rind-, Kalb-, Schweine-, Poulet- und Lammfleisch, sowie Wild aus einheimischer Jagd (im Herbst)

Tischgrill mit diversen Fleischsorten wie oben erwähnt, Cipollata, Speck und Hamburgerli

... dazu diverse Saucen, verschiedene Salate und Zutaten mit Brot

Gerne stellen wir Ihnen Rechauds zur Verfügung!

Menuvorschläge, welche Sie beliebig zusammen stellen können...

Kalbs- und Schweinsbraten vom Grill, nach Wunsch mit Lammgigot, Teigwaren , Kartoffelstock oder Gratin, Gourmetgemüse

Geschnetztes Schweine-, Kalbs- oder Pouletfleisch mit diversen Früchten, Trockenreis oder Teigwaren

Schweins-, Kalbs- oder Rindsvoressen, Kartoffelstock oder Teigwaren, Saisongemüse

Filet im Teig mit Sauce Cumberland, Reis oder Teigwaren, Erbsen und Rüepli

Beinschinken oder heisser Fleischkäse und diverse Salate

Ohne Schinken, Wurst und Speck hat das Leben keinen Zweck!

Diverses vom Grill

Fische;

Crevetten, Bärenkrebs, Haisteaks, Zanderfilet, Seeteufel, Forellenfilets

Geflügel;

Pouletbrüstli

Pouletschenkel ohne Bein

Geflügelspiessli (Truthahn)

Straussensteaks

Poulets vom Grill

Schwein;

Grillsteaks von der Huft oder vom Hals

Grillspeck

Tessinerrosetten

Schinken- und Knoblauchspiess

Rind;

Entrecôtes

Huftsteaks

Hohrückensteaks

Lamm;

Gigotsteaks

Lammnierstück

Koteletten / Racks

Cevapcicci

Pferd;

Pferdeentrecôte

Vegetarisch;

Gemüseschnitzel paniert

Grillmaiskolben

Grillkäse

Ganz Ihrem Wunsch entsprechend können alle Fleischartikel mariniert werden!

Wir weisen Sie darauf hin, dass aus hygienischen Gründen keine Fleischartikel zurückgeschoben werden können!

Ein Leben ohne Feste ist wie ein langer Weg ohne Einkehr

Schwedenbuffet

Lachs, Heilfisch, geräucherte Forellen mit Crevettencocktail, Roast-Beef, Hauspastete, Terrine, Kalbsbrust gefüllt, Trockenfleisch. Dazu reichhaltige Beilagen wie Melonen, gefüllte Tomaten und Eier, Kiwi und Trauben, mit passenden Saucen und 6 Salate nach Ihrer Wahl

Hauptgang

Schweins- und Kalbsbraten, auf Wunsch mit Lammgigot vom Grill und Kartoffelgratin

Dessert

Käseplatte, frischer Fruchtsalat, verschiedene Kuchenstücke oder Mini-Pâtisserie, Mousse und gebrannte Crème

Brot

Verschiedene Brotvariationen nach Ihrer Wahl

Hinweis!

Um ein ansprechendes Buffet gestalten zu können, ist eine Mindestanzahl von 30 Personen erforderlich!

Änderungswünsche Ihrerseits sind jederzeit möglich.

Man sollte nicht nur an Arbeit denken, sondern sich ab und zu auch ein paar gemütliche Stunden schenken!

Auf die Herbst- und Wildsaison empfehlen wir:

*Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut oder Rosenkohl
Kastanien glasiert
Frucht gefüllt mit Preiselbeeren*

*Rehpfeffer nach Jägerart
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut
Kastanien glasiert
Garniert mit Früchten*

*Wildhackbraten mit Kartoffelstock
Rotkraut oder Rosenkohl
Kastanien glasiert
Frucht gefüllt mit Preiselbeeren*

**Alles Rehwild stammt aus den einheimischen
Wäldern zwischen Lostorf und Kienberg, sowie
aus Däniken und Schönenwerd**

Hausmetzgete:

*Blut- und Leberwürste, Bratwurst, Salzkartoffeln oder
Kartoffelstock, eventuell Sauerkraut und Wädli,
Apfelschnitze, dazu Bauernbrot*

Bernerplatte:

*Kräftige Bouillon als Vorspeise mit Gemüsestreifen,
Siedfleisch, Kochspeck, eventuell Salzspeck, Rippli,
hausgemachte Saucisson, Salzkartoffeln, Sauerkraut und
gedörnte Bohnen*

Hinweis :

***Ab einer Mindestanzahl von 30 Personen kochen wir gerne eine kräftige
Hausmetzgete oder Bernerplatte für Sie !***

Ein paar besondere Hinweise

Wichtig für uns ist Ihre rechtzeitige Reservierung des Datums, an dem Ihr Anlass stattfinden soll.

Da jeder Anlass anders abläuft und die Ansprüche an uns unterschiedlich gestellt werden, ist es uns nur möglich nach Absprache Ihrer Menüwahl den Preis festzulegen.

Geschirr, Gläser und Besteck können bei uns gemietet werden.
Preis je nach Aufwand (Reinigung).

Aus organisatorische Gründen sind wir darauf angewiesen, dass Partyservice unter 20 Personen bei uns abgeholt werden muss.

Für Ihren Grillanlass stellen wir Ihnen gerne einen Grill zur Verfügung.
Muss der Grillmeister von uns gestellt werden, wird dieser mit Fr. 50.-- / Stunde verrechnet (Preis inklusive Grillmiete und Reinigung).

Alle abgesprochenen Preise sind exklusive 7,6 % MWST (für Essensausgabe und Service), beziehungsweise exklusive 2,4 % MWST (nur Lieferung, ohne Schöpferservice) veranschlagt.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben dienen zu können und freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.