

Catering Grill



Salatbuffet

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten	pro Person	8.50 CHF
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten	pro Person	7.80 CHF
Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten	pro Person	6.80 CHF
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	pro Person	6.20 CHF

Auswahl:

Gurken-, Mais-, Sellerie-, Randen-, Rüebli-, Bohnensalat, Kabissalat mit Speck, Tomaten-Mozzarella-, Teigwarensalat mit Schinken, Cous-Cous Salat, Peperoni-Feta Salat, Cole-Slow-Salat, Reissalat mit Erbsen und Grüner Salat, inkl. Französischer und italienischer Salatsauce

Saisonal:

Spargelsalat, roher Fenchelsalat, gegarter Kohlrabisalat

Kartoffel-Gurkensalat	pro Kg	16.00 CHF
Kartoffelsalat	pro Kg	16.00 CHF

Bürli	pro Stk.	1.30 CHF
-------	----------	----------

Mini-Brötli, gemischt	pro Stk.	1.00 CHF
-----------------------	----------	----------

Ruchbrot	pro Kg	5.10 CHF
----------	--------	----------

Buurebrot	pro Kg	8.00-12.00 CHF
-----------	--------	----------------

Grillbuffet

(300g Fleisch pro Person)

Klassiker (ab 20 Personen)

Beinhaltet: Leckere Stücke vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Poulet, dazu Hamburger und Partywürstli ohne Partywürstli

pro Person 15.50 CHF
pro Person 16.50 CHF

Wurstbuffet (ab 20 Personen)

Beinhaltet: Verschiedene hausgemachte Würste zum grillieren: Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Currybratwurst, Lammbratwurst, Füürtüfel, Grill-Schüblig, Cervelats, Chäs-Griller, Salsicca

pro Person 9.20 CHF

Pulled-Pork-Burger (ab 30 Personen)

Beinhaltet: Schweinsschulter, geräuchert, 12 Stunden sanft gegart, fein zerpupft, serviert mit hausgemachter Barbecue-Sauce im Brot dazu Cole-Slow-Salat

pro Person 18.00 CHF

Deluxe (ab 20 Personen)

Beinhaltet: Edelstücke von Schweizer Rind und Kalb Knochengereiftes Rindsentrecôte, Rindshohrücken Kalbsnierstück, Kalbsfilet. Dazu hausgemachte Dip-Saucen und Kräuterbutter

pro Person 29.00 CHF

Royal (ab 30 Personen, pro 10 Personen 1 Stück zur Wahl)

Beinhaltet: Ganze Stücke niedergegart zum anschliessend grillieren. Begeistern Sie Ihre Gäste mit zarten saftigen Stücken wie: Schweinsracks, Schweinebauch, Kalbsnierstück, Roastbeef, Rinds-Toma-Hawk, Lammgigot Provençal Dazu hausgemachte Dip-Saucen und Kräuterbutter

pro Person 32.00 CHF

Anmerkung: einzelne Komponenten auch als Beilage erhältlich

Preis je nach Auswahl

Für Vegetarier (ab 10 Personen)

Beinhaltet: Gemüsespiessli mit Grillkäse, Zucchini-Feta-Spiessli
Grillkäsetranchen, gegrilltes Pide-Brot mit Spinat
und Camembert

pro Person 16.00 CHF

Anmerkung: einzelne Komponenten auch als
Beilage erhältlich

Preis je nach Auswahl

Um das ganze abzurunden

Hausgemachte Dip-Saucen (pro Person 50g)

Auswahl:

