

Aeschlimann Metzgerei

Party-Service



Tel: 044 954 06 36

Fax: 044 955 04 62

Natel: 079 236 26 82

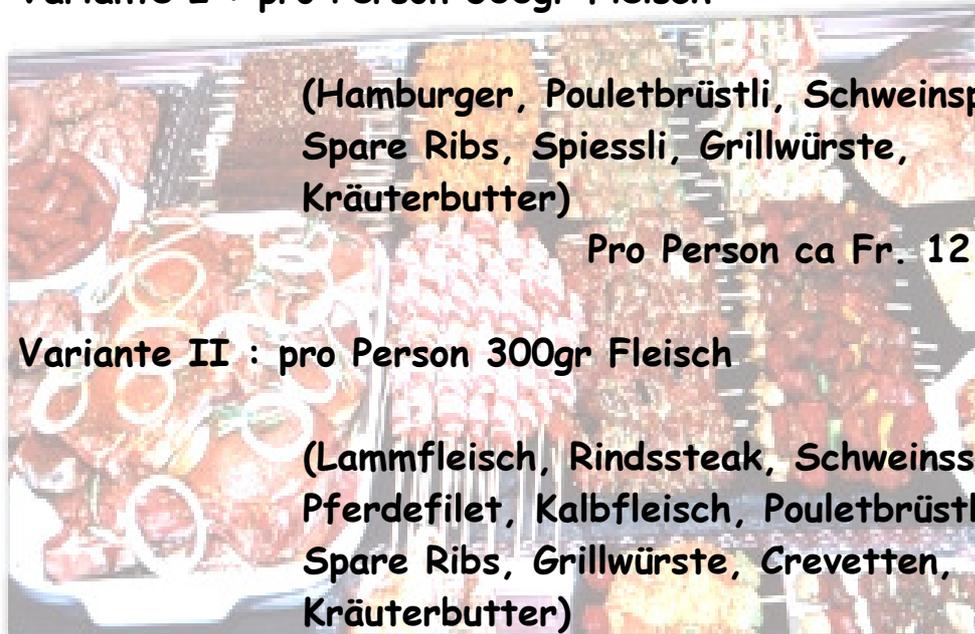
Mail: aeschlimann.fleisch@bluewin.ch

ALLE PREISE EXKL. MWST

01.07.2010

Unser beliebtes Grillbuffet

Variante I : pro Person 300gr Fleisch



(Hamburger, Pouletbrüstli, Schweinsplätzli, Spare Ribs, Spiessli, Grillwürste, Kräuterbutter)

Pro Person ca Fr. 12.-

Variante II : pro Person 300gr Fleisch

(Lammfleisch, Rindssteak, Schweinssteak, Pferdefilet, Kalbfleisch, Pouletbrüstli, Spiessli, Spare Ribs, Grillwürste, Crevetten, Kräuterbutter)

Pro Person ca Fr. 15.-

Dazu wählen Sie 4-6 Sorten Salat (350gr pro Person)



Kartoffelsalat

Hörnlisalt

Griechischersalat

Tomatensalat

Randensalat

Bunter Mischsalat

Maissalat

Gurkensalat

Rüebli-salat

Tomaten-Mozzarella

Reissalat

Sellerisalat

Pro Person ca Fr. 8.-

Wir können auch eine Grillplatte nach Ihren Ideen und Wünschen zusammenstellen!

Jeder grillt seinen Spiess

Die einzigartige Neuheit!!!

Der Spiess zum selber zusammenstellen und grillen!!!



Das geht so:

- ✘ Jeder erhält einen Grillspiess.
- ✘ Selber Fleisch, Crevetten, Speck, Würstchen und Gemüse auswählen.
- ✘ Ausgewählte Artikel aufspiessen (mit Handschuh).
- ✘ Sich mit andern Partygästen an den Grill stellen und grillieren.
- ✘ Bis das Fleisch gar ist, zusammen ein Bierchen trinken und Gerüche verbreiten
- ✘ Am Tisch wird gegessen und das Erlebte verarbeitet.

Dieser Ablauf kann mehrmals wiederholt werden!!!

Gerne stellen wir Ihnen, eine Platte nach Ihren Wünschen zusammen.
(Es kann fast alles angesteckt werden)

Pro Person ca 350gr Fleisch und Gemüse kosten Fr.16.-

Grillmiete, Personal etc.



Bei uns können Sie diverse Grillmodelle und Zubehör für Ihr Grillfest mieten!!!

Gasgrill	Fr. 25.-
Gas / kg	Fr. 6.-
Holzkohlengrill	Fr. 16.-
Kohle / Sack	Fr. 20.-
Grillreinigung	Fr. 15.- bis 25.-
Riesenpfanne	Fr. 40.-

Unsere motivierten Grillmeister stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung!!!

Personalkosten nach Aufwand



Nicht vergessen!!!:

Fleisch und Beilagen aller Art, Menue aus der Riesenpfanne, Dessert, Geschirr, Partyzelte, Festbänke, liefern wir natürlich auch!!!
Fragen Sie nach Angebot und Preisen!!!

