

SCHNYDER
FEINES ZUM GENIESSEN

Partyserviceliste

Damit Ihre Feier zum kulinarischen
Hochgenuss wird!

Hinterdorf 10, 6018 Buttisholz
Telefon 041 928 12 52
Telefax 041 928 12 00
info@schnyder-metzg.ch
www.schnyder-metzg.ch

FLEISCH | KÄSE | PARTY-SERVICE

Liebe Kundin, Lieber Kunde

Festivitäten mit Ihrer Familie, mit Freunden oder Gästen sind immer wieder gute Gelegenheiten, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Auch stellen Sie an die gastgebende Person eine grosse Herausforderung dar. Damit Sie diese dankbare Aufgabe noch besser bewältigen und einige schöne Stunden im Kreise ihrer Liebsten verbringen können, setzen wir alles daran, Sie mit unserem Fachwissen bestens zu unterstützen. Unsere verschiedensten Köstlichkeiten, welche wir mit grösster Sorgfalt für Sie zubereiten, werden auch Ihnen zu einem erstklassigen Fest verhelfen.



Sie brauchen nur noch Gäste einzuladen.

Schon bald kommt das Feinschmecker-Restaurant zu Ihnen nach Hause, ins Büro, Geschäft, Waldhütte, Vereinslokal oder wo immer Sie wünschen.

Auch das Tischens, Servieren, Abräumen und Abwaschen können Sie auf Wunsch unseren Fachleuten überlassen.

Auch für Ihren Anlass haben wir bestimmt etwas Passendes dabei. Sie können Ihr Lieblingsmenü frei aus unserer Auflistung zusammenstellen. Haben Sie Ihre Leibspeise nicht gefunden, lassen Sie es uns wissen. Wir werden alles daran setzen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir danken Ihnen sehr für Ihr Interesse an unserem Partyservice und wünschen für Ihren Anlass viel Erfolg und Ihren Gästen viel Vergnügen.

Mit freundlichen Grüßen und bester Empfehlung

SCHNYDER – FEINES ZUM GENIESSEN

Fritz Schnyder und sein Team

PREISINFORMATION

Die Preise verstehen sich ab 20 Personen.

Bei weniger als 20 Personen berechnen wir Ihnen einen Kleinmengenzuschlag.

Dieser wird wie folgt berechnet; 20 minus Anzahl gelieferte Portionen mal Fr. 5.-

Ein Beispiel: Sie bestellen 15 Portionen (20 - 15 = 5 x Fr.5.- = Fr.25.-)

Ihr Kleinmengenzuschlag beträgt Fr. 25.-

Ab **80 Personen** machen wir Ihnen gerne ein **Spezialangebot**.

Alle **Preise in CHF sind ab Küche Buttisholz ohne Dienstleistungen**. Je nach Lieferart fällt noch die folgende **gesetzliche MWSt** an:

Mehrwertsteuer

+ 2.5% auf Esswaren und nicht alkoholische Getränke ohne Personal

+ 7.7% auf Mietwaren und alkoholische Getränke

+ 7.7% auf gesamte Lieferung, wenn mit Personal

Preisänderungen je nach Marktsituation vorbehalten.

ALLGEMEINE INFOS

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns möglichst früh bekannt geben, wann und wie Sie ihren Anlass durchführen möchten. Es erleichtert uns die Koordination von Personal und Mietwaren.

Änderungen betreffend Termin, Anzahl Personen, usw. müssen **mindestens 3 Tage** vor der Lieferung bekannt gegeben werden.

Wir bitten Sie Wärmebehälter und Kochkisten aus hygienischen Gründen gereinigt zurück zu bringen.

Die Reinigung wird nach Aufwand verrechnet

APERRO & SNACKS:

Canape mit:

	ganz	1/2	1/4
Schinken, Salami, Braten, Ei, Thon, Käse	5.00	3.50	2.50
Lachs, Tatar, Crevetten, Rohfleisch, Roastbeef	6.00	4.50	3.50

Blinis (mind. 16 Stck)

Buchweizen-Omelettes belegt mit Rauchlachs oder Crevetten	Stück
	4.80

Apero-Spiessli:

Satay-Spiessli (Poulet) mit Erdnussauce	Stück
Speck-Pflaumen Spiessli	3.50
Mozzarella-Cherrytomate-Spiessli	3.00
Antipasti-Spiessli	2.00
Früchte-Spiessli	3.00
Käse-Trauben-Spiessli	2.00

Heisse Aperro-Snacks:

