



METZGEREI UND PARTY-SERVICE

Beat und Roswita Burkart

Mitteldorfstrasse 90

5033 Buchs

Tel: 062 822 29 13

Fax: 062 822 94 66

E-Mail: dorfmetzg-buchs@bluewin.ch

www.dorfmetzg-buchs.ch



Ausgabe ...Januar.. 2018..

ersetzt alle vorherigen Listen



Liebe Kunden und Gäste

Unser Party-Service bietet Ihnen ein kulinarisches Feuerwerk und Gaumen-Freuden ohne Ende.

Apéro, Menü oder Buffet, ob warm oder kalt, eine Auswahl an Menüvorschlägen für

- ❖ **Hochzeiten**
- ❖ **Geburtstage**
- ❖ **Firmenanlässe**
- ❖ **Business-Lunch**
- ❖ **Grillfest**
- ❖ **Gala-Buffet**

Wir gehen auch sehr gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein und beraten Sie gerne.

Nehmen Sie doch Kontakt mit uns auf, über E-Mail, Telefon, Fax oder besuchen Sie uns gleich in Buchs. Wir freuen uns auf Sie.

Für eine Catering-Besprechung bitten wir Sie unbedingt vorhergehend einen Termin mit uns zu vereinbaren!

Bestellungen:

- Ihren Auftrag benötigen wir mindestens **7 Tage** im Voraus.
- Die bis **4 Tage** vor dem Fest, an uns mitgeteilte Personenzahl, sind für uns verbindlich und werden in Rechnung gestellt.

Preise: Gelten abgeholt ab Dorfmetzg-Buchs. In den Menüvorschlägen ist die Mehrwertsteuer nicht inbegriffen. Saisonale Preisänderungen müssen wir uns jederzeit vorbehalten.

- **MwSt für abgeholte Menü** **2.5%**
- **MwSt für Menü mit Dienstleistung** **7.7%**



Belegte Brötli ¼ Amusebouche		Sfr./Stück
Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch		2.60
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie		1.60
Braten, Cantadou, Spargeln		
Belegte Brötli ½ Canapé		
Lachs, Tartar, Rohschinken Bündnerfleisch		3.10
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie		2.10
Braten, Cantadou, Spargeln		
Belegte Brötli 1/1		
Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch		4.10
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie		3.10
Braten, Cantadou, Spargeln		
Belegte Brötli rund		
Thon, Eier, Frischkäse		2.80
Lachsmousse		3.80
Silserli und runde Apéro Brötchen		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Trutenbraten, Käse, Cantadou		3.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli		3.50
Bresola Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen auf Parisettbrot		3.50
Sandwiches	gefüllt mit Fleisch, Butter, Gurken	
Baguette	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	3.80
	Trockenfleisch	4.50
Mutschli	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	3.60
	Trockenfleisch	4.30
Fuuschtbrot Max	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	4.80
(kg Brot)i	Trockenfleisch	5.50
zusätzlich Ei, Salat, Tomaten, gefüllt	Aufpreis	1.00
Meter Sandwiches	gemischte Einlage	50.00



APÉRO

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

Kalte Apéro:	Sfr./Stück
Minipastetchen mit Lachsmousse	3.00
Crevetten-Cocktail im Glas	3.00
Thunfisch auf Sprossen	3.00
Käse-Häppchen mit Tête de Moin, Sbrienzwürfeli	2.50
Crêpe-Rauchlachsrollen und Cantadou	2.50
Melonenschiffli mit Chämischinken	1.80
Melonenwürfeli m. Parmaschinken	2.10
Bresola Carpaccio	4.00
Curry Salat	3.00
Glasnudel Salat	2.50
Knackige Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dipsaucen	100gr 4.50

Apéro-Spiessli:	
Frische Fruchtspiessli	2.10
Melonen mit Rohschinken	2.10
Käsespiessli mit Früchten	2.50
Tomaten/Mozarella Spiessli	2.00
Antipasti-Spiessli	2.50

Antipasti:	
Getrocknete Tomaten	100gr 4.50
Gemischte Oliven	100gr 3.80
Teufelshörnli	100gr 4.90

Kalte Platten:

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Vorlieben kalte Platten zusammen. Wir beraten sie gerne. Preis wird dann errechnet.

