

WEINE

Weisswein

Fechy 7,5dl Fr. 13.90
Im Herzen der La Côte. Der Wein duftet verhalten und zeigt im Gaumen gut entwickelte, runde Fruchtaromen mit leichter mineralischer Würze.

Pinot Grigo 7,5dl Fr. 15.50

Rassiger, frischer Wein mit einem kräftigen, vollmundigen Körper, ist ein typischer Vertreter des Südtirols

Fendant 7,5 dl Fr. 12.00

Aus steilen Walliser Weinberge stammen die Chasselas Trauben für diesen Wein.

South African 7,5 dl Fr. 8.70
Das Wissen der europäischen Weinkunst und die berühmtesten Weinregionen Südafrikas ergeben diesen herrlichen Weisswein

Chardonnay Pays DOC 7,5dl Fr. 10.50

Helles Gelb. Einfacher Auftakt mit dezentem Honig-, Ananas- und Birnenaromen. Im Gaumen weiche Struktur mit reifer Fruchtnote. erinnert an Holunder und Hefe. Unkompliziertes Finale. Ein einfacher Chardonnay für alle Tage.

La Côte 5 dl Fr. 7.50

Fendant 5 dl Fr. 8.50

ZUSÄTZLICHES

Geschirr und Materialmiete

Gasgrill	pro Gerät	Fr. 50.00
Gasgrill reinigen	pro Gerät	Fr. 40.00
Friteuse, Hot Dog, Kaffemaschine	pro Gerät	Fr. 30.00
Gas	pro Kg.	Fr. 5.00
Teller: Menue, Salat, Dessert	pro Stk.	Fr. 0.50
Gläser: Rot- oder Weisswein, Champagner	pro Stk.	Fr. 0.50
Besteck Set: Messer, Gabel, Löffel	pro Set	Fr. 1.50
Kaffeetasse, Teller, Löffel	pro Set	Fr. 1.50
Fondue-Set für 6 Personen	pro Set	Fr. 11.00
Bestuhlung	pro Garnitur	Fr. 18.00
Grillwagen inkl. Geräte und Versicherung	pro Tag	Fr.200.00
Transport nach Aufwand		
Partyzelt 3x6 m	pro Tag	Fr. 100.00

Person

Vor Mitternacht pro Std. Fr. 55.00

Nach Mitternacht pro Std. Fr. 65.00

An Sonn+Feiertagen bieten wir ab 25 Personen Partyservice an

Die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort gelten als Arbeitszeit.

Transport pro Kilometer Fr.1.50

Das abwaschen und reinigen des Geschirrs ist in unseren Mietpreisen inbegriffen. Andere Reinigungskosten nach Aufwand. Bruch und fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

10% Preiszuschlag bei Bestellungen unter 25Personen.

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Sie brauchen nur die Gäste einzuladen!

Möchten Sie sich auch einmal verwöhnen lassen? Weder kochen noch servieren oder abräumen, gar abwaschen? Dann wenden Sie sich an die Fachleute des **MENZI PARTY SERVICE**

und schon bald kommt das Feinschmecker-Restaurant zu Ihnen nach Hause, ins Büro, oder wohin auch immer Sie wünschen. Aber damit hat sich's noch lange nicht. Wir zaubern Ihnen auch gleich den individuell abgestimmten, dekorativen Rahmen herbei. Kurz, wir organisieren einfach alles, was ein Fest unvergesslich macht. Wir übernehmen die Geschäftigkeit, damit Sie Zeit haben sich mit Ihren Gästen zu freuen.

IHR MENZI PARTY-SERVICE

METZGERQUALITÄT	
 <small>GENUSS AUS DER REGION</small>	MENZI
Menzi Metzgerei Partyservice GmbH Telefon 055 644 12 31 / Fax 055 644 15 33 8756 Mitlödi www.menzi-metzg.ch	

www.menzi-partyservice.ch

E-Mail: peter@menzi-metzg.ch
marco@menzi-metzg.ch



COCKTAIL UND APERO

BLÄTTERTEIG-GEBÄCK

Schinkengipfel, Chäschüechli	pro Stück	Fr.1.80
Wurstweggen, Poulet- Tomaten- Spinatstrudel	pro Stück	Fr.1.50

GEMÜSE-DIP

Div. Gemüse mit verschiedenen Saucen	100 gr.	Fr.4.00
--------------------------------------	---------	---------

