



Ihre Qualitätsmetzgerei

Eiche Metzgerei + Party-Service AG





Inhaltsverzeichnis

1	Apérobeilagen.....	1
1.1	Kalte Apérobeilagen.....	1
1.2	Warme Apérobeilagen.....	2
1.3	Stehlunch.....	2
2	Kalte Platten.....	4
3	Kaltes Buffet.....	5
4	Salat Buffet.....	6
5	Fisch Buffet.....	7
6	Warmes Buffet / Grill Buffet.....	8
6.1	Grill-Buffet (Saison):.....	8
7	Spanferkel und Spanferkelgrill.....	9
7.1	Kaution Spanferkelgrill:.....	9
8	Zum Grillieren.....	10
8.1	Würste:.....	10
8.2	Fleisch und Diverses:.....	10
9	Schinken und Traiteurprodukte.....	11
10	Fleisch-Fondue.....	12
10.1	Fondue-Geschirr (leihweise).....	12
11	Brot und Brötli.....	13
12	Dessert-Buffet.....	14
12.1	Einzelne Desserts:.....	14
13	Getränkeangebot.....	15
14	Infrastruktur und Diverses.....	16
15	Konditionen.....	17






1 Apérobeilagen

1.1 Kalte Apérobeilagen

Gesalzenes	Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli, Salzbrezeli etc.	Portion	Fr. 2.50
Vegetarisches	Gemüse-Dip's mit Sauercreme	Person	Fr. 2.00
Gugelhopf	mit Speck oder Zucker	à 600 gr	Fr. 19.00

Brot-Rohgewicht	<u>Pain surprise</u>		<u>Pain brioche</u>
	30 Stück 1,0 Kilo	45 Stück 1,5 Kilo	36 Stück 0,5 Kilo
Mit Aufschnitt oder Fleischkäse	Fr. 54.00	Fr. 72.50	Fr. 43.00
Mit Käse, Salami oder Schinken	Fr. 60.00	Fr. 80.50	Fr. 49.00
Mit Bündnerfleisch, Roastbeef oder Rohschinken	Fr. 63.00	Fr. 84.50	Fr. 52.00
Mit Rauchlachs	Fr. 72.00	Fr. 96.50	Fr. 61.00
Zuschlag für „gemischt“	Fr. 6.00	Fr. 8.00	Fr. 5.00

	<u>Belegte Brötli</u>	<u>Canapées</u>	<u>Amuse bouches</u>
	9x9 cm = 1/1	9x9x12,5 cm = 1/2	4,5x4,5 cm = 1/4
	 Stück	 Stück	 Stück
Eier, Quark, Sellerie, Spargel	Fr. 4.00	Fr. 2.80	Fr. 2.20
Käse, Schinken, Salami, Thon	Fr. 4.50	Fr. 3.30	Fr. 2.60
Crevetten, Rauchlachs, Tartar oder Roastbeef	Fr. 5.00	Fr. 3.80	Fr. 3.00
Spezial	Fr. 5.50	Fr. 4.30	Fr. 3.20

Gefüllte Weggli

Silserli mit Butter	Fr. 3.50
Laugenweggli mit Käse, Salami oder Schinken	Fr. 3.90
Parisetli mit leichter Currysauce, gefüllt mit Camembert, Schinken oder Roastbeef	Fr. 3.50
Grahambrötli mit Eier oder Käse	Fr. 5.50
Ciabatta mit Parmaschinken	Fr. 5.50
Sandwiche mit Käse, Salami oder Schinken	Fr. 6.00
Träumli-Baguette oder Ciabatta gross	Fr. 8.00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne etwas Spezielles zusammen, z.B. Fruchtkörbe (dekorativ und erfrischend) eventuell mit einer Käseplatte etc.



