

Catering

Metzgerei Rickli AG

Lieber Kunde

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Catering Angebot.

Unser Catering - seit vielen Jahren bekannt - hat sich für viele kleine und grössere Anlässe jeglicher Art bewährt. Wir freuen uns deshalb sehr, Ihnen unser modernes Angebot hiermit präsentieren zu dürfen !

Unser topmodernes Fleischfachgeschäft mit integrierter Küche ermöglicht es uns, Ihre Wünsche professionell und mit standardisiert höchster Qualität umzusetzen.

Die Menuevorschläge können selbstverständlich nach Ihren Wünschen angepasst werden. Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf und reservieren Sie Ihren Termin noch heute !



Apéros



belegte Brötli

51110	Belegte Brötchen gemischt (Toastscheibe, Fleisch & Vegi)	Stück	4.00
51120	Lachs / Tartar (Toastscheibe)	Stück	4.50
51130	Belegte Brötchen „Dreieck“ gemischt (1/2 Toastscheibe)	Stück	2.50
51140	Lachs / Tartar „Dreieck“ gemischt (1/2 Toastscheibe)	Stück	2.90
51150	gemischte Mundbissen (1/4 Toastscheibe o.Rand)	Stück	1.70
51160	Lachs / Tartar Mundbissen (1/4 Toastscheibe o.Rand)	Stück	2.--

gefüllte Brote

51210	Sandwiches gefüllt (Salami / Schinken / Fleischkäse / Vegi)	Stück	4.--
51215	Parisettes gefüllt (Salami / Schinken / Fleischkäse / Vegi)	Stück	5.--
51220	Bürli gefüllt (Salami / Schinken / Fleischkäse)	Stück	4.00
51230	Mini-Party-Brötli gemischt gefüllt (Fleisch & Vegi)	Stück	3.--
51232	Mini-Party-Brötli Lachs/Tatar gefüllt	Stück	3.40
51240	Mini-Laugenbrötli gemischt gefüllt	Stück	3.--

gefüllte Parisette Meterbrote (schmal, für 5-6 Pers.)

51250	mit Schinken/Fleischkäse/Salami/Vegi	Stück	40.--
51255	mit Rohfleisch	Stück	50.--

gefüllte Deluxe Meterbrote (breit, mehr Füllung, für 8-10 P.)

51260	mit Schinken/Fleischkäse/Salami/Vegi	Stück	60.--
51265	mit Rohfleisch	Stück	70.--
51270	Partybrot verschieden gefüllt (Turm) (ergibt ca. 50 Dreiecke, ausreichend für ca. 10 Pers.)	Stück	70.--
51280	Herzform-Zopf br ot gemischt gefüllt	Stück	50.--
51285	Herzform-Zopf br ot mit Rohfleisch	Stück	60.--


ofenfrisches Gebäck

51310	Mini Cocktail Würstli im Teig	Stück	2.—
51315	Party Schinkengipfeli	Stück	1.80
51320	Party Chäschüechli	Stück	1.80
51330	Schinkengipfel „hausgemacht“	Stück	3.—
51335	Schweinswürstli im Teig	Stück	3.50
51340	Sennen-Käsewürstli im Teig	Stück	4.--
51350	Frühlingsrollen „mini Vegi“ 20g mit Sweet Chilli Sauce	Stückl	1.--
51352	Frühlingsrollen „Vegi“ oder „Poulet“ 50g	Stück	1.80

Früchte & Gemüse

51412	Gemüsedipp im Gläsli mit Sauce	Stück	2.50
51420	Früchteplatte gross gemischt nach Saison (ganze Früchte)	Stück	40.--
51430	Früchteschnitz Platte gross gemischt nach Saison	Stück	50.--
51432	Früchteschnitz Platte klein gemischt nach Saison		30.--
51440	Fruchtcocktail im Gläsli	Stück	2.--
51450	Früchte Spiessli gemischt (saisonal)	Stück	2.--

beliebte kalte Aperitif Kreationen

51510	Rohschinken - Melonen Spiessli		Stück	2.—
51520	Cherry Tomaten - Mozzarella Spiessli		Stück	1.50
51522	Cherry Tomaten - Essiggurken Spiessli		Stück	1.50
51530	Antipasti Spiessli		Stück	2.30
51540	Käse - Trauben Spiessli		Stück	1.70
51560	Crevetten Cocktail im Gläsli		Stück	2.50

