

# Menüvorschläge

Unsere bekannte **Qualität** sowie die vielen Köstlichkeiten aus der Metzgerei Ulmann können Sie und Ihre Gäste auch an Ihrem speziellen Anlass geniessen!

Bei der Zubereitung in unserem Hause, bei der Zulieferung oder beim Service können Sie auf unsere langjährige Erfahrung, Sorgfalt und unser Können zählen.



Für besondere Wünsche stehen wir Ihnen mit einer kompetenten Beratung gerne zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage**

Thomas Arnold und Ulmann-Team

# APÉRO UND SNACKS

---

<b>Schinkengipfeli</b>	pro Stk.	sFr. 1.80
------------------------	----------	-----------

---

<b>Belegte Brötli Canapés</b>		
Lachs, Thon, Tatar, Trockenfleisch	pro Stk.	sFr. 4.50

---

<b>Belegte Brötli Canapés</b>		
Salami, Schinken, Aufschnitt, Ei	pro Stk.	sFr. 4.–

---

<b>Gemüse-Dips</b>		
mit Saucen	pro kg	sFr. 35.–

---

<b>Parisette am Meter</b>		
reichhaltig gefüllt (pro Pers. 10 cm)	pro Pers.	sFr. 7.–

---

<b>Verschiedene Einklemmte</b>		
Apéro-Brötchen	pro Stk.	sFr. 3.50
Sandwichbrötli	pro Stk.	sFr. 6.–
Mutschli	pro Stk.	sFr. 4.50

## Kalte Platten

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben Kalte Platten zusammen. Nachdem errechnet sich auch Ihr Preis.

---

Hauptspeise (pro Pers. 150-180 g)	pro Pers. ca.	sFr. 14.50
Apéro (pro Pers. 80-100 g)	pro Pers. ca.	sFr. 10.–

# SALATE

**Grüner Salat** (Maisonmischung) pro Pers. sFr. 5.–

---

**Chrüsi-Müsi-Salat** (bunt gemischt) pro Pers. sFr. 6.–

---

# SALATBUFFET

Rüebli  
Kabis  
Mais  
Randen  
Bohnen  
Gurken  
Reis  
Hörnli  
Kartoffel  
Tomaten-Mozzarella  
Sellerie

6-8 Sorten, je nach Anzahl (ca. 300 g pro Pers.) pro Pers. sFr. 8.–

---

## Brot oder Partybrötli auf Bestellung

### **Unsere Lieferanten:**

Bäckerei Gysi Zetzwil

Bäckerei Sollberger Gontenschwil

# GRILLPLATTE

**Bunt gemischte Platte** (ca. 350g pro Pers.) pro Pers. sFr. 15.–

# GRILLPLAUSCH

## **Fleisch**

- Diverse Schweinssteaks
- Kalbshohrückensteak
- Lammkoteletten
- Rindssteaks
- Pouletsteakli / Spiessli
- Wurstvariationen
- Hamburger
- Fisch auf Wunsch
- neue Bratkartoffeln (Saisonbedingt)
- Kartoffelgratin
- reichhaltiges Salatbuffet
- Knoblisauce und Sauerrahmsauce

**Grillplausch** pro Pers. sFr. 32.–

# KANALGRILL

## **Fleisch**

- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Kalbfleisch
- Poulet
- Lamm
- Chipolata
- Speck

**Fleisch wird sortenrein in Schale geliefert** (inkl. Gewürze und Plastikhandschuhe).

**Kanalgrillplatte** (300g Fleisch pro Person) pro Pers. sFr. 20.–

**Gemüse zusätzlich** pro Pers. sFr. 3.–

# UNSER FONDUE-HIT

**Winzer** (in würziger Rotweinbouillon)

**Fleischplatte**

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Poulet
- Lamm
- Pferdefleisch

---

pro Pers. sFr. 30.–

**Riche** (in Gemüsebouillon)

**Fleischplatte**

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Pouletbrust

---

pro Pers. sFr. 32.–

**Bacchus** (in Weissweinsud und Bouillon)

**Fleischplatte**

- Kalbsfilet
- Schweinsfilet

---

pro Pers. sFr. 32.–

**Alle Fondues mit reichhaltigem Salatbuffet und diversen Saucen.**

**Partybrötli**

---

pro Stück sFr. 1.–

# MENÜ-VORSCHLÄGE

<b>1</b>	<b>«Buurehamme»</b> Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 15.–
<b>2</b>	<b>Schinken im Brotteig</b> Diverse Salate	pro Pers.	sFr. 18.–
<b>3</b>	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> Pilzrahmsauce Trockenreis oder Teigwaren	pro Pers.	sFr. 19.–
<b>4</b>	<b>Heisser Fleischkäse (Ofengebacken)</b> Kartoffelsalat	pro Pers.	sFr. 12.–
<b>5</b>	<b>«Jägerbraten»</b> (Schweinsnierstück mit Speck) Zweierlei Rüeblü und Kohlrabi Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 24.50
<b>6</b>	<b>Hackbraten «Metzgerart»</b> Rüeblü Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 19.–
<b>7</b>	<b>Schweinsfilet im Teig</b> Diverse Salate oder Gemüse	pro Pers.	sFr. 25.–