1.2 Warme Apérobeilagen

Ab 10 Stück pro Sorte und minimum 40 Stück können wir Ihnen diese Snacks anbieten

Ofenfrisches Gebäck		Party <u>roh</u>	Party <u>gebacken</u>
Schinkengipfeli	Stück	Fr. 2.40	Fr. 2.60
Wurstweggen	Stück	Fr. 2.40	Fr. 2.60
Käsküechli	Stück	Fr. 2.40	Fr. 2.60
Quiche Lorraine	Stück	Fr. 2.40	Fr. 2.60
Pizza	Stück	Fr. 2.40	Fr. 2.60

Blätterteig-Gebäck

Apéro Stängeli mit Mohn/Sesam/Kümmel/Käse	100 gr	Fr. 8.50
Sunnereedli	100 gr	Fr. 7.80

1.3 Stehlunch

Ab 25 Stück pro Sorte im Gläsli/auf dem Löffel serviert:

Preis pro Stück

Crevetten-Cocktail	Fr. 5.00
Lachsmousse "Eiche"	Fr. 5.00
Meeresfrüchtesalat	Fr. 5.00
Rinds-Carpaccio	Fr. 5.00
Rinds Tartar	Fr. 5.00
Roastbeef	Fr. 5.00
Riesencrevetten Süss-Sauer/Dillcrème	Fr. 5.00
Siedfleischsalat	Fr. 5.00
Vitello-Tonnato	Fr. 5.00
Diverse Antipasti: Peperoni/Zucchini/Tomaten	Fr. 5.00

Weitere Spezialitäten auf Anfrage

**Stehlunch**

	Preis pro Stück	
Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	2.50
Stängeli mit Rohschinken umwickelt	Fr.	3.00
Party-Laugenweggli gefüllt mit Käse, Schinken oder Fleischkäse	Fr.	3.00
Party-Silserli gefüllt mit Butter oder Salami	Fr.	3.00
Party-Brötli (Mohn, Sesam oder Vollkorn) gefüllt	Fr.	3.00
Party-Fastenwähen gefüllt: mit Cantadou	Fr.	3.50
mit Fleischkäse	Fr.	4.50
mit Rauchlachs	Fr.	5.00
Melonenwürfel mit Parmaschinken	Fr.	3.50

Ab 250 Einheiten empfehlen wir Ihnen folgende warme Snacks:

Kalbs- oder Schweins-Cipollata gebraten*	Fr.	2.50
Gebackene Champignonsköpfe*	Fr.	2.50
Chicken Nuggets mit Sweet- & Sour-Sauce*	Fr.	5.50
Gebackene Crevetten*	Fr.	5.50
Lamm- oder Rindfleischkugeln gebraten*	Fr.	3.00
Fleisch- oder Geflügelspiessli*	Fr.	5.00

*Diese Snacks können wir Ihnen nur anbieten, wenn unsere eigenen Mitarbeiter vor Ort sind und die geeignete Infrastruktur vorhanden ist, da alles à la minute zubereitet wird.



2 Kalte Platten

	„Mini“ ca. 100 gr pro Person	„Midi“ ca. 150 gr pro Person	„Maxi“ ca. 200 gr pro Person
Assortierter Aufschnitt	Fr. 9.00	Fr. 11.00	Fr. 13.00
Balleron, Bierwurst, Champignon-, Pfeffer- und Paprikalyoner, Pistachewurst und Schinkenwurst			
Assortierter Aufschnitt	Fr. 10.00	Fr. 12.00	Fr. 14.00
wie oben, aber zusätzlich mit unserem saftigen Bauernschinken			
Metzger-Platte	Fr. 14.00	Fr. 16.00	Fr. 19.00
Beinschinken, Bierwurst, Fleischkäse, gefüllte Kalbsbrust, Mortadella und Salami „Melino“			
Bündner Spezialitäten-Platte	Fr. 16.00	Fr. 20.00	Fr. 25.00
Bündnerfleisch, Bauernspeck, Coppa, Mostbröckli, Rohschinken und Salami „Melino“			
Kalte Braten-Platte	Fr. 19.00	Fr. 23.00	Fr. 28.00
Kalbsbraten, Kalbsbrust gefüllt, Roastbeef, Schweinsbraten und geräucherte Trutenbrust			
zusätzliche Käsebeilagen auf den Platten	20 gr/Port. Fr. 2.50	30 gr/Port. Fr. 3.00	40 gr/Port. Fr. 3.50
nach Ihren Wünschen			
Käseplatte garniert	Preis je nach Menge und Personenzahl		
nach Ihren Wünschen			

Die kalten Platten garnieren wir Ihnen auf Wunsch mit Cornichons, Gurken, Perlzwiebeln, diversen Oliven, Tomaten, Saucen etc., was Ihnen zusätzlich Zeit und Arbeit erspart, sodass auch Sie Gast bei Ihrer Einladung sein dürfen.

