



## Partyservice Liste

In der Gass 1  
3380 Wangen an der Aare  
032 631 16 35  
info@staedtlimetzg-rieder.ch

Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Angebot ein. Ob Znüni, Apéro oder Festessen, die Köstlichkeiten aus unserem Fleischfachgeschäft werden in unserer Küche mit viel Sorgfalt und nach Ihren Wünschen zubereitet.

### Wir arrangieren - Sie geniessen

- bei Ihnen zu Hause oder im Geschäft
- in einer Waldhütte oder beim Brätliplatz
- im Vereinslokal oder im Festzelt

### Apero pro Person

<b>Apèro I</b>	Schinken, Hobelfleisch, Coppa Speck Salami, Dauerwurst, leicht garniert.	Fr. 10.00
<b>Apèro II</b>	Schinken, Fleischkäse, Braten, Speck Hobelfleisch, Landrauchschinken, Käse garniert.	Fr. 12.50
<b>Apèro III</b>	Bündnerfleisch, Mostbröckli, Coppa Rohschinken, Speck, Salami, Käse Partypastete, Mini-Schinkengipfeli, Chäschüechli, Apèrobrötli (Ei, Thon, Frischkäse).	Fr. 16.50
<b>Apèro IV</b>	Schinken, Roastbeef, Braten, Pasteten, Rohschinken, Speck, Salami, Coppa, Mostbröckli, Käse, Apèrobrötli, Meat-Bowls Pouletspiessli, reich garniert, inkl. Kaltsaucen	Fr. 19.50

**Apèro V** Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken,  
 Ab 25 Pers. Coppa, Schinken, Braten, Roastbeef,  
 Apèrobrötli, Meat-Bowls, Pouletspiessli,  
 Anti-Pasti Platte, Früchteplatte, Fischplatte  
 Frittierte Frühlingsrollen Crevettenspiessli  
 Gemüsedipp inkl. Kaltsaucen Fr. 24.50

**Apèro VI** Apèro Italia ab 10 Personen  
 Parmaschinken, Panchetta, Salami, Mortadella  
 Negroni-Piccante, Mozzarellakugeli mit Tomaten  
 garniert mit Anti-Pasti Fr. 19.50

Alle Apèroplatten werden nach Wunsch süss oder sauer garniert.

**Party-Brot** Rund, gross, nach Wunsch gefüllt Fr. 68.00

**Sandwiches** Parisette 50 cm I  
 Schinken, Fleischkäse, Salami Fr. 20.00

Parisette 50 cm II  
 Rohschinken, Lachs, Braten Fr. 23.00

**Apèro-Brötli** Ei, Thon, Frischkäse Fr. 01.50/Stk

**Gourmet-Gipfeli** klein, versch. gefüllt gebacken Fr. 01.50/Stk

**Gemüsedipp** inkl. Kaltsaucen Fr. 28.00/kg

## Suppen pro Person

Bouillon mit Einlage 3 dl Fr. 03.50

Verschiedene Crèmesuppen 3 dl Fr. 04.50

Ungarische Gulaschsuppe 4 dl Fr. 09.00

Erbsmusuppe mit Gnagi 4 dl Fr. 09.00

Pot-au-feu ab 20 Personen 5 dl Fr. 12.00

## Salate per Kilo

Grüner Blattsalat	Fr. 16.00
Kartoffelsalat	Fr. 17.00
Teigwarensalat	Fr. 15.00
Reissalat	Fr. 16.00
Tomatensalat	Fr. 17.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 20.00
Bohnensalat	Fr. 17.00
Mais mit Indianerbohnen	Fr. 17.00
Rüebli-salat	Fr. 18.00
Sellerie-salat natur	Fr. 23.00
Sellerie Waldorf mit Früchten	Fr. 28.00
Kabissalat mit Speck	Fr. 17.00
Gurkensalat	Fr. 15.00

## Kalte Saucen per Kilo

Tartar	Fr. 28.00
Curry	Fr. 28.00
Curry-Bananen	Fr. 28.00
Cocktail	Fr. 28.00
Buenos Aires (scharf)	Fr. 28.00
Pfeffer	Fr. 28.00
Knoblauch	Fr. 28.00
Hot-Barbecue	Fr. 28.00
Apfel-Meerrettich	Fr. 28.00
Cafe de Paris	Fr. 28.00
Hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 58.00

