

# **Was verstehen wir unter Partyservice**

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie was wir darunter verstehen.

Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.



## **Die verschiedenen Möglichkeiten**

1. Sie wählen Ihr Essen, nennen uns den Zeitpunkt und den Ort und wir bringen Ihnen Ihr gewünschtes Menu an fast jeden beliebigen Ort.
2. Sie bestellen bei uns was Sie benötigen und können das Gewünschte bei uns abholen.
3. Wir kochen nicht nur für Sie. Nein, wir stellen Ihnen unser Personal, Geschirr, den Grill, die Tische, ja bis hin zu den Rauchwaren, alles zur Verfügung! Wir sind Ihnen auch gerne behilflich bei der Suche eines Lokales oder einer guten Unterhaltung.
4. Als umfangreichste Leistung:

Wir organisieren für Sie Ihr Fest von A - Z. Das heisst, von den Einladungen bis hin zur Dekoration der Räumlichkeiten, Transport der Gäste und all Ihren Wünschen, werden alles von uns erledigt.

Eines können wir Ihnen versichern, egal wie Sie sich entscheiden, wir werden uns die grösste Mühe geben, Ihnen beim Gelingen Ihres Festes behilflich zu sein. Falls Sie nicht durch eine Empfehlung auf unser Geschäft gestossen sind, können wir Ihnen gerne eine klangvolle, wie auch umfangreiche Referenzliste zusenden.

## **Dürfen wir mit der Hilfe beginnen**

Folgende Fragen sind offen:

- Haben Sie geeignete Räumlichkeiten?
- Sind genügend Tische, Gedecke vorhanden?
- Wer serviert oder macht den Abwasch?
- Was für Getränke, Desserts, Kaffee, Spirituosen etc.?
- Wollen Sie Musik zur Unterhaltung?
- Für alle wichtigen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## **Das Wichtigste aber: Was wollen Sie an Ihrem Fest essen?**

## **Beachten Sie bitte!!!!**

Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer. Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

**1. Satz 2.4%** Waren abgeholt oder nur geliefert.

**2. Satz 7.6%** Lieferung inklusive Serviceleistungen.

**Satz 7.6%** Für Alkohol und Dienstleistungen wie Service, Transportkosten und Geschirr.

## Bestellungsaufnahme:

**Besteller, Name, Vorname:** .....  
**Telefon und Fax:** .....  
**E-Mail-Adresse** .....  
**Tag, Datum, Zeit:** .....  
**Personenzahl:** .....  
**Anlass:** .....  
**Lieferziel:** .....  
**Rechnung. Adresse:** .....  
.....

## Bestellung:

**Apéro:** .....  
.....  
**Vorspeise:** .....  
.....  
**Hauptgang:** .....  
.....  
**Dessert:** .....  
.....  
**Getränke:** .....  
.....  
**Geschirr:** .....  
.....  
**Personal:** .....  
**Material:** .....  
.....  
**Transport:** .....  
**Musik:** .....  
**Diverses:** .....

## Aperitifs, Snacks

Amuse – bouches	Stk.	Fr.	2.00
Canapés Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse,	Stk.	Fr.	2.50
Canapés mit Lachs, Bündnerfleisch, Tartar etc.	Stk.	Fr.	2.80
Kleine Schinkengipfeli und Cheeschuechli	Stk.	Fr.	1.70
Kleine Wurstkräpfen	Stk.	Fr.	1.70
Hackfleischkugeln	Stk.	Fr.	1.90
Kleine Partywürstchen	Stk.	Fr.	1.70
Frittierte Gemüsestängeli mit 3 Dipsaucen	Port.	Fr.	3.50
Käse Igel (kleine Käsestücken zu einem Igel gesteckt)	Port.	Fr.	5.50
Silserli- und Laugenbrötli gefüllt	Stk.	Fr.	3.00
Gefülltes Brot (mit kleinen Sandwiches ausgelegt reicht für ca. 15 Personen)	Stk.	Fr.	110.00
Gefülltes Brot ¼ mit Lachs	Stk.	Fr.	120.00
Dekorbröt (sehr dekoratives Brot belegt mit Bündner Dauerfleischwaren ab 30 Pers.)	Stk.	Fr.	250.00
Blätterteiggebäck	kg	Fr.	76.00
Chips, Nüssli, Salzstengel	Port.	Fr.	2.80
Metersandwiches	Port.	Fr.	7.00
Sandwiches lang ( Schinken, Salami, Käse )	Stk.	Fr.	4.80
Sandwiches rund (Mutschli)	Stk.	Fr.	3.00
Sandwiches Americano ( mit Toastbrot dreieckig )	Stk.	Fr.	4.00
Belegte Brötli gemischt	Stk.	Fr.	4.10

