

Lieber Gastgeber

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Party-Service.

*Feste verschönern und bereichern unser Leben, schaffen glückliche Stunden.
Genau für diese Stunden sind wir da, um Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu
verwöhnen.*

*Unsere Stärken liegen in der individuellen Beratung und unserer Flexibilität
auf Ihre persönlichen Wünsche ein zu gehen.*

*Aus unserem vielseitigen Angebot haben Sie Möglichkeit nach Ihrem Bedarf
und Ihrem Gusto zu kombinieren.*

*Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Studieren unserer Menüvorschläge
und freuen uns, von Ihnen zu hören.*

Mit freundlichen Grüßen

Silvia und Ernst Auer

Imbiss / kalte Platten / warme Snacks

gültig ab: Oktober 16

Kalte Platten

Rohwurstplatte 120g Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Coppa, Rohessspeck	pro Person	CHF 16.--
Gemischte Käseplatte 150g		CHF 12.--
Gemischte Platte 200g Aufschnitt, Käse, Pastete und Rohwurst		CHF 18.--
Exklusive Fischplatte 180g Rauchlachs, Crevettencocktail, geräucherte Forellenfilets gefüllte Thon-Tomaten, Meerrettichschaum		CHF 20.--

Brot

Brötliauswahl (Mohn-, Sesam-, Laugenbrötli, etc.)	per Stück	CHF 1.20
Party-Schwarzwaldbrötli	per Kilo	CHF 8.50

Kalte und warme Snacks

Brötli nach Wunsch Bürli, Laugen, Sesam, Mohn, Salz/Kümmel, Vollkorn mit verschiedenen Füllungen Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Käse	per Stück	CHF 3.80
Verschiedene gefüllte Parisette gemischt	per Stück	CHF 26.--
Rauchlachs, Zwiebelringe und Kapern	per Stück	CHF 32.--
Pikante Hefegugelhöpfe	per Stück	CHF 23.--
Cocktail-Canapés (Dreiecke) Lachs, Thon, Roastbeef, Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Fleischkäse, Spargel, Sellerie und Eier	per Stück	CHF 2.60
Gemüse Dip (100g)	pro Person	CHF 5.--
Blätterteig-Gebäck (Midi)	per Stück	CHF 01.80

Apéro-Buffer

Apéro-Buffer individuell zusammengestellt auf Anfrage

Menü-Ideen und Spezialitäten

gültig ab: Oktober 16

Die aufgeführten Preise sind Richtpreise. Je nach Personenzahl und Lieferzeit kann der endgültige Menüpreis variieren.

Salate

Kartoffelsalat

bunter **Blattsalat**

Salatmix

kleines **Salatbuffet** mit 6 Salatsorten (400g)

grosses **Salatbuffet** mit 12 Salatsorten (400g)

Salatsauce (Italienisch oder Französisch „Platzart“)

Preis pro Person

CHF 6.--

CHF 6.--

CHF 7.--

CHF 11.--

CHF 17.--

nach Wahl

Unsere Salatsorten:

Bunter Blattsalat, Rübelsalat, Selleriesalat mit Baumnüssen, Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Maissalat mit Ananas, Gurkensalat mit Dill, Bohnensalat mit Champignons, Blumenkohl mit Sauce Vinaigrette, Kabissalat mit Speckwürfeli, Peperonissalat, Linsensalat, griechischer Salat, Teigwarensalat, Kartoffelsalat und Reissalat



Alle unsere Gemüse-, Salat- und Dessertgerichte werden mit frischen Gemüsen, Salaten und Früchten hergestellt und mit frischen Kräutern, Rahm und Butter abgeschmeckt.

Suppen

auf Anfrage

Fleisch und Fleischwaren

	Preis pro Person
Fleischkäse oder Hackbraten „Grossmutterart“	CHF 9.--
Filets im Fleischkäse	CHF 12.--
heisser Bureschinken	CHF 11.--
Schinken im Teig	CHF 13.--
Schweinsbraten vom Grill	CHF 11.--
Schwedenbraten oder Schweinskotelettenbraten (Kronenbraten)	CHF 14.--
Kalbsnussbraten vom Grill	CHF 19.--
gemischter Braten (Schweins- + Kalbsnussbraten)	CHF 16.--
Rindsbraten nature oder gespickt (inkl. Sauce)	CHF 17.--
Roastbeef vom Grill	CHF 19.--
Lammgigotbraten vom Grill	CHF 14.--
Wiener Rahmgulasch	CHF 16.--
Geschnetzeltes (Kalb, Rind, Schwein oder Poulet)	auf Anfrage

hausgemachte **Saucen** zu Braten nach Ihrer Wahl

CHF 2.--

bis

CHF 3.--

Beilagen

	Preis pro Person
Teigwaren	CHF 3.50
Risotto, Polenta	CHF 3.50
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Schalenkartoffeln	CHF 3.50
Kartoffelgratin „Platzart“	CHF 6.50
hausgemachte Eierknöpfli	CHF 6.--

