



PARTYSERVICE STETTLER

## Partyservice Stettler – wir kochen für deinen Anlass

Ob Familienfest, Mitarbeiteranlass oder Hochzeit – mit unserem Kochservice sorgen wir bei jedem Anlass für die richtige Verköstigung. Wir stellen alles zusammen, was du für eine gelungene Feier brauchst: von der kalten Platte bis zum Grillbuffet und vom Apéro bis zum Dessert. Die Produkte für unsere leckeren Menüs beziehen wir aus unserer Metzgerei Stettler in Schüpfen.

Sämtliche Menüs kannst du fixfertig bei uns abholen: Dienstag bis Freitag bis 19.30 Uhr, Samstag bis 18.30 Uhr sowie Sonntag auf Anfrage. Du weisst noch nicht, mit welchen Köstlichkeiten du deine Gäste verwöhnen möchtest? Kein Problem, auf Wunsch erstellen wir dir gerne einen Menüvorschlag.

## Snacks/Apéro

### Sandwiches

Kleine gefüllte Sandwiches (Vollkornbrötli, Mütschli oder Silserli)	Stück	4.20
Mingerzopfsandwich (Käse, Salami oder Schinken)	Stück	7.—

### Gebäck

Schinkengipfeli klein	Stück	2.10
Schinkengipfeli gross	Stück	2.80
Blätterteigkonfekt (gemischt)	100g	8.—

### Metzger-Apéroplatte

Hausgemachter Aufschnitt, Fleischkäse, Modelschinken	120g/Person	6.—
--	-------------	-----

### Schüpfner-Apéroplatte

Bünderfleisch, Mostbröckli, Salami, Speck, Dauerwurst mit Mingerzopf oder zwei Brötchen pro Person	60g/Person	9.—
---	------------	-----

### Stettler's-Apéroplatte

Mostbröckli, Salami, Speck, Dauerwurst, 3 Sorten Käse mit Mingerzopf oder zwei Brötchen pro Person	60g/Person	9.50	100g/Person	13.50
---	------------	------	-------------	-------

### Gemüse-Dip (ab 10 Personen)

mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen à 50g	100g/Person	5.—
---	-------------	-----

Alle Preise in CHF und exklusive MwSt  
Schüpfen, 1. Februar 2020

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen  
Telefon 031 879 11 51, Fax 031 872 00 46, info@partyservicestettler.ch, www.partyservicestettler.ch

## Salate

### Gemüse

Grüner Salat, ohne Sauce	100g	2.50
Nüsslersalat mit Ei (saisonal), ohne Sauce	100g	*
Gurkensalat	100g	1.90
Kabissalat   Bohnensalat	100g	1.90
Linsensalat	100g	2.50
Rüebli­salat   Maissalat   Randensalat   Kartoffelsalat	100g	1.90
Selleriesalat New York Style	100g	2.60
Tomatensalat	100g	2.50
Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln	100g	3.50

### Getreide

Teigwarensalat   Reissalat	100g	1.90
Couscoussalat	100g	2.30

### Fleisch und Käse

Wurstsalat	100g	3.30
Käsesalat	100g	3.30
Pouletsalat   Siedfleischsalat	100g	3.90

### Zum grünen Salat empfehlen wir:

Hausgemachte Metzgerei Stettler Salatsauce (Französisch)	5dl	5.90
Hausgemachte Italienische Salatsauce	5dl	6.—

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Salat-Buffet nach Wunsch zusammen!

\* Marktpreis nach Saison

### Salatbuffet einfach als Beilage

Kartoffelsalat   Rüebli­salat   Grüner Salat mit Metzgerei Stettler Salatsauce	Person	7.85
--	--------	------

### Salatbuffet klassisch als Beilage

Kartoffelsalat   Selleriesalat New York Style   Rüebli­salat   Maissalat   Grüner Salat mit Metzgerei Stettler Salatsauce	Person	9.50
---	--------	------

## Suppen

### Bouillon

Bouillon mit Flädli   mit Backerbsen   mit Sherry	2 dl	3.50
---	------	------

---

### Gemüse

Tomatencreme   Gemüsecreme (Rüebli, Lauch, Sellerie)		
Rüebli-Ingwer   Lauchcreme   Kürbiscreme (saisonal)	2 dl	3.50
Pilzsuppe   Minestrone	2 dl	4.—