Tatar, Cocktail, Knoblauch, Oriental, Curry,
Café de Paris, Chili, Safran, Meerrettich

pro Person 1.50 CHF

Kräuterbutter und Knoblauchbutter

pro Person 1.50 CHF

Leckere Stücke vom Pferd, mariniert

Preis je nach Auswahl

Auswahl von Fisch und Crevetten

Preis je nach Auswahl

Stärkebeilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream

pro Person 3.00 CHF

Rosmarin Kartoffeln

pro Person 3.00 CHF

Gratin

pro Person 6.00 CHF

Dessert

Panna Cotta	pro Person	5.50 CHF
Caramelköppli mit Rahm	pro Person	5.50 CHF
Gebrannte Crème mit Rahm	pro Person	5.50 CHF
Schoggimousse hell, dunkel	pro Person	5.50 CHF
Beerenmousse	pro Person	5.50 CHF
Tiramisu	pro Person	6.00 CHF
Fruchtsalat mit frischen Früchten und Beeren	pro Person	6.50 CHF
Crème Schnitten	pro Stk.	3.60 CHF
Rüebli torte	pro Stk.	3.80 CHF
Quarkfruchttorte	pro Stk.	5.50 CHF
Schwarzwäldertorte	pro Stk.	5.50 CHF

Bemerkung: Die mind. Bestellmenge pro Einheit beträgt 20 Stück

Dessertbuffet (4 Desserts nach Wahl) pro Person 11.90 CHF

Bemerkung: Ab 40 Personen

Dessertbuffet (6 Desserts nach Wahl) pro Person 13.90 CHF

Bemerkung: Ab 60 Personen

Getränke

Mineral mit/ohne Kohlensäure	1.5L	4.00 CHF
Süssgetränke (Cola, Cola zero, Citro, Schorle, Sinalco)	1.5L	4.80 CHF
Orangensaft	1L	6.00 CHF
Bier Feldschlösschen/Müller Bräu Lager	0.5L	3.10 CHF
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	0.3L	2.50 CHF
Weisswein (Riesling-Silvaner)	0.5L	13.00 CHF
Rotwein (Pinot Noir)	0.5L	15.00 CHF
Kaffee, inkl. Rahm und Zucker	pro Stk.	1.50 CHF

Geschirrmiete

Salat-, Suppen-, Hauptgang-, Dessertteller, Messer, Gabel, Löffel, Dessertlöffel
mit abwaschen pro Stk. 0.70 CHF

Stielgläser Weisswein, Rotwein, Mineralwasser
mit abwaschen pro Stk. 0.90 CHF

Kaffeetassen, Unterteller, Löffel
mit abwaschen pro Stk. 1.50 CHF

Material

Grillmiete pro Stk. 30.00 CHF
Holzkohlegrillmiete pro Stk. 25.00 CHF
Fritteuse (2er o. 3er Korb) pro Stk. 40.00 CHF
Paellapfanne (auf Gaskocher) pro Stk. 40.00 CHF

Gas pro Kg 5.50 CHF

Kaffeemaschinenmiete pro Stk. 80.00 CHF

Preise Dienstleistung

- Preise verstehen sich exkl. MwSt. und abgeholt
 - Preisänderungen vorbehalten
 - Unter 20 Personen erlauben wir uns einen Zuschlag von 15% zu erheben.
 - Die bis 5 Tage vor dem Fest mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
 - Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, wenn es Gäste mit Allergien gibt
-
- Zahlungskonditionen: 20 Tage nach Erhalt der Rechnung rein netto
 - MwSt. bei abgeholtem 2.5%
 - MwSt. für Dienstleistung 7.7%
-
- Lieferkosten und Buffetbetreuung 60.- CHF/Stunde (Mo-Sa 16:00Uhr)
(Fahrzeugkosten inkl.) 80.- CHF/Stunde (Sa ab 16:00Uhr-So)
-
- Als Arbeitszeit gilt die Zeit von der Abfahrt bis zur Rückkehr in die Metzgerei
 - Grillmiete entfällt bei einem Warenwert ab 500.- CHF
 - Rückgabe Material ist am darauffolgenden Tag oder nach Vereinbarung in gereinigtem Zustand.
 - Materialreinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet.
(45.-CHF/Std.)

Bei Fragen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir beraten sie gerne und kompetent.

Ihr Metzgerei Lüthi Team

Tel. 056 441 15 83