

Party- und Geschenk-Ideen



**Sattler Vieh- und
Fleischhandel GmbH**



Dörndlen, 6285 Hitzkirch
Tel. 041 917 38 10, Fax 041 917 38 11, Natel 079 211 08 64
www.sattler-fleisch.ch

Unsere Menüvorschläge



Preise verstehen sich exkl. Mwst.
Kleinmengenzuschlag unter 20 Personen.
Personal wird nach Aufwand verrechnet.

*Ein feines Dessert rundet jedes Menü ab
Ob zur Hochzeit,
Geburtstage oder
Firmenanlässe...*



*Ob Torten, Dessertbuffets,
Guetzli, Muffins, es ist fast
alles möglich*



Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner oder Mischsalat mit Spiess
Salatbuffet
Salatbuffet 6 Sorten mit Trockenfleisch und Lachs
Nüsslisalat mit Ei (Saison)

Hausgemachte Suppen

Bouillon mit Flädli
Kürbissuppe (Saison)
Tomatensuppe (Saison)
Spargelsuppe (Saison)

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Tiramisu nach Saison
Schoggi Mousse mit Rahm
Gebrannte Crème
Caramel Köppli mit Rahm
Dessertbuffet 5 versch. Sorten
Schwarzwälder oder Royaltorte
Panna cotta mit saisonaler Fruchtsauce

Menü's

Menü 1

Spiessbraten und Kartoffelsalat
Spiessbraten und 5 versch. Salate

Menü 2

Schw. Rahmgeschnetztes
Gemüse
Nüdeli

Menü 3

Rindsgeschnetztes Stroganoff
Bohnen
Spätzli

Menü 4

Saftplätzli Jägerart
Rotkraut
Spätzli

Menü 5

Schinken im Brotteig
Kartoffelsalat

Menü 6

Heisser Buureschinken und Kartoffelsalat
Heisser Buureschinken und 5 versch. Salate

Menü 7

Pouletbrüstli mit Kräuterrahmsauce
Rüebli
Reis

Menü 8

Schw. Curry Geschnetztes
Reis

Menü 9

Schw. Koteletten Braten
Broccoli
Gratin

Menü 10

Gesp. Rindsbraten
Rüebli
Kartoffelstock

Menü 11

Spiessbraten
Frühlingsgemüse
Gratin

Menü 12

Grillbuffet (siehe Grillplatten hinten) mit
Salatbuffet (6 Sorten) und versch. Dipsaucen
auf Wunsch mit Fisch

ab 30 Personen

Menü 13

Grillbuffet mit versch. Dipsaucen
Gemüsepfanne und Bratkartoffeln
auf Wunsch mit Fisch

ab 30 Personen

Menü 14

Schw. Rahmschnitzel
Bohnen und Rüebl
Nüdeli

Menü 15

Schw. Filet Pilzrahmsauce
Gemüse nach Absprache
Nüdeli

Menü 16

Schw. Filet im Teig
3 versch. Gemüse

Menü 17

Schw. Nierstückbraten
Rüebl und Bohnen
Spätzli

Menü 18

Tessiner Filet (im Speckmantel) an feiner Sauce
Blumenkohl und Rüebl
Beilage nach Wahl

Menü 19

Zweierlei Nierstückbraten (Zwetschen + Speck)
Bratenjus
Rüebl und Pfälzer
Beilage nach Wahl

Menü 20

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Bohnen
Beilage nach Wahl

Menü 21

Roastbeef mit Sauce Bernaise
Blumenkohl und Bohnen
Beilage nach Wahl

Wählbare Beilagen (pro Menü 1 Beilage):

Kartoffelgratin
Nudeln
Eierspätzli
Reis

Einfache Menüs:

Spaghetti-/ oder Penneplausch

Nach Wahl mit drei versch. Saucen:
Inkl. Käse

Tomatensauce	Currysauce mit Gemüse
Carbonarasauce	Cinque Pi
Bolognese	Pilzrahmsauce
Spinatsauce mit Cantadou	Pesto

Gulaschsuppe

Ghackets und Hörndli

Oder Sie wünschen nur das Fleisch fertig heiss gebraten

Spiessbraten
Kotelettenbraten
Nierstückbraten
Heisser Buureschinken
Heisser Ofenfleischkäse

Grillplatten

Schwein/ Kalb/ Rind/ Poulet/ Lamm/ div. Partywürstli
Speck/Lutscherli (Hack)

Tartarenhut

Fleischplatte zu Tartarenhut
Miete Tartarenhut mit Brennpaste

Einzelne Salate

Kartoffelsalat
Hörnlisalat
Reissalat
Rüebliisalat
Randensalat
Bohnensalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Kabissalat
Selleriesalat
Maissalat
Apfelsalat
Grüner Salat

Menüvorschläge Tartarenhut

Menü 1 - Tartarenhut-Bufferet

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Tartarenplatte (Rinds/Schweins/Kalbs/Poulet/Lamm/Speck) 300 gr.Fleisch
Verschiedene Saucen
Trockenreis
Früchteplatte
Champignons
Bouillon mit Gemüse-Julienne
Inklusive Hut und Paste

Menü 2

Wie oben anstelle von Salatbuffet nur Mischsalat

Preise verstehen sich exkl. MwSt

Menüvorschläge Chinoise

Menü 1 - Chinoise-Buffer

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Chinoiseplatte (Rinds/Schweins/Kalbs/Poulet/Lamm) 300 gr.Fleisch
Verschiedene Saucen
Trockenreis
Früchteplatte
Champignons
Blumenkohl und Broccoli
Bouillon
Inklusive Pfändli und Paste

Menü 2

Wie oben anstelle von Salatbuffet nur Mischsalat

Preise verstehen sich excl. MWSt

Geschirr-Verleih

Anzahl	Artikel		Grösse	Einheit
	Teller flach		31 cm	Stk.
	Glasteller			Stk.
	Kaffeetassen			Stk.
	Weingläser		2.4 dl	Stk.
	Weingläser		1.8 dl	Stk.
	Messer			Stk.
	Gabel			Stk.
	Kaffeelöffel			Stk.
	Cognac-Schwenker			Stk.
	Tellerwärmer (120 Stk.)			

Das Geschirr wird schmutzig retourniert