Wir berechnen je nach Anlass folgende Mengen:

Hauptspeise	180-220gr / pro Person
Znüni, Zvieri	140-150gr / pro Person
Apéro	80-120gr / pro Person



Metzgerei- Partyservice- Mitteldorfstrasse90 - 5033 Buchs
Telefon: 062 822 29 13 - Fax:062 822 94 66
www.dorfmetzg-buchs.ch - dorfmetzg-buchs@bluewin.ch



Leckeres aus dem Ofen:

Sfr./Stück

Schinkengipfel normal (hausgemacht) ca. 70gr	2.00
Frischlachs im Blätterteig	2.20
Lauchstrudel	1.50
Wurstweggli	2.00
Würstchen im Teig scharf od. mild	1.90
Chüechli, Käse, 50gr	1.80
Frühlingsrollen mini mit Thaisauce 20gr	1.50
Frühlingsrolle maxi mit Thaisauce 50gr	2.50
Oliven im Speckmantel 50gr	1.80
Speck Zwetschgen	1.00
Mini-Pouletspiessli mit Sataysauce	2.20
Bruschetta auf Parisettebrot mit frischen Tomatenwürfeli	2.00
Mini-Pizza 60gr	2.00
Crevetten Schwänze mit Tartarsauce	2.00
Walliser Käseschnitte (vegi)	1.80
Metzgerchüechli (mit Brätaufstrich)	2.00
Mini-Hamburger	2.50
Hackfleischbällchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen	1.50

Salziges zum Knabbern:

Tortilla Chips mit Avocadomousse	pro/Pers.	2.50
Tortilla Chips mit Salsa Dip		2.00
Speckzopf	kg	28.00
Chips, Salzstengeli, Nüssli, Snacks		Verrechnung nach Verbrauch

Süsses:

Sfr./Stück

Windbeutel mit Rahmfüllung	0.70
Fruchtbecher	3.50
Mini Patisserie	2.50
Schoggimousse im Becher	2.50



Ab 20 Personen

Alt Bewährtes **6 Einheiten pro Person** **Fr. 14.00/Person**
 Schinkengipfeli, Canapés, Chäschüechli, Fruchtspiessli, Lachs im Blätterteig, gem. Mini Sandwiches, Wurstsalat

Südländisch **6 Einheiten pro Person** **Fr. 16.50/Person**
 Tomaten-Mozarella Spiessli, Vitello-Brötli,(Schwein), Crêpe-Rauchlachsrollen, Bruschetta, Schinkengipfeli, Oliven im Speckmantel, gemischte Tischbrötli, Frühlingsrollen, Pouletspiessli mit Sataysauce, Trockenfleisch, Tortilla Chips mit Avocado-Mousse im Glas,

Sommertraum **6 Einheiten pro Person** **Fr. 17.00/Person**
 Fruchspiessli, Tomaten-Mozarella Spiessli, Oliven im Speckmantel, Anitpastspiessli, Bruschetta Melonen-Rohschinken Schiffli, panierte Crevettenschwänze, Pouletspiessli mit Sataysauce, Frühlingsrollen

Hochzeits-Apéro **5.5 Einheiten pro Person** **Fr. 16.00/Person**
 Canapés, Schinkengipfeli, Fruchspiessli, Käsespiessli, Tomaten-Mozarella Spiessli, Pouletspiessli mit Sataysauce, Mini Pizza, Mini Hamburger, Mini Sandwiches,

Italia **6 Einheiten pro Person** **Fr. 15.00/Person**
 Antipastspiessli, Bruschetta, Bresolacarpaccio, Melonenwürfeli m. Parmaschinken, Oliven im Speckmantel, Tomaten-Mozarella Spiessli, Vitellobrötli (Schwein), Mini Pizza,

Asia **5 Einheiten pro Person** **Fr. 12.50/Person**
 Crevettenchips, Currysalat, Fruchtspiessli, Frühlingsrollen, Glasnudelsalat, Mini-Pouletspiessli, Thunfisch auf Sprossen,

