

# Partyservice



Kümin Feinkost GmbH  
Roger Kümin  
Chilestr. 4, Rain | Hauptstr. 9, Hochdorf

Rain: 041 458 11 55 | Hochdorf: 041 910 37 40  
E-Mail: [info@kueminfeinkost.ch](mailto:info@kueminfeinkost.ch)  
[www.kueminfeinkost.ch](http://www.kueminfeinkost.ch)

## Inhaltsverzeichnis

02.14

Wissenswertes	Seite 2
Partyservice Informationen	Seite 3
Apéro kalt	Seite 4
- Belegte Brötchen	
- Meterparisette	
- Partybrote	
Apérogebäcke	Seite 4
Fingerfood warm	Seite 4
Apéropplatten	Seite 5-6
- Antipasti	
- Gemüsedipps	
- Aufschnittplatte	
- Bündnerplatte	
- Gourmetplatte	
Bauernbuffet	Seite 6
Menüvorschläge	Seite 7-11
- Salate	
- Suppen	
- Hauptgänge	
Gerichte zum kombinieren	Seite 11-13
Spaghetti-Plausch	Seite 13
Fondue-Plausch	Seite 14
Grillbuffet	Seite 14
Dessertbuffet	Seite 15
Getränke	Seite 15

## Herzlich Willkommen beim Treffpunkt für Kulinarisches



Geschätzter Kunde

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren. Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei. Wir nehmen uns gerne für Sie Zeit, damit wir Ihnen mit unseren Erfahrungen zur Seite stehen können und Ihr Anlass ein tolles Erlebnis für alle wird!

Unser Qualitäts-Fleisch stammt von Betrieben aus der Region, bei denen korrekte Tierhaltung und Fütterung umgesetzt wird. Wir gewinnen und verarbeiten die Produkte ethisch, ökonomisch und mit viel Freude weiter.

So garantieren wir Ihnen höchste Qualität für die Produkte und einen reibungslosen Ablauf Ihres Festes!

Wir freuen uns sehr auf Ihren Anruf!

### **Roger Kümin und Team**

Kümin Feinkost GmbH

---

#### Öffnungszeiten in Rain:

Montag – Dienstag	7.00 – 12.00 / 16.00 – 18.30 Uhr
Mittwoch	ganzer Tag geschlossen
Donnerstag – Freitag	7.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr
Samstag	7.00 – 13.00 Uhr durchgehend

#### Öffnungszeiten in Hochdorf:

Montag	ganzer Tag geschlossen
Dienstag – Freitag	8.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr
Samstag	8.00 – 16.00 Uhr durchgehend

## **Party-Service Informationen**

Preise sind ab 20 Personen kalkuliert

Preiszuschlag bei weniger als 20 Personen

Alle Preise exkl. MWST, zus. 2.5% bei Abholung, 8.0% bei Lieferung  
Preisänderungen vorbehalten!

Partyservice am Sonntag

Erst ab 40 Personen.

Transport

Die Preise verstehen sich abgeholt ab Kümin Feinkost GmbH in Rain. Lieferungen werden nach Aufwand separat verrechnet.

Betreuung / Personalkosten

Gerne unterstützen wir Sie auch während der Party.  
Personalkosten werden pro Stunde berechnet

Ab 22.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen höhere Tarife.

Geschirr und Besteck

Sämtliches Zubehör können Sie bei uns mieten.

Tellergeschirr pro Stück

Gläser pro Stück

Besteck pro Stück

(Bruch, Fehlen oder Reinigen von Geschirr und Gläser müssen vollumfänglich verrechnet werden.)