beliebte warme Aperitif Kreationen

51610	warme Meatballs mit Sauce Cocktail King	Stück	1.--
51620	warme Pouletailérons mit Curry Dip	Stück	1.50
51630	HIT: warme Mini-Poulet-Satay-Spiessli mit Dip-Sauce	Stück	2.--
51640	grillierte Partywürstli gemischt 60gr (Kalbsbratwürstli / Cervelat / Schweinsbratwürstli / Räuberschüblig / Tom-Mozz Würstli / Chilli Griller	Stück	1.50
51650	grillierte Mini - Spiessli 40gr (Poulet / Rind / Kalb / Schwein)	Stück	2.--
51660	grillierte Pflaumen im Speckmantel	Stück	0.90

Apéro Buffets



51710	<p>Apéro Buffet „mini“ <i>(gefüllte Parisette, heisse Schinkengipfeli & Chäschüechli)</i></p>	ab 10 Pers. p.Pers.	10.—
51720	<p>Apéro Buffet „mittel“ <i>(gefüllte Parisette & Partybrötli, heisse Schinkengipfeli & Chäschüechli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli Spiessli)</i></p>	ab 25 Pers. p.Pers.	12.—
51730	<p>Apéro Buffet „total“ <i>gefüllte Partybrötli & Parisette, heisse Schinkengipfeli & Chäschüechli, diverse Antipasti, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, frische Früchteplatte nach Saison, grillierte Partywürstli mit Brot)</i></p>	ab 50 Pers. p.Pers.	14.—
51750	<p>Chrampfer „Znüni“ <i>Gemischt gefüllte Meterbrote, Schinkengipfeli & Chäschüechli, heisse Grillspeckstreifen mit frischen Semmeli, aufgeschnittene Rohwurstgarnitur</i></p>	ab 10 Pers. p.Pers.	14.-
51760	<p>Business Apéro „Apéro Riche“ <i>Belegte Brötli dreieck gemischt, heisse Schinkengipfeli & Poulet mini Spiessli, warme Meatballs mit Dip, diverse Apéro Spiessli gemischt (Igel), frische Früchteplatte</i></p>	ab 20 Pers. p.Pers.	17.--
51780	<p>Apéro Buffet „Wedding“ <i>gefüllte Partybrötli & gefülltes Brot in Herzform, Belegte Brötli (Ei, Tatar), heisse Schinkengipfeli & Chäschüechli, diverse Antipasti, frische Früchteplatte nach Saison, Apéro Igel mit gemischten Spiessli, grillierte Partywürstli, Kuchen, mini Donuts & Muffins)</i></p>	ab 50 Pers. p.Pers.	15.--
51790	<p>Buffet „Wedding“ deluxe <i>(gefüllte Partybrötli & gefülltes Brot in Herzform, Belegte Brötli (Ei, Tatar, Lachs), heisse Schinkengipfeli & Chäschüechli, Frühlingsrollen mit Sweet Chilli Sauce, diverse Antipasti, Gemüsedipp, frische Früchteplatte nach Saison, Apéro Igel mit gemischten Spiessli, grillierte Partywürstli, grillierte Mini-Spiessli, Mini-Speckpflaumen, Kuchen, mini Donuts & Muffins), Kaffeemaschine komplett</i></p>	ab 80 Pers. p.Pers.	17.--

