

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren und stehen Ihnen mit unseren Erfahrungen gerne zur Verfügung, damit Ihr Fest ein schönes Erlebnis wird!

Warme Gerichte

1	Heisser Schinken 250 g Kartoffelsalat	Fr. 14.50	2	Heisser Schinken 250 g im Brotteig, Mischsalat	Fr. 15.50
3	Fleischkäse-Plausch (4 Sorten) Kartoffel- und Mischsalat	Fr. 14.50	4	Hackbraten Grossmutter Art Kartoffelstock, Rotkraut	Fr. 17.00
5	Schwedenbraten (mit Pflaumen) Kartoffelgratin, Karotten, Bohnen im Speckmantel	Fr. 21.00	6	Schweinsbraten vom Nierstück an Rosmarinjus, Butternüdeli, Karotten, Bohnen im Speckmantel	Fr. 21.00
7	Schweinsfilet im Teig 4 verschiedene Salate nach Wahl	Fr. 22.00	8	Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock, Karotten, Bohnen im Speckmantel	Fr. 19.50
9	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternüdeli Broccoli	Fr. 22.50	10	Kalbsvoressen Spätzli Mischgemüse	Fr. 18.50
11	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Spätzli Rotkraut	Fr. 23.50	12	Ungarisches Gulasch Reis Mischgemüse	Fr. 18.50
13	Roastbeef vom Ofen mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin buntes Gemüsebouquet	Fr. 29.50	14	Rindfleischvögel Grossmutter Art Kartoffelstock Bohnen im Speckmantel	Fr. 18.00
15	Pouletbrüstli „Casimir“ an Curryrahmsauce mit Früchte, Reis	Fr. 17.50	16	Pouletbrüstli gefüllt mit Cantadou an Rahmsauce, Butternüdeli Karotten	Fr. 18.50
17	Pouletbrüstli im Teig 4 verschiedene Salat nach Wahl	Fr. 17.50	18	Bami Goreng mit Poulet und Nudeln	Fr. 14.50
19	Spaghetti-Plausch mit 3 Saucen Auswahl: Arrabiata (pikant), Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto	Fr. 16.50	20	Lasagne Mischsalat	Fr. 15.50
21	Spätzli-Gemüsegratin (Vegi)	Fr. 15.50	22	Gemüse Curry (Vegi) mit Reis	Fr. 16.50

Alle Preise verstehen sich pro Person – Zuschlag für Menüs unter 25 Personen + **Fr. 2.00 pro Pers.**
(**Sonntag und Feiertage erst ab 30 Personen Partyservice**)

Die Preise sind **exkl. MWST berechnet** - Wieso sind die Preise exkl. MwSt.?

- angeliefert oder abgeholt ohne Schöpfen + 2.5 % MwSt.
- angeliefert mit Personal zum Schöpfen + 7.7 % MwSt.

Bitte beachten Sie unsere Lieferkonditionen und die allgemeinen Partyservice Informationen!

Apéro-Ideen / Salate / Kalte Platten

1	Meterparisette gut gefüllt nach Ihren Wünschen	Fr. 55.00 pro Stk.	2	Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	Fr. 6.50 pro Portion
3	Antipasti Oliven, getrocknete Tomaten, Pepadews, Teufelshörnli, gegrillte Zucchetti	Fr. 6.90 pro 100 g	4	Canapés 10x10 cm, halbiert nach Ihren Wünschen	Fr. 4.00 pro Stk.
5	Salate Maissalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Selleriesalat, Bohnensalat, Randensalat, Karottensalat, Reissalat, Schwinger Hörnlisalat			2 Sorten pro Person	Fr. 6.50
				3 Sorten pro Person	Fr. 7.50
				5 Sorten pro Person	Fr. 9.50
	Mischsalat			Portion pro Person	Fr. 3.50
	Kartoffelsalat			Portion pro Person	Fr. 4.50
	Tomatensalat Mozzarella			Portion pro Person	Fr. 6.50
6	Trockenfleischplatte Rainer Trockenfleisch, Rainer Rohschinken, Rainer Coppa oder Rindsbröckli, Salami, Rainer Bauernspeck			Apéro ca. 80 g	Fr. 13.00
				Zwischenmahlzeit ca. 120 g	Fr. 19.00
				Hauptmahlzeit ca. 160 g	Fr. 25.00
				Partybrötli pro Stk.	Fr. 1.20
7	Gourmetplatte Schinken oder Bauernschinken, Fleischkäse oder Aufschnitt, Schweinsbraten oder gefüllte Kalbsbrust, Rainer Trockenfleisch oder Rindsbröckli, Rainer Bauernspeck, Salami, Sbrinzmöckli, Greyerzer, Weichkäse			Apéro ca. 100 g	Fr. 9.00
				Zwischenmahlzeit ca. 150 g	Fr. 13.00
				Hauptmahlzeit ca. 220 g	Fr. 19.00
				Partybrötli pro Stk.	Fr. 1.20

Die Preise sind **exkl. MWST berechnet** - Wieso sind die Preise exkl. MwSt.?

- angeliefert oder abgeholt ohne Schöpfen + 2.5 % MwSt.
- angeliefert mit Personal zum Schöpfen + 7.7 % MwSt.

Bitte beachten Sie unsere Lieferkonditionen und die allgemeinen Partyservice Informationen!

