

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

APERRO & SNACKS:

Canape mit:

	ganz	1/2	1/4
Schinken, Salami, Braten, Rohfleisch, Spargel, Ei, Thon, Käse	4.50	3.00	2.00
Lachs, Tatar, Crevetten, Roastbeef	5.00	3.50	2.50

Blinis

Buchweizen-Omelettes belegt mit Rauchlachs oder Crevetten

Stück

3.50

Apero-Spiessli:

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

Heisse Aperro-Snacks:

	Stück	
Schinkengipfeli	3.20 gross	1.80 mini
Chäschüchli	2.50 gross	1.60 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

Stück

Partybrot

Turmbrot rund, gefüllt mit Schinken, Rohfleischwaren, Aufschnitt, usw.
(für 8-12 Personen Aperro)

80.00

gefüllt mit Kanada Wildlachs
(für 8-12 Personen Aperro)

95.00

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)

55.00

1.8 Meter lang (10-18 Personen Aperro)

95.00

Mini-Partymutschli assortiert

Schinken, Braten, Salami

Fleischkäse, Thon, Käse

Mostböckli, Rohschinken, Roastbeef,

Stück

2.50

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.):

6.00 bis 12.00 pro Portion

Als Mahlzeit (180-220gr.)

9.00 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.)

9.00 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 Aperero:
Als Dessert

1.50
2.50



SUPPEN

pro Portion

Bouillon mit Flädli oder Backerbsen	2.60
Cremesuppen, diverse Sorten	3.20

SALATE

grüner Blattsalat	3.00
bunter Mischsalat	3.50
Salat als Beilage (3 Sorten)	5.20
Kartoffelsalat	4.80
Salatbuffet (5-6 Sorten als Beilage)	8.00

VORSPEISEN

Kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichmousse und Toast	8.50
Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Toast	7.00
Crevettencocktail	7.00
Melone mit Rohschinken	6.50
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat mit Baumnüssen	7.00

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	Mini-Bratwürstli
Grillschnäggli	Speckpflaumen

300 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.

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein:	Pro Portion
Chämischinken	8.50
Chämischinken im Brotteig	10.00
Rippli vom Hals im Zopfteig	10.00
Nuss-Schinkli im Weggliteig	10.00
Carreebraten	10.50
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Hals	9.80
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Nierstück	10.80
Schulterbraten	9.50
Chämibraten Hals, mild gesalzen, leicht geräucht	9.00
Steak vom Nierstück portioniert im Blätterteig	12.50
Filet portioniert im Blätterteig	14.50
Filet 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	12.50
Rahmschnitzel vom Nierstück	12.50
Partysteam falsches Filet mit Speck umwickelt, an Paprikarahmsauce	12.50
Schweinsvoressen	7.50
Geschnetzertes mit Champignons an sämiger Sauce	8.50
Spezialbratwurst (200gr) mit Zwiebelsauce	7.50

vom Rind:	Pro Portion
Rindsbraten (auf Wunsch gespickt)	12.50
Rindsvoressen	9.50
Hohrücken rosé gebraten mit Sauce Cafe de Paris	16.00
Roastbeef vom Grill mit Sauce Bernaise	19.00
vom Kalb:	
Kalbsbrust gefüllt	10.50
Schulterbraten mager	13.50
Carreebraten mit Morchelrahmsauce	22.50
Geschnetzeltes nach Zürcher-Art	14.50
vom Poulet:	
Brüstli mit Wellington-Farce im Blätterteig	12.80
Geschnetzeltes India mit Cashewkernen und indonesischen Gewürzen	9.80
Geschnetzeltes mit Früchten und Currysauce	9.80

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

BEILAGEN	Pro Portion
Teigwaren	2.00
Trockenreis	2.20
Wildreis	2.20
Gemüsereis	2.80
Steinpilzrisotto	4.20
Safranrisotto	4.20
Weissweinrisotto	3.80
Kartoffelstock	2.20
Kartoffelgratin	4.40
Rosmarin-Kartoffeln mit Knoblauch	3.80

Gemüse

Diverse Gemüse	(1 Sorte)	3.00
	(2Sorten)	3.50
	(3Sorten)	4.00

Tartarenhut

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



200gr. Fleisch	22.00
250gr. Fleisch	23.50
300gr. Fleisch	25.00

Tischgrill

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

200gr. Fleisch	22.00
250gr. Fleisch	23.50
300gr. Fleisch	25.00

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	21.00
250gr. Fleisch	23.00
300gr. Fleisch	25.00

Fleisch-Fondues

Fondue Chinoise

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



200gr. Fleisch	21.00
250gr. Fleisch	23.00
300gr. Fleisch	25.00

Fondue Bourguignonne

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

200gr. Fleisch	21.50
250gr. Fleisch	24.00
300gr. Fleisch	26.00

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	21.50
250gr. Fleisch	24.00
300gr. Fleisch	26.00

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	8.50
Spaghetti , Sauce Bolognese	9.50
Lasagne al forno mit Hackfleisch	9.50
mit Gemüse	9.50
Pastetli, Erbsli und Rüeбли	9.50
Ofenfleischkäse	6.80
Äpler Makkaronen mit Apfelmus	9.50
Gulaschsuppe (Rindfleisch)	9.50
Spaghetti-Plausch mit	
Sauce Bolognese	
Sauce Carbonara	
Sauce Pesto	12.50
Bami-Goreng Indonesische Nudelpfanne	
mit Pouletfleisch	9.80
mit Rindfleisch	10.50
Pilz-Risotto	
mit verschiedenen Pilzen (als Hauptmahlzeit)	9.50

SPEZIELL

China-Ragout:	9.50
Schweinefleisch, Peperoni ,Pilze, Sojakeime, Bambussprossen	
Jägerpfanne:	9.50
Schweinefleisch, Speck, Pilze, Gemüse	
Zigeunerpfanne:	11.50
Rindfleisch, Peperoni, Tomaten und Mais	
Toscanapfanne:	9.50
Schweinefleisch, Oliven, Tomaten getrocknet	

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	3.70
Kirschtorte	4.20

Dessertbuffet

Gerne stellen wir ihnen ab 40 Portionen ein
Dessertbuffet zusammen

ab 9.50



MIETWAREN

Menueteller Porzellan	0.50
Dessertteller Porzellan	0.40
Suppentassen Porzellan	0.40
Suppen-Untertasse	0.35
Messer Inox	0.30
Gabel Inox	0.30
Löffel Inox	0.30
Kaffeelöffel Inox	0.30
Weinglas Napoli 24cl	0.30
Weinglas Napoli 16cl	0.30
Bierglas	0.30
Kaffeeglas	0.30
Kaffeetasse	0.40
Kaffee-Untertasse	0.35
Sektkelch mit Fuss	0.40

Das Geschirr kann in **ungereinigtem** Zustand retourniert werden. Für die Reinigung wird pro Einheit **0.30 CHF verrechnet**.

MOBILIAR

Kühlwagen 220V	250.00
Fleischfonduepfännli mit Rechaud/Gäbeli	5.00
Tartarenhut mit Brenner	10.00
Tischgrill	5.00
Mongolentopf mit Siebli	15.00

PERSONAL

Servicepersonal 45.00 pro Stunde

Chefpersonal 57.00 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

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

+ 8.0% auf Mietwaren und alkoholische Getränke

+ 8.0% 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.