weitere Buffets und Kreationen auf Anfrage



kalte Platten

jeweils als Hauptgang oder Apéro bzw. zwischendurch

52110	Aufschnittplatte „Rickli“ bunt gemischt <i>beinhaltet: „Quer dur's Buffet“, wenig Käse, garniert</i>	gute Esser 180g p.Pers.	16.--
52111		Hauptgang 150g p.Pers.	14.--
52112		Apéro 100g p.Pers.	10.--
52120	Brunch—Platte	90g p.Pers.	8.--
52122	<i>Brunchplatten mit Aufschnitt, Fleischkäse, Schinken, Salami, Federispeck, Rohwurst, leicht garniert</i>	60g p.Pers.	5.--
52130	Roastbeef-Platte garniert	150g p.Pers.	15.--
52132	<i>Feinstes medium gegartes Roastbeef geschnitten, mit Tartare Dip</i>	100g p.Pers.	11.--
52135	Vitello-Tonnato-Platte	150g p.Pers.	15.--
52137	<i>Zartes Kalbfleisch geschnitten, veredelt & garniert mit hausgemachter Sauce Vitello-Tonnato, Kapern & Paprika</i>	100g p.Pers.	11.--
52140	Rohfleisch-Platte	100g p.Pers.	15.--
52142	<i>Diverse Rohfleischspezialitäten mit wenig Käse & Antipasti garniert</i>	60g p.Pers.	10.--
52150	Lachs-Platte	150g p.Pers.	15.--
52152	<i>Feinster Rauchlachs & Graved-Lachs mit Zitronenschnitze, Zwiebelringli & Kapern ausgarniert. Inklusive Meerrettich-Dip, garniert</i>	100g p.Pers.	10.--
52160	Pasteten—Terrinen —Platte	130g p.Pers.	13.--
52162	<i>Pasteten & Terrinen nach Saison, Sauce-Cumberland</i>	90g p.Pers.	9.--
52170	Gourmet – Platte (ohne Schweinefleisch)	120g p.Pers.	14.--
52172	<i>Rindsmostbröckli, Hobelfleisch, Tessiner Bresaola, Trutenbrust gebacken, Kalbsbraten, Roastbeef, garniert</i>	80g p.Pers.	10.--

Diverse Brote, Semmeli, Käseplatten etc. nach Wunsch



Salate

diverse Salate *inklusive Sauce*

53110	Blattsalat gemischt	p.Pers.	4.--
53115	Selleriesalat mit Mandeln & Ananas	p.Pers.	4.--
53120	Russischer Salat „klassisch“	p.Pers.	4.--
53125	Rüebli salat mit Zucchettistreifen	p.Pers.	4.--
53130	Gurkensalat klassisch	p.Pers.	4.--
53135	Randensalat klassisch	p.Pers.	4.--
53140	Bohnensalat mit gedünsteten Speckwürfeli & Champignons	p.Pers.	4.--
53145	Tomaten-Mozzarellasalat m.Basilikum & Balsamico	p.Pers.	4.--
53150	Kartoffelsalat „der beste“	p.Pers.	5.--
53155	Maissalat klassisch	p.Pers.	4.--
53160	Reissalat mit Gemüsebrunoise	p.Pers.	4.--

Fleisch- & Fischsalate

53210	Geflügelsalat „Curry“ mit Ananas & Mais	100g	4.-
53215	Siedfleischsalat	100g	4.-
53220	Ochsenmaulsalat	100g	3.-
53225	Wurst—Käsesalat (Cervela)	100g	3.-
53230	Hörnli salat mit Schinken, Speck, Pepperoni & Mais	100g	2.50
53250	Thunfischsalat mit Mais, Tomaten & Zwiebeln	100g	3.50
53255	Pulpo Salat mit Pepperoni & Zwiebeln	100g	3.50

Buffets & Mischsalate

53310	Mischsalat (Blattsalat, Rüepli, Mais)	<i>ab 10 Pers.</i>	p.Pers.	5.—
53315	Salatbuffet mit 3 Salaten	<i>ab 20 Pers.</i>	p.Pers.	6.50
53320	Salatbuffet mit 4 Salaten	<i>ab 30 Pers.</i>	P.Pers.	7.50
53325	Salatbuffet mit 5 Salaten	<i>ab 30 Pers.</i>	p.Pers.	8.-
53330	Salatbuffet mit 6 Salaten	<i>ab 40 Pers.</i>	P.Pers.	9.—
53335	Salatbuffet mit 7 Salaten	<i>ab 40 Pers.</i>	p.Pers.	9.50

die Buffets können aus den diversen Salaten ausgelesen werden, die Zusammenstellung ist auch mit Fleischsalaten möglich (Preise auf Anfrage)

Semmel / Tischsemmel / Ruchbrot / etc.

auf Anfrage

Suppen & Eintöpfe



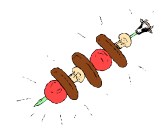
Suppen

53510	schmackhafte Gulaschsuppe mit Brot	p.Pers.	7.--
53515	klassische leichte Gemüsesuppe (ohne Rahm)	p.Pers.	6.--
53520	Gemüsecrèmesuppe	p.Pers.	6.--
53525	Kürbiscrèmesuppe	p.Pers.	6.--
53530	kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	p.Pers.	6.--
53535	klassische Bündner Gerstensuppe mit Brot	p.Pers.	6.--

Eintöpfe


53630	Kesselgulasch - Rindsgulasch Eintopf „ungarische Art“ mit Kartoffeln & Brot, warm oder kalt	p.Pers.	9.--
53635	Chilli con Carne mit Brot	p.Pers.	9.--
53640	Pot au feu „der Militärklassiker“ mit Rindfleisch, Kartoffeln & Gemüse	p. Pers.	9.--

Snacks & einfache Menues



Snacks & einfache Menues — Immer beliebt !

ab 10 Pers.