Schweiz **6 Einheiten pro Person** **Fr. 13.00/Person**
 Canapés, Chäschüechli, Fruchtspiessli, Gemüsestängeli m. Dipsauce, Hackfleischbällchen, Käsespiessli, Schinkengipfeli, Würstli im Teig,

Apéro-Riche **ab 35 Personen** **15 Einheiten p.Pers** **Fr. 35.00/Person**
 Mini Pouletspiessli, Tomaten-Mozarella Spiessli, Schinkengipfeli, Käsespiessli, Frühlingsrollen mini, Metzgerchüechli, Bruschetta, Mini Hamburger, Oliven im Speckmantel, Hackfleischbällchen, Silserli Sandwiches, Mini Patisserie, Fruchtbecher, Antipasti-Spiessli, Mousse au chocolat,

Auch ein Apéro nach Ihren Wünschen stellen wir gerne zusammen.



DORFMETZG · BUCHS

Fleisch gibt Kraft und Lebensfreude

SUPPEN – VORSPEISEN – SALAT

Suppen hausgemacht:	Sfr./Person	
Kraftbrühe mit Flädli	2.5dl	4.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	2.5dl	4.00
Diverse Crèmesuppen	2.5dl	4.50
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	2.5dl	5.50
Kokos Suppe mit Zitongras	2.5dl	5.50
Curry Suppe mit Chili	2.5dl	5.50
Kürbis Suppe (saisonal)	2.5dl	5.50
Gerstensuppe nach Art des Hauses	2.5dl	5.50
Gulaschsuppe	5.0dl	9.50
Mehlsuppe mit Käse	5.0dl	6.00
Suppe mit Spatz	5.0dl	10.00

Vorspeisen:

Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat, garniert	9.50
Melonen mit Rohschinken	9.50
Hauspastete mit Selleriesalat, Sauce Cumberland	9.50
Fisch-Sinfonie: Rauchlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum	13.50
Lasgagne (hausgemacht) 300gr	8.50
Pastetli mit Kalbfleisch-Pilzsauce (hausgemachte Füllung)	9.50
Risotto div. Geschmacksrichtungen 300gr	8.00
Risotto mit Steinpilzen 300gr	9.00
Tortellini Sauce veloute, mit Spinat/Ricottafüllung u. Reibkäse 200gr	8.00

Salatbuffet: inkl. 2 Saucen pro Person 350g

Bis 20 Personen	3 Sorten nach Wahl	7.50
Ab 20 Personen	4 Sorten nach Wahl	7.50
Ab 30 Personen	5 Sorten nach Wahl	8.00
Ab 40 Personen	7 Sorten nach Wahl	9.50

Kabissalat	Rüebli-salat	Peperonisalat	Linsensalat
Hörnli-salat	Reissalat	Poulet-Currysalat	Glasnudelsalat
Tomatensalat	Randensalat	Bohnsensalat	Couscoussalat
Blattsalat	Maissalat	Kartoffelsalat	Griechischer Salat
Sellerisalat	Gurkensalat	Orangensalat	Thonsalat

Kartoffelsalat hausgem.	350gr	6.50
Grüner Salat	80gr	4.50
Gemischter Salat auf Teller 4 Sorten	250gr	7.00
Jede zusätzliche Sorte Salat	50gr	1.00
Mozzarella		1.00
Gehackte Eier, Brotcrouton, Kürbiskernen, gehackt Zwiebeln		1.50



Auf Buffetbasis berechnet	Sfr./ Person
Gehacktes (gemischt) und Hörnli	9.50
Hackbraten à la Chef 220gr, Saisongemüse 170gr, Beilage n. Wahl	16.50
Heisser Fleischkäse 250gr	6.50
Heisser Beinschinken 250gr	9.00
Schinken im Brotteig 250gr	11.00

PASTA

Spaghettiplausch ab 15 Personen Drei verschiedene Saucen nach Wahl, inkl. Reibkäse, (Pro Person Basis zur Berechnung 130gr rohe Spaghetti)	16.50
--	-------

Saucen:

- Napoli Tomatensauce
- Bolognese Hackfleisch, Tomaten
- À la Panna Schinken, Rahmsauce
- Pesto Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Basilikum
- Mexiko Peperoni, Maiskörner, Speck, Tomaten, Champignons
- Arrabbiata scharf, Peperoncini
- Gemüsesauce Rüepli, Knollensellerie, Peperoni, Zucchetti

Spaghetti „Dorfmetzg“ Pouletwürfeli, Peperoni, Champignons, Paprikasauce	14.00
Spaghetti Bolognese	12.00
Spaghetti Napolitaine	11.00
Penne Napoli	12.00
Risotto 500gr verschiedene Geschmacksrichtungen mit Steinpilzen Aufpreis	15.00 1.00
Lasagne hausgemacht 500gr	15.00
Mah Meh asiatische Nudelpfanne mit Pouletfleisch	15.00
Jambalya kreolisches Reisgericht	18.00



HAUPTGERICHTE

Menü vom Schwein

Menü Fr. 18.50 pro/Pers.

Zwetschgenbraten (Schulter od. Hals) 250gr
Bratensauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 19.00 pro/Pers.

Schweinspiccata 180gr
Schinken-Champignonssauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 18.50 pro/Pers.

Schweinssteak mit Kräuterbutter 200gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 24.50 pro/Pers.

Schweinsfilet ganz gebraten 200gr
Champignonsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 23.50 pro/Pers.

Schweinsfilet im Blätterteig 300gr
mit 5 verschiedenen Salaten garniert

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.

Florentiner Steak mit Brätfüllung nach ital. Art
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 17.50 pro/Pers.

Schweinsbraten 250gr
Biersauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 17.00 pro/Pers.

Geschnetzeltes 220g
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.

Schweinssteak 180gr
Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.

Schweinssteak im Blätterteig
mit 4 Salaten garniert

Menü Fr. 19.00 pro/Pers.

Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl, Mais
gebratener Reis

Menü Fr. 22.50 pro/Pers.

Schweinscarrébraten
Senfsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr



Menü vom Rind

Menü Fr. 23.50 pro/Pers.

Rindsbraten gespickt od.natur 250gr
kräftige Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.

Rindsvoressen 220gr
Bratensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.

Ungarisch Gulasch 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 22.50 pro/Pers.

Geschnetzeltes Stroganoff 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 14.50 pro/Pers.

Rindfleischvogel 180gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 22.50 pro/Pers.

Rindssaftplätzli 200gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 32.50 pro/Pers.

Roastbeef
Sauce Bernaise/Pfeffersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 42.00 pro/Pers.

Rindsfilet 190gr a. Stck gebraten
Sauce Bernaise/Pfeffersauce
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl

Menü Fr. 14.00 pro/Pers.

Chili con Carne
Reis

Menü Fr. 21.00 pro/Pers.

Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl
gebratenem Reis



Menü vom Kalb

Menü Fr. 25.50 pro/Pers.

Kalbsvoressen 250gr
Kokos/Ingwersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 26.50 pro/Pers.

Geschnetzeltes 200gr
„Zürcher Art“
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 26.00 pro/Pers.

Kalbsschulterbraten 250gr
Jägersauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 32.50 pro/Pers.

Kalbsteak 200gr
Morchelsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 35.50 pro/Pers.

Kalbsfilet im Teig 250gr
3 Gemüse nach Wahl

Menü Fr. 28.50 pro/Pers.

Kalbpiccata Milanese
Tomatenspaghetti
Gemüse

Menü Fr. 26.50 pro/Pers.

Kalbshaxen 300gr
Bratensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 23.50 pro/Pers.

Kalbsbrust gefüllt 250gr
braune Sauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 32.50 pro/Pers.

Kalbsrahmschnitzel
Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 32.50 pro/Pers.

Kalbscarrébraten 250gr
Champginonsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 30.50 pro/Pers.

Kalbshorücken Braten rosa gebraten
Balsamico Sauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl

Menü Fr. 28.50 pro/Pers.