---

## Vorspeisen

### Antipasti-Buffer

Gemischte Oliven, Artischockenböden, grillierte Peperoni getrocknete Tomaten, Teufels-Hörner mit Frischkäse,	Person	15.—
---	--------	------

---

## Brote

### Klassische Brote

Ruchbrot	kg	6.—
Ruchbrot geschnitten	kg	8.—
Minger Hausbrot	kg	8.—
Minger Hausbrot geschnitten	kg	10.—
Mingerzopf	kg	16.—
Mingerzopf geschnitten	kg	18.—
Speckzöpfe	kg	22.—
Speckzöpfe geschnitten	kg	24.—
Mütschli	Stück	1.40
Buttergipfeli	Stück	1.70

---

## Fleischspezialitäten

### Schwein

Schweden Braten, gespickt mit Zwetschgen   Schweinsbraten vom Hals	250g	11.50
Schweins-Karree-Braten	250g	12.—
Rahmtopf (Geschnetzelttes, Pilze, Gemüse)	200g	9.50
Ragout	250g	9.—
Warmer Beinschinken geschnitten (ab 20 Personen)	200g	8.20
Warmer Beinschinken am Stück (ab 25 Personen)	300g	6.90

### Kalb

Kalbsschulterbraten	250g	13.—
Gefüllte Kalbsbrust	250g	11.50

### Rind

Ragout	250g	9.50
Brasato (In Rotweinsauce geschmorter Rindsschulterbraten)	250g	13.—

## Vegetarisch

Gemüseschnitzel	75g, 1 Stück	2.40
Gemüsespiess	150g, 1 Stück	3.75
Grillkäse (Kuhmilch)	120g, 1 Stück	6.25
Hausgemachter Vegi-Burger	180g, 1 Stück	4.30
Vegigriller	100g, 1 Stück	3.20

## Beilagen

Gratin dauphinois (Rahm, Milch, Käse)	250g	6.50
Reis (Butterreis oder Gemüsereis)	250g	4.50
Safranrisotto   Steinpilzrisotto	250g	5.50
Tomatenrisotto   Gemüserisotto   Curryrisotto   Senfrisotto   Weissweinsrisotto	250g	5.—
Ofenkartoffeln (Baked Potatoes)	250g	4.50
Kartoffelstock	250g	4.50
Teigwaren (Butternudeln, Penne, Macaroni, Hörnli, Spaghetti)	250g	4.50
Knöpfli	300g	5.50
Gemüse, frisch zubereitet (je nach Saison) (Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Broccoli, Romanesco, Kohlräbli, Rüeblli, Pfälzer, Fenchel, Tomaten, Lauch, Chabis, Zucchetti, Aubergine, usw.)	160g	5.—

## Bratwurstbuffet - die Stammspieler

Die detaillierte Beschreibung sowie die Zutaten aller unserer 62 verschiedenen Griller finden Sie unter [www.bratwurstmanufaktur.ch](http://www.bratwurstmanufaktur.ch)

### Promillegriller

Wuchtiger Whiskey und fein gehackte Zwiebel machen aus dem Promillegriller eine geschmackliche Sensation.

### Hawaiigriller

Mit erfrischender Ananas und Curry ist der Hawaiigriller ein All-Time-Favorite der tropischen Art.

### Alpengriller

Der käsige Klassiker aus den Bergen hat einen verführerischen Duft. Und dann erst die Mischung aus Schinken, Raclettekäse und Röstzwiebeln – wow.

### Metzger-Tüüfeli

Aus regionalem Schweinefleisch hergestellte Wurst mit scharfen Jalapeños und Chili: Das Metzger Tüüfeli – ein heisses Teil

### Kalbsbratwurst

Die gute konventionelle Kalbsbratwurst haben wir alle bereits kennen gelernt. Hier wird es zur grossen Liebe.

Stück à 100g 3.20

### Mengenrabatt

40 Stk. 10%  
100 Stk. 15%  
150 Stk. 20%

### Kalkulationshilfe:

Eine erwachsene Person isst ungefähr zwei bis drei Bratwürste.