## Unsere Salate als Beilage oder Vorspeise

Kartoffelsalat « eine unserer Hausspezialitäten »	Port.	Fr.	5.30
Kleines Salatbuffet ( 4 Sorten )	Port.	Fr.	7.80
Grosses Salatbuffet (10 bis 12 Sorten)	Port.	Fr.	9.50
Blattsalat ( je nach Saison )	Port.	Fr.	4.00
Tomaten mit Mozzarella und Balsamicosauce	Port.	Fr.	8.00
Tomaten Salat mit frischer Kräutersalatsauce	Port.	Fr.	7.50
Blattsalat mit Speckwürfeli und Broteroutons	Port.	Fr.	7.50
Kleiner gemischter Salat 4 Sorten	Port.	Fr.	6.50
Grosser Salatteller Gotthard	Port.	Fr.	14.50
Kleiner Grüner Salat	Port.	Fr.	4.50
Frischer Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli an einer Kräutersauce	Port.	Fr.	10.50
Lauwarme Champignons auf wildem grünem Salatbett	Port	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Randendressing und frischen Brotwürfel	Port.	Fr.	8.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Port.	Fr.	8.50
Ruccolasalat mit Honig – Balsamico und frischem Parmesan	Port.	Fr.	8.50

**Gerne beraten wir Sie, welche Salatdressing zu Ihrer gewählten Vorspeise passt.**

## Diverse Brotsorten

Riesenbuurebrot lang	kg	Fr.	7.50
Luzerner Surteigbrot	kg	Fr.	5.50
Partybrot in Traubenform	p.Teil	Fr.	1.00
Frische Baquettes	Stk.	Fr.	3.50
Brotkorb mit diversen Sorten	p.Pers	Fr.	2.10
Diverse Partybrötli	p. Pers.	Fr.	2.00

## Vorspeisen kalt

Hausgemachte-Pastete o. Terrine mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Port.	Fr.	11.50
Bündner Teller garniert	Port.	Fr.	12.50
Tessiner Teller garniert	Port.	Fr.	11.80
Rohschinken garniert (In der Saison mit Melonen)	Port.	Fr.	11.80
Pouletsalat Hawaii	Port.	Fr.	10.50
Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Balsamico	Port.	Fr.	12.00
Carpaccio von Thon reichlich ausgarniert	Port.	Fr.	12.00
Rauch - Lachs Carpaccio mit Rosa Pfeffer	Port.	Fr.	12.00
Lachsroulade mit Meerrettich und frischen Blattsalaten	Port.	Fr.	13.00
Lachstartar mit Meerrettichschaum	Port.	Fr.	13.00
Lachstartar mit geräuchertem Lachs	Port.	Fr.	13.00
Geräuchtes Forellenfilet vom Sattel garniert	Port.	Fr.	11.50
Geräucherte Lachsforelle vom Sattel mit Honig-Senfauce	Port.	Fr.	12.00
Lachsteller garniert mit Meerrettichschaum	Port.	Fr.	16.50
Geräucherte Albelifilet mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur (saisonbedingt)	Port.	Fr.	14.00
Schwedenteller, geräucherter Lachs, Forellenfilet, Lachstartar	Port.	Fr.	15.00
Fischterriner reichlich ausgarniert	Port.	Fr.	11.50
Crevettencocktail „Gotthard“ garniert	Port.	Fr.	11.50
Riesencrevetten auf Salat an Sherrydressing	Port.	Fr.	14.50
Knoblauch Crevetten auf frischem Salatbett	Port.	Fr.	14.00
Vitello Tonnato	Port.	Fr.	13.00
Spargelsalat auf wildem Salatbett an einer Tomaten Vinaigrette	Port.	Fr.	13.00
Tomaten mit Mozzarella Salat	Port.	Fr.	8.00
Blatssalat mit Lachsstreifen	Port.	Fr.	10.50
Blatssalat mit Speckwürfel und Brotcroutons	Port.	Fr.	7.50
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel	Port.	Fr.	9.00
Kleiner gemischter Salat 4 Sorten	Port.	Fr.	6.50
Kleiner grüner Salat	Port.	Fr.	4.50
Grosser Salatteller Gotthard	Port.	Fr.	14.00
Gemüse Terrine auf Blattsalat garniert	Port.	Fr.	9.50
Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Oliven	Port.	Fr.	7.50
Grillierte Auberginen an Olivenöl	Port.	Fr.	7.50
Frühlingsalat mit frischen grünen Spargeln Honig Balsamicosauce	Port.	Fr.	12.00
Avocadosalat mit Crevetten und Himbeerdressing auf Blattsalaten	Port.	Fr.	12.00