Schinkengipfeli	Stück
Chäschüchli	3.80 gross 2.40 mini
Apero Würstli im Blätterteig	3.80 gross 2.40 mini
Frühlingsrolle vegi mit Sweet & Sour Sauce	2.50
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	3.25 gross 2.00 mini
	3.25 gross 2.00 mini

Brote gefüllt

Partybrot	Stück
Turmbrot rund, gefüllt mit Schinken, Rohfleischwaren, Aufschnitt, usw. (für 8-12 Personen Aperro)	95.00
gefüllt mit Kanada Wildlachs (für 8-12 Personen Aperro)	120.00

Meterbrot

Bure-, Ruch-, Pailassebrot, Zopf nach Wahl gefüllt mit Rohfleisch, Schinken, Aufschnitt oder Käse und Salat, Gurken, Tomaten, Spargeln und Tartaresauce	
1 Meter lang (6-10 Personen Aperro)	75.00

Mini-Partymutschli assortiert

Schinken, Braten, Salami
Fleischkäse, Thon, Käse
Mostböckli, Rohschinken, Roastbeef,

Stück

3.50
4.80

TRAITTEURPLATTEN

Gerne stellen wir Ihnen eine aus unserer Variation von hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren und Rohfleisch gemischte Platte zusammen. Auf Wunsch auch mit Käse und Früchten garniert.



Als Apero (90-120gr.):

7.00 bis 12.00 pro Portion

Als Mahlzeit (180-220gr.)

14.50 bis 19.50 pro Portion

FISCHPLATTE

Feinster kanadischer Wildlachs und Forellenfilet geräucht,
Crevetten, Merrettich-Mousse und Cocktailsauce
garniert mit Kapern und Zwiebeln

Als Apero (90-120gr.)

9.90 bis 13.50 pro Portion

Als Mahlzeit (180-220gr.)

19.80 bis 24.20 pro Portion

KÄSE PLATTEN:

Gerne stellen wir Ihnen eine reichhaltige, feine Käseplatte zusammen

Als Apero (90-120gr.)

6.50 bis 10.00 pro Portion

Als Mahlzeit 180-220gr.)

12.50 bis 15.50 pro Portion

BROTE

Partybrote mit Aufschrift und Dekoration
Traubenbrote assortiert
Gemischte Partymutschli
Gemischter Brotkorb mit Spezialbroten

Preis auf Anfrage

FRUECHTEKORB

Früchtekorb mit saisonalen Früchten

Als Apero:
Als Dessert:

Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage



SUPPEN

pro Portion

Bouillon mit Backerbsen	2.90
Bouillon mit Flädli, hausgemacht	3.30
Cremesuppen, diverse Sorten hausgemacht	4.95

SALATE

grüner Blattsalat	3.50
bunter Mischsalat	4.00
Salat als Beilage (3 Sorten)	7.00
Kartoffelsalat	5.50
Salatbuffet (5-6 Sorten als Beilage)	9.00

VORSPEISEN

Kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichmousse und Toast	11.50
Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Toast	10.00
Crevettencocktail	9.50
Melone mit Rohschinken	9.50
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat mit Baumnüssen	8.50

GRILLBUFFET

Eine tolle Auswahl aus unserem schönen Fleisch- und Wurstsortiment
Alles kleine Stücke und speziell mariniert:

Stellen Sie ganz nach Ihrem Belieben zusammen
Wir beraten Sie gerne!

Rind	Poulet
Kalb	Hamburgerli
Schwein	Frischfisch
Lamm	Crevetten
Pferd	Pizza-Griller
Hausspezialität Grillfritzli (<i>rassiges Grillwürstli</i>)	
Mini-Bratwürstli	Grillschnäggli (<i>Burebratw.</i>)
Speckpflaumen	

300 gr. Fleisch pro Person 13.00 bis 19.00

BEILAGEN

Salatbuffet (4 Sorten nach Ihrer Wahl)	
Baked Potatoes mit Sauercream	9.00
Salatbuffet (4 Sorten nach Ihrer Wahl)	
Kartoffelgratin	10.00

PATYBROT

Mit Aufschrift und Dekoration möglich 1.80

TRAITTEURSAUCEN (3 Sorten nach Wahl) 2.50

Knoblauch	Curry-Bananen
Cocktail	Tartar
Barbecue-Hot	hausgemachter Kräuterbutter

Wir stellen selbstverständlich auch sämtliche **Grillutensilien** gegen ein kleines Entgelt gerne zur Verfügung. Oder brauchen Sie einen **Grillmeister**, der Ihnen die leckeren Sachen gleich vor Ort zubereitet? Auch dies erledigen wir gerne für Sie. Fragen Sie frühzeitig, damit wir mit Ihnen zusammen alles richtig planen können.

