

# MENUVORSCHLÄGE FÜR PARTYSERVICE



Im Thurbrugg-Markt  
CH-8524 Uesslingen  
Telefon: 052 740 40 10  
Fax: 052 740 40 12  
[metzgerei-liechti@bluewin.ch](mailto:metzgerei-liechti@bluewin.ch)  
[www.metzgerei-liechti.ch](http://www.metzgerei-liechti.ch)

# FÜR DEN APERO

## DIVERSE PLATTEN

<b>Aufschnitt - Platte:</b>	Schweinebraten, Bauernschinken, Fleischkäse, Coppa, Salami, Landrauchschinken	Fr. 11.00 Pro Person (150gr.)
<b>Aufschnitt - Käse-Platte:</b>	Die Aufschnitt Platte wird mit 3 Sorten Käse ergänzt	Fr. 9.00 Pro Person (150gr.)
<b>Trockenfleisch - Platte:</b>	Bündnerfleisch, Mostbröckli, Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Salami, Bündner Rohschinken	Fr. 15.00 Pro Person (150gr.)
<b>Gourmet - Platte: (ab 20 Personen)</b>	Schweinsbraten, Bauernschinken, Coppa, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Bauernspeck, Roastbeef, Hausterrine, Kalbfleischpastete	Fr. 16.00 Pro Person (150gr.)

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

<b>Canapé</b>	Schinken, Salami, Fleischkäse Thon, Eier, Spargel Lachs	Fr. 5.00 das Stück Fr. 5.00 das Stück Fr. 6.00 das Stück
<b>Eingeklemmte Brötli:</b> ☒		Fr. 3.50 das Stück
<b>Parisetten gefüllt:</b>		Fr. 4.80
<b>Diverse Brötli:</b> (nicht gefüllt)		Fr. 0.90 das Stück
<b>Mini Blätterteiggebäck</b>	Schinkengipfel, Wurstweggli, Pizza	Fr. 1.00 das Stück
<b>Chäschüechli</b> ☒		Fr. 3.50 das Stück
<b>Wurstweggen</b> ☒		Fr. 4.50 das Stück
<b>Div. Grill Mini- Würstli</b>		Fr. 2.50 das Stück
<b>Fruchtspiessli</b>		Fr. 3.50 das Stück
<b>Gemüse-Dip</b>	Rüebli, Gurken, Peperoni, Kohlraben im Glas	Fr. 4.50
<b>Bowle mit Alkohol</b>		Fr. 15.00 pro Liter
<b>Bowle ohne Alkohol</b>		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. 10.50

### **VORSPEISEN WARM**

Champignontoast	Fr. 6.00
Chnoblauchbrot	Fr. 5.00
Risotto	Fr. 7.00

### **SUPPEN**

Tomatencremesuppe mit Brotroutons	Fr. 5.00
Spargelcremesuppe	Fr. 5.00
Riesling Cremesuppe	Fr. 6.00
Gulaschsuppe	Fr. 7.00
Gemüsebouillon mit Einlage	Fr. 4.00

### **SALATE**

Blattsalat	Fr. 4.00
Mischsalat (Grüner, Rübli, Gurken, Mais)	Fr. 5.50
Nüsslisalat mit Ei (Saisonbedingt)	Fr. 9.00
Kartoffelsalat	Fr. 3.50
Nudelsalat	Fr. 2.50
Salatbuffet mit sechs Sorten Salat	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
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 16.00
Schweinshaxen mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 15.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Mischsalat	Fr. 19.00
Schweins-, Kalbsbraten mit Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 24.00
Schweinscarrebraten mit Kartoffelgratin oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 20.00
Schweinssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln und zwei Gemüse	Fr. 26.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Salat- oder Gemüsebuffet	Fr. 24.00

### ALLES VOM LAMM (Herkunft Schweiz, Neuseeland)

Lammrückenfilet an Kräutersauce, Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 32.00
Lammgigot mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 23.00

### ALLES VOM GEFLÜGEL (Herkunft Schweiz)

Pouletbrusttaschen mit Salat- oder Gemüsebuffet	Fr. 18.00
Gefüllte Pouletbrust mit Trockenreis und zwei Gemüse ☑	Fr. 20.00
Poulet Geschnetzeltes " Curry " mit Trockenreis und zwei Gemüse	Fr. 19.00

