



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. 50.00.

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

In den festgesetzten Preisen sind 2.6% 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 8.1% 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. 5.50
Gemüse Cremesuppe	Brot	pro Person	Fr. 6.00
Spargel Cremesuppe	Brot	pro Person	Fr. 6.00
Tomatensuppe	Brot	pro Person	Fr. 6.00

Kalte Vorspeisen:

Kalbfleischpastete, Sauce Cumberland Selleriesalat garniert, Butter – Mutschli	pro Person	Fr. 11.00
Rohschinken, Melonenschnitt garniert, Butter – Mutschli	pro Person	Fr. 10.00
Forellenfilets geräuchert, Meerrettichschaum Zwiebeln, Kapern, Zitronen, Mutschli	pro Person	Fr. 12.00
Vitello tonnato, Mutschli (kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce)	pro Person	Fr. 11.50
Carpaccio (Rindfleisch) mit Parmesan und Olivenöl	pro Person	Fr. 11.50
Antipasti: Tomaten getrocknet und gefüllt, Tomaten getrocknet in Olivenöl, Oliven, Teufelshörnli, Artischockenherzen...	pro Person	Fr. 12.00

Salate (mit hausgemachter Sauce):

Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 4.80
Saisonsalat zu Menus: grüner Salat, bunt gemischt	pro Person	Fr. 5.00
Salatbuffet: vier verschiedene Salate nach Wahl für jeden weiteren Salat	pro Person pro Person plus	Fr. 8.50 Fr. 1.50
<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. 6.50
verschiedene Brote im Korb	pro kg	Fr. 8.00
Partybrot	Preis nach Grösse	
Mutschli	pro Stück	Fr. 1.20
Minimutschli	pro Stück	Fr. 0.80

komplette Menüs für verschiedene Anlässe:

1)	Schweinhalsbraten vom Grill, geschnitten mit Jus Spätzli oder Teigwaren Saisonsalat + 2 Gemüse	Fr. 18.00 Fr. 22.00
2)	Schweinscarréebraten vom Grill, geschnitten mit Jus Kartoffelgratin Saisonsalat + 2 Gemüse	Fr. 19.00 Fr. 23.00
3)	Rahmschnitzel (vom Schweinscarrée) Bschüssig Nudeln Saisonsalat + 2 Gemüse	Fr. 19.00 Fr. 25.00
4)	Schweinssteaks vom Nierstück an Pilzrahmsauce Bschüssig Nudeln 2 Gemüse Saisonsalat	Fr. 25.00
5)	Schweinsfilet im Teig 3 Gemüse Saisonsalat	Portionen Fr. 25.00
6)	Schweinskronenbraten geschnitten mit Sauce Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat	Fr. 25.00
7)	Schweinscarrée- und Kalbsbraten vom Grill, geschnitten mit Jus Kartoffelgratin Saisonsalat + 2 Gemüse	Fr. 23.50 Fr. 27.50

8)	geschnetzeltes Schweine- oder Pouletfleisch Trockenreis 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 20.00
9)	Pouletbrüstli im Blätterteig 3 Gemüse Saisonsalat	Portionen	Fr. 24.00
10)	Pastetli Kalbsbrätkügeli und Champignons Trockenreis Mischgemüse		Fr. 18.00
11)	Kalbsvressen an weisser oder brauner Sauce Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 23.50
12)	Kalbscarréebraten geschnitten an Morchelsauce Bratkartoffeln 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 39.50
13)	Roastbeef am Stück vom Grill mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 34.00
14)	Rindsbraten (auf Wunsch gespickt) oder „ Suure Mocke “ geschnitten Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 25.00

15) **Metzgerbraten** vom Grill, geschnitten (gefüllte Kalbsbrust) Fr. 21.00
Bschüssig Nudeln
Mischgemüse
Saisonsalat

16) **Schwedenbraten** (Schweinsbraten, gefüllt mit Zwetschgen) mit Jus Fr. 22.00
Trockenreis
2 Gemüse
Saisonsalat

17) **Kasselerbraten** (leicht geräuchertes Rippli) vom Grill, geschnitten Fr. 22.00
mit Jus oder Marsalasaucce
Spätzli
2 Gemüse
Saisonsalat

18) **Schweinsfilets Medaillons** an Pilzrahmsauce Fr. 31.00
Bschüssig Nudeln
2 Gemüse
Grüner Salat

als Gemüse offerieren wir: Rüeblli, Bohnen, Bohnenbündeli, Kefen
Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl,
Spinat, Rotkabis, Schwarzwurzeln
Mischgemüse

Fisch) **Lachs Steaks** mit Kräuterbutter (in Folie) Fr. 19.50
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
2 Gemüse
Blattsalat

für den gemütlichen Höck:

19)	Spaghetti- oder Penneplausch 3 versch. Saucen nach Wahl: Bolognese - Napoletana - Carbonara - Pesto / mit Käse Saisonsalat	Fr. 18.50
20)	Trutenpiccata (Schnitzel) Spaghetti – Tomatensauce mit Käse Saisonsalat	Fr. 18.00
21)	Lasagne hausgemacht Saisonsalat	Fr. 17.00
22)	Hackbraten Hörnli mit Käse + Saisonsalat	Fr. 15.00 Fr. 17.50
23)	Äplermagronen hausgemacht Hackbraten Apfelmus	Fr. 18.00
24)	½ Poulet vom Grill / Pouletschenkel gemischter Salat	Fr. 15.00
25)	Schinken oder Rippli im Brotteig Kartoffelsalat, 3 versch. Saisonsalate, Senf	Fr. 18.00
26)	heisser Beinschinken (Hausschinken) Kartoffelsalat, Senf + 4 verschiedene Saisonsalate	Fr. 15.00 Fr. 19.00
27)	heisser Fleischkäse (Ofenfleischkäse) Kartoffelsalat, Senf + 4 verschiedene Saisonsalate	Fr. 14.00 Fr. 18.00