### Chipolata-Spiessli

Stück à 100g 3.30

## Saucen

Senf und Ketchup (im Spender)	100g	1.10
Metzger-Senf Taube	Stk.	2.80
Thomy-Senf	Squeezer à 700ml	7.10
Heinz Ketchup	Squeezer à 570g	3.95
Café de Paris   Cognacbutter   Chilibutter   Knoblauchbutter   Nutfire	100g	2.50

## Hamburger-Hit

### Für den Grill

Hamburger komplett inkl. Sauce nach Wahl und Beilagen Stück 8.50

Burger à 120g:

Schinken-Zwiebeln | Whisky Burger | Beef Burger | Appenzeller Burger | Bacon Burger

Chili Burger | Vegi Burger | Lamm Burger | Chicken Burger | Pizza Burger | Texas Smoky Burger

Saucen:

BBQ-Sauce, Currysauce, Tatarsauce, Senf, Mayonnaise, Ketchup

Beilagen:

Hamburgerbrot, Salat für in den Burger, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Speck und Sauce

## Fleischkäsefestival

Fleischkäse natur | Mexico | Hawaii | Pizza | Chili | Speck-Zwiebel

Bündner | Kräuter | Gemüse | Trüffel | Orientalisch 250g 9.50

### Dazu empfehlen wir

Kartoffelsalat 250g 4.75

Gratin dauphinois (Rahm, Milch und Käse) 250g 6.50

Mingerzopf pro kg 16.—

## La Bella Italia (ab 10 Personen)

### Spaghettiplausch

mit 3 Saucen nach Wahl Person 19.—

mit 5 Saucen nach Wahl Person 21.—

mit 6 Saucen nach Wahl Person 24.—

Saucen:

Tomatensauce, Bolognese, Carbonara, Pesto, Lachsrahmsauce, Thonsauce, 5P, Gemüsesauce

Dazu servieren wir geriebenen Parmesan Käse

### Italienische Spezialitäten

Lasagne Person 13.50

## Stettler's Platten

### Grillbuffet

Grillfleisch 250 g/Person zu gleichen Teilen (Schweinsgrillsteak, Pouletspiessli, Rindsplätzli, kleine Kalbsbratwürste und Crevettenspiessli)  
BBQ-Saucen, Kräuterbutter und Senf

Kartoffel-, Mais-, Tomaten/Mozzarella-, Sellerie-, Rüebl- und grüner Salat

Mingerbrot und Mingerzopf

250 g/Person 29.50

---

### Fondue-Chinoise

Haus-Chinoise frisch und gewürfelt

Fleisch 250 g/Person zu gleichen Teilen: Rinds-, Ross-, Kalbs-, Schweins-, Lamm-, Poulet- und Hackfleischkügel

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Saucen: Curry-, Tatar-, Cocktail-, Kräuter- und Whiskysauce

Salat: Rüebl-, Sellerie- und grüner Salat

Butterreis und Mingerzopf

Bouillon

250 g/Person 34.—

---

### Winzerfondue

Chinoise frisch und in Scheiben geschnitten

Fleisch 250 g/Person zu gleichen Teilen: Rinds-, Ross-, Kalbs-, Schweins-, Lamm-, Poulet- und Hackfleischkügel

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Saucen: Curry-, Tatar-, Cocktail-, Kräuter- und Whiskysauce

Salat: Rüebl-, Sellerie- und grüner Salat

Butterreis und Mingerzopf

Rotweinbouillon

250 g/Person 35.—

---

### Tischgrill

Fleisch 250 g/Person zu gleichen Teilen gewürzt: Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Lamm-, Pouletfleisch, Specktranche und Chipolata

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Salat: Rüebl-, Sellerie- und grüner Salat

Saucen: Curry-, Tatar-, Cocktail-, Kräuter- und Whiskysauce

Butterreis und Mingerzopf

250 g/Person 34.—

---

### Raclette

Käse 250 g/Person zu gleichen Teilen: Nature, Pfeffer und geräuchert

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Salat: Rüebl-, Sellerie- und grüner Salat

Gewürz: Pfeffermühle, Raclettegewürz, Paprika

Geschwellte Kartoffeln und Mingerzopf

250 g/Person 27.—

---

## Menüvorschläge

### Metzger-Teller

Schweinsragout, Kartoffelstock und grüner Salat mit Rüebl-Julienne Person 15.50

---

### Stettler Teller

Kalbsbraten, Kartoffelgratin und vier verschiedene Salate  
(Rüebl-, Sellerie-, Mais-, grüner Salat) Person 27.—

---

### Bären-Teller

Schweins-Karree-Braten, Kartoffelgratin und vier verschiedene Salate  
(Rüebl-, Sellerie-, Mais-, grüner Salat) Person 26.—

---

### Buure-Teller

Buure-Topf (Rindsgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons und Paprika)  
dazu Butterreis und grüner Salat Person 17.50

