



# MENUVORSCHLÄGE FÜR PARTYSERVICE



*Im Thurbrugg-Markt  
CH-8524 Uesslingen  
Telefon: 052 740 40 10, Fax: 052 740 40 12 metzgerei-  
liechti@bluewin.ch*

## FÜR DEN APERO

### DIVERSE PLATTEN

<b>Aufschnitt - Platte:</b>	Schweinebraten, Bauernschinken, Fleischkäse, Coppa, Salami, Landrauchschinken	Fr. 11.00 Pro Person(150gr.)
<b>Aufschnitt - Käse- Platte:</b>	Die Aufschnitt Platte wird mit 3 Sorten Käse ergänzt	Fr. 9.00 pro Person (150gr.)
<b>Trockenfleisch - Platte:</b>	Bündnerfleisch, Mostbröckli, Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Salami, Bündner Rohschinken	Fr. 15.00 pro Person (150gr.)
<b>Gourmet - Platte:</b> (ab 20 Personen)	Schweinsbraten, Bauernschinken, Coppa, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Bauernspeck, Roastbeef, Hausterrine, Kalbfleischpastete	Fr. 16.-00 pro Person (150gr.)

Auf Wunsch können wir Ihnen die Platten auch ausgarnieren (Eier, Gurken, Mais etc.)  
Die Garnitur ist im Preis nicht inbegriffen und wird separat verrechnet.

### DIVERSE BRÖTLI

<b>Belegte Toastbrote:</b>	Schinken, Salami, Fleischkäse	Fr. 5.00 das Stück
	Thon, Eier, Spargel	Fr. 5.00 das Stück
	Lachs	Fr. 6.00 das Stück

Auf Wunsch können die Toastbrote mit Sulz überzogen werden.

<b>Eingeklemmte Brötli:</b>		Fr. 3.50 das Stück
<b>Parisette gefüllt:</b>	(ca. 20 Stück)	Fr. 48.00
<b>Diverse Brötli:</b>		Fr. -.90 das Stück

### Blätterteiggebäck

<b>Mini</b>	Schinkengipfel, Wurstweggli, Pizza,
-------------	-------------------------------------

	Chäschüechli	Fr. 1.00 das Stück
<b>Chäschüechli</b>		Fr. 3.50 das Stück
<b>Wurstweggen</b>		Fr. 4.50 das Stück
<b>Diverse Mini- Würstli vom Grill</b>		Fr. 2.50 das Stück
<b>Fruchtspiessli</b>		Fr. 3.50 das Stück

<b>Gemüse - Dipp:</b>	Rüebli, Gurken, Peperoni, Kohlraben im Glas	Fr. 4.50 pro Person
<b>Bowle mit Alkohol</b>		Fr. 15.-- pro Liter
<b>Bowle ohne Alkohol</b>		Fr. 10.-- pro Liter

## **VORSPEISEN**

### **VORSPEISEN KALT**

Lachsroulade mit Blattsalat	Fr.12.00
Forellenfilet geräuchert mit Blattsalat	Fr. 9.00
Rohschinken mit Melone	Fr. 8.00
Pasteten -Teller garniert	Fr. 10.50

### **VORSPEISEN WARM**

Champignontoast	Fr. 6.00
Chnoblibrot	Fr. 5.00
Risotto	Fr. 7.00

### **SUPPEN**

Tomatencremesuppe mit Brotroutons	Fr. 5.00
Gemüsebouillon mit Einlage	Fr. 4.00
Spargelcremesuppe	Fr. 5.00
Riesling Cremesuppe	Fr. 6.00

Gulaschsuppe Fr. 7.00

## **SALATE**

Blattsalat Fr. 4.00

Mischsalat (Grüner, Rübli, Gurken, Mais) Fr. 5.50

Nüsslisalat mit Ei (Saisonbedingt) Fr. 9.00

Kartoffelsalat Fr. 3.50

Nudelsalat Fr. 2.50

Salatbuffet mit sechs Sorten Salat Fr. 8.00

## **HAUPTGERICHTE**

### **ALLES VOM SCHWEIN** (Herkunft Schweiz)

Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Mischsalat Fr. 14.00

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce mit  
Nudeln oder Trockenreis und zwei Gemüse Fr. 18.00

Schweinsvorenissen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse Fr. 16.00

Schweinshaxen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse Fr. 15.00

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Mischsalat Fr. 19.00

Schweins-, Kalbsbraten mit Kartoffelstock oder  
Kartoffelgratin und zwei Gemüse Fr. 24.00

