

Menüvorschläge

Unsere bekannte **Qualität** sowie die vielen Köstlichkeiten aus der Metzgerei Ulmann können Sie und Ihre Gäste auch an Ihrem speziellen Anlass geniessen!

Bei der Zubereitung in unserem Hause, bei der Zulieferung oder beim Service können Sie auf unsere langjährige Erfahrung, Sorgfalt und unser Können zählen.



Für besondere Wünsche stehen wir Ihnen mit einer kompetenten Beratung gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Thomas Arnold und Ulmann-Team

APÉRO UND SNACKS

Schinkengipfeli	pro Stk.	sFr. 1.80
------------------------	----------	-----------

Belegte Brötli Canapés Lachs, Thon, Tatar, Trockenfleisch	pro Stk.	sFr. 4.–
---	----------	----------

Belegte Brötli Canapés Salami, Schinken, Aufschnitt, Ei	pro Stk.	sFr. 3.30
---	----------	-----------

Gemüse-Dips mit Saucen	pro Pers.	sFr. 4.50
----------------------------------	-----------	-----------

Parisette am Meter reichhaltig gefüllt (pro Pers. 10 cm)	pro Pers.	sFr. 6.–
--	-----------	----------

Verschiedene Eingeklemmte

Apéro-Brötchen	pro Stk.	sFr. 3.50
Sandwichbrötli	pro Stk.	sFr. 6.–
Mutschli	pro Stk.	sFr. 4.50

Kalte Platten

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben Kalte Platten zusammen. Nachdem errechnet sich auch Ihr Preis.

Hauptspeise (pro Pers. 150-180 g)	pro Pers. ca.	sFr. 14.50
Apéro (pro Pers. 80-100 g)	pro Pers. ca.	sFr. 10.–

SALATE

Grüner Salat (Maisonmischung) pro Pers. sFr. 5.–

Chrüsi-Müsi-Salat (bunt gemischt) pro Pers. sFr. 6.–

SALATBUFFET

Rüebli

Kabis

Mais

Randen

Bohnen

Gurken

Reis

Hörnli

Kartoffel

Tomaten- Mozzarella

Sellerie

6-8 Sorten, je nach Anzahl (ca. 300g pro Pers.) pro Pers. sFr. 8.–

Brot oder Partybrötli auf Bestellung

Unsere Lieferanten:

Bäckerei Gysi Zetzwil

Bäckerei Sollberger Gontenschwil

GRILLPLATTE

Bunt gemischte Platte (ca. 350g pro Pers.) pro Pers. sFr. 15.–

GRILLPLAUSCH

Fleisch

- Diverse Schweinssteaks
- Kalbshohrückensteak
- Lammkoteletten
- Rindssteaks
- Pouletsteakli / Spiessli
- Wurstvariationen
- Hamburger
- Fisch auf Wunsch
- neue Bratkartoffeln (Saisonbedingt)
- reichhaltiges Salatbuffet
- Knoblisauce und Sauerrahmsauce

Grillplausch pro Pers. sFr. 32.–

KANALGRILL

Fleisch

- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Kalbfleisch
- Poulet
- Lamm
- Chipolata
- Speck

Fleisch wird sortenrein in Schale geliefert (inkl. Gewürze und Plastikhandschuhe).

Kanalgrillplatte (300g Fleisch pro Person) pro Pers. sFr. 20.–

Gemüse zusätzlich pro Pers. sFr. 3.–

UNSER FONDUE-HIT

Winzer (in würziger Rotweinbouillon)

Fleischplatte

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Poulet
- Lamm
- Pferdefleisch

pro Pers. sFr. 30.–

Riche (in Gemüsebouillon)

Fleischplatte

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Pouletbrust

pro Pers. sFr. 32.–

Bacchus (in Weissweinsud und Bouillon)

Fleischplatte

- Kalbsfilet
- Schweinsfilet

pro Pers. sFr. 32.–

Alle Fondues mit reichhaltigem Salatbuffet und diversen Saucen.

