

Partyservice

Preisliste

Metzgerei Hänni
Gasser Urs

Inhaber

Preisliste Fleisch

Fleischware

„Vom Schwein“

Halssteak	100 gr.	2.80 Fr.
Kotelett	100 gr.	2.70 Fr.
Babysperribs	100 gr.	2.50 Fr.

„Vom Rind“

Huftsteak	100 gr.	6.50 Fr.
Hohrücken	100 gr.	6.80 Fr.

„Saftige Spiessli“

Pouletspiessli	100 gr.	3.60 Fr.
Rindspiessli	100 gr.	6.80 Fr.
Lammspiessli	100 gr.	5.60 Fr.

Wurstware

Kalbsbratwurst	120 gr.	3.00 Fr.
Schweinsbratwurst	120 gr.	2.80 Fr.
Cervelat	120 gr.	1.90 Fr.
Chiliwurst	120 gr.	2.80 Fr.

Vegi

Vegiburger	pro Portion	3.00 Fr.
Gemüsespiessli	pro Stk.	5.00 Fr.

Preisliste Salate

„Für Ihr Salatbuffet nach Wahl“

Grüner Salat	pro Portion	3.50 Fr.
Mischsalat	pro Portion	4.00 Fr.
Rüebli-salat	pro Portion	4.00 Fr.
Maissalat	pro Portion	4.00 Fr.
Gurkensalat	pro Portion	4.00 Fr.
Randensalat	pro Portion	4.00 Fr.
Kartoffelsalat	pro Portion	5.50 Fr.
Teigwarensalat	pro Portion	5.50 Fr.

Preisliste Brot

Party Brot (20 Personen)	ca. 1.5 m	18.00 Fr.
Bürli	pro Stk.	1.00 Fr.

Preisliste Dessert

Schoggicreme	pro Portion	3.50 Fr.
Vanillecreme	pro Portion	3.50 Fr.
Schwarzwäldertorte	pro Stk.	5.00 Fr.
Erdbeertorte	pro Stk.	5.00 Fr.
Caramelköppli	pro Stk.	5.50 Fr.

Preisliste Getränke

„Alkoholfrei“

Mineralwasser	1.5 l	3.00 Fr.
Süssgetränke	1.5 l	4.00 Fr.
Kaffee Creme		2.50 Fr.

„Bier“

Hürlimann	33 cl	2.50 Fr.
-----------	-------	----------

Weiss : 5 dl

La Côte `Annette`

Traubensorte: Gutedel

Herkunft: La Côte - Waadtland

Charakter: harmonisch, rassig, ausgeglichen, mit langem Abgang.

Service-Temperatur: 10° - 12° C

Geeignet zu: Aperitif, warme und kalte Vorspeisen, gegrillter Fisch, Fisch nach Müllerinart, Geflügel, weisses Fleisch und Käse (Fondue).

Fr. 8.00

Chardonnay du Valais `Jasmine`

Traubensorte: Chardonnay

Herkunft: Wallis

Charakter: reich und geschmeidig, trockener, sehr aromatischer Wein.

Service-Temperatur: 10° - 12° C.

Geeignet zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchten, Schalentiere, Trüffel, Barsch, Tomme, Weichkäse und Geflügel

Fr. 9.60

`SEEROSE` Cuvée Claris

Traubensorte: Räuschling, RieslingxSylvaner und Muscat du Valais

Herkunft: Züribiet

Charakter: weicher, zarter und anmutiger Wein

Service-Temperatur: 8° - 10° C,

Geeignet zu: Apéro, Roquefort, geräucherter oder mariniertes Fisch, Ziegenkäse und Hartkäse.

Fr. 8.50

Weiss : 7 dl

Fendant de Chamoson AOC

Traubensorte: Chasselas

Herkunft: Wallis

Charakter: trocken, vollmundig, körperreich mit typischem Feuersteingeschmack.

Service-Temperatur: 10° - 12° C.

Geeignet zu: Aperitif, Fondue, Raclette, Muscheln, Schalentiere, warme Vorspeisen, geräucherter Lachs, Fische, Geflügel, weisses Fleisch, Hartkäse.

Fr. 16.60

Tartegnin sur Rolle `Annette`

Traubensorte: Gutedel (Chasselas)

Herkunft: Tartegnin sur Rolle - Waadtland

Charakter: Mineralhaltige und blumige Duftnoten, frisch und fruchtig im Mund, fein und elegant.

Service-Temperatur: 10° - 12° C

Geeignet zu: Aperitif, Käsegerichte, Schweinefleisch, Terrinen, Fisch geräuchert, gegrillt oder auf Müllerinart, Geflügel, helle Fleischsorten gegrillt und Hartkäse.

Fr. 14.60

Chartron La Fleur (weisser Bordeaux-Wein)

Traubensorte: Sauvignon blanc

Herkunft: Bordeaux

Charakter: trocken, blumig, frisch und nobel.

Service-Temperatur: 10-12 ° C.

Geeignet zu: Apéro, gegrillter Fisch, Muscheln, Geflügel, kalte Platten, und div. Käsesorten.

Fr. 16.90

Küsnachter Riesling x Sylvaner

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Herkunft: Küsnacht ZH

Charakter: fruchtige, aromatische Citrus/Muskat Aromatik, geschmeidig, elegant ein vornehmer Wein.

Service-Temperatur: 12 ° C.

Geeignet zu: Käseplatte, Weichkäse und Halbhartkäse, Apéro, Spargeln, Fisch, Sauerkraut und Meeresfrüchte.

Fr. 17.20

Rosé : 5 dl

`Silber Clevner` Rosé

Traubensorte: Blauburgunder

Herkunft: Züribiet

Charakter: flüssig, elegant, frisch fruchtig ein bekömmlicher Wein.

Service-Temperatur: 8°-10° C

Geeignet zu: Ziegenkäse, Hartkäse, Wurst, Grilladen, sommerliche Küche und exotische Küche.

Fr. 11.60

Rot : 7 dl

Küsnachter Clevner (Pinot-Noir)

Traubensorte: Blauburgunder

Herkunft: Küsnacht/ZH

Charakter: fruchtig gekeltert, Waldbeeren, zartes Tannin, ausgewogen.

Service-Temperatur: 12° - 14 ° C.

Geeignet zu: Teigwaren, Apérohäppchen, für die asiatische und vegetarische Küche geeignet.

Fr. 19.20

`Callejo` Tinta del Pais DO

Traubensorte: Tempranillo

Herkunft: Ribera del Duero N/W Spanien

Charakter: Gehaltvoll, feurig, aromatisch, voll und angenehmen mit kräftigem Abgang.

Service-Temperatur: 16 ° C – 18 ° C

Geeignet zu: kräftigem Fleisch, Grilladen, Braten, Wild und reifem Käse.

Fr. 20.50

Sonstiges

Grill Reinigen	pauschal	50.00 Fr.
Gas	pro Kg	5.00 Fr.
Personal	pro Stunde	90.00 Fr.
Kaffeemaschine Mieten		80.00 Fr.
Tischgarnitur (8 Personen)	pro Set	15.00 Fr.
Geschirr (Komplett)	pro Person	9.00 Fr.

„Mehrwertsteuer“

Alkoholfreie Getränke	+2.5%
Alkoholische Getränke	+8.0%
Essen mit Service	+8.0%
Arbeitsstunden und Vermietung	+8.0%