BELEGTE BRÖTCHEN

Schinken, Salami, Braten, Spargel, Eier, Thon	pro Stück	Fr.4.50
Lachs, Tartar	pro Stück	Fr.4.50
Zigerbrüüt	pro Stück	Fr.4.50

SANDWICHES

Bürl mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.4.00
Mini	pro Stück	Fr.2.30
Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.5.00
Baguettes 1/2 mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	Fr.5.50
Baguettes ganz in 8 teilen	pro Stück	Fr.11.00
2Meter Sandwich 50-60 Teile	pro Stück	Fr.120.00
Laugenbrötchen mit Rauchlachs	pro Stück	Fr. 3.50

Antipasti Apero Buffet Pro Person Fr.9.50

Gemischt 100gr. Zbsp. Oliven, Tomaten getr., Fetakäse mit Paprikafüllung, Teufels-hörnchen, Peppadews, Balsamico Zwiebel , 3 x Bruschetta

APERO-GETRÄNKE

Hausgemachte Bowle nach Saison	pro Liter	Fr. 16.00
Alkoholfreie Früchtebowle	pro Liter	Fr. 12.00

VERSCHIEDENE KALTE PLATTEN

Bündner Platte Fr. 19.00

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salami, Landrauschschinken, Coppa, Bauernspeck, Mostmöckli, Käse, garniert mit Eier, Gurken, Tomaten, verschiedene Broten.

Delicatessa Platte Fr. 17.00

Rohschinken, Bauernschinken, Mostmöckli, Salami, Grillbraten, Aufschnitt, Käse, garniert mit Eier, Gurken, Tomaten, verschiedene Brote.

Fischplatte Fr. 19.00

Rauchlachs, geräucherte Forellenfilet, Crevettencocktail, gefüllte Eier, Meerret-tichschaum, Kapern, Zwiebelringli, Limonen, verschiedene Brote

FONDUE FESTIVAL

Fondue Chinoise oder Bourguignonne

mit Reis und Beilagen und 5 Verschiedene Saucen	Port.	Fr. 24.50
---	-------	-----------

DESSERT

Käseplatte		Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 6.50
Caramelköpfli im Glas		Fr. 5.00
Schoggimousse im Glas		Fr. 4.00
Himbeermousse im Glas		Fr. 4.00
Erdbeer Coupe im Einwegbecher		Fr. 4.50
Glarnerpasteten, Torten und Kuchen		
Dessertbuffet nach Wunsch	ab	Fr. 9.50

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

Buffet Pro person Fr. 17.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangenjus, Gipfeli, Zopf, Div. Brote, Butter, Confi, Honig, Joghurt, Müsli, Käse, Früchte, Schinken, Aufschnitt, Eier gekocht.

GETRÄNKE

Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch alle gewünschten Getränke. Vom Champagner über den Wein zum Bier, Mineral, Kaffee, bis zum Schnaps mit samt den Gläsern.

Elmer Mineral	1.5 Lt.	Fr. 2.50
Mineralwasser gesüsst	1.5 Lt.	Fr. 3.50
Orangensaft	1.0 Lt.	Fr. 3.50

Bügelspez	0.50Lt.	Fr. 3.00
Panix Perle „Spezli“	0.29Lt.	Fr. 2.00
Lager hell	0.58Lt.	Fr. 2.40
Fridolin Kundert dunkel	0.58Lt.	Fr. 2.50
Adler Pfiff (Adlerbier mit Elmer Citro)	0.29Lt.	Fr. 2.00

Rotweine

Chateau la Grave Bordeaux 7,5 dl Fr. 15.50

Der Franzose für den Liebhaber

Montepulciano d'Abruzzo 7,5 dl Fr. 9.50

Ein heller Wein, frisch und fruchtig im Gaumen.

Primitivo 7,5 dl Fr. 9.50

Der beliebte Italiener aus Apulien

Merlot del Piave 7,5 dl Fr. 9.50

Der Italiener mit Tradition

Merlot 5 dl Fr. 6.50

Primitivo 5 dl Fr. 6.50

Weitere Weine auf Anfrage. Preisänderung vorbehalten.