Schweinscarrebraten mit Kartoffelgratin oder  
Spätzli und zwei Gemüse Fr. 20.00

Schweinssteak an Morchelrahmsauce

mit Nudeln und zwei Gemüse Fr. 26.00

Schweinsfilet im Blätterteig mit Salat- oder Gemüsebuffet Fr. 24.00

### **ALLES VOM LAMM** (Herkunft Schweiz / Neuseeland)

Lammrückenfilet an Kräutersauce, Kartoffelgratin und zwei Gemüse Fr. 32.00

Lammgigot mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse Fr. 23.00

### **ALLES VOM GEFLÜGEL** (Herkunft Schweiz)

Pouletbrusttaschen mit Salat- oder Gemüsebuffet Fr. 18.00

Gefüllte Pouletbrust mit Trockenreis und zwei Gemüse Fr. 20.00

Poulet Geschnetztes " Curry " mit Trockenreis und zwei Gemüse Fr. 19.00 **ALLES VOM KALB** (Herkunft Schweiz)

Kalbsbraten mit Spätzli und zwei Gemüse Fr. 26.00

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse Fr. 24.00

Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und zwei Gemüse Fr. 23.00

Geschnetztes Kalbfleisch mit Nudeln oder Spätzli und zwei Gemüse Fr. 29.00

Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln Fr. 32.00

### **ALLES VOM RIND** (Herkunft Schweiz)

Rindsbraten mit Kartoffelstock oder Spätzli und zwei Gemüse Fr. 24.00

Rindsgulasch mit Kartoffelstock oder Spätzli	
und zwei Gemüse	Fr. 19.00
Roastbeef mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 31.00

## DESSERT

Schwarzwäldertorte	Fr. 5.50 /Stück
Nougateistorte	Fr. 5.50 /Stück
Schoggimousse	Fr. 7.00 pro Person
Tiramisù	Fr. 7.00 pro Person
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.00 pro Person
Pâtisserie	Preis n. Absprache
Dessertbuffet	Preis n. Absprache

## SPEZIELLES

### Grillbuffet (ab 30 Personen )

Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Lammrücken,  
Rindplätzli, Schweinsplätzli, Poulet Schenkel, Kalbsplätzli mit Salatbuffet Fr. 26.00

### Gourmet Grillbuffet (ab 40 Personen )

Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Riesencrevetten,  
Lachssalmtranchen, Lammrücken, Schweinsfiletspiessli, Kalbssteak,  
Rindshuft, Pouletbrüstli mit Salatbuffet Fr. 38.00

### Berner Platte (ab 30 Personen )

Rindzunge, Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst mit  
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln Fr. 24.00

### **Liechi's Huusmetzgete (ab 30 Personen)**

Alles vom Schwein

Geschnetzeltes, Leberli, Bratwurst, Blut- und Leberwurst

Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Fr. 26.00

### **Metzgermeister-Buffer (kalt und warm, ab 30 Personen)**

Rohfleischwaren, Bauernschinken, gefüllte Kalbsbrust, Schweinsbraten

Roastbeef, diverse Pasteten mit Sauce Cumberland, verschiedene Brötli

Schweinscarrebraten, Kalbsbraten, Lammgigot, gespickter Rindbraten,

mit Kartoffelgratin und Spätzli

Fr. 38.00

### **Spaghetti - Plausch (ab 25 Personen) Spaghetti**

bis 40 Personen mit drei verschiedenen Saucen

Fr. 16.00

ab 40 Personen mit vier verschiedenen Saucen

### **Tischgrill**

Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Bratspeck und Chipolata

200gr. Fr. 15.00

Beilagen:

Raclettekäse

100gr. Fr. 2.50

Trockenreis

Fr. 3.50

Nudeln

Fr. 4.50

Silberzwiebeln, Maiskolben, Essiggurken und Senffrüchte

100gr. Fr. 3.00

Mah- Meh (Nudeln und Poulet)

Fr. 16.00

Nasi Goreng (Reis, Poulet und Gemüse)

Fr. 16.00

Äplermagronen

Fr. 12.00

Lasagne al Forno

Fr. 14.00

## **AN DIE ORGANISATOREN**

Alle Preise sind exkl. MwSt.

Wenn Sie die Speisen selbst abholen, wird Ihnen 2.6 % MwSt. in Rechnung gestellt,  
Ansonsten gilt der Steuersatz von 8.1 % MwSt.

Falls Sie lieber ein anderes Menu wünschen, beraten wir Sie gerne.  
(erst ab 100 Personen)



Bei einem Auftrag unter 25 Personen können wir nur einen Abholservice bieten!

Gerne stellen wir ihnen das Personal für die Buffetbetreuung und Grilleur zur Verfügung.

Kosten für die Buffetbetreuung und den Grilleur pro Stunde Fr. 45.00

Bei einem Anfahrtsweg von über 25 km verrechnen wir Ihnen Fr. 1.00 pro km.

Geschirrmiete:	pro Besteck - Set:	Fr. 1.50 inkl. Abwasch
	Pro Geschirrtteil:	Fr. 1.00 inkl. Abwasch