In unseren Unterlagen „Brote und Brötli“ sowie „Salat-Buffer“ finden Sie sicher passende Beilagen und Ergänzungen zu unseren kalten Platten.

Lassen Sie sich von uns beraten, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird!



3 Kaltes Buffet

	Schlemmer-Buffet 3 Sorten zur Auswahl	Gourmet-Buffet 4 Sorten zur Auswahl	Royal-Buffet 5+ Sorten zur Auswahl
Haus- und Filetpastete mit Sauce Cumberland	x	x	x
Diverser kalter Braten mit Sauce Remoulade	x	x	x
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar			x
Gebratene Pouletschenkel mit Curry-Sauce	x	x	x
Melonenschiffli mit Rohschinken oder Parmaschinken		x	x
Bündner Spezialitäten-Platte mit Oliven und Perlzwiebeln			x
Saftiger Beinschinken mit Spargelspitzen		x	x
Assortierte Aufschnitt-Platte	x	x	x
Fleisch-, Geflügel- oder Wild-Terrine			x
Vitello tonnato		x	x
<u>Garnituren</u>			
Gefüllte Artischockenbödeli mit Crevetten, Sellerie oder Thon			x
Gefüllte Eier	x	x	x
Gefüllte Tomaten mit Mais-, Sellerie- oder Russischem Salat		x	x
„Mini“ -Buffet, ca. 200 gr pro Person	Fr. 19.00	Fr. 23.00	Fr. 27.00
“Midi” -Buffet, ca. 250 gr pro Person	Fr. 23.00	Fr. 27.00	Fr. 31.00
“Maxi” -Buffet, ca. 300 gr pro Person	Fr. 27.00	Fr. 31.00	Fr. 35.00

Alle unsere Vorschläge sind auch als einzelne Vorspeisen erhältlich.



4 Salat Buffet

	Schlemmer-Buffet 3 - 4 Sorten zur Auswahl	Gourmet-Buffet 5 - 6 Sorten zur Auswahl	Royal-Buffet 7+ Sorten zur Auswahl
Bierrettichsalat	X	X	X
Blumenkohlsalat		X	X
Bohnensalat	X	X	X
Cole Slaw (Weisskabis mit Rüebl-Salat)		X	X
Curry-Maissalat	X	X	X
Eisberg-, grüner- oder Nüssli-Salat (Saisonal)	X	X	X
Gurkensalat mit Dillspitzen	X	X	X
Kabissalat mit Speckwürfeli (Saisonal)		X	X
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	X	X	X
Kartoffelsalat „Spezial“	X	X	X
Maissalat mit Peperoni		X	X
Mexicainesalat		X	X
Randensalat	X	X	X
Reissalat mit Curry- oder italienischer Sauce		X	X
Rotkrautsalat mit Äpfeln (Saisonal)		X	X
Rüeblisalat	X	X	X
Russischer Salat		X	X
Selleriesalat	X	X	X
Tomatensalat mit Basilikum	X	X	X
Tomatensalat mit Mozzarella		X	X

Snack-Salate

Geflügelsalat mit Curry oder süß/sauer			X
Hörnlisalat			X
Kalbskopfsalat			X
Indischer Salat			X
Ochsenmaulsalat			X
Penne italiana			X
Pouletsalat Barbados oder Curry			X
Siedfleischsalat			X
Thon Niçoise			X
Wurst- oder Wurst/Käsesalat			X
Zigeunersalat			X

„Mini“ -Buffet, ca. 200 gr pro Person	Fr. 6.00	Fr. 7.50	Fr. 9.00
“Midi” -Buffet, ca. 300 gr pro Person	Fr. 7.50	Fr. 9.00	Fr. 10.50
“Maxi”-Buffet, ca. 400 gr pro Person	Fr. 9.00	Fr. 10.50	Fr. 12.00

Alle unsere Vorschläge sind auch als einzelne Vorspeisen erhältlich.