Reinigung wird separat verrechnet mit

Materialmiete

Bierzapfhahn ohne Aligal und Biertank 20 lt

Gasgrill / Grillreinigung

Elektrogrill / Grillreinigung

Paelea / Älplermakaronen Pfanne mit Gasbrenner

Wok Pfanne mit Gasbrenner

Tartarenhut inkl. Brennpaste und Reinigung

Hotdog Maschine

Friteuse ohne Oel

Heisswasser-Automat mit Hahn 29l

Wärmebehälter

Chafing-Dish Behälter

Festbankgarnitur

*Defektes Material wird in Rechnung gestellt.*

## **Apéro kalt**

### **Belegte Brötchen / Canapés:**

Schinken , Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Schweinsbraten, Pouletcurry, Thon, Lachs, Tatar,  
Sellerie, Eier, Spargeln

Ganze Stücke 10x10 cm, garniert  
Ganze halbiert, garniert  
Ganze geviertelt, garniert

### **Meterparisett**

Gefüllt nach Ihren Wünschen

### **Partybrötli**

Diverse Füllungen, assortiert  
Partybrötli natur

## **Apérogebäck**

Schinkengipfeli, Fleischkräpfli  
Minipizza, Würstli im Teig  
Käseküchli, Gemüseküchli

Apérogebäck pro Kg

## **Fingerfood warm**

Frühlingsrollen mini mit Sweet & Sour Sauce  
Hackfleischbällchen mit rassisger Sauce  
Panierte Riesencrevetten  
Zwetschgen im Speckmantel  
Satayspiessli mini mit Erdnusssauce  
Apérowürstli pikant (Bierbrommerli)  
Mini Pouletflügeli  
Chicken Nuggets mit Currysauce

pro Stück

## **Apéro Platten**

### **Antipasti**

Oliven schwarz mit Knoblauch  
Mammutoliven gefüllt mit Mandeln  
Tomaten getrocknet  
Pepadews  
Teufelshörnli  
Zucchetti grilliert

Portionen à 100 g

### **Gemüsedipps**

Verschiedenes Rohgemüse  
mit 3 verschiedenen Saucen

Portion pro Person

### **Aufschnittplatte**

Aufschnitt, Schweinsbraten  
Schinken od. Bauernschinken  
Rohessspeck, Salami

Apéro ca. 100 g  
Zwischenmahlzeit ca. 150 g  
Hauptmahlzeit ca. 220

### **Trockenfleischplatte**

Rainer Trockenfleisch und Rohschinken  
Rainer Coppa od. Rindsbröckli  
Rainer Bauernspeck, Salami

Apéro ca. 80 g  
Zwischenmahlzeit ca. 120 g  
Hauptmahlzeit ca. 160 g

## **Gourmetplatte**

Schinken oder Bauernschinken  
Fleischkäse oder Aufschnitt  
Schweinsbraten oder gefüllte Kalbsbrust  
Rainer Trockenfleisch oder Rindsbröckli  
Salami, Rainer Bauernspeck  
Käse: Sbrinzmökli, Greyerzer, Weichkäse

Apéro ca. 100 g  
Zwischenmahlzeit ca. 150 g  
Hauptmahlzeit ca. 220 g

## **Bauernbuffet**

### Vorspeise:

5 Sorten Salat nach Wahl  
Feines Ruchbrot

### Hauptgericht:

Schweinebraten vom Grill  
Hackbraten nach Grossmutterart  
Schinken im Brotteig  
Kasselerbraten

### Beilagen:

Kartoffelgratin  
Kartoffelstock  
Spätzli  
Bohnen mit Speck  
Glasierte Karotten  
Sauerkraut

### Dessert:

Fruchtsalat  
Baileys Crème  
Himbeer-Mousse  
Schoggi-Mousse

Erst ab 30 Personen lieferbar!

## **Menüvorschläge beliebig zusammenstellbar**

### **Salate**

Grüner Salat  
Bunter Salat  
Maissalat mit Lauch und Ananas  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Selleriesalat mit Ananas und Nüssen  
Bohnensalat mit Speckwürfeli  
Randensalat mit Zimt  
Karottensalat mit Pistazien  
Pennesalat Italiana  
Reissalat  
Schwinger Hörnlisalat  
Tomatensalat

Grüner Salat pro Person  
Bunter Salat pro Person  
2 Sorten pro Person  
3-4 Sorten pro Person  
5 Sorten pro Person  
Salatbuffet (6 Sorten) pro Pers.

