



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. -Dezember 2021

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 (Geschnetztes, 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

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

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

Mingerbrot und Mingerzopf

250g/Person 29.50

Fondue-Chinoise

Haus-Chinoise frisch und gewürfelt

Fleisch 250g/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: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat

Butterreis und Mingerzopf

Bouillon

250g/Person 34.—

Winzerfondue

Chinoise frisch und in Scheiben geschnitten

Fleisch 250g/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: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat

Butterreis und Mingerzopf

Rotweinbouillon

250g/Person 35.—

Tischgrill

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

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Salat: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat

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

Butterreis und Mingerzopf

250g/Person 34.—

Raclette

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

Beilagen: Silberzwiebeln, Essiggurken, Senffrüchte und kleine Maiskolben

Salat: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat

Gewürz: Pfeffermühle, Raclettegewürz, Paprika

Geschwellte Kartoffeln und Mingerzopf

250g/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.—

Indischer Teller

Lammcurry mit Reis und grünem Salat Person 18.50

Fleischkäse Trilogie

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

Sennen-Teller

Äpler-Maccaroni mit Speck und Apfelmus Person 18.50

Desserts

Stettler's Klassiker

Fruchtsalat	200g	5.50
Panna Cotta Früchtecrème	200g	5.—
Vanillecreme Süssmostcreme Schokoladencreme Brönnti Creme	200g	5.—
Schokoladenmousse Orangenmousse	120g	5.—
Meringue mit Rahm	Stück	3.50

Gebackenes

Zitronencake Rublicake Schoggicake	Cake	13.—
Muffins	Stück	3.—

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
Baccaroux AOC, 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
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)	1.5 Liter	5.—
Hausgemachter Ice-Tea	1 Liter	5.—
Pet-Mineralwasser nature, mit/ohne Kohlensäure		
Pet-Mineralwasser süss (Coca Cola, Rivella, Citro, Ice-Tea)	5 dl	2.50

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 Weine aus anderen Ländern.

Alle Preise in CHF und exklusive MwSt
Schüpfen, 1. -Dezember 2021

Unsere Dienstleistungen

Material Mehrweg

Besteck Glasklemmer	Stück	—.20
Chinoisegabel	Stück	—.40
Napoligläser (Wein- und Wasserglas) Bierglas Champagnerglas (1dl)		
Tassen Kaffee- und Espressoheber		
Hauptgangteller Salat-/Dessertteller Unterteller Dessertschalen	Stück	—.40
Stofftischschuch 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
Palmblatt-Besteck	Stück	—.20
Trinkbecher Kaffeetassen	Stück	—.20
Apéroteller Royal	Stück	—.40
Hauptgangteller	Stück	—.30
Palmblatt-Hauptgangteller	Stück	—.50
Papier Servietten weiss	Stück	—.10
Papiertischset weiss	Stück	—.25
Papiertischschuch 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.—
Holzkohlegrill		20.—
Holzkohlegrill Reinigung		20.—



PARTYSERVICE STETTLER

Holzkohle		1 Sack à 10kg	17.—
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.—
Chinoisepfanne		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. Bei Aufträgen für weniger als 20 Personen fällt einen Kleinmengenzuschlag von 15% an. Ausgenommen davon sind kalte Platten.

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. -Dezember 2021

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