## Hauptspeisen pro Person

### Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes	Fr. 11.50
Schweinsragout Försterart	Fr. 10.50
Schweinsbraten vom Grill	Fr. 15.00
Rahmschnitzel 2 Stück	Fr. 14.00
Heisser Beinschinken 250 gr.	Fr. 10.50
Party-Filet 3 Stück	Fr. 19.50
Fleischkäse: Kalb, Gemüse, Pizza	Fr. 10.50
Sonntagsbraten	Fr. 15.00

## **Kalbfleisch**

Kalbsvoressen weiss	Fr. 15.50
Geschnetzeltes Zürcherart	Fr. 18.00
Kalbshaxen	Fr. 16.50
Kalbsbraten	Fr. 18.00
Kalbscarrebraten	Fr. 24.50
Kalbsrahmschnitzel 2 Stück	Fr. 22.00

## **Rindfleisch**

Rindsstroganoff	Fr. 16.00
Rindspfeffer	Fr. 14.00
Fleischvögel 2 Stück	Fr. 13.50
Rindschmorbraten oder Sure Mocke	Fr. 18.00
Ungarisches Gulasch rassig	Fr. 13.00
Jägerschnitzel mit Speck	Fr. 14.50

## **Pouletfleisch**

Grillpoulet pro Stück	Fr. 12.50
Poulet-Schenkel grilliert pro Stück	Fr. 04.50
Poulet- Brust Italienne	Fr. 14.00
Poulet-Brust Boursin	Fr. 14.00
Pouletgeschnetzeltes Curry	Fr. 12.00
Pouletragoût Safran	Fr. 12.00

## **Lammfleisch**

Lammgigotbraten	Fr. 18.00
Lammkarrebraten Provencale	Fr. 21.00
Lammvoressen Emmental	Fr. 14.00

## **Grillspezialität**

Verschiedene Fleisch- und hausgemachte Wurstspezialitäten:

Rind, Kalb, Schwein, Pferd, Poulet, Truthahn, Lamm, Fisch, Crevetten, Gemüse

Alles verschieden gewürzt mit unseren leckeren Marinaden und Würzmischungen.

Mindestens 250 bis 300 g pro Person.

Fr. 14.00 bis Fr. 20.00

## Stärkebeilagen pro Person

Kartoffelgratin	Fr. 05.50
Butterreis	Fr. 04.00
Risotto	Fr. 04.50
Kartoffelstock	Fr. 04.00
Knöpfli	Fr. 04.50
Butternüdeli	Fr. 03.00
Rösti	Fr. 04.80

## Gemüse pro Person

Frühlingsgemüsemischung	Fr. 03.50
Schonkostgemüsemischung	Fr. 03.50
1 Gemüse nach Wahl	Fr. 03.00
3 Gemüse nach Wahl	Fr. 06.50

Blattspinat, Kräutertomate, Blumenkohl, Rüepli, grüne Bohnen, Lauch, Broccoli, Ratatouille, Zuchetti, Fenchel usw.

## Pasta und Vegi-Menu Vorschläge pro Person

Spaghetti-Plausch (3 versch. Saucen) mit Käse	Fr. 15.00
Lasagne mit Hackfleisch Portion 400 g.	Fr. 12.00
Lasagne mit Gemüse	Fr. 10.00
Cannelloni Portion 400 g.	Fr. 12.00
Tessiner-Risotto mit Steinpilzen	Fr. 09.50
Gemüseschnitzel 2 Stück	Fr. 07.50
Gemüsegratin Portion 400 g.	Fr. 07.50

## Spezialitäten im Blätterteig pro Person

Gebackener Liebesbrief	Fr. 09.50
Pouletbrust mit Blattspinat	Fr. 11.50
Schweinssteak auf Gemüsebett	Fr. 11.50
Lammentrecôte mit Brät	Fr. 12.50
Schweinsfilet mit Brät und Schinken	Fr. 12.50
Wienerli im Blätterteig pro Stück	Fr. 03.50
Pastetli mit Fleischsauce pro Stück	Fr. 06.50

## Menuvorschläge pro Person

### Schwein

Schweinsbratwurst  
Teigwaren  
Rüebli, Erbsen Fr. 12.50

Schweinsvoressen Försterart  
Kartoffelstock  
Gedämpfte Rüebli Fr. 16.50

Schweinsrahmschnitzel  
Butternüdeli  
Mischgemüse Fr. 18.50

Schweinssteak Morchelsauce  
Butternüdeli  
gedämpfte Rüebli Fr. 22.50

Schweinhalsbraten vom Grill  
Teigwaren  
grüne Bohnen Fr. 18.50

Partyfilet Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Blattspinat, Kräutertomate Fr. 28.50

