

**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](mailto:info@schnyder-metzg.ch)  
[www.schnyder-metzg.ch](http://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 Tischen, 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. 4.-

Ein Beispiel: Sie bestellen 15 Portionen (20 - 15 = 5 x Fr.4.- = Fr.20.-)

Ihr Kleinmengenzuschlag beträgt Fr. 20.-

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	4.50	3.00	2.00
Lachs, Tatar, Crevetten, Rohfleisch, Roastbeef	5.00	3.50	2.50

### Blinis ( mind. 16 Stck)

Buchweizen-Omelettes belegt mit Rauchlachs oder Crevetten	<b>Stück</b>
	3.80

### Apero-Spiessli:

	<b>Stück</b>
Satay-Spiessli (Poulet) mit Erdnussauce	2.50
Speck-Pflaumen Spiessli	2.00
Mozzarella-Cherrytomate-Spiessli	1.50
Antipasti-Spiessli	2.50
Früchte-Spiessli	1.50
Käse-Trauben-Spiessli	1.50

### Heisse Apero-Snacks:

	<b>Stück</b>
Schinkengipfeli	3.20 gross 1.80 mini
Chäschüchli	2.50 gross 1.80 mini
Apero Würstli im Blätterteig	2.50
Frühlingsrolle vegi mit Sweet & Sour Sauce	2.50 gross 1.25 mini
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	2.50 gross 1.25 mini

### Brote gefüllt

	<b>Stück</b>
<b>Partybrot</b> Turmbrot rund, gefüllt mit Schinken, Rohfleischwaren, Aufschnitt, usw. (für 8-12 Personen Apero)	80.00
gefüllt mit Kanada Wildlachs (für 8-12 Personen Apero)	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 Apero)	65.00
--	-------

**Mini-Partymutschli assortiert**

**Stück**

Schinken, Braten, Salami	
Fleischkäse, Thon, Käse	2.50
Mostböckli, Rohschinken, Roastbeef,	3.50

**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.)

13.50 bis 17.00 pro Portion

**FISCHPLATTE**

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

**Als Apero** ( 90-120gr.)

9.00 bis 12.00 pro Portion

**Als Mahlzeit** ( 180-220gr.)

18.00 bis 22.00 pro Portion

**KÄSE PLATTEN:**

Gerne stellen wir Ihnen eine reichhaltige, feine Käseplatte zusammen

**Als Apero** (90-120gr.)

6.00 bis 10.00 pro Portion

**Als Mahlzeit** 180-220gr.)

10.50 bis 15.00 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

1.50  
2.50



## **SUPPEN**

**pro Portion**

Bouillon mit Backerbsen	2.60
Bouillon mit Flädli, hausgemacht	3.00
Cremesuppen, diverse Sorten hausgemacht	4.50

## **SALATE**

grüner Blattsalat	3.00
bunter Mischsalat	3.50
Salat als Beilage (3 Sorten)	6.00
Kartoffelsalat	4.80
Salatbuffet (5-6 Sorten als Beilage)	8.00

## **VORSPEISEN**

Kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichmousse und Toast	10.00
Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Toast	9.00
Crevettencocktail	8.00
Melone mit Rohschinken	8.00
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat mit Baumnüssen	7.50

## 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
Hauspezialität Grillfritzli ( <i>rassiges Grillwürstli</i> )	
Mini-Bratwürstli	Grillschnäggli ( <i>Burebratw.</i> )
Speckpflaumen	

280 gr. Fleisch pro Person

12.00 bis 18.00

## BEILAGEN

Salatbuffet (4 Sorten nach Ihrer Wahl)  
Baked Potatoes mit Sauercream 8.00

Salatbuffet ( 4 Sorten nach Ihrer Wahl)  
Kartoffelgratin 9.00

## PATYBROT

Mit Aufschrift und Dekoration möglich 1.50

**TRAITTEURSAUCEN** (3 Sorten nach Wahl) 2.20

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.

