



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

Gebäck

Schinkengipfeli klein	Stück	2.30
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	9.50
--	------------	------

Stettler's-Apéroplatte

Mostbröckli, Salami, Speck, Dauerwurst, 3 Sorten Käse mit Mingerzopf oder zwei Brötchen pro Person	60g/Person	10.—	100g/Person	14.50
--	------------	------	-------------	-------

Gemüse-Dip (ab 10 Personen)

mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen à 50g	100g/Person	6.—
---	-------------	-----

Alle Preise in CHF und exklusive MwSt
Schüpfen, 1. April 2023

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	100g	2.—
Selleriesalat New York Style	100g	2.90
Kabissalat mit Speck	100g	2.40
Tomatensalat	100g	2.50
Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln	100g	3.60

Stärkebeilage

Kartoffelsalat	100g	2.—
Teigwarensalat Reissalat	100g	2.—
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)	5 dl	5.90
Hausgemachte Italienische Salatsauce	5 dl	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	8.50
--	--------	------

Salatbuffet klassisch als Beilage

Kartoffelsalat Selleriesalat New York Style Rüebli­salat Maissalat Grüner Salat mit Metzgerei Stettler Salatsauce	Person	11.50
---	--------	-------

Suppen

Gemüse

Tomatencreme | Gemüsecreme (Rüebli, Lauch, Sellerie)

Rüebli-Ingwer | Lauchcreme | Kürbiscreme (saisonal)

2 dl 4.—

Vorspeisen

Antipasti-Buffer

Gemischte Oliven, Artischockenböden, grillierte Peperoni

getrocknete Tomaten, Teufels-Hörner mit Frischkäse,

Person 19.—

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	12.50
Schweins-Karree-Braten	250g	13.—
Rahmtopf (Geschnetztes, Pilze, Gemüse)	200g	11.—
Ragout	250g	11.—
Warmer Beinschinken geschnitten (ab 20 Personen)	200g	8.20
Warmer Beinschinken am Stück (ab 25 Personen)	300g	6.90

Kalb

Kalbsschulterbraten	250g	15.50
---------------------	------	-------

Rind

Ragout	250g	12.—
Brasato (In Rotweinsauce geschmorter Rindsschulterbraten)	250g	14.—

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	3.30

Beilagen

Gratin dauphinois (Rahm, Milch, Käse)	250g	6.80
Reis (Butterreis oder Gemüsereis)	250g	5.—
Ofenkartoffeln (Baked Potatoes) mit Sauerrahm	250g	5.50
Kartoffelstock	250g	5.—
Teigwaren (Butternudeln, Penne, Maccaroni, Hörnli, Spaghetti)	250g	5.—
Knöpfli	300g	6.—
Gemüse, frisch zubereitet (je nach Saison) (Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Broccoli, Romanesco, Kohlräbli, Rüeblli, Pfälzer, Fenchel, Tomaten, Lauch, Chabis, Zucchetti, Aubergine, usw.)	160g	5.50

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 3.30

Mengenrabatt

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

Kalkulationshilfe:

Eine erwachsene Person isst ungefähr zwei bis drei Bratwürste.

Saucen

Senf und Ketchup (im Spender)	100g	1.10
Metzger-Senf Taube	Stk.	2.80
Thomy-Senf	Squeezer à 765ml	7.10
Heinz Ketchup	Squeezer à 570g	3.95
Café de Paris Cognacbutter Chilibutter Knoblauchbutter	80g	4.80

Hamburger-Hit

ab 20 Burger

Für den Grill

Hamburger komplett inkl. Sauce nach Wahl und Beilagen Stück 11.90

Burger à 170g:

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 10.50

Dazu empfehlen wir

Kartoffelsalat 250g 5.—

Gratin dauphinois (Rahm, Milch und Käse) 250g 6.90

Mingerzopf pro kg 16.—

La Bella Italia (ab 10 Personen)

Spaghettiplausch

mit 3 Saucen nach Wahl Person 19.—

mit 5 Saucen nach Wahl Person 24.—

mit 6 Saucen nach Wahl Person 27.—

Saucen:

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

Dazu servieren wir geriebenen Parmesan Käse

Italienische Spezialitäten

Lasagne Person 16.—

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-, Rüebl- und grüner Salat

Mingerbrot und Mingerzopf

250g/Person 33.50

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: Rüebl-, 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: Rüebl-, 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: Rüebl-, 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: Rüebl-, 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 16.50

Stettler Teller

Kalbsbraten, Kartoffelgratin und vier verschiedene Salate
(Rüebl-, Sellerie-, Mais-, grüner Salat) Person 29.—

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 19.50

Schwinger-Teller (ab 10 Personen)

Runderschinken und vier verschiedene Salate
(Rüebl-, Sellerie-, Kartoffel-, grüner Salat) Person 17.50

Seeländer-Teller

Italiener Braten (Schweinefleisch), Spätzli und Saisongemüse Person 23.—

Indischer Teller

Lammcurry mit Reis und grünem Salat Person 22.50

Poulet-Thaycurry

mit Reis und Gemüse Person 21.50

Sennen-Teller

Äpler-Maccaroni mit Speck und Apfelmus Person 19.50

Lasagne

und grünem Salat Person 18.50



PARTYSERVICE STETTLER

Desserts

Stettler's Klassiker

Fruchtsalat	200g	5.50
Panna Cotta Früchtecrème	200g	6.—
Vanillecreme Süssmostcreme Schokoladencreme Brönnti Creme	200g	6.—
Schokoladenmousse Orangenmousse	120g	7.—
Meringue mit Rahm	Stück	4.50
Weck-Dessert: Schokoladenkuchen, Vanille Panna Cotta, Cheese Cake «New York Style»	Stück	4.50

Gebackenes

Zitronencake Rueblicake Schoggicake	Cake	15.—
---	------	------

Dazu empfehlen wir

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

Fragen Sie uns für besondere Dessertwünsche!

Alle Preise in CHF und exklusive MwSt
Schüpfen, 1. April 2023

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

Getränke

Weisswein

Schafiser AOC, Bielersee	50cl	14.50
--------------------------	------	-------

Weisswein in Flaschenqualität

Schafiser Chasselas AOC, B. Burkhardt, Bielersee	75cl	25.50
Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen	75cl	28.50
Merlot Bianco Terre di Gudo DO, Tamborini, Tessin	75cl	32.—
Roero Arneis DOC M.O., Malvira, Italien, Piemont	75cl	31.00

Rotwein

Baccaroux AOC, Lauvaux	50cl	15.—
------------------------	------	------

Rotwein in Flaschenqualität

Pinot Noir AOC, Beat Burkhardt, Bielersee	75cl	28.50
Piacere VdP, Cave Jolimont, Mont sur Rolle	70cl	24.—
Merlot del Ticino DOC, Valombrosa, Tessin	75cl	31.50
Valpolicella Ripasso Mezzopiano, Venetien	75cl	27.50
Etna Rosso DOC M.O (BIO), Terre Nere, Sizilien	75cl	34.—

Bier

«3054» Hausbier	33cl	4.40
Aarebier Amber	33cl	3.40
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	2.80

Mineral

Orangensaft	1 Liter	4.60
Rhätünser Arkina	1 Liter	3.90
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.

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
Palmbblatt-Besteck	Stück	—.20
Trinkbecher Kaffeetassen	Stück	—.20
Apéroteller Royal	Stück	—.40
Hauptgangteller	Stück	—.30
Palmbblatt-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	pro km	1.20
Lieferung Retour holen exkl. Personalkosten	pro km	1.20
Lieferung Retour holen Gemeinde Schüpfen	Pauschal je	25.—

Miete Equipment

Gasgrill		40.—
Gasgrill Reinigung		28.—
Gasflasche	pro kg	6.—
Holzkohlegrill		40.—
Holzkohlegrill Reinigung		28.—



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.—

MwSt.

Partyservice ohne Personal	MwSt	2.5%
Partyservice mit Personal	MwSt	7.7%
Esswaren, Getränke ohne Alkohol	MwSt	2.5%
Equipment, Personal, Getränke mit Alkohol	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	15.00 – 18.30 Uhr
Mittwoch	8.00 – 12.00 Uhr	
Donnerstag	8.00 – 12.00 Uhr	15.00 – 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. April 2023