SPIESSLI-GRILL

Bieten Sie Ihren Gästen ein cooles, unvergessliches Grillerlebnis mit unserem Spiessli-Grill

Unser Edelstahlgrill ist mit 18 Laser-geschnittenen Grillplätzen versehen, welche über drei Stufen in der Höhe eingestellt werden können.
Durch die V-Kerben ist es möglich, ihre Spiesse auf vier Seiten optimal zu grillieren.
Mehrere Grills und diverses Zubehör sind auf Anfrage verfügbar

Pro Grill können bis zu 30 Personen ihre Spiesse grillen.



Spiessligrillbuffet

Rind, Schwein, Poulet, Bratspeck, Kalbsbratwurstli, Burebratwurstli (280gr.) Peperoni, Zucchini, Cherrytomaten, Champignon, Zwiebeln Getrocknete Aprikosen (80gr.) 2 Traitteursaucen Salatbuffet (4 Salate nach Wahl)	Fr. 25.50
Miete Spiessli-Grill 18 Plätze	Fr. 49.-

Oder stellen sie ihr Fleisch und Beilagen Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.
Wir beraten Sie gerne

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein:	Pro Portion
Chämischinken	10.00
Chämischinken im Brotteig	11.50
Rippli vom Hals im Zopfteig	11.80
Nuss-Schinkli im Weggliteig	11.80
Carreebraten	11.50
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Hals	10.80
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Nierstück	12.50
Schulterbraten	10.50
Chämibraten Hals, mild gesalzen, leicht geräucht	11.50
Steak vom Nierstück portioniert im Blätterteig	13.50
Filetmedaillon portioniert im Blätterteig	15.50
Filet ganz mit feiner Füllung im Blätterteig	13.80
Filet ganz gebraten mit Morchelrahmsauce	16.80
Steak vom Nierstück (250gr) nach Art des Hauses mit Champignon-Speck-Rahmsauce	14.80
Rahmschnitzel vom Nierstück	14.80
Partysteam falsches Filet mit Speck umwickelt, an Paprikarahmsauce	14.50
Schweinsvoressen	9.50
Geschnetzertes mit Champignons an sämiger Sauce	10.00
Spezialbratwurst (200gr) mit Zwiebelsauce	9.50

vom Rind:	Pro Portion
Rindsbraten (auf Wunsch gespickt)	14.80
Rindsvoressen	12.50
Hohrücken rosé gebraten mit Sauce Cafe de Paris	21.50
Roastbeef vom Grill mit Sauce Bernaise	25.50
vom Kalb:	
Kalbsbrust gefüllt	13.00
Schulterbraten mager	16.00
Carreebraten mit Morchelrahmsauce	26.50
Geschnetzelttes nach Zürcher-Art	16.50
vom Poulet:	
Brüstli mit Wellington-Farce im Blätterteig	14.00
Gelbes Curry mit Poulet und Gemüse	12.00
Geschnetzelttes mit Früchten und Currysauce	12.00

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen zu diesen Gerichten selber aus selber aus!

BEILAGEN	Pro Portion
Teigwaren	3.00
Trockenreis	3.20
Wildreis	3.20
Gemüsereis	3.50
Steinpilzrisotto	4.60
Safranrisotto	4.60
Weissweinrisotto	4.20
Kartoffelstock	3.00
Kartoffelgratin	5.40
Rosmarin-Kartoffeln mit Knoblauch	4.80

Gemüse

Diverse Gemüse	(1 Sorte)	3.50
	(2Sorten)	4.00
	(3Sorten)	4.50

Tartarenhut

Zarte Stückchen vom Rind, Kalb, Lamm, Schwein,
Poulet und Specktranchen
5 verschiedene feine Traiteursaucen
Mischsalat und Kartoffelgratin
China-Mixgemüse , Bouillon



200gr. Fleisch	25.50
250gr. Fleisch	29.00
300gr. Fleisch	32.50

Tischgrill

Rindshuft, Kalbshuft, Schweinshuft, Pouletbrustfilet,
Lammrückenfilet, Hamburgerli, Cipollati und
Specktranchen
5 verschiedene feine Traiteursaucen
Mischsalat und Kartoffelgratin