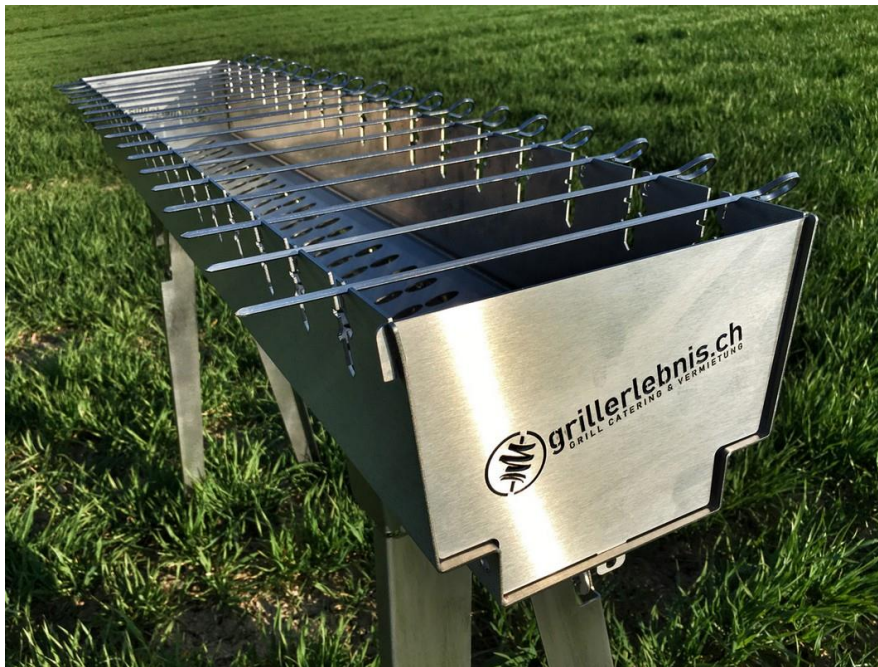


## **SPIESSLI-GRILL**

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. 22.80
Miete Spiessli-Grill 18 Plätze	Fr. 49.-

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Vom Schwein:</b>	<b>Pro Portion</b>
Chämischinken	9.50
Chämischinken im Brotteig	10.50
Rippli vom Hals im Zopfteig	10.50
Nuss-Schinkli im Weggliteig	10.50
Carreebraten	10.80
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Hals	9.80
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Nierstück	11.50
Schulterbraten	9.50
Chämibraten Hals, mild gesalzen, leicht geräucht	9.50
Steak vom Nierstück portioniert im Blätterteig	12.50
Filetmedaillon portioniert im Blätterteig	14.50
Filet ganz mit feiner Füllung im Blätterteig	12.50
Filet ganz gebraten mit Morchelrahmsauce	15.50
Steak vom Nierstück (250gr) nach Art des Hauses mit Champignon-Speck-Rahmsauce	13.50
Rahmschnitzel vom Nierstück	13.50
Partysteam falsches Filet mit Speck umwickelt, an Paprikarahmsauce	13.00
Schweinsvoressen	8.50
Geschnetzertes mit Champignons an sämiger Sauce	9.00
Spezialbratwurst (200gr) mit Zwiebelsauce	8.50

<b>vom Rind:</b>	<b>Pro Portion</b>
Rindsbraten (auf Wunsch gespickt)	13.50
Rindsvoressen	10.80
Hohrücken rosé gebraten mit Sauce Cafe de Paris	21.50
Roastbeef vom Grill mit Sauce Bernaise	25.00
<b>vom Kalb:</b>	
Kalbsbrust gefüllt	12.50
Schulterbraten mager	15.50
Carreebraten mit Morchelrahmsauce	24.50
Geschnetzelttes nach Zürcher-Art	14.50
<b>vom Poulet:</b>	
Brüstli mit Wellington-Farce im Blätterteig	12.80
Gelbes Curry mit Poulet und Gemüse	10.80
Geschnetzelttes mit Früchten und Currysauce	10.80