5 Fisch Buffet

	Schlemmer-Buffet 3 Sorten zur Auswahl	Gourmet-Buffet 4 Sorten zur Auswahl	Royal-Buffet 5+ Sorten zur Auswahl
Crevetten-Cocktail	x	x	x
Geräucherte Forellenfilet mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum	x	x	x
Rauchlachs mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum		x	x
Gambas in Dill- oder Currysauce			x
Gambas in frischem Knoblauchöl			x
Gambas Punjab oder Shogun			x
Heringssalat mit Dillcrème	x	x	x
Salat von frischen Meeresfrüchten	x	x	x
Surimi / Thai-Cocktail mit Crevetten	x	x	x
Flusskrebse pikant		x	x
Lachstartar und Lachsterrine	x	x	x
Pochierter, ganzer Lachs garniert, dazu hausgemachte Cocktailsauce			x
Frische Austern und Moules			Tagespreis auf Anfrage
Diverse Sorten Kaviar, nach Ihrem Wunsch			Tagespreis auf Anfrage
„Mini“ -Buffet, ca. 200 gr pro Person	Fr. 24.00	Fr. 29.00	Fr. 34.00
“Midi” -Buffet, ca. 250 gr pro Person	Fr. 29.00	Fr. 34.00	Fr. 39.00
“Maxi”-Buffet, ca. 300 gr pro Person	Fr. 34.00	Fr. 39.00	Fr. 44.00

Alle unsere Vorschläge sind auch als einzelne Vorspeisen erhältlich.



6 Warmes Buffet / Grill Buffet

	Schlemmer-Buffet 1 Sorte zur Auswahl	Gourmet-Buffet 2 Sorten zur Auswahl	Royal-Buffet 2 - 3 Sorten zur Auswahl
Buremilchschinken oder Beinschinken		X	X
Rosmarinbraten (Schweinshals)	X	X	X
Schwedenbraten (Schweinsnierstück mit Pflaumen)		X	
Gebratenes, geräuchertes Rippli	X		
Glasierter Kalbsschulterbraten	X	X	X
Kalbscarrébraten			X
Kalbshaxen Cremolata oder glaciert			X
Rindsbraten an brauner Sauce		X	X
Rindsbraten „Suure Mogge“		X	X
Rindsbrust mit Meerrettichsauce	X	X	X
Roastbeef, nach Ihrem Wunsch gebraten			X
Lammgigot „Provençal“		X	X
Ofenfleischkäse	X	X	X
Schweinsfilet im Teig			X
Schweinshaxen gebraten	X	X	X
„Mini“ -Buffet, ca. 200 gr pro Person (200 gr Fleisch, plus eine Beilage)	Fr. 22.00	Fr. 32.00	Fr. 42.00
„Midi“ -Buffet, ca. 300 gr pro Person (300 gr Fleisch, plus eine Beilage)	Fr. 25.00	Fr. 35.00	Fr. 45.00
„Maxi“ -Buffet, ca. 400 gr pro Person (400 gr Fleisch, plus eine Beilage)	Fr. 28.00	Fr. 38.00	Fr. 48.00

6.1 Grill-Buffet (Saison):

„Mini“ -Buffet, ca. 200 gr pro Person, mit 3 x 40 gr Fleisch und 2 x 40 gr Wurst	Fr. 17.50
„Midi“ -Buffet, ca. 300 gr pro Person, mit 3 x 60 gr Fleisch und 2 x 60 gr Wurst	Fr. 26.50
„Maxi“ -Buffet, ca. 400 gr pro Person, mit 3 x 80 gr Fleisch und 2 x 80 gr Wurst	Fr. 35.50

Im Preis ist eine der folgenden Beilagen inbegriffen:

Baked potatoes mit Sauercreme
 Saisongemüse nach Wahl
 Gratin dauphinois aus dem Ofen
 Kartoffelstock
 Reis oder Risotto
 Teigwaren in allen Variationen

Dazu jeweils eine feine, hausgemachte Sauce.

Alle unsere Vorschläge sind auch als ganze Menüs erhältlich. Gerne verwöhnen wir Sie auch mit anderen Variationen, nach Ihrem Wunsch.