**Gerne beraten wir Sie welches Salatdressing zu Ihrer gewählten Vorspeise passt.**

## Vorspeisen warm

Hausgemachte Lasagne	Port.	Fr.	9.50
Gemüse Lasagne	Port.	Fr.	9.00
Tris di Pasta ( 3 verschiedenen Teigwaren nach Wahl )	Port.	Fr.	10.00
Spaghetti al Pesto	Port.	Fr.	6.50
Quiche Lorraine ( Lothringer Käsekuchen )	Port.	Fr.	6.50
Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce	Port.	Fr.	6.50
Crêpes mit Gemüse- oder Pilzfüllung	Port.	Fr.	7.50
Pasteteli mit frischen Waldpilzen	Port	Fr.	9.00
Pilzragout auf einer Blätterteigtasche	Port.	Fr.	10.00
Rotzungen- und Schollenfilet mit Wildreis an Champagnersauce	Port.	Fr.	13.50
Riesencrevetten an Safranbuttersauce mit Reistimbale	Port.	Fr.	15.00
Riesencrevetten Jack Daniels mit Süss und Sauersauce im Reisring	Port.	Fr.	15.00
Salm im Blätterteig auf einem Gemüsebeet	Port.	Fr.	13.00

## Suppen

Bouillon nature	Port.	Fr.	3.00
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne, Eierstich, Fideli)	Port.	Fr.	3.80
Kraftbrühe (Consomme) mit Einlage	Port.	Fr.	4.50
Minestrone hausgemacht	Port.	Fr.	4.80
Bündner Gerstensuppe	Port.	Fr.	4.80
Kräftige Gemüsesuppe klar	Port.	Fr.	4.50
Gulaschsuppe	Port.	Fr.	6.50
Basler Mehlsuppe	Port.	Fr.	4.00
Zwiebel-Knoblauchcrème	Port	Fr.	5.00
Bananen – Currysuppe mit Kokos	Port.	Fr.	5.20
Sellerie – Birnensuppe	Port.	Fr.	4.80
Gemüsecrème	Port.	Fr.	4.80
Tomatencrème	Port.	Fr.	4.80
Steinpilzcrème	Port.	Fr.	4.80
Spargelcrème (nach Saison)	Port.	Fr.	4.80

## Traiteurartikel

Aufschnittplatte	Port.	Fr.	15.00
Schinkenplatte	Port.	Fr.	16.50
Bündner Platte	Port.	Fr.	19.00
Gemischte Aufschnitt / Bündner Platte	Port.	Fr.	17.50
Traiteurplatte	Port.	Fr.	21.50
Bratenplatte	Port.	Fr.	20.50
Pastetenplatte	Port.	Fr.	17.50
Fischplatte mit geräucherten Fischen	Port.	Fr.	21.50
Käseplatte als Mahlzeit gerechnet	Port.	Fr.	18.50

## Buffet kalt / warm

Sie können Ihr Buffet nach belieben selber zusammenstellen. Die Preise richten sich nach Auswahl der Produkte und der Menge der Gästezahl. Der Preis für ein reichhaltiges Buffet bewegt sich ab Fr. 34.00 bis Fr. ?????

**Ein kleines Beispiel:** Diverse Platten mit Roastbeef, kaltem Braten, Hauspastete, Schinken, Bündner-Dauerfleischwaren, auf Wunsch mit Fisch, gefüllte Eier, Tomaten und Spargelbündeli.

5 Sorten Salat nach Ihrer Wahl, sowie 3 verschiedene kalte Saucen

und Brot nach Ihrer Wahl.

