

# 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**

Marlise und Felix Ulmann  
062 773 12 16

info@ulmann-metzgerei.ch  
www.ulmann-metzgerei.ch

# APÉRO UND SNACKS

## Blätterteiggebäck

Käse, Mohn, Kümmel etc.	100 g	sFr. 9.90
-------------------------	-------	-----------

## Schinkengipfel gross

pro Stk.	sFr. 3.-
----------	----------

## Schinkengipfel klein

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.	sFr. 5.-
---------------------	-----------	----------

## Verschiedene Eingeklemmte

Apéro-Brötchen	pro Stk.	sFr. 3.-
----------------	----------	----------

Sandwichbrötli	pro Stk.	sFr. 5.-
----------------	----------	----------

Mutschli	pro Stk.	sFr. 4.-
----------	----------	----------

## Kalte Platten

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben

Kalte Platten zusammen. Nachdem errechnet sich auch Ihr Preis.

Hauptspeise	150 – 180g	pro Pers.
-------------	------------	-----------

Apéro	80 – 100g	pro Pers.
-------	-----------	-----------

# SALATE

---

Grüner Salat:	pro Pers.	sFr. 5.-
---------------	-----------	----------

---

Chrüsi-Müsi-Salat	pro Pers.	sFr. 6.-
-------------------	-----------	----------

# SALATBUFFET

Rüebli

Mais

Randen

Sellerie

Bohnen

Kabis

Gurken

Peperoni

Tomaten/Mozzarella

Kartoffel

Hörnli

---

Reis	6-8 Sorten, je nach Personenanzahl	sFr. 8.-
------	------------------------------------	----------

## **Brot oder Partybrötli auf Bestellung!**

### **Unsere Lieferanten:**

Eichenberger in Pfeffikon, Gysi in Zetzwil, Sollberger in Gontenschwil

# MENÜ-VORSCHLÄGE

<b>1</b>	<b>«Buurehamme»</b> Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 15.-
<b>2</b>	<b>Schinken im Brotteig</b> Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 18.-
<b>3</b>	<b>Schweinscarrebraten vom Grill</b> Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 20.-
<b>4</b>	<b>Heisser Fleischkäse (Ofengebacken)</b> Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 12.-
<b>5</b>	<b>«Jägerbraten»</b> (Schweinsnierstück mit Speck) Gedämpfte Tomaten Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.-
<b>6</b>	<b>Hackbraten «Metzgerart»</b> Rüebli Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 19.-
<b>7</b>	<b>Schweinsfilet im Teig</b> Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 22.-

<b>8</b>	<b>Schweinsfilet «Royal»</b> Pilzsauce Gemüsebeilage Trockenreis	pro Pers.	sFr. 24.-
<b>9</b>	<b>Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce</b> Gemüsebeilage Spätzli	pro Pers.	sFr. 24.-
<b>10</b>	<b>«Spaghetti-Plausch»</b> mit Sauce Bolognese, Pesto, Carbonara, und à la Rabiata (ab 30 Personen)	pro Pers.	sFr. 20.-
<b>11</b>	<b>Lasagne Hausgemacht</b>	pro Pers.	sFr. 14.-
<b>12</b>	<b>Penne Napoli</b>	pro Pers.	sFr. 11.-
<b>13</b>	<b>Carrébraten «vom Söili» und Lammgigot «Provençale»</b> Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 23.-
<b>14</b>	<b>«Zetzbuer Dorfspatz» an feinem Rosmarinjus</b> (gefüllter Pouletschenkel) Rüebli, Bohnen Safranreis	pro Pers.	sFr. 21.-

<b>15</b>	<b>Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»</b>		
	Bohnen Trockenreis oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 19.-
<b>16</b>	<b>Kalbsbraten</b>		
	Gemüsebeilage Kartoffelstock oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 24.-
<b>17</b>	<b>«Aargauerbraten» (Hals)</b>		
	Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 20.-
	mit Nierstück	pro Pers.	sFr. 23.-
<b>18</b>	<b>Kalbssteak (200 g)</b>		
	Pilzrahmsauce Saisongemüse		
	Trockenreis oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 35.-
<b>19</b>	<b>Schweinscarrébraten und Poulet vom Grill</b>		
	Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.-
<b>20</b>	<b>Schweinsragoût «Bäuerinnenart» (mit Gemüse zubereitet)</b>		
	Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 16.-

**21**

**Pouletbrüstli «Suprême»**

Senfsauce

Gemüsebeilage

Trockenreis

pro Pers.

sFr. 20.-

---

**22**

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

Saisongemüse

Spätzli oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 27.-

---

**23**

**Fleischvogel «Grossmutterart»**

Gemüsebeilage

Kartoffelstock oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 21.-

---

**Menünummer:**

---

**Anzahl Personen:**

---

**Bemerkungen:**

# GRILL-PLAUSCH

De Sommer-Hit

## **Fleisch**

- diverse Schweinsteaks
- Kalbshohrückensteak
- Lammkoteletten
- Rindssteaks
- Pouletsteakli
- Pouletspiessli
- Wurstvariationen
- Hamburger
- Fisch auf Wunsch
- neue Bratkartoffeln (Saisonbedingt)
- reichhaltiges Salatbuffet

mit Knoblisauce und Sauerrahmsauce

**Salate je nach Personenzahl zusammengestellt!**

**Alle Fleischsorten sind raffiniert nach unserem Rezept gewürzt.**

pro Pers. sFr. 30.-

---

**Grill/inkl. Gas und Reinigung**

sFr. 50.-

---

**Brot bitte separat bestellen!**

# UNSER FONDUE-HIT

## **Winzer-Fondue** (in würziger Rotweinbouillon)

Reich assortierte Fleischplatte

diverse Saucen und reichhaltiges Salatbuffet

Partybröbli

pro Pers.

sFr. 29.-

---

Anzahl Personen:

---

Bemerkungen:

**Pfännli-Miete inkl. Paste**

pro Stk.

sFr. 10.-

---

# GLUSCHTIGE DESSERTS

<b>Frischer Fruchtsalat</b>	pro Pers.	sFr. 6.-
<b>Tiramisu</b>	pro Pers.	sFr. 5.50
<b>Vacheringlace</b>	pro Pers.	sFr. 6.-
<b>Gebrannte Crème</b>	pro Pers.	sFr. 6.-
<b>Minipatisserie</b>	pro Stk.	sFr. 3.-
<b>Crèmeschnitte am Meter</b>	pro Pers.	sFr. 5.-
<b>Chocolat-Mousse</b>	pro Pers.	sFr. 5.50.-
<b>Tortenstücke nach Wunsch</b>	pro Pers.	sFr. 5.50.-

# 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.
- 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 %

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

**Service-Personal** pro Stunde sFr. 45.-

---

**Grilleur** pro Stunde sFr. 80.-

---

# 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 pro Std. sFr. 50.-

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

*En Quete!*