Saltimbocca Romana
Risotto
Gemüse



Menü Poulet

Menü Fr. 16.50 pro/Pers.
Riz Casimir
garniert mit Früchten

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.
Pouletbrüstli „Husart“
gefüllt m. Mozzarella/Rohschinken
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 20.50 pro/Pers.
Pouletschenkelsteak
Rosmarinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 18.00 pro/Pers.
Pouletbrust 180gr
Mango Chili Sauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 17.00 pro/Pers.
Thai Curry rot
Sprossen, Chinakohl
gebratener Reis

Menü Fr. 17.50 pro/Pers.
Poulet Stroganoff 220gr
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 16.50 pro/Pers.
Poulet Ragout
Paprika-Rahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 18.00 pro/Pers.
Pouletbrust im Teig 220gr
mit 4 verschiedenen Salaten

Menü Fr. 19.50 pro/Pers.
Pouletpiccata 200gr
Tomatensauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr



Menü vom Lamm

Menü Fr. 30.50 pro/Pers.

Lammrückefilet 180gr
Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Menü Fr. 25.50 pro/Pers.

Lammgigot 220gr rosa gebr.
Knoblauchsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse 180gr

Beilagen:

Sie können aus folgenden Beilagen wählen, die im Menüpreis inbegriffen sind.

- | | | | |
|---|-------|------------------|-------|
| • Hörnli | 220gr | • Spätzli | 220gr |
| • Polenta | 250gr | • Bratkartoffeln | 250gr |
| • Risotto | 300gr | • Salzkartoffeln | 250gr |
| • Spaghetti | 220gr | • Nudeln | 220gr |
| • Trockenreis | 240gr | • Kartoffelstock | 300gr |
| • Kartoffelgratin hausgemacht (Aufpreis Fr. 2.00) | 250gr | | |

Gemüse nach Wahl: 180gr

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Blattspinat | • Ratatouille |
| • Blumenkohl mit gehackten Eiern | • Romanesco |
| • Blumenkohl mit Kräuterpaniermehl | • Rüebliglasier |
| • Bohnen | • Rahmspinat |
| • Broccoli mit Mandelsplitter | • Tomaten gedämpft mit Käse überbacken |
| • Fenchel graniert | • Wokgemüse |
| • Kohlraben an weisser Sauce | • Zuchetti |
| • Lauchgemüse | • Bohnenbündeli mit Speck Aufpreis Fr. 1.50 |
| • Marktgemüse gemischt | |

Neu immer 2 Gemüse im Preis inbegriffen.

Die Gewichtsangaben: Fleisch roh
Gemüse gekocht
Stärkungsbeilagen gekocht



FONDUE-PLAUSCH UND TISCHGRILL

Chinoise	ca. 250gr Fleisch Schwein, Rind, Poulet, Ross andere Sorten Fleisch mit Aufpreis 4 verschiedene Salate 4 verschiedene Dip-Saucen Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln Reis	Sfr./Person 31.50
Bourguignonne	ca. 250gr Fleisch Rindfleisch andere Sorten Fleisch mit Aufpreis 4 verschiedene Salate 4 verschiedene Dip-Saucen Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln Reis Gemüse 80gr	32.50 2.00
Miete Fondue-Rechaud inkl. Gabeln und Paste pro Set (4 Pers.)		10.00
Tischgrill	ca. 180gr Fleisch 100 gr. Raclettkäse Schwein, Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Straussen, Pferd, Fisch, Bratspeck, Cipollata, Hamburgerli, Gschwellti Kartoffeln Ananas, Essiggurken, Maiskölbchen, Spargeln, Silberzwiebeln 4 verschiedene Dip-Saucen	30.50
Miete Tischgrill pro Stück		15.00

PARTYBROT

		Sfr./Stck.
Party-Brötli	(30 gr. Stck.)	1.10
div. Mutschli	(60 gr. Stck.)	1.50
Brot (Kg)		4.80
verschiedene Mehrkornbrote (Kg)		7.00
St. Galler Burebrot (Kg)		5.00