Heisser Beinschinken 250 gr.  
Kartoffelsalat Fr. 16.50

Heisser Fleischkäse  
Kartoffelsalat und Rüeblisalat Fr. 14.00

### Kalb

Blanquette de Veau  
Kartoffelstock  
Rüebli und grüne Bohnen Fr. 21.50

Osso Bucco (Kalbshaxen)  
Tessinerrisotto  
Mischgemüse Fr. 24.00

Kalbs- und Schweinsbraten  
Kartoffelgratin  
Bohnen, Rüepli Fr. 26.50

### **Rind**

Rindsstroganoff rassig gewürzt  
Butterreis  
Mischgemüse Fr. 24.50

Rindsvoessen  
Kartoffelstock  
Bohnen Fr. 18.50

Rindsschmorbraten  
Kartoffelstock  
Mischgemüse Fr. 22.50

### **Poulet**

Bami- Goreng rassig  
(Nudel-Eintopf) Fr. 15.50

Nasi- Goreng rassig  
(Reis- Eintopf) Fr. 15.50

Pouletgeschnetzeltes Oriental  
Butterreis Fr. 17.50

Pouletbrust Italienne  
Teigwaren  
Mischgemüse Fr. 19.50

Pouletbrust im Blätterteig  
Grüner Blattsalat Fr. 15.50

### **Lamm**

Lammvoessen Emmental  
Kartoffelstock  
Gedämpfte Rüepli Fr. 20.50

Lammgigot Provencale  
Kartoffelgratin  
Bohnen, Rüepli Fr. 29.50

Irish-Stew (Lammeintopf)  
Rüebli, Kabis, Lauch, Zwiebeln, Kartoffel Fr. 18.50

## Fisch

Knusperpangasius  
Butterreis oder Salzkartoffel  
Broccoli, gedämpfte Tomate  
Tartasauce Fr. 18.50

Pochierter Lachs an Safransauce  
Butterreis oder Salzkartoffel  
Broccoli, gedämpfte Tomate Fr. 20.50

Fischgratin spezial  
Butterreis oder Salzkartoffel Fr. 18.50

Black-Tiger Spiessli, Knoblauchsauce  
Butterreis  
Broccoli, gedämpfte Tomate Fr. 18.50

## Dessert pro Person

Frischer Fruchtsalat Fr. 07.50  
Gebrannte Crème Fr. 07.50  
Schoggi-Mousse Fr. 07.50  
Diverse Frucht-Crèmen Fr. 07.50  
Caramelköppli gross Stk. Fr. 06.50  
Tiramisu hausgemacht Fr. 08.00  
Käseplatte assortiert ab 10 Personen Fr. 12.50

## Dessertbuffet nach Absprache pro Person

Fruchtsalat  
Gebrannte Crème  
Schoggi-Mousse  
Tiramisu  
Merinques  
Rahm Fr. 14.50



## Mieten von Geschirr und Geräten

Gas-Grill gross	Fr. 60.00
Gas-Grill klein	Fr. 50.00
Gas Füllung per Kg.	Fr. 06.50
Kaffeemaschine (pro Kaffee abgerechnet)	Fr. 02.50
Aufschnittmaschine	Fr. 50.00

## Geschirr-Miete & Abwasch

Aperoteller mit Glashalterung		Fr. 00.60
Menuteller gross		Fr. 00.80
Salatteller		Fr. 00.60
Suppenteller		Fr. 00.60
Dessertteller inkl. Löffel	(ohne Löffel Fr. 00.80)	Fr. 01.20
Messer, Gabel, Löffel	(ohne Löffel Fr. 01.50)	Fr. 01.90
Kaffeegarnitur		Fr. 01.90
Rotweinglas		Fr. 00.80
Weissweinglas		Fr. 00.80
Mineralglas		Fr. 00.50

---

## Lieferungsbedingungen und Konditionen

### Transportkosten

Lieferpauschale und Rückschub	Fr. 25.00
-------------------------------	-----------

### Personalkosten pro Stunde

Service und Betreuung pro Mitarbeiter	Fr. 75.00
---------------------------------------	-----------

### Mehrwertsteuer

Lieferung ohne Service	2,5 %
Lieferung mit Service	7,7 %

Bei Fragen, Wünschen oder Unklarheiten dürfen Sie uns jederzeit kontaktieren.  
Für eine kompetente Beratung nehmen wir uns gerne die nötige Zeit.

**Ihr Städtli-Metzg Rieder Team**