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

<b>BEILAGEN</b>	<b>Pro Portion</b>
Teigwaren	2.50
Trockenreis	2.80
Wildreis	2.80
Gemüsereis	3.20
Steinpilzrisotto	4.20
Safranrisotto	4.20
Weissweinrisotto	3.80
Kartoffelstock	2.70
Kartoffelgratin	4.80
Rosmarin-Kartoffeln mit Knoblauch	4.20

**Gemüse**

Diverse Gemüse	(1 Sorte)	3.20
	(2Sorten)	3.60
	(3Sorten)	4.00

## Tartarenhut

Zarte Stückchen vom Rind, Kalb, Lamm, Schwein,  
Poulet, Truthahn und Specktranchen  
5 verschiedene feine Traiteursaucen  
Mischsalat und Kartoffelgratin



200gr. Fleisch	23.50
250gr. Fleisch	26.50
300gr. Fleisch	29.50

## Tischgrill

Rindshuft, Kalbssteak, Schweinsfilet, Pouletbrustfilet,  
Lammrückenfilet, Hamburgerli, Cipollati und  
Specktranchen  
5 verschiedene feine Traiteursaucen  
Mischsalat und Kartoffelgratin

200gr. Fleisch	23.00
250gr. Fleisch	26.00
300gr. Fleisch	29.00

## 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	22.00
250gr. Fleisch	25.00
300gr. Fleisch	28.00

## Fleisch-Fondues

### Fondue Chinoise

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



200gr. Fleisch	22.00
250gr. Fleisch	25.00
300gr. Fleisch	28.00

### 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	22.50
250gr. Fleisch	25.50
300gr. Fleisch	28.50

### 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	22.50
250gr. Fleisch	25.50
300gr. Fleisch	28.50

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

## EINFACH UND GUET

### Pro Portion

Hackbraten , Jägersauce	9.80
Spaghetti , Sauce Bolognese	9.80
Lasagne al forno mit Hackfleisch	9.80
mit Gemüse	9.80
Pastetli, Erbsli und Rüeblli ( 1 Pastetli)	10.50
Ofenfleischkäse	6.80
Äpler Magronen mit Apfelmus	9.50
Gulaschsuppe ( Rindfleisch)	9.50
Spaghetti-Plausch mit (ab 40 Port.) Sauce Bolognese Sauce Carbonara Sauce Pesto	14.50
Bami-Goreng Indonesische Nudelpfanne mit Pouletfleisch	10.80
mit Rindfleisch	12.50
Pilz-Risotto mit verschiedenen Pilzen (als Hauptmahlzeit)	9.50

## SPEZIELL

<b>China-Ragout:</b> Schweinefleisch, Peperoni ,Pilze, Sojakeime, Bambussprossen	9.80
<b>Jägerpfanne:</b> Schweinefleisch, Speck, Pilze, Gemüse	9.80
<b>Zigeunerpfanne:</b> Rindfleisch, Peperoni, Tomaten und Mais	12.50
<b>Toscanapfanne:</b> Schweinefleisch, Oliven, Tomaten getrocknet	9.80

**DESSERT**

**pro Portion**

Belle Helene: Schokoladencreme mit eingemachten Birnen	4.50
Meringues mit Glace und Rahm	4.50
Frischer Fruchtsalat hausgemacht	6.-
Tiramisu hausgemacht	5.50
Schwarzwäldertorte	3.80
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 ( <b>ungereinigt retour</b> )	20.00
Tischgrill	5.00
Mongolentopf mit Siebli	15.00

## **PERSONAL**

Chefpersonal	70.00 pro Stunde
Partyservice-Mitarbeiter-/in	50.00 pro Stunde
Service-Personal	45.00 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