55110	Ofenfleischkäse heiss		p.Pers.	6.--
55115	Ofen-Pizza-Fleischkäse heiss		p.Pers.	7.--
55120	Tipp: heisser Fleischkäse (1/2 Normal, 1/2 Pizza)		p.Pers.	6.50
55125	heisser Federischinken		p.Pers.	9.--
	<i>Beilagen - Empfehlung: unser hausgemachter Kartoffelsalat</i>		p.Pers.	5.--
55130	Schinken im Brotteig		p.Pers.	15.--
55135	Für Ihr Bierfest: herrliche „Grillhaxen“ (ca. 400g)		Stk.	8.--
55140	Grillspeck mit hausgemachter Spezialmarinade		p. Pers.	6.--
55145	Schnitzelbrot (Schweinsplätzli im Ciabatta mit Sauce Tartare)		Stk.	9.--
55150	Hamburger (mit Sauce Cocktail King, Gurken, Tomaten & Zwiebeln)		Stk.	8.--
55155	heisse Wienerli mit Bürli & Senf		Paar	5.--
55157	Heisse Schweinswürstli mit Bürli & Senf			6.--
55160	Kalbsbratwurst vom Grill mit Brot, im Wurstsäckli		Stück	6.--
55162	Cervelat vom Grill mit Brot, im Wurstsäckli			5.--
55170	Zander Fischknusperli mit Tartaresauce <i>(Fritteuse & Zubehör auf Anfrage)</i>		p.Pers	9.--



warme Speisen

	vom Schwein...		ab 20 Pers.
55210	Netzbraten / Hackbraten mit Sauce Kartoffelstock, 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers.	19.-
55215	Gschnetzeltes Schweinefleisch Champignon-Rahmsauce, Butternüdeli, 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers.	20.-
55220	Schwedenbraten mit Rotweinsauce Kartoffelgratin, Kartoffelstock oder Teigwaren, 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers. Braten geschnitten	22.-- + 1.--
55230	Schweinscarrébraten (Thymian oder Sonntagsbraten) Kartoffelgratin, Kartoffelstock oder Teigwaren 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers. Braten geschnitten	22.-- + 1.--
55235	gefüllte Schweinsfilet mit Rosmarinjus Kartoffelgratin oder Risotto, 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers. Braten geschnitten	24.-- + 1.--
55240	zarte Rahmschnitzeli (vom Schwein oder Kalb) Nüdeli, 1 Sorte Gemüse nach Wahl	Schwein p.Pers. Kalb p. Pers	22.-- 26.--
55245	Schweinsfilet im Teig Salatbuffet 5 Sorten nach Wahl (oder 4 Sorten Gemüse ab 30 Personen)	p.Pers.	23.--
	vom Kalb...		ab 20 Pers.
55310	Kalbsschmorbraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin oder Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	p.Pers. Braten geschnitten	25.-- + 1.--
55315	Kalbscarrebraten Kartoffelgratin oder Risotto Gemüse nach Wahl	p.Pers.	30.-
55320	„Züri - Gschnätzlets“ Butternüdeli oder Eierspätzli 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers.	24.-
55325	zartes Kalbsoressen (braun oder weiss) Kartoffelstock oder Reis 1 Sorte Gemüse nach Wahl	p.Pers.	23.-

warme Speisen

vom Rind...

ab 20 Pers.