---

### Schwinger-Teller (ab 10 Personen)

Runderschinken und vier verschiedene Salate  
(Rüebl-, Sellerie-, Kartoffel-, grüner Salat) Person 16.50

---

### Berner Platte

Siedfleisch, Rippli, Speck, Wienerli, Schweinswürste, Zungenwurst, Bauernwurst,  
Wackerwurst, Sauerrüben, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln Person 32.—

---

### Seeländer-Teller

Italiener Braten (Schweinefleisch), Spätzli und Saisongemüse Person 22.—

---

### Riz Casimir

Mit geschnetzeltem Schweinefleisch, Früchte und Reis Person 21.—

Mit geschnetzeltem Pouletfleisch, Früchte und Reis Person 23.—

---

### Fleischkäse Trilogie

Drei Fleischkäsesorten à 250g nach Wahl, Spätzli und Saisongemüse Person 20.—

---



## Desserts

### Stettler's Klassiker

Fruchtsalat	200g	5.50
Panna Cotta   Früchtecrème	200g	5.—
Vanillecreme   Süssmostcreme   Schokoladencreme   Brönnti Creme	200g	5.—
Schokoladenmousse   Orangenmousse	200g	5.—
Meringue mit Rahm	Stück	3.50

### Gebackenes

Zitronencake   Rublicake   Schoggicake	Cake	12.—
Muffins	Stück	2.50

### Dazu empfehlen wir

Rahm	pro Person	1.—
------	------------	-----

Fragen Sie uns für besondere Dessertwünsche!

## Getränke

### Weisswein

Schafiser AOC, Bielersee	50cl	12.50
Tartegnin AOC, La Côte	50cl	11.—
Saint Saphorin AOC, Lavaux	50cl	13.50

### Weisswein in Flaschenqualität

Schafiser Chasselas AOC, B. Burkhardt, Bielersee	75cl	25.50
Tartegnin les Bessonnes AOC, R. Chappuis, La Côte	70cl	19.50
Genf Chardonnay AOC, Gave de Genève, Genf	75cl	23.—
Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen	75cl	31.50
Merlot Bianco Terre di Gudo DO, Tamborini, Tessin	75cl	30.—
Colle dei Tigli IGT, Lenotti, Italien, Venetien	75cl	17.50
Roero Arneis DOC M.O., Malvira, Italien, Piemont	75cl	28.00

### Rotwein

Pinot Noir AOC Francoeur, Neuenburg	50cl	15.50
Lavaux AOC Baccaroux, Lauvaux	50cl	14.—
Merlot DO, Tessin	50cl	12.50

### Rotwein in Flaschenqualität

Pinot Noir AOC, Beat Burkhardt, Bielersee	75cl	28.50
Piacere VdP, Cave Jolimont, Mont sur Rolle	70cl	23.—
Merlot del Ticino DOC, Valombrosa, Tessin	75cl	31.50
Rosso Passo IGT, Lenotti, Venetien	75cl	20.50
Barbera d'Asti Moliss DOC M.O, A.Pavia, Italien, Piemont	75cl	29.50
Negroamaro Salento IGP, Domiziano, Apulien	75cl	26.—
Etna Rosso DOC M.O (BIO), Terre Nere, Sizilien	75cl	32.—

### Bier

«3054» Hausbier	33cl	4.20
Aarebier (Amber und Kellerfrisch)	33cl	3.20
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	2.80
Juscht's (Verschiedene Sorten)	33cl	3.50

### Mineral

Orangensaft	1 Liter	4.50
Rhazünser   Arkina	1 Liter	3.80
Pet-Mineralwasser nature, mit/ohne Kohlensäure	1.5 Liter	4.—
Pet-Mineralwasser süss (Coca Cola, Rivella, Citro, Orange, Ice-Tea)	1.5 Liter	4.50
Pet-Mineralwasser nature, mit/ohne Kohlensäure		
Pet-Mineralwasser süss (Coca Cola, Rivella, Citro, Ice-Tea)	5 dl	2.20

### Kaffee

Miete Kaffeemaschine inkl. Kaffeebohnen, Rahm und Zucker für 20 Kaffee	Pauschal	70.—
ab 21 Kaffee	Pauschale und pro Kaffee	2.—