DORFMETZG · BUCHS

Fleisch gibt Kraft und Lebensfreude

VERSCHIEDENE BUFFETS

American Dream	ab 20 Personen	Sfr./Pers.
<ul style="list-style-type: none">➤ Chili con Carne➤ Chicken-Wings➤ Spearribs vom Schwein➤ Baded Poatos mit Sauercream➤ Tortillas Chips, Hot Sauce➤ Bohnen,➤ Maiskolben gebraten		26.00
Thai Buffet	ab 20 Personen	29.00
<ul style="list-style-type: none">➤ Rindgeschnetztes an Sojasauce➤ Thaj Curry rot, Schweinefleisch➤ Poulet-Spiessli➤ Glas Nudeln➤ Gebratener Reis➤ Thai Gemüse		
Schwyzer Chochi	ab 20 Personen	26.00
<ul style="list-style-type: none">➤ Kalbsgeschnetztes➤ Aargauerbraten➤ Röstli➤ Spätzli➤ 2 Gemüse		
Viva Italia	ab 20 Personen	27.50
<ul style="list-style-type: none">➤ Trutenpiccata➤ Involtini➤ Tomatenspaghetti➤ Safranrisotto➤ 2 Gemüse		
Rund um die Welt	ab 30 Personen	41.00
<ul style="list-style-type: none">➤ Salatbuffet 7 verschiedene Salaten➤ Mah Mee (asiatische Nudelpfanne mit Pouletfleisch)➤ Roastbeef➤ Lammgigot➤ Aargauerbraten➤ Sauce Bernaise➤ Bratensauce➤ Hausgemachter Kartoffelgratin➤ Reis➤ 2 verschiedene Gemüse		



Wunschbuffet

ab 30 Personen

Die Geschmäcker sind heute sehr verschieden. Daher ist es sehr schwer beim Organisieren eines Festes ein Menü zu wählen das auch allen schmeckt. Deswegen gibt es in unserem Angebot das Wunschbuffet. Sie stellen zusammen was **Sie** wünschen.

Sie möchten Salat, Vorspeise oder Suppe, oder alles zusammen? Nur gar einen Hauptgang? Als Hauptgang 2-3 Fleisch, 2-3 Gemüse, 2 Sättigungsbeilagen (Nudeln, Reis usw) ? Wünschen Sie noch ein Dessert?

Wir beraten Sie gerne.

Nach der Zusammenstellung Ihrer Wünsche berechnen wir die Kosten.

Beispiele:

- | | |
|--|------------|
| 1. Schweinsbraten, Pouletstroganoff, 2 Gemüse, Nudeln, Kartoffelgratin, | Sfr./19.50 |
| 2. Salat-Buffer mit 6 Salaten, Rindsbraten, Aargauerbraten, 2 Gemüse, Spätzli, Reis, Sauce | Sfr./30.00 |
| 3. Kalbsbraten, Aargauerbraten, 2 Gemüse, Kartoffelstock, Nudeln, Sauce | Sfr./25.50 |

Fragen sie uns, wir beraten Sie gerne.



Bei den Grillplatten und Grillbuffets sind Grill, Gas und Personalkosten nicht inbegriffen.

Grillplatte	ab 10 Personen	Sfr./Pers.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schweinefleisch ➤ Rindfleisch ➤ Pouletfleisch ➤ Lammfleisch ➤ diverse Spiessli ➤ mini Würstli 		16.00
Grillplatte garniert	ab 10 Personen	22.00
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schweinefleisch ➤ Rindfleisch ➤ Lammfleisch ➤ Pouletfleisch ➤ diverse Spiessli ➤ mini Würstli ➤ Zucchini, Kartoffeln, Peperoni, Cherry Tomaten 		
Grillplatte mit Salatbuffet	ab 10 Personen	25.00
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schweinefleisch ➤ Rindfleisch ➤ Lammfleisch ➤ Pouletfleisch ➤ Diverse Spiessli ➤ mini Würstli ➤ 6 verschiedene Salate 		
Würstli-Party	80g pro Stck.	1.40
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kalbs-und Schweinsbratwurst ➤ Cervelat ➤ Käswurst ➤ Buchserli (scharf) ➤ Salsicca 		