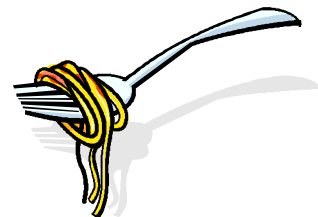
55410	ungarischer Rindsgulasch hausgemachte Eierspätzli Gemüse nach Wahl	p.Pers.	20.--
55415	Rindsschmorbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	p.Pers. Braten geschnitten	21.-- + 1.--
55417	Rindfleischvögel an Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	p.Pers.	21.--
55420	Rindsgeschnetzeltes Trockenreis, Nüdeli oder Spätzli Gemüse nach Wahl	p.Pers.	22.--
55425	zartes Rindsstroganoff Reis, Nüdeli oder Spätzli Gemüse nach Wahl	p.Pers.	24.--
55430	Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin Gemüse nach Wahl	p.Pers.	29.--
55435	„Bratenschmaus“ (für Fleischliebhaber perfekt gegart, 300g) Roastbeef, Kotelettbraten (Schwein), Kalbsbraten & Lammcarré Sauce Bernaise & Bratenjus Kartoffelgratin & Gemüse nach Wahl	ab 30 Pers. p.Pers.	32.--

vom Poulet...

ab 20 Pers

55510	Peking Pfanne Nüdeli oder Reis	p.Pers.	17.--
55515	Pouletbrüstli „Cafe de Paris“ Nüdeli oder Reis Gemüse nach Wahl	p.Pers.	19.--
55520	Grillpoulet 1/2 frisch gebacken Country Cuts (Kartoffelschnitze) Orangen-Dip	p.Pers.	16.--
55525	Pouletgeschnetzeltes „Sweet & Sour“ Basmatireis Gemüse nach Wahl	p.Pers.	19.--
55530	Riz Casimir Trockenreis frische Fruchtstücke	p.Pers.	19.--

Pasta & klassiker



Spaghettiplausch / Penneschmaus

ab 10 Pers.

viel Spaghetti oder Penne „al dente“ gekocht

4 hausgemachte Saucen nach Wahl

- ⇒ Bolognese
- ⇒ Pesto
- ⇒ Napoli
- ⇒ Käsesauce
- ⇒ Pilzrahmsauce
- ⇒ Tomaten - Arrabiata
- ⇒ Gemüserahmsauce
- ⇒ Carbonara

55610

p.Pers. 18.-

ab 30 Pers. 14.-

dazu Reibkäse...

klassiker...

ab 10 Pers.

„Fitnessteller“

55615

Schnitzeli oder Pouletbrust (paniert / nature mit Kräuterbutter)
4 Salate nach Wahl (S.5)

p.Pers.
Schwein 17.—
Poulet 18.—
Kalb 19.—

„Schwiizermenu“

55620

„Ghackets mit Hörnli“
Inkl. Apfelmus + Reibkäse

p.Pers. 14.--

„Äplermagronen“

55625

Mit Apfelmus
Mit gebratenen Wursträdli

p.Pers. 10.--
+ 2.--
+ 2.--

„Lasagne“

55630

Lasagne mit Fleisch
Lasagne mit Gemüse (Vegi)

p.Pers. 14.--
12.--

„Nasi Goreng“

22635

Asiatisches Reisgericht mit Pouletfleisch

p.Pers. 15.--

„Mah-Meh“

22640

Asiatisches Nudelgericht mit Pouletfleisch

p.Pers. 15.--

Burger- & Schnitzelbuffet



Bestelle für Deine Festgemeinde ein tolles Burger- oder Schnitzelbuffet ! Jeder kann seine Burger oder Schnitzelbrote selbst am Buffet kreieren und zusammenstellen.

Burger Buffet

ab 20 Pers.

Feinstes hausgemachtes Hamburgerfleisch (2 pro Person)
Hamburgerbrötli (2 pro Person)

Diverse Zutaten zum Belegen:

- ⇒ Essigurken scheiben
- ⇒ Zwiebelringe
- ⇒ Speck
- ⇒ Käsescheiben
- ⇒ Tomatenringe
- ⇒ Eisbergsalat
- ⇒ Cocktail King Sauce
- ⇒ Knoblisauce
- ⇒ Tartaresauce
- ⇒ Ketchup
- ⇒ Hamburgertüten

55660

p.Pers. 18.—

Schnitzelbrot Buffet

ab 20 Pers.

Feinste Schnitzeli vom Schweinsnierstück oder Pouletbrüstli,
grillfertig gewürzt ! (pro Person 2 Stück)

Schnitzelbrotbrötli (mittlere) 2 pro Person

Diverse Zutaten zum Belegen:

- ⇒ Essigurken scheiben
- ⇒ Zwiebelringe
- ⇒ Speck
- ⇒ Käsescheiben
- ⇒ Tomatenringe
- ⇒ Eisbergsalat
- ⇒ Cocktail King Sauce
- ⇒ Knoblisauce
- ⇒ Tartaresauce
- ⇒ Ketchup

55670

p.Pers. 20.--

Beilagen / Gemüse

Alle Menuevorschläge können nach belieben mit folgenden Beilagen & Gemüsen abgeändert werden ! Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte für Ihr Lieblingsmenu !