### **Suppen**

Kraftbrühe mit Sherry  
Bouillon mit Einlage  
Tomatensuppe  
Gerstensuppe Metzgerart (Vorspeise)  
Gulaschsuppe (Vorspeise)  
oder Ihre Lieblingssuppe nach Absprache

## **Menu vom Schwein**

Schweinsbratwurst Spezial  
Teigwaren

Heisser Schinken 250 g  
Kartoffelsalat

Heisser Schinken 250 g im Brotteig  
Kartoffelsalat

Schweinsvoessen  
Kartoffelstock  
Bohnen im Speckmantel

Geschnetzeltes Schweinefleisch  
nach Zürcher Art  
Butternüdeli  
Marktgemüse

Kasselerbraten  
Salzkartoffeln  
Sauerkraut

Rahmschnitzel mit Nüdeli  
Marktgemüse

Schwedenbraten (mit Pflaumen)  
Kartoffelgratin  
Karotten, Bohnen

Glasierter Schweinskarreebraten  
in Rosmarinjus  
Butternüdeli  
Marktgemüse

Kronenbraten vom Grill an Jägersauce  
Kartoffelstock  
Karotten

Schweinsfilet im Teig  
4 verschiedene Salate

Schweinssteak Madagaskar  
Butternüdeli  
Broccoli

Berner Platte  
Siedfleisch, Koch- & Salzspeck, Zungen-  
wurst, Rippli, Schweinswürstli, Bohnen,  
Sauerkraut, Salzkartoffeln

Metzgete  
Blut- & Leberwurst, Schweinsbratwurst,  
Gnagi, Züngli, Schnörkli, Schwänzli,  
Speck, Rippli, Sauerkraut, Apfelstückli,  
Salzkartoffeln

## **Menu vom Kalb**

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce  
Teigwaren

Kalbsvoessen  
Trockenreis  
Mischgemüse

Gefüllte Kalbsbrust  
Kartoffelstock  
Karotten, Bohnen

Kalbshaxen Tessiner Art  
Kartoffelstock  
Ratatouille

Kalbssteak mit Morchelsauce  
Butternüdeli  
Broccoli

## **Menu vom Rind**

Chili con carne

Rindsfleischvögel nach Grossmutter Art  
Kartoffelstock, Bohnen mit Speck

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelstock, Saisongemüse

Rindshohrücken rosa gebraten mit  
Whiskeysauce, Breitbandnudeln  
Gedämpfte Tomate

Roastbeef vom Ofen mit Sauce Bernaise  
Hausgemachter Kartoffelgratin  
Buntes Gemüsebouquet

## **Menu vom Poulet**

Nasi Goreng (mit Reis)

Bami Goreng (mit Nudeln)

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“  
Curryrahmsauce mit Früchten  
und Reis

Rotes Thai-Curry aus zartem Pouletbrüstli  
mit Reis

Pouletbrüstli gefüllt mit Landrauchschinken  
und Blattspinat an NoillyPrat Sauce  
Teigwaren, Karotten

Pouletbrüstli gefüllt mit Kalbsbrät  
Gemüse, Wildreis

## **Menu für Fischliebhaber**

Pangasiusfilet an Weissweinsauce  
Reis, Broccoli

Pocchierter Lachs an Safransauce  
Reis, Karotten

## **Menuvorschläge für Themenabende!**

Wir kreieren gerne zu Ihrem Motto entsprechende  
Menu-Ideen wie z.B. Schottland, Amerika, Asianight uvm.