7 Spanferkel und Spanferkelgrill

Ganzes Spanferkel, mit Spezial-Marinade gewürzt ab ca. 12 – 20 Kilo	per Kilo	ca. Fr. 25.50 Tagespreis
Spanferkel-Grill (für mit Holzkohle) inkl. 230 V Motor	Miete	Fr. 200.00
Spanferkel-Grill (für mit Gas) inkl. 230 V Motor	Miete	Fr. 200.00
Spanferkel-Grillreinigung		Fr. 50.00
Holzkohle, es braucht 2 Säcke à 10 kg	per Sack	Fr. 25.00
Propangas-Flasche	Stück <i>Depot/Flasche</i>	Fr. 48.00 <i>Fr. 60.00</i>
Saucenlöffel	Miete	Fr. 10.00
Messer / Bratengabel / Schneidebrett	Miete	Fr. 25.00

7.1 Kautio Spanferkelgrill:

Da es sich beim Spanferkel-Grill um eine sehr teure Anlage handelt, müssen wir im Voraus eine Kautio von Fr. 500.00 erheben, welche Ihnen nach Rückgabe des Grills in einwandfreiem Zustand, wieder zurückerstattet wird.



8 Zum Grillieren

8.1 Würste:

Kalbsbratwurst à 150 gr		Stück	Fr.	4.00
Burebratwurst à 150 gr		Stück	Fr.	4.00
Klöpfer à 150 gr		Stück	Fr.	3.00
Basler Wurst à 150 gr mit ORIGINAL Lækkerligewürz		Stück	Fr.	4.00
Chäs-Schüblig à 150 gr mit feinstem Emmentaler		Stück	Fr.	4.00
Eiche-Würstli à 120 gr		Paar	Fr.	3.50
Wienerli à 100 gr		Paar	Fr.	2.50
Merguez à 120 gr		Paar	Fr.	4.00
Grillwurst-Mix à 250 gr (4er Set = Kalbs-,Burebratwurst, Eiche-Würstli & Merguez)		Kilo	Fr.	30.00
Grill-Schnecke à 150 gr		Stück	Fr.	4.50
Kalbs-Cipollata		Kilo	Fr.	24.50
Schweins-Cipollata „Nürnbergerli“		Kilo	Fr.	24.50

Hot Dog:

Hot Dog-Würstli à 110 gr		Paar	Fr.	2.90
Ketchup (Heinz) à 5.900 kg		Bidon	Fr.	35.00
Ketchup-Pumpe		Miete	Fr.	10.00
Senf mild (Thomy) in Kessel à 4.800 kg		Kessel	Fr.	28.00
Senf mild (Thomy) in Kessel à 11.500 kg		Kessel	Fr.	49.00
Senf-Pumpe		Miete	Fr.	10.00

8.2 Fleisch und Diverses:

Lammfilet mariniert				Tagespreis
Rindshuftsteak mariniert				Tagespreis
Schweinshuftsteak mariniert				Tagespreis
Schweinshalssteak mariniert				Tagespreis
Schweinskotelettes mariniert				Tagespreis
Pouletschenkel mariniert				Tagespreis
Pouletbrüstli mariniert				Tagespreis
Mixed-Grill-Spiessli mariniert				Tagespreis
dazu passende diverse Saucen		Liter	Fr.	17.50

Auf Anfrage:

In unser Grillsortiment verfügen wir neben diversen Vegetarische Grillartikel über weitere Grill-Spezialitäten, kontaktieren Sie uns bitte einfach!



9 Schinken und Traiteurprodukte

Geräuchertes:	Gewicht		Preis pro Kilo
Nussschinkli	0,900	bis 1,200 kg	Fr. 29.00
Rollschinkli (vom Stotzen)	1,000	bis 1,400 kg	Fr. 26.00
Schüfeli ohne Bein	1,000	bis 1,500 kg	Fr. 25.00
Rindszunge gesalzen oder geräuchert	1,200	bis 1,500 kg	Fr. 16.00
Buremilchschinken ohne Bein	4,500	bis 5,000 kg	Fr. 27.00
Beinschinken mit Bein	7,500	bis 8,500 kg	Fr. 22.50
Quick und Gekochtes:			
Nussschinkli	0,900	bis 1,300 kg	Fr. 31.50
Rollschinkli (vom Stotzen)	1,300	bis 1,800 kg	Fr. 30.50
Schüfeli ohne Bein	1,300	bis 1,800 kg	Fr. 29.50
Rindszunge	0,800	bis 1,200 kg	Fr. 26.00
Buremilchschinken ohne Bein, ganz	4,500	bis 6,000 kg	Fr. 32.00
Buremilchschinken ohne Bein, tranchiert, vac			Fr. 39.50
Beinschinken mit Bein	7,000	bis 8,000 kg	Fr. 27.50
Brotteig-Zuschlag:			
Klein, für Schinkli und Schüfeli	1,000	bis 1,500 kg	Fr. 15.00
Mittel, für Buremilchschinken	2,000	bis 2,500 kg	Fr. 25.00
Groß, für Beinschinken	3,000	bis 4,500 kg	Fr. 35.00
Filet im Teig:			
Schweinsfilet im Teig			Fr. 54.50
Filet Wellington			Fr. 89.50



