

Partyservice

kümin
feinkost

Kümin Feinkost GmbH
Roger Kümin
Chilestrasse 4, 6026 Rain

Telefon: 041 458 11 55
E-Mail: info@kueminfeinkost.ch
www.kueminfeinkost.ch

Wissenswertes	Seite 2
Partyservice Informationen	Seite 3
Apéro kalt	Seite 4
- Belegte Brötchen	
- Meterparisette	
- Partybrote	
Apérogebäcke	Seite 4
Fingerfood warm	Seite 4
Apéroplatten	Seite 5-6
- Antipasti	
- Gemüsedipps	
- Aufschnittplatte	
- Trockenfleischplatte	
- 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:

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

Party-Service Informationen

Preise sind ab 20 Personen kalkuliert

Preiszuschlag bei weniger als 20 Personen

Alle Preise exkl. MWST, zus. 2.5% bei Abholung, 7.7% 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 Erdnussauce

Apérowürstli pikant (Bierbrommerli)

Mini Pouletflügeli

Chicken Nuggets mit Currysauce

pro Stück

Apéro Platten

Antipasti

Oliven schwarz mit Knoblauch
Mammuloliven 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: Sbrinzmöckli, 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

Schweinsvoressen
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, Schnörli, Schwänzli,
Speck, Rippli, Sauerkraut, Apfelstückli,
Salzkartoffeln

Menu vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Teigwaren

Kalbsvoressen
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, Knobispiess, 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.