Preis pro Person Fr. 45.00

Anstelle des kalten Braten und Schinken können Sie diese auch warm bestellen.

## Fondue Chinoise oder Bourignon

Rind-, Kalb-, Schweine-, und Pouletfleisch auf Wunsch auch frischen Salm.

Dazu passend 5 Saucen, 5 Sorten Salat nach Wahl, Brot und Chips.

Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles etc.

Auf Verlangen warmer Reis

zum Preis pro Person von Fr. 36.00

## Hauptgerichte

In den untenstehenden Menues sind jeweils 2 Beilagen nach Ihrer Wahl im Preis inbegriffen. Als Beispiel « Gratin und Gemüse » oder « Nüdeli und Salat » oder « Spätzli und Rotkraut » etc. Nach Lust und Ihrem Geschmack können Sie Ihr Lieblingsmenu selber zusammenstellen. Wir werden es dann mit Liebe zubereiten.

Schweinsbraten glaciert	Port.	Fr.	23.50
Schwedenbraten (Schweinsbraten gespickt mit Pflaumen)	Port.	Fr.	24.50
Walliser Braten (Schweinsbraten gespickt mit Aprikosen)	Port.	Fr.	24.50
Gemischter Braten Schweins / Rind	Port.	Fr.	23.50
Kotelettkrone vom Schwein	Port.	Fr.	24.50
Schweinsrahmschnitzel	Port.	Fr.	23.50
Piccata Mailänder Art (Schweinschnitzel)	Port.	Fr.	22.50
Piccata Mailänder Art (Schweinsfilet)	Port.	Fr.	32.00
Piccata Mailänder Art (Kalbfleisch)	Port.	Fr.	34.00
Schweinssteak mit Morchelsauce	Port.	Fr.	31.00
Grilliertes Poulet pro Person ½ Poulet	Port.	Fr.	19.00
Kalbsbraten glaciert	Port.	Fr.	26.50
Gefüllte Kalbsbrust glaciert	Port.	Fr.	23.00
Kalbsbrust am Stück gebraten	Port.	Fr.	22.00
Kalbshaxe am Stück oder als Portion geschnitten	Port.	Fr.	23.00
Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce	Port.	Fr.	26.50

Gemischter Braten Schweins / Kalbs	Port.	Fr.	25.50
Wienerschnitzel (Kalbfleisch)	Port.	Fr.	32.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	Port.	Fr.	38.00
Rindsbraten ( auf Wunsch auch gespickter Braten )	Port.	Fr.	25.00
Lammgigot	Port.	Fr.	27.00
Roastbeef vom Entrecôte Stück	Port.	Fr.	37.00
Kalbsleberli mit Reis oder Rösti (nur mit Personal möglich )	Port.	Fr.	20.00
Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce	Port.	Fr.	22.50

### Folgende Beilagen können Sie wählen

#### Beilage I

Reis, Risotto, Spaghetti, hausgemachte Spätzli mit Mohn oder Spinat, Rösti, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Polenta, Gnocci, diverse Nudeln, Kartoffelgratin, Herzoginenkartoffeln

#### Beilage II

Bohnen, Rübli, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Blattspinat, Gehackter Spinat, Tomate Provençalé, Lauch, Kohlraben, Dörrbohnen, Linsen, Rosenkohl, Ratarouilles etc.

**Ist Ihre Lieblingsbeilage nicht dabei, dann geben Sie uns Ihren Wunsch bekannt.**

## Grillbuffet

Eine spezielle Art der Verpflegung an Ihrem Fest, vor allem im Sommer eine beliebte Abwechslung.

Als gelernter Metzger lege ich Wert auf 1A Qualität unseres Fleisch-, Wurst- und Fischangebotes.

Der Preis für eine Grillauswahl liegt je nach Auswahl des Fleisches und des Fisches, zwischen Fr. 15.00 bis Fr. 25.00. Aus Erfahrung rechnen wir 300 gr. pro Person.

Geben Sie mir Ihren Budgetrahmen bekannt und ich stelle Ihnen gerne ein schönes Buffet zusammen. Dazu Baked Potatoes oder ein Salatbuffet und schon ist Ihr Fest gelungen. Einzig für das schöne Wetter müssten Sie besorgt sein, denn da hört unser Können auf.

