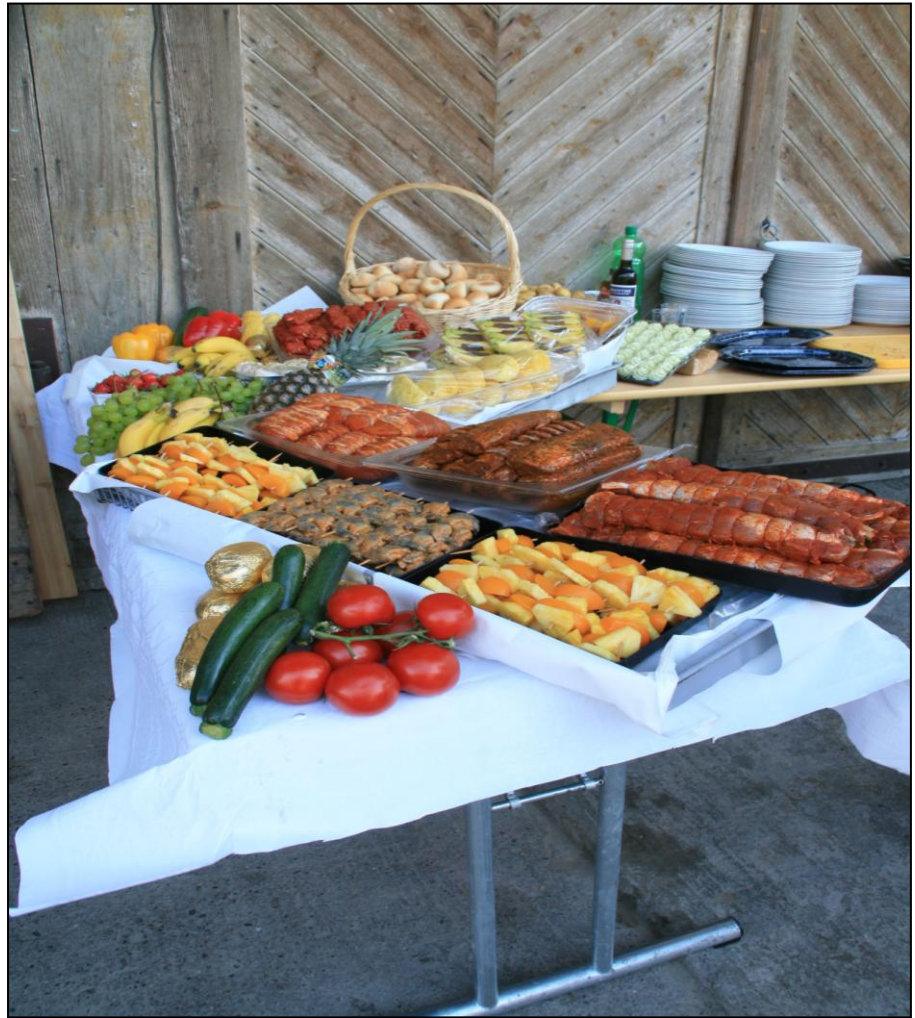


MENUVORSCHLÄGE FÜR PARTYSERVICE



Erich Liechi
Im Thurbrugg-Markt
CH-8524 Uesslingen
Telefon: 052 740 40 10, Fax: 052 740 40 12
metzgerei-liechi@bluwin.ch
MWST-Nr. 562 114

FÜR DEN APERO

DIVERSE PLATTEN

Aufschnitt - Platte:	Schweinsbraten, Bauernschinken, Fleischkäse, Coppa, Salami, Landrauchschinken	Fr. 11.00	pro Person
Aufschnitt - Käse- Platte:	Die Aufschnittplatte wird mit 3 Sorten Käse ergänzt	Fr. 9.00	pro Person
Trockenfleisch - Platte:	Bündnerfleisch, Mostbröckli, Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Salami, Bündner Rohschinken	Fr. 15.00	pro Person
Gourmet - Platte:	Schweinsbraten, Bauernschinken, Coppa, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Bauernspeck, Roastbeef, Hausterrine, Kalbfleischpastete	Fr. 16.00	pro Person

Auf Wunsch können wir Ihnen die Platten auch ausgarnieren (Eier, Gurken, Mais etc.)
Die Garnitur ist im Preis nicht inbegriffen und wird separat verrechnet.

DIVERSE BRÖTLI

Belegte Toastbrote:	Schinken, Salami, Fleischkäse	Fr. 5.00	das Stück
	Thon, Eier, Spargel	Fr. 5.00	das Stück
	Lachs	Fr. 6.00	das Stück

Auf Wunsch können die Toastbrote mit Sulz überzogen werden.