MENÜ HAUPTGERICHTE

WARME GERICHTE VOM SCHWEIN

Grillbraten vom Hals (200gr) mit Kartoffelgratin, Bohnen, Rüebl und Kohlräbli.	Fr. 19.00
Geschnetzeltes an Champignonsauce mit Trockenreis und Mischgemüse.	Fr. 18.00
Filet (170gr) an Rahmsauce mit Butternüdeli, Broccoli und Rüebl	Fr. 23.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Salatbuffet.	Fr. 23.50

WARME GERICHTE VOM HÜHNCHEN

Geschnetzeltes (170gr) an Currysauce mit Trockenreis und Früchten.	Fr. 19.50
--	-----------

WARME GERICHTE VOM LAMM

Gigotbraten (200gr) vom Grill mit Safranrisotto, Broccoli, Rüebl und Fenchel.	Fr. 23.00
Irish Stew (180gr) Eintopf mit Kartoffeln.	Fr. 15.00

GLARNER MENÜ

Glerner Kalberwurst (200gr) mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott.	Fr. 14.00
Glerner Netzbraten (200gr) mit Kartoffelstock und Bohnen.	Fr. 16.00

SCHNELL UND EINFACH

Fleischkäse gebacken (220gr.) mit Kartoffelsalat und Brot.	Fr. 13.00
Beinschinken (200gr) mit Kartoffelsalat und Brot.	Fr. 14.50
Ratsherrenschübli (190gr) mit Kartoffelsalat und Brot	Fr. 13.50

SALATE

Kartoffel	Port.	Fr. 5.00
Grüner	Port..	Fr. 4.00
Salatbuffet 6–10 Sorten	Port.	Fr. 8.50

SUPPEN

Gerstensuppe	Port.	Fr. 6.50
Spargelcreme	Port.	Fr. 5.00
Bouillon mit Cherry	Port.	Fr. 4.00
Gulaschsuppe	Port.	Fr. 8.00

BUFFET

Folgende Angebote gelten ab 25Personen

Warmes Schinkenbuffet	Fr. 22.50
Beinschinken, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Rüeblisalat Meerrettichschaum, Senf und verschiedene Brote.	Viva
Italia Buffet	Fr. 39.00
Getrocknete Tomaten in Olivenöl, pikante Oliven, Parmesanwürfeli mit Olivenöl, Meeresfrüchtesalat, Gambas an Knoblauch, Vitello Tonnato, Rohschinken, Salami Nostrano, Mortadella, Blattsalat an Italienischer Sauce, Tomaten Mozzarellasalat, Melonen + verschiedene Brote.	
Spaghetti Buffet	Fr. 10.00
Wählen Sie 3 Ihrer Lieblingssaucen aus Tomaten, Bolognese, Carbonara, Arrabiata, Aglio Olio, Al Pesto	

GRILL PLAUSCH

Grillparty - Platte	Fr. 33.00
Mariniertes Schweinshalssteak, Pouletschenkel, Costini, Maiskolben, 4 Sorten Salate und Brot	

Grillparty total Der Preis wird gemäss Ihrer Auswahl berechnet
Wir organisieren und liefern Ihnen von A wie Apero bis Z wie Zucker alles was zu einer Grillparty gehört, damit auch der Gastgeber das Fest geniessen kann.

MENÜ HAUPTGERICHTE

FISCHGERICHTE

Zanderfilet an Dillsauce mit Safrannudeln und Bohnen.	Fr. 21.00
Fischgratin mit Trockenreis.	Fr. 20.00
Lachstranchen an Safransauce mit Salzkartoffeln und Spinat.	Fr. 22.00

WARME GERICHTE VOM RIND

Rindsgulasch (170gr) nach Ungarischer Art mit Kartoffelstock, Bohnen und Rüebl.	Fr. 17.00
Rindsbraten (200gr) an Jägersauce mit Kartoffelstock, Mischgemüse.	Fr. 19.00
Rindsfilet (170gr) rosa gebraten mit Kartoffelgratin, Bohnen, Rüebl und Fenchel.	Fr. 29.00
Geschnetzeltes Jägerart (170gr) mit Spätzli, Broccoli und Kohlräbli.	Fr. 18.00

WARME GERICHTE VOM KALB

Kalbssteak (180gr) an Champignonsauce mit Reis, Broccoli, Rüebl und Kohlräbli	Fr. 29.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternüdeli und Mischgemüse	Fr. 26.00
Kalbsvoren „Mama Mia“ mit Kartoffelstock, Bohnen und Rüebl	Fr. 20.00