## **Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen!**

### **Fleischgerichte**

Pouletschenkel gegrillt

Heisser Fleischkäse 250 g

Schweinshaxen in Rotweinsauce

Ungarisches Rindsgulasch

Lasagne

Walliserbraten  
Schweins Hals gefüllt mit Aprikosen

Chämibraten  
Schweinsbraten geräucht und gebraten

Rindsbraten gespickt oder natur

Schlemmersteak  
Schweinsnierstück gefüllt mit Cognacbrät

Lammgigot rosa gebraten in Rosmarinjus

Kalbsschulterbraten in Jus

Duett vom Kalb und Rind  
Kalbs- & Rindsbraten mit Portweinsauce

Kalbskarreebraten mit Cognacsauce

### **Beilagen**

Preis pro Person

Butternüdeli

Breitbandnudeln

Kartoffelgratin

Kartoffelstock

Gemüsegratin

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Baked Potatos mit Sauerrahm

Trockenreis

Wildreis

Parfümreis

Spätzli

Erbsli und Rüebli

Karotten gedämpft

Rosenkohl mit Speckwürfeli

Rotkraut mit Apfelstückli

Sauerkraut

Blattspinat

Gedämpfte Tomaten

Grüne Bohnen

Bohnen im Speckmantel

Lauchkartoffeln

Ratatouille

Blumenkohl

Broccoli

### **Spaghetti – Plausch**

Wählen Sie drei von Ihren Lieblingssoßen aus:

Arrabiata (pikant), Napoli, Bolognese,  
Carbonara, Pesto, Pilzrahmsauce

## **Fondue - Plausch**

Wählen Sie aus unseren Spezial-Fondue's Ihr Favorit!

Chinoise der Klassiker  
Feines Fleisch von Hand geschnitten

Winzerfondue  
Spezieller Weissweinsud mit Fleisch  
nach Ihrem Wunsch

Fischfondue  
Auserwählte Fische wie Seeteufel,  
Lachs, Zander, Riesencrevetten,  
Jakobsmuscheln usw.

Orientalfondue  
Fleisch und Fisch gemischt in leicht  
pikanter Bouillon.

Tartarenhut  
Feines Fleisch von Hand geschnitten

Preise pro Person, inkl. Reis, hausgemachte Saucen und  
Beilagen wie Gurken, Silberzwiebeli, Maiskolben, Ananas.

Miete Rechaud inkl. Brennpaste und Reinigung.  
Geschirr wird separat verrechnet.

## **Grillbuffet**

Ihre Auswahl ist gross! Gerne beraten wir Sie dazu...

Apérospiessli, Knobliessiess, Ritterspiess, Fischspiess,  
Gemüsespiess, Spiessli gemischt, Lammfilet, Pferdesteak,  
Straussenfilet, Pouletbrüstli, Pouletflügeli, Pouletschenkel-  
Steak, Schweinskotelette, Partysteak, Trois-Filet im Speck-  
mantel, Rindshuft, Rindsentrecôte, Rindshohrücken,  
Grillschnecke, Bratwurst weiss / halb-halb und vieles mehr!

## **Dessertbuffet**

Buffet ab 30 Personen

Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
Schoggi-Mousse  
Himbeer-Mousse  
Baileys Crème

## **Dessert-Stücke pro Person**

Diverse Mini-Pâtisserie  
Schwarzwälder Torte  
Ananas Royal Torte  
Vacherin Eistorte  
Div. Quarktorten

Auf Wunsch verschiedene Käsesorten mit Früchte- Birnenbrot,  
Nüsse, Früchte, Feigensenf usw.

## **Getränke**

Gerne liefern wir Ihnen die Getränke mit.  
Vom Mineral über saisonale Früchtebowle, Bier, Wein, Kaffee und  
Schnäppli usw. beraten wir Sie gerne was zu Ihrem Anlass passt!

Weisswein 5 dl Vincel  
Nobler Weisser Saxer 7 dl

Rotwein 5 dl Merlot del Ticino il Picchio  
Nobler Blauer Saxer 7 dl

Andere Weine 7dl zur Auswahl

Bier Eichhof Lager 33 cl  
Hochdorfer Bier 5 dl

Mineralwasser / süss 1.5 lt

Wir erfüllen Ihnen, wenn immer möglich, jeden Wunsch!  
Gerne stehen wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite.