

GRILLPLAUSCH

Grillparty - Platte Beispiel Fr. 18.90

Mariniertes Schweinshalssteak, Pouletsteak, Costini, Fussballspiessli,
4 Sorten Salate und Brot (300gr. Fleisch/Pers.)

Grillparty total Der Preis wird gemäss Ihrer Auswahl berechnet
Wir organisieren und liefern Ihnen von A wie Apero bis Z wie Zucker alles was zu einer Grillparty gehört, damit auch der Gastgeber das Fest geniessen kann.

SALATE

Kartoffel	Port.	Fr. 5.00
Grüner	Port..	Fr. 4.00
Salatbuffet 6–10 Sorten	Port.	Fr. 8.50

SUPPEN

Gerstensuppe	Port.	Fr. 6.50
Spargelcreme	Port.	Fr. 5.00
Bouillon mit Cherry	Port.	Fr. 4.00
Gulaschsuppe	Port.	Fr. 8.00

DESSERT

Käseplatte	p/Pers	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 6.50
Caramelköpfler im Glas		Fr. 5.00
Schoggi-, Straciatella—oder Erdbeermousse im Glas		Fr. 4.00
Schoggi-, Straciatella—oder Erdbeermousse in der Schüssel	p/Pers	Fr. 6.50
Crème Brûlée, Crema Catalana im Glas		Fr. 4.00
Crème Brûlée, Crema Catalana in der Schüssel	p/Pers	Fr. 6.50
Tiramisu	p/Pers	Fr. 6.50
Glarpasteten, Torten und Kuchen		
Dessertbuffet nach Wunsch	p/Pers ab	Fr. 9.50

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

Buffet	Pro person	Fr. 17.00
Kaffee, Tee, Milch, Orangenjus, Gipfeli, Zopf, Div. Brote, Butter, Confi, Honig, Joghurt, Müsli, Käse, Früchte, Schinken, Aufschnitt, Eier gekocht.		

GETRÄNKE

Elmer Mineral	1.5 Lt.	Fr. 2.50
Mineralwasser gesüsst	1.5 Lt.	Fr. 3.50
Orangensaft Granini	1.0 Lt.	Fr. 3.90
Panix Perle „Spezi“	0.29Lt.	Fr. 2.00
Bügelpez	0.50Lt.	Fr. 3.00
Lager hell	0.58Lt.	Fr. 2.40
Fridolin Kundert dunkel klein	0.29Lt.	Fr. 2.00
Fridolin Kundert dunkel	0.58Lt.	Fr. 2.50
Adler Pfiff (Adlerbier mit Elmer Citro)	0.29Lt.	Fr. 2.00
Rot und Weissweine nach Ihrem Wunsch		



info@menzi-metzg.ch

Sie brauchen nur die Gäste einzuladen!

Wenden Sie sich an die Fachleute des **MENZI PARTY SERVICE** und schon bald kommt das Feinschmecker-Restaurant zu Ihnen nach Hause, ins Büro, oder wohin auch immer Sie wünschen. Wir organisieren einfach alles, was ein Fest unvergesslich macht.



Geschirr und Materialmiete

Gasgrill	pro Gerät	Fr. 40.00
Gasgrill reinigen	pro Gerät	Fr. 40.00
Friteuse, Hot Dog, Kaffemaschine	pro Gerät	Fr. 30.00
Gas	pro Kg.	Fr. 5.30
Teller: Menue, Salat, Dessert	pro Stk.	Fr. 0.60
Gläser: Rot- oder Weisswein, Champagner 24er Kiste	pro Kiste	Fr. 12.00
Besteck Set: Messer, Gabel, Löffel	pro Set	Fr. 1.50
Kaffeetasche, Teller, Löffel 30er Kiste	pro Kiste	Fr. 18.00
Fondue-Set für 6 Personen	pro Set	Fr. 11.00
Bestuhlung	pro Garnitur	Fr. 18.00
Partyzelt 3x6 m	pro Tag	Fr. 100.00

Personal

Catering Verantwortlicher ab/bis Mitlödi	pro Std.	Fr. 65.00
Sa./So. und nach Mitternacht	pro Std.	Fr. 72.00
Service Personal ab/bis Mitlödi	pro Std.	Fr. 55.00
Sa./So. und nach Mitternacht	pro Std.	Fr. 62.00

An Sonn+Feiertagen bieten wir ab 25 Personen Partyservice an

Die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort gelten als Arbeitszeit.

Transport pro Kilometer Fr.1.50

Das abwaschen und reinigen des Geschirrs ist in unseren Mietpreisen inbegriffen. Andere Reinigungskosten nach Aufwand. Bruch und fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

10% Preiszuschlag bei Bestellungen unter 25 Personen.

Alle Preise verstehen sich exklusive Mwst.