Beilagen

55710	Kartoffelgratin	p.Pers.	5.--
55715	Trockenreis	p.Pers.	4.--
55720	Risotto	p.Pers.	8.--
55725	Spätzli	p.Pers.	4.--
55730	Pommes Frites	p.Pers.	5.--
55731	Country Cuts	p.Pers.	5.--
55735	Kartoffelstock	p.Pers.	4.--
55740	Div. Teigwaren	p.Pers.	4.--

Marktfrisches Gemüse (in Saison)

*Karotten, Bohnen,
Blumenkohl, Broccoli
Spinat, Romanesco,
Kohlräbli, Rotkraut
Rosenkohl, etc...*



55750	Eine Sorte Gemüse	p.Pers.	4.-
55760	Zwei Sorten Gemüse	p.Pers.	5.-
55770	Drei Sorten Gemüse	p.Pers.	6.-
55780	Vier Sorten Gemüse	p.Pers.	7.-
55790	Gourmet Mischgemüse	p.Pers.	4.50

Grillbuffets (März—Oktober)

Für folgende Grillbuffets werden automatisch Grilleure von uns zugeteilt. Dazu gehört auch das Auftranchieren der einzelnen Stücke damit „jedä vo allem ä bitzli“ bekommt. Möchten Sie selber grillieren stehen ihnen auf der Folgeseite 3 herrliche Grillplatten zur Verfügung !

ab 30 Pers.

Grillbuffet 1 à discrétion

	Grill Steak (Schwein)		
	Spare Ribs		
	Pouletflügeli		
55810	Hackfleischspiessli	p.Pers.	17.--
	Grillschnecken		
	Bratwürste, Cervelas		
	<i>Grillgemüse, Kräuter- & Chillibutter</i>		

ab 30 Pers.

Grillbuffet 2 „spezial“ à discrétion

	Schweinssteak		
	Rindssteak		
	Kalbshuft		
	Lammracks		
	Pouletbrüstli		
55820	Pouletflügeli	p.Pers.	22.--
	Hackfleischspiessli		
	Grillschnecken		
	div. Mini Würstli		
	Pflaumenspieße		
	Crevetten		
	<i>Grillgemüse, Kräuter- & Chillibutter</i>		



ab 30 Pers.

Grillbuffet 3 „ohne Schwein“ à discrétion

	Rindssteaks		
	Kalbshuft		
	Lammrack		
55830	Riesencrevetten	p.Pers.	25.--
	Entenbrust		
	Pouletflügeli		
	<i>Grillgemüse, Kräuter- & Chillibutter</i>		



Grillplatten

Ideal für Ihre Grillparty ! Beste Grilladen fertig mariniert auf einer Platte angerichtet ! Der passende Grill und Zubehör finden Sie auf Seite 15...

Grillplatte 1

55850	Grill Steak, Spare Ribs Pouletflügeli, Mini Würstli, Hackspiessli, Grillgemüse 300g pro Person	p.Pers.	14.—
-------	---	---------	------

Grillplatte 2

55860	Grillhüftli, American Ribs, Pouletbrüstli, Rindshohrückensteaks Lammkotelett, Mini Würstli, Grillgemüse 300g pro Person	p.Pers.	17.—
-------	---	---------	------

Grillplatte 3

55870	Kräuterbuttersteak, Fackelspiesse, Poulet Mini Spiessli, Rindshüftli, Lammnierstückli, Crevettenspiessli Mini Würstli, Grillgemüse 300g pro Person	p.Pers.	19.—
-------	--	---------	------

Grillplatte 4 „kleine Stücke“

55880	Mini Rindshüftli & Grillhüftli Mini Poulet Spiessli Mini Würstli 2er Crevettenspiessli	p.Pers.	20.—
-------	---	---------	------



Grillplatte 5 „ohne Schwein“

55890	Mini Rindshüftli Mini Kalbshüftli Pouletflügeli, Mini Poulet Spiessli Crevettenspiessli	p.Pers.	22.—
-------	--	---------	------