## Einfache Gerichte

Schweinsragout	Port.	Fr.	16.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch Rahmsauce	Port.	Fr.	16.00
Rindsragout Voressen oder Goulasch	Port.	Fr.	17.00
Geschnetzeltes Rindfleisch ( à la Stroganoff )	Port.	Fr.	17.00
Lasagne mit Saisonsalat	Port.	Fr.	17.00
Spaghetti Bolognaise mit Saisonsalat	Port.	Fr.	15.00
Spaghetti Plausch mit 4 Saucen und Saisonsalat	Port.	Fr.	20.50

## Vegetarische Menues

Risotto al funghi	Port.	Fr.	15.00
Spaghetti Jardinière ( mit Gemüsestreifen )	Port.	Fr.	14.00
Spaghetti mit hausgemachter Pesto	Port.	Fr.	14.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Mischsalat	Port.	Fr.	13.50
Spinat Gnocci mit Tomatenwürfeli und Basilikumsauce	Port.	Fr.	15.00
Gemüse Lasagne mit Saisonsalat	Port.	Fr.	16.00
Gemüseteller mit 12 frischen Gemüsen	Port.	Fr.	16.00
Pilzragout mit Trockenreis und Salat	Port.	Fr.	16.00
Tortellini mit Ricota Füllung und Salat	Port.	Fr.	16.00
Diverse Rösti's hausgemacht ab	Port.	Fr.	16.00

## Fisch

Gerollte Rotzungenfilet	Port.	Fr.	24.00
Pangasjus Filet	Port.	Fr.	22.00
Salm pochiert oder grilliert	Port.	Fr.	23.00
Salm im Blätterteig Mantel	Port.	Fr.	23.00
Seeteufelmedaillons mit Pernotsauce	Port.	Fr.	29.00
St. Petersfisch gebraten auf luftiger Orangensauce	Port.	Fr.	26.00
Egli – Filet mit Mandeln	Port.	Fr.	29.00
Seezungenfilet gebraten mit leichter Dillsauce	Port.	Fr.	28.00
Fischknusperli (Merlanfilet)	Port.	Fr.	21.00
Riesencrevetten mit Jack Daniels mariniert und paniert	Port.	Fr.	30.00

## Saisonale, « urchige » und exotische Gerichte

Berner Platte mit « Suurchrut oder Bohnen »	Port.	Fr.	23.00
Lauchlasagne mit Hackfleisch und Kartoffeln	Port.	Fr.	16.00
Hirschpfeffer, Eierspätzli und Rotkraut mit Marroni	Port.	Fr.	24.00
Surä Mockä (Rindsbraten) Spätzli und Rotkraut, Marroni	Port.	Fr.	25.00
Saurer Schweinsbraten (Hauspezialität) Spätzli, Rotkraut, Marroni	Port.	Fr.	22.00
Schweinspfeffer mit Spätzli, etc.	Port.	Fr.	21.00
Kaninchenstotzen nach Grossmutter Art	Port.	Fr.	21.00
Schlachtplatte ( mit allem was dazugehört )	Port.	Fr.	24.00
Kutteln an Tomatensauce gratiniert, Salzkartoffeln und Salat	Port.	Fr.	15.00
Siedfleisch mit Salzkartoffeln und Lauchgratin	Port.	Fr.	18.00
Hackfleisch mit Hörnli und « Apfelmus oder Apfelschnitz »	Port.	Fr.	14.00
Äpler Maccronen mit Apfelmus oder Salat	Port.	Fr.	15.00
Rindsfleischvogel mit Stock und Gemüse	Port.	Fr.	20.00
Käse Fondue	Port.	Fr.	20.00
Raclette à Discrètion	Port.	Fr.	20.00
Nasi Goreng, Mischsalat	Port.	Fr.	18.00
Bami Goreng, Mischsalat	Prot.	Fr.	18.00
Poulet Süss und Sauer mit Basmatireis, Mischsalat	Port.	Fr.	18.00

## Einfache Menues aus dem Ofen oder Kessi

Diese Menus sind ohne Beilagen berechnet, passend finden Sie jedoch sicher einen guten Salat oder ein Salatbuffet aus unserer Karte.