## **ALLES VOM KALB** (Herkunft Schweiz)

Kalbsbraten mit Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 29.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 26.00
Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und zwei Gemüse	Fr. 25.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Nudeln oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 32.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln	Fr. 35.00

## **ALLES VOM RIND** (Herkunft Schweiz)

Rindsbraten mit Kartoffelstock oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 24.00
Rindsgulasch mit Kartoffelstock oder Spätzli und zwei Gemüse	Fr. 19.00
Roastbeef mit Kartoffelgratin und zwei Gemüse	Fr. 31.00

---

## **SPEZIELLES**

<b>Grillbuffet</b> <b>(ab 30 Personen)</b>	Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Lammrücken, Rindplätzli, Schweinsplätzli, Poulet Schenkel, Kalbsplätzli mit Salatbuffet	Fr. 26.00
<b>Gourmet Grillbuffet</b> <b>(ab 40 Personen)</b>	Mini-Cervelats, Mini-Bratwürste, Riesencrevetten, Lachssalmtranchen, Lammrücken, Schweinsfiletspiessli, Kalbssteak, Rindshuft, Pouletbrüstli mit Salatbuffet	Fr. 38.00
<b>Berner Platte</b> <b>(ab 30 Personen)</b>	Rindzunge, Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	Fr. 24.00

<b>Liechti`s Huusmetzgete (ab 30 Personen)</b>	<b>Alles vom Schwein</b> Geschnetzeltes, Leberli, Bratwurst, Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Fr. 26.00
--	--	-----------

<b>Metzgermeister-Buffer (kalt und warm, ab 40 Personen)</b>	Rohfleischwaren, Bauernschinken, gefüllte Kalbsbrust, Schweinsbraten Roastbeef, diverse Pasteten mit Sauce Cumberland, verschiedene Brötli Schweinscarrebraten, Kalbsbraten, Lammgigot, gespickter Rindbraten mit Kartoffelgratin und Spätzli	Fr. 38.00
--	---	-----------

<b>Spaghetti – Plausch (ab 25 Personen)</b>	bis 40 Personen mit drei verschiedenen Saucen ab 40 Personen mit vier verschiedenen Saucen	Fr. 16.00
---	---	-----------

<b>Tischgrill</b>	Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Bratspeck Chipolata (200gr.)	und Fr. 15.00
-------------------	--	---------------

<b>Beilagen für Tischgrill</b>	Raclettekäse (100gr.)	Fr. 2.50
	Trockenreis	Fr. 3.50
	Nudeln	Fr. 4.50
	Silberzwiebeln, Maiskolben, Essiggurken und Senffrüchte (100gr.)	Fr. 3.00

Mah- Meh (Nudeln und Poulet)	Fr. 16.00
------------------------------	-----------

Nasi Goreng (Reis, Poulet und Gemüse)	Fr. 16.00
---------------------------------------	-----------

Älplermagronen	Fr. 12.00
----------------	-----------

Lasagne al Forno	Fr. 14.00
------------------	-----------

---

## DESSERT

Schwarzwäldertorte, Nougateistorte	Fr. 5.50 / Stück
------------------------------------	------------------

Schoggimousse	Fr. 7.00
---------------	----------

Tiramisu	Fr. 7.00
----------	----------

Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.00
----------------------	----------

Patisserie, Dessertbuffet	Preis nach Absprache
---------------------------	-------------------------

## AN DIE ORGANISATOREN

Alle ersichtlichen Preise gelten pro Person und sind exkl. MwSt.

Wenn Sie die Speisen selbst abholen, wird Ihnen 2.5 % MwSt. in Rechnung gestellt,  
Ansonsten gilt der Steuersatz von 7.7% MwSt.

Falls Sie lieber ein anderes Menu wünschen, beraten wir Sie gerne.  
(erst ab 100 Personen)

Bei einem Auftrag unter 25 Personen können wir nur einen Abholservice bieten!

Gerne stellen wir ihnen das Personal für die Buffetbetreuung und Grilleur zur Verfügung.  
Kosten für die Buffetbetreuung/Grilleur pro Stunde Fr. 45.00

Bei einem Anfahrtsweg von über 25 km verrechnen wir Ihnen Fr. 1.00 pro km

Geschirrmiete:	pro Besteck - Set	Fr. 1.50
	Pro Geschirrtel	Fr. 1.00
		inkl. Abwasch