28)	Bernerplatte Siedfleisch, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst, Schweinswürste, Salzkartoffeln Bohnen oder Sauerkraut	ab 20 Personen	Fr. 28.00
-----	---	----------------	-----------

29)	Fleischvögel nach Grossmutterart Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 22.00
-----	--	--	-----------

aus der währschaften Küche:

30)	Spatz Eintopf (Siedfleisch) Kartoffeln und Gemüse Saisonsalat		Fr. 14.50
-----	--	--	-----------

31)	Rindsgeschnetzeltes an Stroganow Sauce Spätzli 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 25.00
-----	---	--	-----------

32)	Schweins- oder Rindspfeffer Kartoffelstock 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 22.00
-----	---	--	-----------

beliebter – Lammfleisch:

33)	Lammgigot mit Knoblauchbutter vom Grill Kartoffelgratin 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 27.50
-----	--	--	-----------

34)	Lamm Entrecôtes mit Knoblauch – Kräuterbutter Rosmarin Kartoffeln 2 Gemüse Saisonsalat		Fr. 31.50
-----	--	--	-----------

speziell für besondere Anlässe:

warmes Buffet	Gourmet	Fr. 39.50
	gemischter Salat mit Mutschli ***** Roastbeef vom Grill Schweinscarrée Jus, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse	

Kaltes und warmes Buffet	Spezial	Fr. 41.00
	4-5 verschieden Salate Brot oder Mutschli und Butter ***** <i>kalt</i> { Morchelterrinen, Kalbfleischpasteten, Sauce Cumberland Trockenfleischplatte Melonen-Rohschinken <i>warm</i> { Schweinscarréebraten mit Jus Pouletbrüstli Kartoffelgratin Gemüse	

kaltes Buffet	Exklusiv	Fr. 39.00
	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	<i>klein 120g pro Person</i>	Fr. 10.00
Aufschnittplatten	<i>gross 150g pro Person</i>	Fr. 12.00
Bündnerplatten	<i>klein 120g pro Person</i>	Fr. 11.00
Bündnerplatten	<i>gross 150g pro Person</i>	Fr. 14.00
Käseplatten		Fr. 12.00
gemischte Platten mit Aufschnitt, Rohfleisch, Käse	<i>150g pro Person</i>	Fr. 13.00
Platten mit Rauchlachs <i>oder</i> Forellenfilets	<i>150g pro Person</i>	Fr. 15.00

für den schnellen Service:

belegte Brötli	Schinken, Salami, Aufschnitt, Rohfleisch, Käse, Thon, Eier	pro Stück	Fr. 4.80
Apérobrötli	½ Grösse	pro Stück	Fr. 3.00
Party Mutschli,	klein assortiert, gefüllt	pro Stück	Fr. 3.00
Mutschli (Faustbrot)	mit Schinken, Salami oder Aufschnitt	pro Stück	Fr. 5.00
Sandwiches	Schinken, Salami oder Aufschnitt	pro Stück	Fr. 5.50
Schwinger-Iklemmti	Ruchbrot mit Salami, Schinken und Aufschnitt	pro Stück	Fr. 6.00
Gemüse Dips	mit versch. Saucen	pro Person	Fr. 6.50
Antipasti Spiessli		pro Stück	Fr. 2.10
Tomaten - Mozzarella Spiessli		pro Stück	Fr. 1.80
Käse - Trauben Spiessli		pro Stück	Fr. 2.00
Früchte Spiessli		pro Stück	Fr. 1.80

heisse Imbiss-Häppchen:

Schinkengipfeli	klein	pro Stück	Fr. 2.00
Schinkengipfeli	gross	pro Stück	Fr. 4.00
Käsechüechli	klein	pro Stück	Fr. 2.00
Käsechüechli	gross	pro Stück	Fr. 4.00
Wurstweggen	klein	pro Stück	Fr. 2.00
Wurstweggen	gross	pro Stück	Fr. 4.00

Isenegger-Teller:	Schinken - Rohschinken - Rauchfleisch Salami - Speck - Pastete - Käse garniert Mutschli - Butter	Fr. 16.00
--------------------------	---	-----------

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.	5.50
Royaltorte	per Stück	Fr.	5.50
Quarktorte	per Stück	Fr.	5.50
Früchtetorte	per Stück	Fr.	5.50
Rouladen mit Früchten	per Stück	Fr.	5.50
Zuger Kirschtorte	per Stück	Fr.	5.50

diverse Crèmen:

Caramel-, Schokoladen-, Mocca- oder Vanillecrème	pro Portion	Fr.	7.00
--	-------------	-----	------

Fruchtsalat hausgemacht, mit Rahm	pro Portion	Fr.	8.00
-----------------------------------	-------------	-----	------

Minipatisserie (auf Platte)

Preis nach Absprache

Saisonales Überraschungsbuffet:

Creemen, Glacen, Patisserie, Fruchtsalat usw.	pro Pers.	Fr.	15.00
---	-----------	-----	-------

Brunch für Geniesser

Stellen Sie sich Ihr Zmorge-Buffet 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!