COCKTAIL UND APERO

BLÄTTERTEIG-GEBÄCK

Schinkengipfel, Chäschüechli	pro Stück	Fr.1.80
Wurstweggen, Poulet- Tomaten- Spinatstrudel	pro Stück	Fr.1.50

GEMÜSE-DIP

Div. Gemüse mit verschiedenen Saucen	im Glas	Fr.2.50
--------------------------------------	---------	---------

BELEGTE BRÖTCHEN

Schinken, Salami, Braten, Spargel, Eier, Thon Lachs, Tartar, Zigerbrüt	pro Stück	Fr.4.50
---	-----------	---------

SANDWICHES

Bürli mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.4.00
Mini	pro Stück	Fr.2.30
Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.5.00
Baguettes 1/2 mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.5.50
Baguettes ganz in 8 teilen	pro Stück	Fr.11.00
2Meter Sandwich 50-60 Teile	pro Stück	Fr.120.00
Laugenbrötchen mit Rauchlachs	pro Stück	Fr. 3.50
Antipasti Apero Buffet	Pro Person	Fr.9.50
Gemischt 100gr. Zbsp. Oliven, Tomaten getr., Fetakäse mit Paprikafüllung, Teufels- hörnchen, Peppadews, Balsamico Zwiebel , 3 x Bruschetta		
APERO-GETRÄNKE		
Hausgemachte Bowle nach Saison	pro Liter	Fr. 16.00

VERSCHIEDENE KALTE PLATTEN

<u>Glarner Platte</u>	Fr. 17.00
Glarner Trockenfleisch, Glarner Rohschinken, Glarner Landrauschschinken, Glarner Coppa, Bauernspeck, Mostmöckli, Käse, garniert mit Eier, Gurken, Toma- ten, verschiedene Broten.	
<u>Delicatessa Platte</u>	Fr. 17.00
Rohschinken, Bauernschinken, Mostmöckli, Salami, Grillbraten, Aufschnitt, Käse, garniert mit Eier, Gurken, Tomaten, verschiedene Brote.	
<u>Fischplatte</u>	Fr. 19.00
Rauchlachs, geräucherte Forellenfilet, Crevettencocktail, gefüllte Eier, Meerret- tichschaum, Kapern, Zwiebelringli, Limonen, verschiedene Brote	

BUFFET

Folgende Angebote gelten ab 25Personen

<u>Warmes Schinkenbuffet</u>	Fr. 22.50
Beinschinken, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Rüebli-salat Meerrettich- schaum, Senf und verschiedene Brote.	
<u>Viva Italia Buffet</u>	Fr. 39.00
Getrocknete Tomaten in Olivenöl, pikante Oliven, Parmesanwürfeli mit Olivenöl, Meeresfrüchtesalat, Gambas an Knoblauch, Vitello Tonnato, Rohschinken, Salami Nostrano, Mortadella, Blattsalat an Italienischer Sauce, Tomaten Mozzarella Salat, Melonen + verschiedene Brote.	
<u>Spaghetti Buffet</u>	Fr. 10.00
Wählen Sie 3 Ihrer Lieblings-saucen aus Tomaten, Bolognese, Carbonara, Arrabiata, Aglio Olio, Al Pesto	

MENÜ HAUPTGERICHTE

FISCHGERICHTE

Zanderfilet an Dillsauce mit Safrannudeln und Bohnen.	Fr. 21.00
Fischgratin mit Trockenreis.	Fr. 20.00
Lachstranchen an Safransauce mit Salzkartoffeln und Spinat.	Fr. 22.00
<u>WARME GERICHTE VOM RIND</u>	
Rindsgulasch (170gr) nach Ungarischer Art mit Kartoffelstock, Bohnen und Rüebli.	Fr. 19.90
Rindsbraten (200gr) an Jägersauce mit Kartoffelstock, Mischgemüse.	Fr. 24.80
Rindsfilet (170gr) rosa gebraten mit Kartoffelgratin , Bohnen, Rüebli	Fr. 29.00
Geschnetztes Jägerart (170gr) mit Spätzli, Bohnen und Rüebli.	Fr. 18.60
<u>WARME GERICHTE VOM KALB</u>	
Kalbshohrücken (180gr) an Champignonsauce mit Nudeln, Broccoli, Rüebli	Fr. 28.50
Geschnetztes nach Zürcher Art mit Butternüdeli und Mischgemüse	Fr. 26.00
Kalbsvoressen „Mama Mia“ mit Kartoffelstock, Bohnen und Rüebli	Fr. 24.50
<u>WARME GERICHTE VOM SCHWEIN</u>	
Grillbraten vom Hals (200gr) mit Kartoffelgratin, Bohnen, Rüebli	Fr. 19.00
Geschnetztes an Champignonsauce mit Trockenreis und Mischgemüse.	Fr. 18.00
Filet (170gr) an Rahmsauce mit Butternüdeli, Bohnen und Rüebli	Fr. 23.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Salatbuffet.	Fr. 23.50
<u>WARME GERICHTE VOM HÜHNCHEN</u>	
Geschnetztes (170gr) an Currysauce mit Trockenreis und Früchten.	Fr. 19.50
<u>WARME GERICHTE VOM LAMM</u>	
Gigotbraten (200gr) vom Grill mit Safranrisotto, Bohnen, Rüebli	Fr. 23.00
Irish Stew (180gr) Eintopf mit Kartoffeln.	Fr. 15.00
<u>GLARNER MENÜ</u>	
Glarner Kalberwurst (200gr) mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott.	Fr. 18.50
Glarner Netzbraten (200gr) mit Kartoffelstock und Bohnen.	Fr. 16.00
<u>SCHNELL UND EINFACH</u>	
Fleischkäse gebacken (220gr.)mit Kartoffelsalat und Brot.	Fr. 13.00
Beinschinken (200gr)mit Kartoffelsalat und Brot.	Fr. 14.50
Ratscherenschüblig (190gr)mit Kartoffelsalat und Brot	Fr. 13.50