Gebackener Fleischkäse	Port.	Fr.	9.00
Heisser Beinschinken	Port.	Fr.	14.50
Schinken im Brotteig	Port.	Fr.	15.50
Rippli ohne Bein gekocht	Port.	Fr.	15.50
Rippli im Blätterteig	Port.	Fr.	17.00
Hackbraten nach Grossmutter Art	Port.	Fr.	9.00
Schweinsfilet im Teig	Port.	Fr.	26.00
Filets Wellington	Port.	Fr.	35.00

## Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch (mit frischem Rahm plus Fr. 1.00)	Port.	Fr.	8.00
Mousse au Chocolat	Port.	Fr.	8.00
Ti-ra-mi-su	Port.	Fr.	7.50
Caramelköppli mit Rahm	Port.	Fr.	7.00
Vacherin Glacé	Stk.	Fr.	7.50
Cassata mit Rahm	Port.	Fr.	6.50
Diverse Coupes nach Wahl (nur mit Bankett Personal möglich)	Stk.	Fr.	8.50
Hausgemachte Linzertorte	Stk.	Fr.	5.00
Hausgemachte Schwarzwälder-, Erdbeer-, Früchtetorte	Stk.	Fr.	6.00
Diverse Fruchtweihen mit Rahm	Stk.	Fr.	5.50
Vanille Glacé mit heissen Waldbeeren	Port.	Fr.	8.50
Rotweinzwetschgen mit Vanille Sauce oder Glacé	Port.	Fr.	8.50
Käseplatte mit Früchten garniert und Bütterli	Port.	Fr.	8.50
Panna Cotta	Port.	Fr.	8.50
Soufflet Glace Grand Marnier	Port.	Fr.	9.00
Williamsparfait mit Waldbeerensauce	Port.	Fr.	9.50
Mangoparfait mit Exotischenfrüchten garniert	Port.	Fr.	10.50
Passionsfruchtparfait mit Früchten	Port.	Fr.	9.50

## Dessertbuffet

ab 10 Personen

Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Kuchen, Caramelköppli, Tiramisu, Rotweinzwetschgen, etc.  
auf Wunsch mit einer Käseplatte, oder aber auch Glacé nach Wahl

Port. Fr. 15.00

## Einige zusammengestellte Menus

<b>Pouletbrüstli mit hausgemachten Buttersorten nach Wahl Trockenreis und Mischsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>19.50</b>
<b>Pouletbrüstli vom Grill mit Pommerysauce Butternudeln und Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Pouletbrüstli gebraten mit Champignonsrahmsauce Nudeln und Grüner Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Poulet Cordon-bleu hausgemacht Bratkartoffeln, Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce Fettuccine und grüner Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>19.50</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis, Früchte und Mischsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>20.00</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes mit Thaicurrysauce Basmatireis und grüner Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Pouletbrüstli gefüllt mit Mango, Mango-Currysauce Basmatireis und Mischsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>21.00</b>
<b>Pouletroulade gefüllt mit Spinat und Tomatensauce mit Nudeln und Saisonsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>21.00</b>
<b>Schweinschnitzel mit Rahmsauce Nudeln mit Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>22.50</b>
<b>Piccata Mailänder Art (Schwein) Risotto mit Parmesan, gemischter Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>27.50</b>
<b>Schweinssteak mit Pommerysauce mit Fettuccine und Mischsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>29.50</b>
<b>Schweinssteak mit Rahmsauce Nudeln und Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>29.50</b>
<b>Schweinsbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock, Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>24.50</b>
<b>Schwedenbraten gespickt mit Pflaumen und Pflaumensauce Kartoffelstock und Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>25.00</b>
<b>Walliser Braten gespickt mit Aprikosen Kartoffelstock und Gemüse</b>	<b>Port</b>	<b>Fr.</b>	<b>25.00</b>