10 Fleisch-Fondue

Fleisch-Fondue (pro Person)	200 gr Fleisch	250 gr Fleisch	300 gr Fleisch
Chinoise vom Rind gerollt, auf Platte*	Fr. 29.50	Fr. 35.00	Fr. 39.50
Chinoise gemischt, gerollt, auf Platte*	Fr. 33.00	Fr. 38.50	Fr. 43.00
Chinoise vom Kalb, gerollt, auf Platte*	Fr. 34.50	Fr. 39.50	Fr. 44.50
Bacchus (Kalb), geschnitten, auf Platte*	Fr. 39.50	Fr. 44.50	Fr. 49.50
Bourguignonne (Rindshuft) geschnitten, auf Platte*	Fr. 31.50	Fr. 37.00	Fr. 41.50

* Diese Preise verstehen sich inkl. dem entsprechenden Fondue-Sud, 6 verschiedenen Saucen, 6 verschiedenen Essig-Gemüsen und Pommes Chips.

10.1 Fondue-Geschirr (leihweise)

Fondue-Set (Pfännli, Réchaud, Brenner und Paste)	pro Pfännli	Fr. 5.00
Fondue-Teller „de Luxe“	pro Person	Fr. 1.00
Fondue-Gabeln Inox „de Luxe“	pro Person	Fr. 1.00

Beschädigtes oder nicht zurück erhaltenes Geschirr etc., wird zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt!



11 Brot und Brötli

Schlumbergerli oder Bürli	Stück		Fr.	1.20
Hot Dog-Weggli	Stück		Fr.	1.80
Hamburger-Weggli	Stück		Fr.	1.50
Buttergipfeli	Stück		Fr.	1.70
Parisetli à 100 gr	Stück		Fr.	1.50
Parisetli à 250 gr	Stück		Fr.	2.50
Party-Brote à 15 oder 30 Teile	Stück		Fr. 15.00	Fr. 30.00
Roggenbrot à 500 gr oder 1 kg	Stück		Fr. 5.00	Fr. 9.50
Nussbrot à 400 gr	Stück			Fr. 5.00
Gebildebrot nach Wunsch à 25 Stück	Stück			Fr. 25.00
Sternzeichenbrot à 1, 2 oder 3 kg	Fr. 29.00		Fr. 55.00	Fr. 89.00
Party-Brötli à 30 gr (Schlumbi-, Mohn-, Sesam-, Salz-, Brot- oder Bure-Weggli)	Stück			Fr. 0.80
Party-Ciabatta	Stück			Fr. 1.50
Party-Silserli	Stück			Fr. 1.00
Party-Laugenweggli	Stück			Fr. 1.00
Silserli	Stück			Fr. 1.20
Laugenweggli	Stück			Fr. 1.20
Bierbretzel	Stück			Fr. 2.50
Basler Brot (dunkel oder halbweiss) à 500 gr oder 1 kg	Stück		Fr. 4.00	Fr. 8.00
Graham Brot à 350 gr oder 1 kg	Stück		Fr. 4.00	Fr. 10.00
Speckgugelhopf klein, mittel, groß	Fr. 6.50		Fr. 19.00	Fr. 26.00
Zuckergugelhopf klein, mittel, groß	Fr. 6.00		Fr. 18.00	Fr. 25.00
Butterportionen à 10 oder 20 gr	Stück		Fr. 0.30	Fr. 0.50
Sonntagszopf, zum Brunch				Preis auf Anfrage
Pumpenickel etc. als Beilage zu Käse				Preis auf Anfrage