Eingeklemmte Brötli:		Fr. 3.50	das Stück
Parisette gefüllt:	(ca. 10 Stück)	Fr. 30.00	
Diverse Brötli:		Fr. 0.90	das Stück

Blätterteiggebäck

Mini	Schinkengipfel, Wurstweggli, Pizza, Chäschüechli	Fr. 1.00	das Stück
Chäschüechli		Fr. 3.50	das Stück
Wurstweggen		Fr. 4.50	das Stück
Diverse Mini- Würstli vom Grill		Fr. 2.50	das Stück
Fruchtspiessli		Fr. 3.50	das Stück
Gemüse - Dipp:	Rüebli, Gurken, Peperoni, Kohlraben mit 3 Saucen	Fr. 4.50	pro Person
Bowle mit Alkohol		Fr. 15.00	pro Liter
Bowle ohne Alkohol		Fr. 10.00	pro Liter

VORSPEISEN

VORSPEISEN KALT

Lachsroulade mit Blattsalat	Fr. 12.00
Forellenfilet geräuchert mit Blattsalat	Fr. 9.00
Rohschinken mit Melone	Fr. 8.00
Pasteten -Teller garniert	Fr. 8.00

VORSPEISEN WARM

Champignontoast	Fr. 6.00
Chnoblibrot	Fr. 5.00
Risotto	Fr. 7.00

SUPPEN

Tomatencremsuppe mit Brotcroutons	Fr. 5.00
Gemüsebouillon mit Einlage	Fr. 4.00
Spargelcremesuppe	Fr. 5.00
Rieslingcremesuppe	Fr. 6.00
Gulaschsuppe	Fr. 7.00

SALATE

Blattsalat	Fr. 4.00
Mischsalat (Grüner, Rüepli, Gurken, Mais)	Fr. 5.50
Nüsslisalat mit Ei (Saisonbedingt)	Fr. 9.00
Kartoffelsalat	Fr. 3.50
Nudelsalat	Fr. 2.50
Salatbuffet mit sechs Sorten	Fr. 8.00

HAUPTGERICHTE

ALLES VOM SCHWEIN (Herkunft Schweiz)

Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Mischsalat	Fr. 14.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce mit Nudeln oder Trockenreis und zwei Gemüse	Fr. 18.00
Schweinsvorenissen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 16.00
Schweinshaxen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 15.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatbuffet	Fr. 19.00
Schweins-, Kalbsbraten mit Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 22.00
Schweinscarrebraten mit Kartoffelgratin oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 20.00
Schweinssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln und zwei Gemüse	Fr. 25.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Salat- oder Gemüsebuffet	Fr. 24.00

ALLES VOM LAMM (Herkunft Schweiz / Neuseeland)

Lammrückenfilet an Kräutersauce, Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 28.00
Lammgigot mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 23.00

ALLES VOM GEFLÜGEL (Herkunft Schweiz)

Pouletbrusttaschen mit Salat- oder Gemüsebuffet	Fr. 17.00
Gefüllte Pouletbrust mit Trockenreis und zwei Gemüse	Fr. 18.00
Pouletgeschnetzeltes " Curry " mit Trockenreis	Fr. 16.00

ALLES VOM KALB (Herkunft Schweiz)

Kalbsbraten mit Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 24.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 22.00
Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 21.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Nudeln oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 25.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln	Fr. 28.00

ALLES VOM RIND (Herkunft Schweiz)

Rindsbraten mit Kartoffelstock oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 22.00
Rindsgulasch mit Kartoffelstock oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 19.00
Roastbeef mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 31.00

DESSERT

Schwarzwäldertorte	Fr. 5.50 /Stück
Nougateistorte	Fr. 5.50 /Stück
Schoggimousse	Fr. 7.00 pro Person
Tiramisu	Fr. 7.00 pro Person
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.00 pro Person
Patisserie	Preis n. Absprache
Dessertbuffet	Preis n. Absprache

SPEZIELLES

Grillbuffet (ab 30 Personen)

Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Straussenfilet, Lammnierstück,
Rindplätzli, Schweinsplätzli, Pouletschenkel,
Kalbsplätzli mit Salatbuffet

Fr. 26.00

Gourmet Grillbuffet (ab 30 Personen)

Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Straussenfilet, Riesencrevetten,
Lachssalmtranchen, Lammrücken, Schweinsfiletspiessli, Kalbssteak,
Rindshuft, Pouletbrüstli mit Salatbuffet

Fr. 35.00

Bernerplatte (ab 30 Personen)

Rindzunge, Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst mit
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Fr. 24.00

Liechi's Huusmetzgete (ab 30 Personen)

Alles vom Schwein
Geschnetzelttes, Leberli, Bratwurst, Blut- und Leberwurst
Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Fr. 23.00

Metzgermeister-Buffer (kalt und warm, ab 30 Personen)

Rohfleischwaren, Bauernschinken, gefüllte Kalbsbrust, Schweinsbraten
Roastbeef, diverse Pasteten mit Sauce Cumberland, verschiedene Brötli
Schweinscarrebraten, Kalbsbraten, Lammgigot, gespickter Rindbraten,
mit Kartoffelgratin, Spätzli und zwei Gemüse

Fr. 38.00

Spaghetti – Plausch (ab 25 Personen)

Spaghetti		Fr. 16.00
bis 40 Personen mit drei verschiedenen Saucen		
ab 40 Personen mit vier verschiedenen Saucen		

Tischgrill

Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Bratspeck und Chipolata	200 gr.	Fr. 15.00
--	---------	-----------

Beilagen:

Raclettekäse	100 gr.	Fr. 2.50
Trochenreis		Fr. 3.50
Nudeln		Fr. 4.50
Silberzwiebeln, Maiskolben, Essiggurken und Senffrüchte	100 gr.	Fr. 3.00

Mah-Meh (Nudeln und Poulet)	Fr. 16.00
Nasi Goreng (Reis, Poulet und Gemüse)	Fr. 16.00
Äplermagronen	Fr. 12.00
Lasagne al Forno	Fr. 14.00