Grillbuffet „Delux“	ab 30 Personen	41.00
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schweinefleisch ➤ Rindfleisch ➤ Lammfleisch ➤ Pouletfleisch ➤ Fisch ➤ mini Würstli ➤ Back Potatoes mit hausgemachter Füllung ➤ Grillgemüse ➤ 6 verschiedene Salate ➤ Fruchtplatte ➤ Kräuterbutter ➤ 2 Dipsaucen 		

„Chefs“ Grillbuffet Spezial	ab 25 Personen	19.00
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schweinefleisch ➤ Rindfleisch ➤ Lammfleisch ➤ Pouletfleisch ➤ Riesencrevetten ➤ mini Würstli 		

Das Fleisch wird am Stück niedergegart, halbdurch gebraten
 In Kochkisten angeliefert. Vor Ort fertig gegrillt.
 Auf Wunsch mit Salat und Beilagen lieferbar.
 Preis exklusiv Grill, Gas, Grillmeister und Lieferung.

Beilagen zu Grillplatten:

Folien-Kartoffeln mit Schnittlauchsauce	3.50
Back Potatoes mit hausgemachter Füllung	6.50
Grillgemüse (Champignons,Peperoni, Zucchetti)	6.00
Käse-Spiessli mit Zucchetti u. getrocknete Tomaten (saisonal)	4.00
Kräuterbutter	2.50
Dipsaucen	2.50

Bei den Grillplatten und Grillbuffets werden jeweils ca. 300gr Fleisch pro Person berechnet.



SÜSSE GELÜSTE

Dessert-Spezialitäten

		Sfr./Pers.
❖ Dessertbuffet „mini“	4 Dessert nach Wahl	11.50
❖ Dessertbuffet „midi“	7 Dessert nach Wahl	13.50
❖ Dessertbuffet „maxi“	10 Dessert nach Wahl	14.50
❖ Dessert-Teller „Surprise“	4-6 Dessert „gluschtig“ angerichtet, mind. 20 Teller	11.00-15.00
 Cremen: hausgemacht		
• Vanillecreme mit Baileys		7.50
• Schoggi-creme		4.50
• Caramelcreme		4.50
• Zimtcreme		4.50
• Mascarponecreme div. Aromen		5.00
 Mousse: hausgemacht		
• Schoggi Mousse		6.50
• Withe Mousse		6.50
• Orangen-Grand Marnier Mousse		7.50
• Zimt Mousse		7.00
 Kuchen: hausgemacht		
• Blechkuchen, diverse Aromen		4.50
• Muffins, Schoggi, Zitrone,		4.50
• Aargauer Rüeblitorte		4.50
 Weitere:		
• Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillecreme		7.50
• Vermicelles mit Meringues		6.50
• Caramelköppli		6.00
• Tiramisu		7.50
• Frischer Fruchtsalat		7.50
• Exotischer Fruchtsalat		9.00
• Käse-Brett 100 gr.		6.00
• Mini Patiserie		2.50
• Rahm pro Person		1.50

Feines vom Beck: Rahmkirsch-Cake, Zitronenquark-Cake, Cremeschnitten, Tortenstücke
Preis nach Anfrage



Lieferkosten, Bedienung/ Buffetbetreuung:

Lieferungen werden nach Zeitaufwand, ohne Kilometerzuschlag, verrechnet.

Die An- und Rückfahrtzeit berechnen wir als Arbeitszeit, sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Die Personalkosten für Lieferung und Bedienungs-/Buffetbetreuung/Grilleur werden nach eff. Aufwand wie folgt verrechnet:

• Montag bis Samstag bis 22.00 Uhr	pro Personal	pro Std.	Fr. 55.00
• Personalkosten ab 22.00 Uhr	pro Personal	pro Std.	Fr. 65.00
• An Sonntagen	pro Personal	pro Std.	Fr. 65.00
• Bestellungen bei unter 20 Personen	Pauschalzuschlag		Fr. 50.00

Rückgabe von Material:

- Das Material (Kochkisten, Platten, Schalen etc.) ist anderntags (oder nach Vereinbarung) in gereinigtem Zustand zurück zu bringen
- Reinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet Fr.45.00

Zahlungskonditionen: Zahlbar innert **14 Tagen rein netto**

Vereinbarte Abholzeiten sind verbindlich ansonsten wird die Wartezeit in Rechnung gestellt.