<b>Schweins Carré Braten mit Rotweinsauce Röstikroketten und Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>27.50</b>
<b>Schweins. – und Kalbbraten Rahmsauce Herzogin Kartoffel, Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>29.00</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten Morchelsauce Risotto mit Parmesan und Gemüse</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>32.00</b>
<b>Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce Röstikroketten und gemischter Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>33.00</b>
<b>Schweinsfilet im Blätterteig mit Rotweinsauce Nudeln, Gemüse garnitur</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>35.00</b>
<b>Kalbsschnitzel mit Rahmsauce Nudeln und gemischter Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>33.00</b>
<b>Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Pilav Reis und Gemüse vom Markt</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>32.00</b>
<b>Kalbsschnitzel gefüllt mit Spinat und Feta, Rotweinsauce Nudeln und Mischsalat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>33.00</b>
<b>Wienerschnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Gemüse garnitur</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>32.50</b>
<b>Kalbssteak mit Morchelsauce Butternudeln und Gemüse vom Markt</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>41.50</b>
<b>Kalbssteak mit hausgemachtem Rotweinbutter Fettuccine und grüner Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>38.00</b>
<b>Kalbssteak mit Rahmsauce Nudeln und gemischter Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>39.50</b>
<b>Rinds Entrecôte mit hausgemachter Pfeffersauce Trockenreis und Gemüse garnitur</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>43.00</b>
<b>Rinds Entrecôte mit Knoblauchbutter Nudeln und gemischter Salat</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>42.00</b>
<b>Rinds Filetmedaillons mit Steinpilzsauce Röstikroketten und Gemüse vom Markt</b>	<b>Port.</b>	<b>Fr.</b>	<b>45.00</b>
<b>Rindsfilet mit Pfeffersauce Trockenreis und Mischsalat</b>	<b>Port</b>	<b>Fr.</b>	<b>44.50</b>

# Geschirr, Bestecke, Gläser, Tische, Tischwäsche

Je nach Art des Anlasses eignet sich besser Einweggeschirr, ein anderes Mal weisses Porzellan mit richtigen Weingläsern und passendem Besteck. Wir haben beides an Lager und stellen Ihnen das gewünschte Geschirr gerne bereit. Wir haben auch sehr schöne Stofftischtücher und Servietten und die dazu passenden Kerzenständer und Blumenvasen. Oder Sie können Ihren Tisch auch mit farbigen Vlies Tischdecken und Servietten beziehen. Für Plastikgeschirr verrechnen wir jeweils die benötigten Mengen. Für das Mietmaterial und Geschirr gelten folgende Preise.

## Geschirr:

Wird das gemietete Geschirr von uns abgewaschen Fr. 6.50

## Tischwäsche:

Stofftischtücher inklusive waschen und bügeln Fr. 12.00

Stoffservietten inklusive waschen und bügeln Fr. 1.50

Gedeck mit farbigem Vlies Papier (laut Musterbuch) pro Pers Fr. 3.50

## Tisch und Stühle:

Festgarnituren mit je 1 Tisch und 2 Sitzbänken pro Garn. Fr. 15.00

Rechteckige Tische für 4 Personen Stk. Fr. 20.00

Kunststoffstühle Bordeaux Stk. Fr. 3.00

Stoffbezogene Stühle Stk. Fr. 5.00

## Mitarbeiter

Das Personal stellen wir Ihnen im Stundenlohn zur Verfügung, wobei sich die Stundenzahl wie folgt zusammensetzt.

Als Arbeitszeit gilt die Zeitspanne zwischen dem Verlassen und der Rückkehr in unseren Betrieb, inkl. Aufräumen des Materials.

## Ansätze:

Service / Buffetpersonal Std. Fr. 37.00

Koch / Metzger / Traiteur / Chef de Service und Bankettleiter Std. Fr. 56.00

## an Sonn- und Feiertagen

Service / Buffetpersonal Std. Fr. 42.00

Koch / Metzger / Traiteur / Chef de Service und Bankettleiter Std. Fr. 60.00

## Zapfengeld:

Falls Sie Ihre eigenen Getränke konsumieren wollen, jedoch die Dienstleistung unseres Personals nicht missen möchten, verrechnen wir Ihnen ein kleines Zapfengeld von Fr. 3.- bis 5.- pro Person, je nach Umfang Ihrer Bestellung.

## Transport:

Für die Lieferung berechnen wir je nach Lieferumfang, die gefahrenen km oder den Zeitaufwand für den Hin- und Rückweg. km Fr. 2.40

Fahrzeug inkl. Chauffeur Std. Fr. 64.00

Für die Lieferung in Arth – Goldau verrechnen wir keine Transportkosten.

Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und würden uns freuen, einen Auftrag für sie ausführen zu dürfen. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Besten Dank

*Sonja und Mauro Lustenberger*

*Restaurant Gotthard*

*Parkstrasse 21  
6410 Goldau*

*Tel. 041/855 14 62*

*Fax. 041/855 55 41*

[www.gotthard-goldau.ch](http://www.gotthard-goldau.ch)

*E-Mail: [info@gotthard-goldau.ch](mailto:info@gotthard-goldau.ch)*

