



Metzgerei Isenegger



Metzgerei Isenegger AG
Metzgerei & Partyservice
Luzernerstrasse 26
6037 Root

Telefon: 041 450 11 51
Telefax: 041 450 11 59
info@metzg-isenegger.ch

Party - Service

Schön, dass Sie sich für unser Party-Service - Catering interessieren. Aus vielen beliebten Menüs und Apéros haben wir einiges für Sie zusammengestellt, das Sie nun vor sich haben. Gerne stehen wir Ihnen für eine Beratung auch persönlich zur Verfügung, melden Sie sich dafür unverbindlich bei uns.

Wir liefern für Familien-, Vereins- und Firmenanlässe insbesondere auch Hochzeiten fertig zubereitete kalte Platten, Business Lunches sowie kalte und warme Gerichte.

Fleisch-, Charcuterie- und Wurstwaren sind aus eigener Schlachtung und hausgemacht nach bewährten Rezepten.

Wir verwenden nach Möglichkeit keine Konserven. Salate und Gemüse werden den Jahreszeiten entsprechend angeboten. Selbstverständlich berücksichtigen wir stets Ihre Wünsche, so können die folgenden Menüs auch abgeändert werden.

Die bestellten Gerichte, Platten usw. können zum vereinbarten Zeitpunkt bei uns abgeholt werden. Falls eine Zustellung erwünscht wird, wir diese nach zeitlichem Aufwand verrechnet.

Bitte geben Sie die von uns zur Verfügung gestellten Behälter und Schüsseln leer und gereinigt zurück. Übrig gebliebene Resten dürfen Sie gerne weiterverwenden oder verteilen.

Wenn Sie keine Möglichkeit haben Wärmeboxen, Salatschüsseln, Schöpf- und Servierbestecke gründlich zu reinigen, verrechnen wir die von uns durchgeführte Reinigung nach Aufwand, mindestens jedoch mit Fr. 40.00.

Die offerierten Preise pro Person sind für 20 - 100 Gerichte berechnet. Für grössere oder kleinere Gesellschaften werden die Preise nach Absprache angepasst.

In den festgesetzten Preisen sind 2.5% Mehrwertsteuer inbegriffen.

Bei Betreuung der Gäste vor Ort (Tische decken, schöpfen, servieren, abräumen usw.) wird der zeitliche Aufwand des Personals verrechnet. In diesem Fall muss auf die gesamte Rechnung 7.7% MwSt. verrechnet werden.

Wir freuen uns, wenn Sie sich für unseren Party- Service entscheiden und sichern Ihnen einen kompetenten und reibungslosen Service zu.

Suppen:

Bouillon mit Flädli	Brot	pro Person	Fr. 5.00
Gemüse Cremesuppe	Brot	pro Person	Fr. 5.50
Spargel Cremesuppe	Brot	pro Person	Fr. 5.50
Tomatensuppe	Brot	pro Person	Fr. 5.50

Kalte Vorspeisen:

Kalbfleischpastete, Sauce Cumberland Selleriesalat garniert, Butter – Mutschli		pro Person	Fr. 10.50
Rohschinken, Melonenschnitt garniert, Butter – Mutschli		pro Person	Fr. 8.50
Forellenfilets geräuchert, Meerrettichschaum Zwiebeln, Kapern, Zitronen, Mutschli		pro Person	Fr. 10.50
Vitello tonnato, Mutschli (kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce)		pro Person	Fr. 10.00
Carpaccio (Rindfleisch) mit Parmesan und Olivenöl		pro Person	Fr. 10.00
Antipasti: Tomaten getrocknet und gefüllt, Tomaten getrocknet in Olivenöl, Oliven, Teufelshörnli, Artischockenherzen...		pro Person	Fr. 8.00 – 12.00

Salate (mit hausgemachter Sauce):

Kartoffelsalat		pro Person	Fr. 4.00
Saisonsalat zu Menus:	grüner Salat, bunt gemischt	pro Person	Fr. 3.00
Salatbuffet:			
vier verschiedene Salate nach Wahl		pro Person	Fr. 6.50
für jeden weiteren Salat		pro Person plus	Fr. 1.00
<ul style="list-style-type: none"> Rüebli-salat, Bohnensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Blumenkohlsalat, Selleriesalat, Randensalat, Maissalat, Reissalat, Hörnli-salat, russischer Salat, etc. 			