12 Dessert-Buffer

	Schlemmer-Buffer 3 Sorten zur Auswahl	Gourmet-Buffer 4 - 5 Sorten zur Auswahl	Royal-Buffer 6+ Sorten zur Auswahl
Frischer Fruchtsalat	x	x	x
Frischer, exotischer Fruchtsalat		x	x
Birchermüesli	x	x	x
Diverse frische Saison-Beeren			x
Diverse hausgemachte Fruchtwähen	x	x	x
Apfelstrudel mit Vanillesauce			x
Mousse au Chocolat, dunkel	x	x	x
Tiramisu		x	x
„Mama mia“ (= Tiramisu mit Himbeeren)		x	x
Griesspudding mit Himbeeren			x
Caramelköppli		x	x
Diverse Torten (Hochzeitstorte extra)		x	x
Diverse Glacé-Sorten (nur bei vorhandenem Tiefkühler)	x	x	x
Schlagrahm	x	x	x
Kleines Käsebrett garniert (2 - 4 Sorten)		x	
Großes Käsebrett garniert (5 - 6 Sorten)			x
Früchtekorb mit Saisonfrüchten		x	x
„Mini“ -Buffer, ca. 200 gr pro Person	Fr. 12.00	Fr. 15.00	Fr. 18.00
„Midi“ -Buffer, ca. 300 gr pro Person	Fr. 15.00	Fr. 18.00	Fr. 23.00
„Maxi“ -Buffer, ca. 400 gr pro Person	Fr. 18.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Auf Ihren Wunsch: Friandises, Basler Leckerli etc.

werden separat verrechnet

12.1 Einzelne Desserts:

Fruchtsalat	Portion	Fr. 6.50
Exotischer Fruchtsalat	Portion	Fr. 8.00
Diverse hausgemachte Fruchtwähen	Portion	Fr. 4.50
Mousse au Chocolat, dunkel	Portion	Fr. 7.50
Vanille Glacé mit frischen Saison-Beeren	Portion	Fr. 10.50
Vanille Glacé mit heissen Beeren	Portion	Fr. 9.50
Schlagrahm	Portion	Fr. 1.50

Diverse weitere Desserts auf Anfrage erhältlich.



13 Getränkeangebot

Mineralwasser	alle Sorten	50 cl	Fr. 3.50
	alle Mineralwasser	1,5 Liter	Fr. 6.00
	alle Süssgetränke	1,5 Liter	Fr. 7.50
	Jus d'Orange Granini	1 Liter	Fr. 10.00
Biere	diverse Sorten	33 cl	Fr. 3.00
	im Offenausschank	Liter à	Fr. 8.00
Alkoholfreies Bier	Clausthaler	33 cl	Fr. 3.00
Weißwein	Vaud		
	Yvorne AOC AVY Blanc	50 cl	Fr. 12.90
	Yvorne AOC Tradition	70 cl	Fr. 21.50
	Yvorne AOC Chant des Resses	70 cl	Fr. 22.50
Rotwein	Vaud		
	Yvorne AOC AVY Rouge	50 cl	Fr. 13.50
	Yvorne AOC Pinot Noir "Feu d'Amour"	70 cl	Fr. 22.50
Champagner / Schaumwein	Veuve Cliquot Ponsardin brut	37.5 cl	Fr. 39.50
	Veuve Cliquot Ponsardin brut	75 cl	Fr. 59.50
	Prosecco Spumante VSAQ	75 cl	Fr. 24.00
Diverses	Kaffee Crème, Espresso, Tee		Fr. 3.00
	Kaffee Crème, Espresso, Tee	à discrétion	Fr. 4.50
Digestifs	nach Absprache	Portionen- oder Flaschenweise	