Partybrötli pro Stück sFr. 0.60

MENÜ-VORSCHLÄGE

1	«Buurehamme» Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 15.–
2	Schinken im Brotteig Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 18.–
3	Schweinscarrebraten vom Grill Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 20.–
4	Heisser Fleischkäse (Ofengebacken) Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 12.–
5	«Jägerbraten» (Schweinsnierstück mit Speck) Zweierlei Rüeblü und Kohlrabi Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.–
6	Hackbraten «Metzgerart» Rüeblü Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 19.–
7	Schweinsfilet im Teig Diverse Salate oder Gemüse	pro Pers.	sFr. 22.–

8	Schweinsfilet «Royal» Pilzrahmsauce Gemüsebeilage Trockenreis	pro Pers.	sFr. 24.–
9	Appenzellerfilet auf Gemüsebett Trockenreis	pro Pers.	sFr. 25.–
10	Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce Gemüsebeilage Spätzli oder Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 24.–
11	«Spaghetti-Plausch» mit Sauce Bolognese, Pesto und Carbonara (ab 20 Personen)	pro Pers.	sFr. 20.–
12	Lasagne Hausgemacht	pro Pers.	sFr. 14.–
13	Zetzwiler Rauchbraten (Hausspezialität) Mischgemüse Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.–
14	Carrébraten, Schweinshohrücken und Lammgigot Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 23.–

15	«Zetzbuer Dorfspatz» an feinem Rosmarinjus (gefüllter Pouletschenkel) Rüebli, Bohnen Safranreis	pro Pers.	sFr. 21.–
16	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Bohnen Trockenreis oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 19.–
17	Kalbsbraten Gemüsebeilage Kartoffelstock oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 24.–
18	«Aargauerbraten» (Hals) Gemüsebeilage Kartoffelgratin mit Nierstück	pro Pers. pro Pers.	sFr. 20.– sFr. 23.–
19	Schweinscarrébraten und Poulet vom Grill Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.–
20	Schweinsragoût «Bäuerinnenart» (mit Gemüse zubereitet) Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 18.–

21	CH-Pouletbrüstli «Suprême» Senfsauce Gemüsebeilage Trockenreis	pro Pers.	sFr. 20.–
22	Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» Saisongemüse Spätzli oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 27.–
23	Fleischvogel «Grossmutterart» Gemüsebeilage Kartoffelstock oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 21.–

GLUSCHTIGE DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	pro Pers.	sFr. 6.–
Vacheringlace	pro Pers.	sFr. 6.–
Gebrannte Crème	pro Pers.	sFr. 8.–
Minipatisserie	pro Stk.	sFr. 3.–
Crèmeschnitte am Meter	1 Meter	sFr. 72.–
Chocolat-Mousse (weiss oder dunkel)	1 kg	sFr. 25.–
Tortenstücke nach Wunsch	pro Pers.	sFr. 5.50

DIVERSES

Grill Miete inkl. Gas und Reinigung	Fr. 80.–
Kanalgrill	sFr. 60.–
Holzkohle mit Zündwürfel pro Sack (10 kg)	Fr. 35.–
Hot-Dog-Maschine	sFr. 30.–
Fondue-Geschirr (4 Personen) mit Brennpaste und Gabeln	Fr. 10.–

PERSONAL

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Fachpersonal zur Verfügung.
Die An- und Rückfahrt wird dabei als Arbeitszeit berechnet.

Personal		
zum Aufstellen, schöpfen oder schneiden	pro Stunde	sFr. 48.–
Grilleur	pro Stunde	sFr. 80.–

DIENSTLEISTUNGEN

- Bei allen Menüs ist das **Brot nicht inbegriffen.**
(bitte separat bestellen!)
- Die Menüpreise verstehen sich ab Küche abgeholt.
- Die Preise gelten ab **min. 20 Personen.** Zuschlag unter 20 Personen, pro Person sFr. 3.–
- Menüänderungen können soweit möglich berücksichtigt werden.
- Die genaue Personenanzahl benötigen wir jeweils 4 Tage im voraus. Nachträgliche Korrekturen in der geringeren Personenanzahl (nach unten) können wir nicht mehr berücksichtigen.
- Die Lieferungen erfolgen in isolierten Wärmebehältern.
- Die Lieferung und Abholung der bestellten Ware (Geschirr, Grill usw.) kostet zwischen 30.– und 50.– je nach Weg.
- Ab 100 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen eine Spezialofferte zu unterbreiten.
- Die Preise verstehen sich exklusive MwSt.
nur Liefern 2.5 %, mit Service 7.7 %

RÜCKGABE VON MATERIAL

- Das Material (Kochkisten, Schalen, Platten u.s.w) ist andern Tags oder nach Vereinbarung in gereinigtem Zustand zurückzubringen.
- Reinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet

**Wir garantieren heisse Speisen, gute Aromen
und eine einwandfreie Kochqualität!**

En Quete!