Brote	pro kg	Fr. 5.50
verschiedene Brote im Korb	pro kg	Fr. 8.00
Partybrot	Preis nach Grösse	
Mutschli	pro Stück	Fr. 1.00
Minimutschli	pro Stück	Fr. 0.70

komplette Menüs für verschiedene Anlässe:

1)	Schweinhalsbraten vom Grill, geschnitten mit Jus Spätzli oder Teigwaren Saisonsalat	Fr. 16.00
	+ 2 Gemüse	Fr. 20.00
2)	Schweinscarréebraten vom Grill, geschnitten mit Jus Kartoffelgratin Saisonsalat	Fr. 17.00
	+ 2 Gemüse	Fr. 21.00
3)	Rahmschnitzel (vom Schweinscarrée) Bschüssig Nudeln Saisonsalat	Fr. 18.50
	+ 2 Gemüse	Fr. 24.00
4)	Schweinssteaks an Pilzrahmsauce Bschüssig Nudeln 2 Gemüse Saisonsalat	Fr. 23.00
5)	Schweinsfilet im Teig 3 Gemüse Saisonsalat	Portionen Fr. 23.00
6)	Schweinskronenbraten geschnitten mit Sauce Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat	Fr. 23.00
7)	Schweinscarrée- und Kalbsbraten vom Grill, geschnitten mit Jus Kartoffelgratin Saisonsalat	Fr. 21.00
	+ 2 Gemüse	Fr. 25.00

8)	geschnetzeltes Schweine- oder Pouletfleisch Trockenreis 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 18.00
9)	Pouletbrüstli im Blätterteig 3 Gemüse Saisonsalat	Portionen	Fr. 20.00
10)	Pastetli Kalbsbrätkügeli und Champignons Trockenreis Mischgemüse		Fr. 15.50
11)	Kalbsvressen an weisser oder brauner Sauce Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 19.00
12)	Kalbscarréebraten geschnitten an Morchelsauce Bratkartoffeln 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 38.00
13)	Roastbeef am Stück vom Grill mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 30.00
14)	Rindsbraten (auf Wunsch gespickt) oder „Suure Mocke“ geschnitten Kartoffelstock Saisonsalat + 2 Gemüse		Fr. 18.00 Fr. 23.00

15) **Metzgerbraten** vom Grill, geschnitten (gefüllte Kalbsbrust) Fr. 19.00
Bschüssig Nudeln
Mischgemüse
Saisonsalat

16) **Schwedenbraten** (Schweinsbraten, gefüllt mit Zwetschgen) mit Jus Fr. 20.00
Trockenreis
2 Gemüse
Saisonsalat

17) **Kasselerbraten** (leicht geräuchertes Rippli vom Carrée) vom Grill, geschnitten Fr. 20.00
mit Jus oder Marsalasauc
Spätzli
2 Gemüse

18) **Schweinsfilets Medaillons** an Pilzrahmsauce Fr. 29.50
Bschüssig Nudeln
2 Gemüse
Grüner Salat

als Gemüse offerieren wir:

Rüebli, Bohnen, Bohnenbündeli,
Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl,
Spinat, Rotkabis, Schwarzwurzeln
Mischgemüse

Fisch) **Lachs Steaks** mit Kräuterbutter (in Folie) Fr. 18.00
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
2 Gemüse
Gemischter Salat

für den gemütlichen Höck:

19)	Spaghetti- oder Penneplausch 3 versch. Saucen nach Wahl: Bolognese - Napoletana - Carbonara - Pesto / mit Käse Saisonsalat	Fr. 16.50
20)	Trutenpiccata (Schnitzel) Spaghetti – Tomatensauce mit Käse Saisonsalat	Fr. 16.00
21)	Lasagne hausgemacht Saisonsalat	Fr. 15.00
22)	Hausgemachter Hackbraten Hörnli mit Käse + Saisonsalat	Fr. 13.00 Fr. 15.50
23)	Äplermagronen hausgemacht Hackbraten Apfelmus	Fr. 15.50
24)	Pouletschenkel CH vom Grill gemischter Salat	Fr. 14.00
25)	Schinken oder Rippli im Brotteig Kartoffelsalat, 3 versch. Saisonsalate, Senf	Fr. 17.50
26)	heisser Beinschinken (Hausschinken) Kartoffelsalat, Senf + 4 verschiedene Saisonsalate	Fr. 13.00 Fr. 17.00
27)	heisser Ofenfleischkäse (im Ofen gebacken) Kartoffelsalat, Senf + 4 verschiedene Saisonsalate	Fr. 13.00 Fr. 16.50

28)	Bernerplatte Siedfleisch, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst, Schweinswürste, Salzkartoffeln Bohnen oder Sauerkraut	ab 20 Personen	Fr. 26.00
-----	---	----------------	-----------

29)	Fleischvögel nach Grossmutterart Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 20.00
-----	--	--	-----------

aus der währschaften Küche:

30)	Spatz Eintopf (Siedfleisch) Kartoffeln und Gemüse Saisonsalat		Fr. 11.00
-----	--	--	-----------

31)	Rindsgeschnetzeltes an Stroganow Sauce Spätzli 2 Gemüse Saisonsalat		Fr 22.00
-----	---	--	----------

32)	Schweins- oder Rindspfeffer Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 18.00
-----	---	--	-----------

33)	Lammgigot mit Knoblauchbutter vom Grill Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 23.00
-----	--	--	-----------