Saisonale Angebote

<p>Grillen und Chillen</p> <p>Perfekt gelagerte Fleischspezialitäten, hausgemachte Wurstwaren!</p> <p>Schöne Grillplatten ganz nach Ihren Wünschen vorbereitet. Auch mit Fisch, Vegi oder Veganen Angeboten.</p> <p>1 Portion: Fleisch 200 g und Wurstwaren 100 g</p> <p>Beilagen wie z.B. Kartoffelgratin oder Salate ab 15 Personen</p> <p>1</p> <p>Fr. 19.50 pro Pers.</p>	<p>Spiessli-Grill Plausch</p> <p>Jeder kreiert sein Spiessli ganz nach seinen Wünschen. (Spezialflyer verlangen)</p> <p>Miete 1 Spiessli-Grill für 15 Personen inkl. Zubehör und Reinigung</p> <p>Grillgut pro Person ca.: Fleisch 210 g, Wurst 40 g Gemüse 80 g</p> <p>Beilagen wie z.B. Kartoffelgratin oder Salate ab 15 Personen</p> <p>2</p> <p>Fr. 48.00 pro Stk.</p> <p>Fr. 18.00 pro Pers.</p>
<p>Chinoise der Klassiker</p> <p>Perfekt gelagertes Fleisch von Hand geschnitten 250 g</p> <p>Beilagen: Bouillon, Trockenreis, Saucen, Gurken, Silberzwiebeli, Maiskolben, Ananas</p> <p>Miete Rechaud inkl. Paste und Reinigung. Geschirr wird separat verrechnet.</p> <p>3</p> <p>Fr. 19.50 pro Pers.</p> <p>Fr. 11.50 pro Pers.</p> <p>Fr. 20.00 pro Stk.</p>	<p>Tischgrill, Tatarenhut</p> <p>Perfekt gelagertes Fleisch von Hand geschnitten 250 g Wahlweise mit oder ohne Käse.</p> <p>Beilagen: Trockenreis oder Kartoffeln, Saucen, Gurken, Silberzwiebeli, Maiskolben, Ananas</p> <p>Miete Rechaud inkl. Paste und Reinigung. Geschirr wird separat verrechnet.</p> <p>4</p> <p>Fr. 19.50 pro Pers.</p> <p>Fr. 11.50 pro Pers.</p> <p>Fr. 20.00 pro Stk.</p>
<p>Metzgete Buffet ab 30 Personen</p> <p>Blut- und Leberwurst, Schweinsbratwurst, Gnagi, Züngli, Schnörli, Schwänzli, Speck, Rippli, Sauerkraut, Apfelstückli, Salzkartoffeln</p> <p>5</p> <p>Fr. 29.00 pro Pers.</p>	<p>Bauernbuffet ab 30 Personen</p> <p>Schweinebraten vom Grill, Hackbraten Grossmutterart, Schinken im Brotteig, Bauernbratwurst, Kartoffelgratin, Äplermagronen, Karotten, Bohnen im Speckmantel</p> <p>6</p> <p>Fr. 38.00 pro Pers.</p>

Die Preise sind **exkl. MWST berechnet** - Wieso sind die Preise exkl. MwSt.?

- angeliefert oder abgeholt ohne Schöpfen + 2.5 % MwSt.

- angeliefert mit Personal zum Schöpfen oder Grillieren + 7.7 % MwSt.

Bitte beachten Sie unsere Lieferkonditionen und allgemeinen Partyservice Informationen!

Verschiedenes / Allgemeine Informationen

Dessert-Buffer ab 30 Personen Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Schoggi-Mousse, Himbeer- Mousse, Baileys Crème	Fr. 12.50 pro Pers.
Diverse Mini-Patisserie	Fr. 3.50 pro Stk.
Diverse Torten : Schwarzwälder, Ananas Royal, diverse Quarktorten Auf Wunsch diverse Käsesorten mit Fruchtbrot, Nüsse, Dörrfrüchte, Feigensenf	Fr. 6.50 pro Stk.

Material-Miete

Spiessli-Grill inkl. Reinigung	Fr. 48.00
Dreibein Holzkohlengrill inkl. Reinigung	Fr. 48.00
Gas-Grill (ohne Grillreinigung)	Fr. 50.00
Elektrogrill	Fr. 120.00
Grill-Reinigung	Fr. 65.00
Diverse Rechaud inkl. Brennpaste und Reinigung	Fr. 20.00
Hotdog Maschine ohne Reinigung	Fr. 15.00
Fritteuse ohne Öl ohne Reinigung	Fr. 50.00
Heisswasser-Automat mit Hahn 29 l	Fr. 20.00
Wärmebehälter inkl. Reinigung	Fr. 50.00
Chafing dish Behälter mit Brennpaste inkl. Reinigung	Fr. 15.00

Defektes oder fehlendes Material wird im Neuwert in Rechnung gestellt!

Personalkosten

Personal Montag – Samstag bis 22.00 Uhr **Fr. 65.00**

Personal Sonntag, Feiertage und ab 22.00 Uhr **Fr. 85.00**

Die Tarife verstehen sich pro Stunde und Mitarbeiter und ab Standort Rain.
Die An- und Rückfahrt von unserem Personal verrechnen wir als Arbeitszeit!

Änderungen der Anzahl und des Menü

Die vom Kunden spätestens 4 Arbeitstage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich relevant.

Preise / Lieferkosten

Alle Preise verstehen sich **exkl. MwSt.** und **abgeholt** ab Kümin Feinkost GmbH in Rain. Eventuelle Lieferungen werden nach Aufwand verrechnet.
Preisänderungen, Druckfehler, Irrtümer vorbehalten.

Es gelten immer die Preise der neusten Partyservice-Broschüre!

Ausgabe 15.03.22