

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 Einklemmte

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

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) Gedämpfte Tomaten Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 22.–
6	Hackbraten «Metzgerart» Rüebli Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 19.–
7	Schweinsfilet im Teig Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 22.–

8 **Schweinsfilet «Royal»**
Pilzsauce
Gemüsebeilage
Trockenreis pro Pers. sFr. 24.–

9 **Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce**
Gemüsebeilage
Spätzli pro Pers. sFr. 24.–

10 **«Spaghetti-Plausch»**
mit Sauce Bolognese, Pesto,
Carbonara, und à la Rabiata
(ab 30 Personen) pro Pers. sFr. 20.–

11 **Lasagne Hausgemacht** pro Pers. sFr. 14.–

12 **Penne Napoli** pro Pers. sFr. 11.–

13 **Carrébraten «vom Söili»
und Lammgigot «Provençale»**
Gemüsebeilage
Kartoffelgratin pro Pers. sFr. 23.–

14 **«Zetzbuer Dorfspatz» an feinem Rosmarinjus**
(gefüllter Pouletschenkel)
Rüebli, Bohnen
Safranreis pro Pers. sFr. 21.–

15**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»**

Bohnen

Trockenreis oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 19.–

16**Kalbsbraten**

Gemüsebeilage

Kartoffelstock oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 24.–

17**«Aargauerbraten» (Hals)**

Gemüsebeilage

Kartoffelgratin

mit Nierstück

pro Pers.

sFr. 20.–

pro Pers.

sFr. 23.–

18**Kalbssteak (200 g)**

Pilzrahmsauce

Saisongemüse

Trockenreis oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 35.–

19**Schweinscarrébraten****und Poulet vom Grill**

Gemüsebeilage

Kartoffelgratin

pro Pers.

sFr. 22.–

20**Schweinsragoût «Bäuerinnenart»**

(mit Gemüse zubereitet)

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 Schweinssteaks
- 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

Partybrötli

pro Pers.

sFr. 29.–

Anzahl Personen:

Bemerkungen:

Pfännli-Miete inkl. Paste

pro Stk.

sFr. 10.–

GLUSCHTIGE DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	pro Pers.	sFr. 6.–
Tiramisu	pro Pers.	sFr. 5.50
Vacheringlace	pro Pers.	sFr. 6.–
Gebrannte Crème	pro Pers.	sFr. 6.–
Minipâtisserie	pro Stk.	sFr. 3.–
Crèmeschnitte am Meter	pro Pers.	sFr. 5.–
Chocolat-Mousse	pro Pers.	sFr. 5.50.–
Tortenstücke nach Wunsch	pro Pers.	sFr. 5.50.–

DIENTSTLEISTUNGEN

- 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 8 %

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 Guete!