Selbstverständlich nehmen wir die ungeöffneten Flaschen retour ohne diese zu berechnen. Die oben stehenden Getränke sind nur eine kleine Auswahl aus dem Sortiment. Gerne offerieren wir Ihnen auch Wein aus anderen Schüpfen, 1. Februar 2020

## Unsere Dienstleistungen

### Material Mehrweg

Besteck   Glasklemmer	Stück	—.20
Chinoisegabel	Stück	—.40
Napoli gläser (Wein- und Wasserglas)   Bierglas   Champagnerglas (1dl)		
Tassen   Kaffee- und Espresso becher		
Hauptgangteller   Salat-/Dessertteller   Unterteller   Dessertschalen	Stück	—.40
Stofftisch Tuch weiss	Tisch	16.—
Stoffserviette weiss	Stück	2.—

Die Reinigung von Geschirr, Gläser und Besteck ist im Mietpreis nicht inbegriffen. Für den Abwasch berechnen wir CHF 0.20 pro Stück.

### Material Einweg

Besteck	Stück	—.10
Palmbblatt-Besteck	Stück	—.20
Trinkbecher   Kaffeetassen	Stück	—.20
Hauptgangteller	Stück	—.30
Palmbblatt-Hauptgangteller	Stück	—.50
Papier Servietten weiss	Stück	—.10
Papiertischset weiss	Stück	—.25
Papiertisch Tuch weiss	Tisch	8.—
Alu-Aschenbecher	Stück	—.50
Isolierbecher für Glühwein	Stück	—.40

### Bedienung

Grillmeister/in / Leitung Catering		
Die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort gelten als Arbeitszeit	1 Std.	68.—
Chauffeur	1 Std.	68.—
Hin- und Rückfahrt Partyservice exkl. Personalkosten	(Gemeinde Schüpfen gratis)	pro km 1.20
Lieferung   Abholung exkl. Personalkosten	(Gemeinde Schüpfen gratis)	pro km 1.20
Abholung Gemeinde Schüpfen	Pauschal	20.—

### Miete Equipment

Gasgrill		40.—
Gasgrill Reinigung		28.—
Gasflasche	pro kg	6.—
Holz Kohlegrill		20.—
Holz Kohlegrill Reinigung		20.—
Holz Kohle	1 Sack à 10kg	17.—



**PARTYSERVICE STETTLER**

Hold-o-mat		60.—
Bohnenkaffeemaschine inkl. Kaffeebohnen, Rahm und Zucker für 20 Kaffee	Pauschal	70.—
Zelt	Stück	40.—
Festbank- und Tischgarnitur (Masse 60 x 220 cm)	(Bei Abholung in Schüpfen 15.—)	Set 18.—
Festtisch (Masse 60 x 220 cm)	(Bei Abholung in Schüpfen 10.—)	Tisch 12.—
Stapelbare Stühle	(Bei Abholung in Schüpfen 2.—)	Stuhl 4.—
Kühlbox	Stück	40.—
Cheving-Dish inkl. Brennpaste	Stück	8.—
Hot-dog-Maschine	Stück	40.—
Chinoispfanne	Stück	5.—
Chinoisebrennpaste	Stück	1.50
Kühlauto inkl. 100km	Stück	150.—

#### Bestellhinweis

Partyservice ohne Bedienung	MwSt	2.5%
Partyservice mit Bedienung	MwSt	7.7%

Änderungen müssen 48 Stunden vor der Lieferung bekannt gegeben werden. Bestellungen können nur berücksichtigt, wenn sie 1 Woche vor Lieferung erfolgen. Gerne bedienen wir Ihre Gäste bei einer Anzahl ab 20 Personen.

#### Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Australien/Neuseeland
Pferd	Schweiz/Kanada
Würste	Hausgemacht, aus Schweizer Fleisch

Sie erhalten von uns Schweizerfleisch und Fleischprodukte von Bauern aus der Region Schüpfen. Allfällige Ausnahmen werden klar deklariert. Zudem legen wir grossen Wert auf hausgemachte Köstlichkeiten. Die meisten Produkte werden bei uns fachmännisch hergestellt. Fleisch aus der Region – für die Region.

#### Ladenöffnungszeiten

Dienstag	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Mittwoch	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Donnerstag	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Freitag	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Samstag	7.00 – 15.00 Uhr	

Alle Preise in CHF und exklusive MwSt  
Schüpfen, 1. Februar 2020

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen  
Telefon 031 879 11 51, Fax 031 872 00 46, info@partyservicestettler.ch, www.partyservicestettler.ch