

Catering Menü



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Brotroutons an hausgemachtem Dressing	pro Person	4.20 CHF
--	------------	----------

Gemischter Blattsalat mit Karotten-, Sellerie-, Maissalat und Brotroutons an hausgemachtem Dressing	pro Person	5.20 CHF
---	------------	----------

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen, luftgetrocknete Entenbrust mit exotischen Aromen an Curry-Apfeldressing	pro Person	8.90 CHF
---	------------	----------

mediterranes Limes-Cous-Cous, mild geräucherter Lachs, Kräutersalat und Meerrettich-Crème	pro Person	10.20 CHF
--	------------	-----------

Waldorfsalat (Sellerie und Baumnuss) mit Hauspastete und dazu Cumberlandsauce	pro Person	10.90 CHF
--	------------	-----------

Suppen

Basler Mehlsuppe	pro Person	5.50 CHF
Rüebli-Ingwersuppe	pro Person	5.50 CHF
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	pro Person	5.50 CHF
Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch	pro Person	6.00 CHF
Tomaten-Mangosuppe	pro Person	6.00 CHF

Hauptgänge

Klassiker

Bauernschinken heiss	pro Person	8.00	CHF
Bauernschinken im Teig	pro Person	9.80	CHF
Fleischkäse heiss	pro Person	6.20	CHF
Aargauerbraten mit Portweinsauce	pro Person	11.00	CHF
Schweinshalsbraten mit kräftigem Kräuterjus	pro Person	9.00	CHF
Kalbsschulterbraten glasiert mit Jus	pro Person	13.50	CHF
Schweinsfilet im Teig	pro Person	17.80	CHF
Kalbsfilet im Teig	pro Person	26.50	CHF
Rindsfilet Wellington	pro Person	25.50	CHF

Kartoffelsalat	pro Kg	16.00	CHF
Gemüsereis	pro Person	4.00	CHF
Teigwaren	pro Person	4.50	CHF
Kartoffelstock	pro Person	5.50	CHF
Gratin	pro Person	6.00	CHF

Bürli	pro Stk.	1.20	CHF
Ruchbrot	pro Kg	5.10	CHF
Buurebrot	pro Kg	8.00-12.00	CHF

Vom Schwein

Schweinsvoressen an Rosmarinsauce mit Kartoffelstock und Schmorbohnen	pro Person	15.20 CHF

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Teigwaren und Wurzelgemüse	pro Person	15.90 CHF

Schweinshalsbraten grilliert an Bratenjus mit Gratin und Mischgemüse	pro Person	17.80 CHF

Aargauerbraten grilliert an Bratenjus mit Gratin und Mischgemüse	pro Person	18.80 CHF

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln und Marktgemüse	pro Person	19.50 CHF

Schweinsnierstück niedergegart mit Cognacjus Kräuter-Kartoffelstock, glasierte Rüepli	pro Person	19.50 CHF

Schweinsfilet im Teig mit Sauce Madagaskar Pilaw-Reis, Broccoli und Blumenkohl	pro Person	22.60 CHF

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit hausgemachten Spätzli und buntem Marktgemüse

pro Person 23.50 CHF

Kalbsrahmschnitzel mit Eierschwämmli
Butternudeln und buntem Wintergemüse

pro Person 25.50 CHF

Kalbsschulterbraten glasiert mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse

pro Person 25.50 CHF

Kalbshaxen Cremolata
Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse

pro Person 26.50 CHF

Kalbssteak niedergegart an Morchelrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet

pro Person 34.50 CHF

Duo vom Kalb mit Filet und Hacktätschli, begleitet von
Kräuterjus und Rahmsauce, dazu Kartoffelstock,
Broccoli, Kohlrabi und confierte Cherry-Tomaten

pro Person 37.50 CHF

Vom Rind

Rindshackbraten hausgemacht an Rahmsauce mit Kartoffelstock oder hausgemachten Spätzli und Schmorbohnen	pro Person	16.90 CHF

Fleischvogel mit Speck an Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Schmorbohnen	pro Person	18.90 CHF

Rindsgeschnetzeltes Försterart mit Waldpilzen an Kräuterjus, dazu Gemüsereis	pro Person	20.70 CHF

Gespickter Rindsbraten Burgunder Art Kartoffelgratin und Wintergemüse	pro Person	21.50 CHF

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“, mit hausgemachten Spätzli, confierten Cherry-Tomaten und Broccoli	pro Person	24.80 CHF

Roastbeef vom einheimischen Rind, am Knochen gereift mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und frisches Wurzelgemüse	pro Person	33.50 CHF

Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen und Käse Bolognese, Napoletana, Carbonara, Pesto	pro Person	12.90 CHF

Rotes Thai-Curry Geschnetzeltes (Rind, Schwein oder Poulet) mit verschiedenem Gemüse und Butterreis	pro Person	19.90 CHF

Poulet

Poulet Geschnetzeltes an Paprikarahmsauce
mit Gemüse Reis

pro Person 15.90 CHF

Poulet-Schenkelsteak mit Honigmarinade
Kräuterjus, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

pro Person 16.50 CHF

Poulet Geschnetzeltes an hausgemachter
Currysauce dazu Pilaw-Reis und Früchte

pro Person 16.90 CHF

Pouletbrust sautiert, Morchel oder
Champignonrahmsauce, Butternüdeli und Broccoli

pro Person 18.50 CHF

Lamm

Lammvoressen an aromatischem Thymianjus
Gemüse-Cous-Cous und Hummus/Kräuterjoghurt

pro Person 17.90 CHF

Gefüllte Lammbrust grilliert mediterrane Art
Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

pro Person 18.50 CHF

Lammgigot an Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und buntem Wintergemüse

pro Person 22.50 CHF

Vegi

Spaghetti Napoletana

pro Person 10.50 CHF

Gemüse Lasagne

pro Person 11.50 CHF

Äplermakkaronen

pro Person 12.50 CHF

Vegetarisches Thai Curry

pro Person 13.00 CHF

Orientalischer Kichererbseneintopf mit Reis

pro Person 11.50 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

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
 - 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