Getränke: Können Sie auch bei uns beziehen, beachten Sie unsere Getränke Karte



Fleisch Herkunft

Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch
Lammfleisch
Straussenfleisch
Fisch

Schweiz
Neuseeland / Australien
Südafrika
Vietnam

Metzgerei- Partyservice- Mitteldorfstrasse90 - 5033 Buchs
Telefon: 062 822 29 13 - Fax:062 822 94 66
www.dorfmetzg-buchs.ch - dorfmetzg-buchs@bluewin.ch



Mieten von Geschirr und Gerätschaften, Getränke:

• Teller gross, Dessert, oder Salat	pro Stück	Fr.	0.50
• Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel	pro Stück	Fr.	0.30
• Kaffeetassen	pro Stück	Fr.	0.50
• Rotwein-Weissweingläser	pro Stück	Fr.	0.30
• Aschenbecher (Glas)	pro Stück	Fr.	0.20
• Abwasch des Geschirrs	pro Stunde	Fr.	45.00
• Grillmiete		Fr.	50.00
• Grillreinigung		Fr.	50.00
• Gas wird nach Verbrauch verrechnet			

Wenn Fleisch- und Wurstwaren von uns bezogen werden wird keine Grillmiete erhoben.
Fehlendes und defektes Material wird in Rechnung gestellt.

Getränke:

• Mineralwasser	1.5 L	Fr.	4.50
• Süssgetränke	1.5 L	Fr.	5.50
• Orangenjus	1.0 L	Fr.	5.00
• Bier	0.5 L	Fr.	4.00
• Bier	0.33dl	Fr.	3.00

Weine weiss:

• Riesling-Silvaner, Remigen, AOC Aargau	75c	Fr.	18.00
• Epresses, Les Abels, Sélection Zweifel, Lavaux AOC	75cl	Fr.	19.00
• Merlot, Terre Alte Bianco, Ticino AOC	75cl	Fr.	22.00
• Fendant de Sion, Soleil du Valais, Sion AOC	75cl	Fr.	18.00
• Grillo, Sicillia IGT	75cl	Fr.	16.00
• Arneis, Montebertotto, Langhe DOCG	75c	Fr.	22.50
• Chardonnay Torrontes, Callia Alta	75cl	Fr.	17.00
• Lugana	75cl	Fr.	19.00

Weine rot:

• Terzett, (Pinot Noir, Regent, Garnanoir) Remigen, AOC Aargau	75cl	Fr.	22.00
• Merlot, Terre Alte Rosso, Ticiono DOC	75cl	Fr.	22.00
• Nero D'Avola, Sicillia IGT	75cl	Fr.	18.00
• Negroamaro, Salento IGT	75cl	Fr.	17.00
• Primitivo. Salento IGT	75cl	Fr.	19.00
• Chianti Classico, Chianti Classico DOCG	75cl	Fr.	19.00
• Ripasso Valpolicella Superiore	75cl	Fr.	26.00
• Verdejo, Rueada DO	75cl	Fr.	17.00
• Elios, Priorat DOCa	75cl	Fr.	21.00
• Malbec, Callia Magna, San Juan, Valle de Tulum	75cl	Fr.	18.00
• Shiraz/Malbec, Callia Alta, San Juan, Valle de Tulum	75cl	Fr.	17.00

Prosecco:

• Prosecco Extra Dry, Treviso DOC Veneto	75c	Fr.	16.00
--	-----	-----	-------

Sie sehen hier nur eine kleine Auswahl aus unserem Getränke Angebot und gerne berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche.



Unsere Öffnungszeiten

Montag	7.00 - 12.15	14.00 - 18.30
Dienstag	7.00 - 12.15	14.00 - 18.30
Mittwoch	7.00 - 12.15	Nachmittag geschlossen
Donnerstag	7.00 - 12.15	14.00 - 18.30
Freitag	7.00 - 12.15	14.00 - 18.30
Samstag	7.00	durchgehend bis 15.00

Jeden Samstag
Grillstand vor der Metzgerei
von 10.30 bis 13.30 Uhr