200gr. Fleisch	25.00
250gr. Fleisch	28.50
300gr. Fleisch	32.00

Mongolentopf

Hauchdünne, von Hand geschnittene Plätzli
vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Truthahn
Leberli, Fisch und Crevetten je nach Wunsch
verschiedenes Gemüse
5 verschiedene feine Traiteursaucen
mit Bouillon und Trockenreis



200gr. Fleisch	26.00
250gr. Fleisch	29.00
300gr. Fleisch	32.00

Fleisch-Fondues

Fondue Chinoise

Reichhaltige Auswahl an hochwertigem Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Truthahn mit Bouillon



200gr. Fleisch	26.00
250gr. Fleisch	29.00
300gr. Fleisch	32.00

Fondue Bourguignonne

Zarte, gut gelagerte Fleischwürfeli vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Poulet
Gerne liefern wir Ihnen *auf Bestellung* auch das benötigte Öl zur Zubereitung

200gr. Fleisch	26.00
250gr. Fleisch	29.00
300gr. Fleisch	32.00

Winzer Fondue

Von Hand geschnittene, hauchdünne Plätzli vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Truthahn
Hackfleischchüegeli
Nach Wunsch auch mit Leberli und Nierli mit hausgemachter Gewürzbouillon

200gr. Fleisch	26.50
250gr. Fleisch	29.50
300gr. Fleisch	32.50

Zu diesen Fonduespezialitäten servieren wir Ihnen
5 verschiedene feine Traiteursaucen
Trockenreis
grosse Auswahl an Früchten, süss und sauer, exotisch und pikant

EINFACH UND GUET

Pro Portion

Hackbraten , Jägersauce	10.80
Spaghetti , Sauce Bolognese	10.80
Lasagne al forno mit Hackfleisch	10.80
mit Gemüse	10.80
Pastetli, Erbsli und Rüeбли (1 Pastetli) Trockenreis	14.80
Ofenfleischkäse	8.80
Äpler Magronen mit Apfelmus	10.50
Gulaschsuppe (Rindfleisch)	12.00
Spaghetti-Plausch mit (ab 40 Port.) Sauce Bolognese Sauce Carbonara Sauce Pesto	16.00
Bami-Goreng Indonesische Nudelpfanne mit Pouletfleisch	11.80
Pilz-Risotto mit verschiedenen Pilzen (als Hauptmahlzeit)	10.50

SPEZIELL

China-Ragout: Schweinefleisch, Peperoni ,Pilze, Sojakeime, Bambussprossen	10.80
Jägerpfanne: Schweinefleisch, Speck, Pilze, Gemüse	10.80
Zigeunerpfanne: Rindfleisch, Peperoni, Tomaten und Mais	14.50
Toscanapfanne: Schweinefleisch, Oliven, Tomaten getrocknet	10.80

DESSERT

pro Portion

Belle Helene: Schokoladencreme mit eingemachten Birnen	5.00
Meringues mit Glace und Rahm	5.50
Frischer Fruchtsalat hausgemacht	6.50
Tiramisu hausgemacht	6.00
Schwarzwäldertorte	4.50
Kirschtorte	4.50

Dessertbuffet

Gerne stellen wir ihnen ab 40 Portionen ein
Dessertbuffet zusammen

ab 9.50



MIETWAREN

Menueteller Porzellan	0.60
Dessertteller Porzellan	0.50
Suppentassen Porzellan	0.50
Suppen-Untertasse	0.45
Messer Inox	0.40
Gabel Inox	0.40
Löffel Inox	0.40
Kaffeelöffel Inox	0.40
Weinglas Napoli 24cl	0.40
Weinglas Napoli 16cl	0.40
Bierglas	0.40
Kaffeeglas	0.40
Kaffeetasse	0.50
Kaffee-Untertasse	0.45
Sektkelch mit Fuss	0.50

Das Geschirr kann in **ungereinigtem** Zustand retourniert werden. Für die Reinigung wird pro Einheit **0.40 CHF verrechnet**.

MOBILIAR

Kühlwagen 220V	250.00
Fleischfonduepfännli mit Rechaud/Gäbeli	5.00
Tartarenhut mit Brenner (ungereinigt retour)	20.00
Tischgrill	5.00
Mongolentopf mit Siebli	15.00

PERSONAL

Chefpersonal	80.00 pro Stunde
Partyservice-Mitarbeiter-/in	60.00 pro Stunde
Service-Personal	50.00 pro Stunde

Die An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit berechnet

Ab 23.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 10.- pro Stunde und Person

