

★★★★★
Balsiger

Partyservice





Planen Sie ein Fest, ein Geschäftsessen oder eine Familienfeier – bei Ihnen zu Hause, in einer Waldhütte, im Festzelt oder Ihrem Vereinslokal?

Dann möchten wir Sie mit unserem ausgewählten, langjährigen Partyservice gerne unterstützen.

Wir verarbeiten ausschliesslich regionale Produkte und kreieren daraus traditionelle und exotische Gaumenfreuden.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Vorschlägen inspirieren. Unser Angebot wird dabei ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und nach Ihren Wünschen ergänzt, denn individuelle Beratung wird bei uns gross geschrieben.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Richard Balsiger

Anlässe, z.B.

- Apéro
- Businesslunch
- Hochzeiten
- Jubiläums- oder Geburtstagsessen
- Familienfeste
- Vereinsanlässe und Quartierfeste

Kontakt

Metzgerei Balsiger

Blumensteinstr. 2

3665 Wattenwil

Tel. 033 356 21 15

Fax 033 356 36 90

E-Mail: mail@metzgerei-balsiger.ch

Snacks

Sandwiches, diverse	Stück	4.50
Hot Dog	Stück	4.50
Hamburger	Stück	4.50
Bratwürste, diverse	Stück	5.50

Apéro

Crostini (mit Antipastifarce, Cantadou u.Lachsmousse)	pro Pers.	7.—
Knoblauchbrot, Gemüse Dips	pro Pers.	6.—
Belegte Brötli	Stück	3.50
Schinkengipfeli	Stück	1.80
Charcuterieplatte mit Käse	100g	8.—
Charcuterieplatte mit Fisch	100g	9.—

Vorspeisen

Melonenschnitt mit Gurnigelrohschinken (Saisonal)	pro Pers.	9.—
Salat Buffet (5 Sorten)	pro Pers.	9.—
Salat Buffet (3 Sorten)	pro Pers.	7.50
Grüner Salat	pro Pers.	5.—
Saisonsalat mit geräuchertem Fisch oder Geflügel	pro Pers.	9.—
Antipasti (z.B. gegrillte Aubergine, Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperonchinis)	100 g	5.—
Brot und Zopf	pro Pers.	1.50

Hauptspeisen

<<Brasato>> Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	pro Pers.	15.—
Schweins- und Kalbsbraten	pro Pers.	15.—
Schweinsbraten und Roastbeef	pro Pers.	15.—
Burehamme, Gurnigelwurst, Kartoffelsalat und Zopf	pro Pers.	19.50
Paella / Jambalaya (Reisgericht mit Geflügel, Fisch und Crevetten)	pro Pers.	19.50
Sweet & Sour mit Reis	pro Pers.	14.—
Grill-Bufferet (4 Sorten Fleisch, 2 Sorten Wurst und 2 Saucen)	pro Pers.	17.—
Grill-Bufferet inkl. Fisch (300 g / Person)	pro Pers.	18.—
Fondue Chinoise (handgeschnitten 250g / Person mit Saucen und Zutaten)	pro Pers.	29.—

Hauptspeisen (vegetarisch)

Pastetli mit Pilzragout	pro Pers.	13.—
Gemüselasagne	pro Pers.	9.—

Beilagen

Kartoffelstock	pro Pers.	6.—
Kartoffelgratin	pro Pers.	6.—
Gemüsegratin (vegetarisch)	pro Pers.	7.—
Risotto	pro Pers.	7.—
Backed Potatoes (mit Sour Cream Sauce)	pro Pers.	6.—
Polenta / Trockenreis	pro Pers.	5.—
Gemüse	pro Pers.	5.—
Rösti	pro Pers.	6.—
Teigwaren	pro Pers.	5.—

Desserts

Gebrannte Creme	pro Pers.	6.50
Tiramisu	pro Pers.	6.50
Frischer Fruchtsalat, hausgemacht	pro Pers.	6.50
Glace (2 Sorten)	pro Pers.	6.—
Amarettotorte	pro Pers.	6.50
Panna Cotta mit Fruchtculis	pro Pers.	6.50
Grand Marnier-Parfait / Caramelparfait mit Croquant	pro Pers.	6.—
Kleines Dessertbuffet (z.B. Creme, Fruchtsalat, 2 Sorten Glace, Panna Cotta und Kuchen)	pro Pers.	14.50

Getränke

Rot- und Weisswein		auf Anfrage
Prosecco		auf Anfrage
Bier	3 dl	3.50
Mineralwasser	1 l	4.50
Orangensaft	1 l	4.50
Kaffee		2.50
Spirituosen		auf Anfrage

Menüvorschläge

Menu 1

- Antipastibuffet		
- Brasato mit Risotto		
- Fruchtsalat	pro Person	35.—

Menu 2

- Salatbuffet mit 5 Sorten		
- Roastbeef und Kalbsbraten mit Gemüse-/ Kartoffelgratin		
- Gebrannte Creme	pro Person	36.—

Menu 3

- Saisonsalat mit leicht geräuchtem Fisch		
- Schweinskarreebraten, Baked Potatoes mit Sour Cream		
- Dessertbuffet (Creme, Fruchtsalat, Glace und Gebäck)	pro Person	39.—

Allgemeines

Material

Grill, Kochplatte, Hot Dog Maschine, Dekoration, Partyzelt, Tische und Bänke	auf Anfrage
Tischtuch und Servietten	zu Selbstkosten
Teller, Besteck, Gläser (inkl. Reinigung)	— .60 / Stück

Personal

Mitarbeiterkosten (Die An- und Rückfahrt berechnen wir als Arbeitszeit. Sonstige Transportkosten werden keine verrechnet.)	55.— /Std.
Ware bringen durch Chauffeur	50.— /Std.

Preise

Alle angegebenen Preise in Schweizer Franken, ohne Mehrwertsteuer

Nur Lieferung ab Metzgerei	+ 2,5% MWSt. auf Rechnungsbetrag
Partyservice (inkl. Services wie Schöpfen, Servieren, etc.)	+ 8,0% MWSt. auf Rechnungsbetrag
Kleinmengenzuschlag für Aufträge unter 30 Personen	nach Aufwand