Fondues / Tischgrill



Fondue Chinoise

	Rindfleisch		
	Schweinefleisch		
	Kalbfleisch		
56110	Pouletfleisch	250g p.Pers.	25.--
		300g p.Pers.	30.--
		400g p.Pers.	40.--
	2L Bouillon		
	400g Saucen gemischt (5 Sorten)		

Fondue Bourguignonne

	Rindfleisch		
	Schweinefleisch		
	Kalbfleisch		
56120	Pouletfleisch	250g p.Pers.	25.--
		300g p.Pers.	30.--
		400g p.Pers.	40.--
	2 L Spezial-Oel		
	400g Saucen gemischt (5 Sorten)		

Tischgrill

	Rindfleisch, Kalbfleisch		
	Schweinefleisch, Pouletfleisch		
56130	Chipollatas, Speck, Mini Hamburgerli	200g p.Pers.	18.-
	400g Saucen gemischt (5 Sorten)		

Raclettekäse: Normal, Paprika, Knobli, Pfeffer,...

nach Aufwand

Beilagen: heisse Raclettekartoffeln

Kg 5.--

Käsefondue auf Anfrage

nach Aufwand

Öfelimiete (Gasbetrieb) max. 30 Personen

56210	Rechaud inkl. Chinoise-Pfännli & 6 Gabeln	Stk.	20.-
-------	---	------	------

Dessert

feine hausgemachte Leckereien...

57110	Fruchtsalat (½ frisch, ½ Dose)	p.Pers.	5.--
57120	Schoggimousse	p.Pers.	5.--
57130	Tobleronemousse	p.Pers.	5.--
57135	Ovomaltine Mousse	p.Pers.	5.--
57140	Erdbeercrème	p.Pers.	5.--
57150	Tiramisù	p.Pers.	6.-
57160	Panna Cotta	Stück	5.--
57170	Caramelköpfl	Stück	5.--
57180	Schoggi-Muffins	Stück	5.--
57182	Mini-Muffins	Stück	2.50
57184	Mini-Donuts	Stück	2.50
57190	Birchermüesli hausgemacht	P.Pers.	5.--

weitere Desserts auf Anfrage...



Torten			
57210	Schwarzwäldertorte	Stück	4.50
57220	Zuger Kirschtorte	Stück	4.50

weitere Torten auf Anfrage...

Kuchen

57310	Schokoladenkuchen / Zitronencake / Marmorcake	Stück	2.50
57320	Blechkuchen diverse		

weitere Kuchen auf Anfrage...

Dessertbuffet „mini“

57410	Fruchtsalat (½ frisch, ½ Dose), Tobleronemousse, mini Muffins, Rahm	ab 20 Pers. p.Pers.	8.--
-------	---	------------------------	------

Dessertbuffet „deluxe“

57420	Fruchtsalat (½ frisch, ½ Dose), Caramelköpfl, Tobleronemousse, mini Muffins & Donuts, Schwarzwäldertorte, Mini Pâtisseries, Rahm	ab 50 Pers. p.Pers.	12.-
-------	--	------------------------	------

Käseplatten

57410	Werden nach Wunsch zusammengestellt	p.Pers.	nach Aufwand
-------	-------------------------------------	---------	--------------

Mietgeräte

Kaffeemaschine 1 (ideal für Feste & Anlässe)

57510	Top Kaffeemaschine (liefert ca 560 Kaffee/h)	Pauschal	50.-
57515	Kaffee, Espresso, Kaffee-Fertig, Lutz, Heisswasser auf Knopfdruck Zubehör (Rahm, Zucker, 1-Weg Becher, Rührwerk) inklusive ! Verrechnung nach Zähler, Leistung max. 280 Kaffee / Stunde <i>grössere Anlässe auf Anfrage</i>	zzgl. p. Kaffee	1.50

Kaffeemaschine 2 (ideal für Brunch)

57510	Top Kaffeemaschine (liefert ca 280 Kaffee/h & heisse Milch)	Pauschal	50.-
57515	Kaffee, Cappuccino, Luz, etc. auf Knopfdruck Zubehör (Rahm, Zucker, 1-Weg Becher, Rührwerk) inklusive ! Verrechnung nach Zähler, Leistung max. 280 Kaffee / Stunde <i>grössere Anlässe auf Anfrage</i>	zzgl. p. Kaffee	1.50