Vorspeisen und Riesenpfanne

Suppen:

Flädli-suppe	p. P. Fr. 3.--
Bouillon mit Gemüsejulienne	p. P. Fr. 3.--
Kürbiscrèmesuppe	p. P. Fr. 4.--
Rüebli-suppe verfeinert mit Kokosmilch	p. P. Fr. 4.--
Caspaccio, kalte Gurken/Tomatensuppe	p. P. Fr. 5.50
Sauerkraut-suppe mit Mostbröckli-würfeli	p. P. Fr. 5.50

Salate:

Gemischter Blattsalat	p. P. Fr. 4.--
Gemischter Salat 3-4 Sorten	p. P. Fr. 6.--
Nüssli-salat mit Ei und Speckwürfel	p. P. Fr. 7.50
Salatbuffet ca. 5 Sorten	p. P. Fr. 8.--

Kalte Vorspeisen:

Gerne stellen wir Ihnen einen Vorspeiseteller nach Wunsch zusammen

Aus der Riesenpfanne:

- Aelplermagronen mit Schinken
- Gehacktes und Hörnli
- Chilli con Carne
- Mah - Meh (Pouletgeschnetzeltes, Nudeln Gemüse)
- Rotes Thaicurry (Pouletgeschnetzeltes, Reis, Gemüse)

Preise auf Anfrage

Urchiges, serviert mit unserem beliebten

Kartoffelsalat:

Schinken im Brotteig	p. P. Fr. 14.50
Bauernteller (Hackbraten, Schinken, Fleischkäse)	p. P. Fr. 14.50

Menues

Vom Schwein:

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce	p. P. Fr. 16.50
Schweinshalsbraten mit Jus	p. P. Fr. 16.50
Schwedenbraten (Schweinshals mit Pflaumen)	p. P. Fr. 18.--
Schweinsnierstückbraten mit Pilzrahmsauce	p. P. Fr. 19.50
Schweinsfilet an Senfsauce	p. P. Fr. 24.--
Schweinsfilet al porto (im Speckmantel und Portw.sauce)	p. P. Fr. 24.--

Vom Kalb:

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce	p. P. Fr. 21.--
Ossobucco	p. P. Fr. 19.50
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinsauce	p. P. Fr. 21.--
Gefüllte Kalbsbrust mit Bratenjus	p. P. Fr. 19.50
Kalbsrahmschnitzel an Zitronensauce	p. P. Fr. 24.--

Vom Rind:

Rindsgulasch	p. P. Fr. 16.--
Rinds Stroganoff	p. P. Fr. 24.--
Roastbeef mit Bernaise	P. P Fr. 29.—

Geflügel:

Pouletschenkel	p. P. Fr. 12.--
Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer	p. P. Fr. 14.--
Pouletbrüstli mit Currysauce	p. P. Fr. 14.--

Zu den Menues bieten wir folgende Beilagen an:

Mischgemüse oder Gemüse nach Saison
Kartoffelgratin, Spätzli, Reis, Nudeln, Folienkartoffeln

Pasta und Süsses

Spaghettiplausch:

Barillaspaghetti und 4 Saucen nach Wahl!!!

- Pesto
- Napoli
- Bolognese
- Vodkarahmsauce mit Rohschinken
- Pilzrahmsauce
- Gemüserahmsauce

p. P. Fr. 16.--

Desserts:

Mini Patisserie

Stk. Fr. 2.--

Tortenstück nach Wahl

Stk. Fr. 5.--

Fruchtsalat frisch

p. P. Fr. 8.--

Dessertbuffet

Alles in kleinen Gläsern oder kleine Portionen:

Schoggimouse weiss und braun, div. Minipatisserie, Himbeerherzli, Latte Macchiato-Pyramide, Ananas Surprise, Fruchtsalat,

p.P. Fr. 10.--

Preisliste - Apéro

- Bouchette

Laugenzopf 60cm, gefüllt mit Landrauchschinken, Salami, Käse
Käse, Ei, Gurken, Salat.

Stk Fr. 30.--

- Pariserbrote bestrichen

auf Platte, in kleine Stücke geschnitten.
Sorten: Eimasse, Thonmasse, Tatar, Hüttenkäse

Stk Fr. 25.—

- Tafelbrötli gefüllt

3-4 Sorten Brötli, gefüllt mit Landrauchschinken, Salami,
Kalbfleischwurst, Mostbröckli, Käse, Gurken, Salat

Stk Fr. 2.70

- Pain Paillasse

lauwarme servierte knusprige Brote 250 gr
Sorten: Oliven/Feta Peperoni

Stk Fr.8.—

- Belegte Brötli $\frac{1}{2}$

Eine halbe Scheibe Toastbrot, div. Sorten schön garniert.

Stk Fr. 2.20

- Tartar-/Lachsbrötli 1/2

Eine halbe Scheibe Toastbrot belegt und garniert.

Stk Fr. 2.60

- Mini Würstli 80gr

Sorten: Whiskywurst, Ka` bratwurst, S` bratwurst, Mexico, Curry

Fr./Kg 19.--

- Antipasti mit Crisini

div Sorten

Fr/Kg 55.—

- .Gemüsedip mit Saucen

Div Gemüse mit verschiedenen Saucen

Fr/Kg 28.—

Apérogebäck vom Ehriker-Beck produziert:

- Mini Hamburgerli

Stk Fr. 1.80

- Mini Flammkuchen

Stk Fr. 0.80

-Schinkengipfeli klein

Stk Fr. 2.--

-Chüechli klein

Sorten: Käse, Pizza, Champignon

Stk Fr. 2.--

-Bruschetta Schinken/Tomate

Stk Fr. 1.40