14 Infrastruktur und Diverses

Besteck	alle Sorten	pro Teil	Fr. 0.60
Geschirr	alle Sorten	pro Teil	Fr. 0.60
Gläser	alle Sorten	pro Teil	Fr. 0.60
Beschädigtes oder nicht zurückerhaltenes Geschirr etc. wird zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt!			
Mitarbeiter	Service/Koch/Grilleur	pro Stunde	Fr. 55.00
	Chef de Service / Küchenchef	pro Stunde	Fr. 65.00
	die Fahrtzeit wird als Arbeitszeit verrechnet		
Abwaschen und Aufräumen	je nach Aufwand	pro Stunde	Fr. 55.00
Gedeck	Tischtücher, Servietten etc.	nach Absprache	
Dekoration		nach Absprache und Aufwand	
Transport	im Stadtbereich	pro Fahrt	Fr. 25.00
	in der näheren Umgebung	pro Fahrt	Fr. 35.00
	in der weiteren Umgebung	pro km	Fr. 2.50
Fahrzeugmiete	VW – Kühlwagen	½ Tag	Fr. 150.00
	VW – Kühlwagen	1/1 Tag	Fr. 250.00
	MB – Kühlwagen	½ Tag	Fr. 200.00
	MB – Kühlwagen	1/1 Tag	Fr. 300.00
Pro-Tent Dächer	3 x 3 m	1/1 Tag	Fr. 100.00
	3 x 4,5 m	1/1 Tag	Fr. 150.00
	Rückwand	1/1 Tag	Fr. 50.00
	Regenrinne	1/1 Tag	Fr. 20.00
Garnituren und Buffet etc.	Tisch 250 x 60 cm + 2 Bänke	Set	Fr. 30.00
	Tisch 250 x 80 cm + 2 Bänke	Set	Fr. 30.00
	Buffettisch „Eiche“ 250 x 80 cm	Stück	Fr. 45.00
	Stehbartisch	Stück	Fr. 30.00
	Abfallfass mit Abdeckung	Stück	Fr. 30.00
Grill, Zubehör, Hot dog-Apparat, etc.	Gasgrill „Furor“	Stück	Fr. 50.00
	Gasgrill „Furor“ gross	Stück	Fr. 75.00
	Grillreinigung	x	Fr. 50.00
	Propangas-Flasche	Stück	Fr. 48.00
	Grill-Zubehörkistli	Stück	Fr. 10.00
	Grill-Pfanne 1/1	Stück	Fr. 30.00
	Grill-Pfanne ½	Stück	Fr. 20.00
	Hot Dog Apparat, klein	Stück	Fr. 30.00
	Hot Dog Apparat, gross	Stück	Fr. 50.00
	Bainmarie 230 V	Stück	Fr. 30.00
	Bainmarie 400 V	Stück	Fr. 50.00
	Chewing Dish + Réchaud	Stück	Fr. 25.00
	Kochkiste mit Kabel	Stück	Fr. 25.00
	Weiteres Zubehör vermieten wir Ihnen gerne auf Anfrage.		



15 Konditionen

- Ihren Auftrag benötigen wir mindestens 1 Woche im Voraus.
- Unsere Preise verstehen sich **exklusive MWSt** netto.
- Saisonale Preisänderungen müssen wir uns jederzeit vorbehalten.
- Für Anlässe unter **25 Personen** wird von uns ein Kleinmengenzuschlag von **Fr. 100.00** verrechnet.
- Erhalten wir bis 2 Tage vor Ihrem Anlass **keine** Änderungsmeldung, sind die Angaben unserer Offerte/Auftragsbestätigung verbindlich und werden für Sie entsprechend disponiert.
- Wir erlauben uns, Ihnen den zusätzlichen Aufwand für eventuelle **kurzfristige** Änderungen vollumfänglich zu belasten.
- Aufträge, welche von uns bestätigt und von Ihnen gegengezeichnet wurden, gelten für beide Seiten als verbindlich (kleine Änderungen ausgenommen).
- Für Lieferungen nach 17:00 Uhr, bzw. am Samstag nach 12:00 Uhr, werden die zusätzlichen Chauffeurkosten pro Stunde **Fr. 50.00** belastet.

Weitere Fragen und Auskünfte beantworten wir Ihnen sehr gerne

Auf Wunsch erreichen Sie uns auch unter der Telefon Nr. **061 322 71 71**, per Fax **061 322 71 91** oder per Mail info@eiche-metzgerei.ch .

Sie haben auch die Möglichkeit uns im Internet unter www.eiche-metzgerei.ch zu finden.

Ihre Team der Eiche Metzgerei + Party-Service AG



Ihre Qualitätsmetzgerei

Eiche Metzgerei + Party-Service AG