Gerätemiete

58210	Holzkohlegrill	Stück	40.--
58220	Holzkohle, 1A Qualität	Kg	3.--
58230	Holzkohlegrill Reinigung	Stück	40.--
58240	Gasgrill gross (Gas Fr. 5.—/kg)	Stück	60.--
58250	Gasgrill klein (Gas Fr. 5.—/kg)	Stück	40.--
58260	Gasgrill Reinigung	Stück	40.--
58260	Gasrechaud Gross	Stück	20.--
58310	Tischfritteuse klein (400V)	Stück	30.--
58312	Tischfritteuse gross (400V)	Stück	40.--
58320	Hot Dog Maschine 230V	Stück	20.--
58330	Kochkiste 1xGN 230V	Stück	20.--
58335	Bainmarie Wagen 2xGN, 230V	Stück	50.--
58340	beheizbarer Suppen- / Teekessel (230V) mit Auslasshahn	Stück	15.--
58350	Chafing Dishes mit Brennpaste	Stück	20.--
58355	Bainmarie 1xGN elektrisch	Stück	20.--
58360	Warmhaltegerät offen mit Lampe	Stück	20.--
58370	Festbankgarnitur	Stück	15.--
58380	Bartische inkl. Hussen (weiss oder schwarz)	Stück	20.--
58385	Hussen zu Bartisch (weiss oder schwarz)	Stück	10.--

Gedeck / Personal / Lieferung

Geschirr (Preise inkl. Reinigung)

58110	Porzellanteller	Stück	1.-
58120	Messer, Gabel, Löffel Metall	Stück	-.50
58130	div. Einwegteller (isolierende, gute Qualität !)	Stück	-.50
58140	Einwegbesteck (Messer, Gabel & Serviette 3er Set)	Einheit	-.50
58150	Wurstsäckli & Servietten bei Fleischbezug		Gratis

Gläser / Becher

58170	Weinglas (Apéro)	Stück	-.60
58175	Proseccoglas	Stück	1.--
58180	Trinkbecher 2dl 1-Weg	Stück	-.20
58181	Trinkbecher 3dl 1-Weg	Stück	-.25
58184	Longdrinkbecher 3dl 1-Weg	Stück	-.30
58186	Kaffee-Fertig Becher 2dl 1-Weg	Stück	-.60

grössere Mengen 1-Weg auf Anfrage

Personal

58510	Fachpersonal Grill	Stunde	75.-
58520	Fachpersonal Buffet	Stunde	65.-
58530	Catering Einsatzleitung	Stunde	85.-

Fahrzeit = Arbeitszeit

Lieferung

58610	Schänis		Gratis
58620	diverse Ortschaften (bis max. 30km)	auf	Anfrage

Liefer- & Geschäftskonditionen

- Preisänderungen Vorbehalten, gedruckte Unterlagen ggf. veraltet (Das Catering Angebot auf www.ricklimetzg.ch ist immer aktuell !)
- die Menüs werden in Chromstahl-Behältern mit Elektroanschluss zum Abholen bereitgestellt resp. geliefert
- Schöpferservice bieten wir generell erst ab 30 Personen an
- Alle Preise verstehen sich exkl. 2.6% MwSt. (abgeholt), bei Personal & Service 8.1% MwSt.
- Die 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt
- Rückgabe von Geschirr & Infrastruktur bitte immer möglichst am darauffolgenden Tag
- An Sonn- & Feiertagen wird grundsätzlich kein Partyservice angeboten

Konditionen für grössere Festlieferungen (auf Anfrage !)

Lieferung:

Geliefert nach Abmachung verpackt in stapelbaren Behältern.

Rücknahme:

Würste dürfen nur in der Originalverpackung zurückgenommen werden und dies nur, sofern die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und die Kühlung stets 5°C und tiefer ist.

Keine Rücknahme von:

- offenen Würsten
- angebrochenen Packungen
- Fleisch am Stück oder geschnitten
- Wurstwaren geschnitten

Rückgabetermin:

Wenn immer möglich am gleichen Tag (Abend), sonst am folgenden Tag bis 09:00 Uhr. Am Wochenende nach Absprache.

Nachbestellungen:

Nachbestellungen nehmen wir gerne unter folgender Nummer entgegen und können in unserer Metzgerei abgeholt werden: 055 615 11 06 (Notrufleitung Taste 2)

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine unverbindliche Offerte! Wir würden uns über eine tolle Zusammenarbeit mit Ihnen freuen !

Ihr Fleischfachgeschäft in Schänis