<b>8</b>	<b>Schweinsfilet «Royal»</b> Pilzrahmsauce Gemüsebeilage Trockenreis	pro Pers.	sFr. 25.–
<b>9</b>	<b>Appenzellerfilet</b> auf Gemüsebett Trockenreis	pro Pers.	sFr. 25.–
<b>10</b>	<b>Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce</b> Gemüsebeilage Spätzli oder Kartoffelstock	pro Pers.	sFr. 25.–
<b>11</b>	<b>«Spaghetti-Plausch»</b> mit Sauce Bolognese, Pesto und Carbonara (ab 20 Personen)	pro Pers.	sFr. 20.–
<b>12</b>	<b>Lasagne Hausgemacht</b>	pro Pers.	sFr. 14.–
<b>13</b>	<b>Zetzwiler Rauchbraten (Hausspezialität)</b> Mischgemüse Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 24.–
<b>14</b>	<b>Schweinsnierstück und Lammgigot</b> Gemüsebeilage Kartoffelgratin	pro Pers.	sFr. 25.–

**«Zetzbuer Dorfsatz» an feinem Rosmarinjus**

(gefüllter Pouletschenkel)

**15**

Rüebli, Bohnen

Safranreis

pro Pers.

sFr. 23.–

---

**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»**

Bohnen

**16**

Trockenreis oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 22.–

---

**Kalbsbraten**

Gemüsebeilage

**17**

Kartoffelstock oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 25.–

---

**«Aargauerbraten» (Hals)**

Gemüsebeilage

**18**

Kartoffelgratin

pro Pers.

sFr. 22.–

mit Nierstück

pro Pers.

sFr. 25.–

---

**Schweinscarrébraten**

**und Poulet vom Grill**

Gemüsebeilage

**19**

Kartoffelgratin

pro Pers.

sFr. 24.–

---

**Schweinsragoût «Bäuerinnenart»**

(mit Gemüse zubereitet)

**20**

Kartoffelstock

pro Pers.

sFr. 19.–

---



**21****Rindsragoût «Bäuerinnenart»**

(mit Gemüse zubereitet)

Kartoffelstock

pro Pers.

sFr. 22.–

**22****CH-Pouletbrüstli «Suprême»**

Sensauce

Gemüsebeilage

Trockenreis

pro Pers.

sFr. 23.–

**23****Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

Saisongemüse

Spätzli oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 28.–

**24****Fleischvogel «Grossmutterart»**

Gemüsebeilage

Kartoffelstock oder Teigwaren

pro Pers.

sFr. 23.–

# GLUSCHTIGE DESSERTS

<b>Frischer Fruchtsalat</b>	pro Pers.	sFr. 6.–
<b>Vacheringlace</b>	pro Pers.	sFr. 6.–
<b>Gebrannte Crème mit Schlagrahm</b>	pro Pers.	sFr. 8.–
<b>Minipatisserie</b>	pro Stk.	sFr. 3.–
<b>Crèmeschnitte am Meter</b>	1 Meter	sFr. 85.–
<b>Chocolat-Mousse (weiss oder dunkel)</b>	1 kg	sFr. 28.–
<b>Tortenstücke nach Wunsch</b>	pro Pers.	sFr. 5.50

# DIVERSES

<b>Grill Miete</b> inkl. Gas und Reinigung	sFr. 80.–
<b>Kanalgrill</b>	sFr. 60.–
<b>Holzkohle mit Zündwürfel</b> pro Sack (10 kg)	sFr. 35.–
<b>Hot-Dog-Maschine</b>	sFr. 30.–
<b>Fondue-Geschirr</b> (4 Personen) mit Brennpaste und Gabeln	sFr. 10.–

# PERSONAL

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Fachpersonal zur Verfügung.  
Die An- und Rückfahrt wird dabei als Arbeitszeit berechnet.

<b>Personal</b>		
zum Aufstellen, schöpfen oder schneiden	pro Stunde	sFr. 52.–
<b>Grilleur</b>	pro Stunde	sFr. 85.–

# DIENSTLEISTUNGEN

- Bei allen Menüs ist das **Brot nicht inbegriffen.**  
**(bitte separat bestellen!)**
- Die Menüpreise verstehen sich ab Küche abgeholt.
- Die Preise gelten ab **min. 20 Personen.** Zuschlag unter 20 Personen, pro Person sFr. 3.–
- Menüänderungen können soweit möglich berücksichtigt werden.
- Die genaue Personenanzahl benötigen wir jeweils 4 Tage im voraus.  
Nachträgliche Korrekturen in der geringeren Personenanzahl (nach unten) können wir nicht mehr berücksichtigen.
- Die Lieferungen erfolgen in isolierten Wärmebehältern.
- Die Lieferung und Abholung der bestellten Ware (Geschirr, Grill usw.) kostet zwischen 30.– und 50.– je nach Weg.
- Ab 100 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen eine Spezialofferte zu unterbreiten.
- Die Preise verstehen sich exklusive MwSt.  
nur Liefern 2,6%, mit Service 8,1 %

# RÜCKGABE VON MATERIAL

- Das Material (Kochkisten, Schalen, Platten u.s.w) ist andern Tags oder nach Vereinbarung in gereinigtem Zustand zurückzubringen.
- Reinigung oder Nachreinigung wir nach Aufwand verrechnet

**Wir garantieren heisse Speisen, gute Aromen  
und eine einwandfreie Kochqualität!**

*En Quete!*