34)	Lamm Entrecôtes mit Knoblauch – Kräuterbutter Rosmarin Kartoffeln 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 29.50
-----	--	--	-----------

speziell für besondere Anlässe:

warmes Buffet **Gourmet** Fr. 34.00

gemischter Salat mit Mutschli

Roastbeef vom Grill

Schweinscarrée

Jus, Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse

Kaltes und
warmes Buffet **Spezial** Fr. 34.00

gemischter Salat mit

Brot oder Mutschli und Butter

Morchelterrinen, Kalbfleischpasteten, Sauce Cumberland

Bündnerplatte

Schinkenplatte

Schweinscarréebraten mit Jus

Kartoffelgratin

Gemüse

kaltes Buffet **Exklusiv** Fr. 35.00

vier verschiedene Saisonsalate mit

Brot oder Mutschli und Butter

Rauchlachs – geräucherte Forellenfilets

Roastbeef – Schweinebraten

Tatarsauce – Meerrettich Sauce

Vitello tonnato

Bündnerplatte

Schinkenplatte – Aufschnittplatte

Pasteten Cumberland Sauce

Käseplatte

für den kleinen Imbiss oder für Apéros

kalte Platten, reichhaltig garniert:

Preis pro Person

Aufschnittplatten	klein	Fr.	9.00 - 10.00
Aufschnittplatten	gross	Fr.	11.00 - 12.00
Bündnerplatten	klein	Fr.	10.00 - 11.00
Bündnerplatten	gross	Fr.	13.00 - 14.00
Käseplatten		Fr.	10.00 - 12.00
gemischte Platten mit Aufschnitt, Rohfleisch, Käse		Fr.	12.00 - 13.00
Platten mit Rauchlachs oder Forellenfilets		Fr.	13.00 - 15.00

für den schnellen Service:

belegte Brötli	Schinken, Salami, Aufschnitt, Rohfleisch, Käse, Thon, Eier	pro Stück	Fr.	4.00
Apérobrötli	½ Grösse	pro Stück	Fr.	2.20
Quackybrötli	Minimutschli gefüllt	pro Stück	Fr.	2.50
Mutschli (Faustbrot)	mit Schinken, Salami oder Aufschnitt	pro Stück	Fr.	4.20
Sandwiches	Schinken, Salami oder Aufschnitt	pro Stück	Fr.	4.50
Schwinger-Iklemmti	Ruchbrot mit Salami, Schinken und Aufschnitt	pro Stück	Fr.	5.00
Gemüse Dips	mit versch. Saucen	pro Person	Fr.	3.80
Antipasti Spiessli		pro Stück	Fr.	1.70
Tomaten - Mozzarella Spiessli		pro Stück	Fr.	1.10
Käse - Trauben Spiessli		pro Stück	Fr.	1.50
Früchte Spiessli		pro Stück	Fr.	1.10

heisse Imbiss-Häppchen:

Schinkengipfeli	klein	pro Stück	Fr.	1.50
Schinkengipfeli	gross	pro Stück	Fr.	2.80
Käsechüechli	klein	pro Stück	Fr.	1.50
Käsechüechli	gross	pro Stück	Fr.	2.80
Wurstweggen	klein	pro Stück	Fr.	1.50
Wurstweggen	gross	pro Stück	Fr.	2.80

Isenegger-Teller:	Schinken - Rohschinken - Rauchfleisch Salami - Speck - Pastete - Käse garniert	Fr.	. 15.00
	Mutschli - Butter		

der süsse Nachtisch:

Wenn Sie wünschen, liefern wir Ihnen auch Desserts. Wir beziehen diese bei Bäckereien aus der Umgebung.

diverse Torten:

Schwarzwäldertorte	per Stück	Fr.	4.50
Royaltorte	per Stück	Fr.	4.50
Quarktorte	per Stück	Fr.	4.50
Früchtetorte	per Stück	Fr.	4.50
Rouladen mit Früchten	per Stück	Fr.	4.50
Zuger Kirschtorte	per Stück	Fr.	4.50

diverse Crèmen:

Caramel-, Schokoladen-, Mocca- oder Vanillecrème	pro Portion	Fr.	5.00
--	-------------	-----	------

Fruchtsalat hausgemacht, mit Rahm	pro Portion	Fr.	6.50
-----------------------------------	-------------	-----	------

Minipatisserie (auf Platte)

Preis nach Absprache

Saisonales Überraschungsbuffet:

Creemen, Glacen, Patisserie, Fruchtsalat usw.	pro Pers.	Fr.	13.50
---	-----------	-----	-------

Brunch für Geniesser

Stellen Sie sich Ihr Zmorge-Buffer selbst zusammen:

verschiedene Brote, Weggli, Mutschli, Gipfeli, Zopf

Butter

Konfitüre, Honig

Cornflakes

hausgemachtes Birchermüesli

hausgemachter Fruchtsalat

Fleischplatten

Käseplatten

Speck, Bratspeck

Eier

Preis nach Absprache

Für Ihren Anlass kreieren wir Ihnen ein festliches

Apérobuffet.

Lassen Sie sich von uns beraten!