Gemüse

	Preis pro Person
Glasierte Rüebli	CHF 5.--
Gedämpfte Bohnen oder Dörrbohnen	CHF 5.--
Blumenkohl mit Béchamelsauce	CHF 5.--
gratinierter Fenchel	CHF 5.--
Rotkraut, Sauerkraut	CHF 5.--
2 Gemüse (nach Ihrer Auswahl)	CHF 6.50
3 Gemüse (nach Ihrer Auswahl)	CHF 7.50

Für ein unkompliziertes Grill-Fest

Gültig ab: Februar 2016



Exklusiver Grillplausch (300g Fleisch mit reichhaltiger Früchtedekoration)

Urchiges

Schweinssteak, Schweinskrone, Lammfilet, Rindshuft, Kalbssteak, Räuberspieße, pikante Pouletspieße

Exklusives

Entenbrust, Pferdemedailon, Straussensteak, Fischspiese, Lachsbutterfly, Fischsteak

Wurstspezialitäten

Midi Kalbsbratwurst, Midi Cervelats, Midi Wii-Würstli, Grillschnägg

Vegetarisches

Maiskolben, Vegi-Burger, Grill-Käse

Hausgemachte Grillsaucen und Kräuterbutter

pro Person CHF 24.--
bis CHF 28.--

Der besondere Spiessli-Event (300g Fleisch + Gemüse)

Jeder Gast besteckt seinen Spiess und grilliert ihn

Zum Aufspiesen

Kleine, zarte Stücke vom Schwein, Rind, Lamm
Poulet, Pferd, Grillwürstli, Specktranchen, Gemüse

Grillsaucen und Kräuterbutter

Miete Spezialholzkohlengrill, Grillspiese

pro Person CHF 28.--

Einfacher Grillplausch (300g Fleisch)

Urchiges

Schweinssteak, Brustspitz, Rindssteak, Lammgigot,
Lammnierstück, Räuberspieße, Pouletspieße,
Wurstspezialitäten, Maiskolben

Kräuterbutter

pro Person CHF 21.--
bis CHF 24.--

Für die gemütliche Tischrunde

Gültig ab: Februar 2016

Fondue Chinoise oder Bourguignonne

Fleisch- und Fischauswahl (250 g)
 Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Pferd
 Fisch (Lachs, Crevetten, Zander- und Rotzungenfilets)

Saucen

Tartar, Curry-Ananas, Knoblauch-Mayonnaise
 Cocktail, Meerrettich, Kräuterquark

Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne

pro Person CHF 24.--
 bis CHF 28.--



Tischgrill (250g Fleisch + 100g Käse)

Zum Aufspiesen

Kleine, zarte Stücke vom Schwein, Rind, Lamm
 Poulet, Pferd, Grillwürstli, Specktranchen und Raclettekäse
 Hausgemachte **Saucen**

pro Person CHF 22.--
 bis CHF 24.--

Spaghetti-Plausch

mit verschiedenen Saucen nach ihrer Wahl

pro Person CHF 14.--
 bis CHF 20.--

Mit knusprigem Teig umhüllt

Schinken im Brotteig

pro Person CHF 13.--

Hallauer Schinkenwurst im Teig

pro Person CHF 11.--

Steak im Teig

pro Person CHF 16.--

Schweinsfilet im Teig

pro Person CHF 18.--

Dessert-Träume

Gültig ab: Februar 2016

Früchte, Crémen, Mousse und Gebäck

	Preis pro Person
Frischer Fruchtsalat	CHF 10.--
Mousse au Chocolat	CHF 8.--
Caramelcrème	CHF 8.--
Limonentraum mit Ananasspalten	CHF 8.--
Zwetschgen/Zimtcrème	CHF 8.--
Früchtemousse mit Saisonfrüchten	CHF 8.--
Himbeer-Charlotte	CHF 8.--
Classisches Tiramisù oder Früchte-Tiramisù	CHF 8.--
Kuchen und Torten	auf Anfrage
Verschiedene Kleingebäcke	auf Anfrage
Kleines Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts nach Wahl	CHF 14.--
Grosses Dessertbuffet mit 10 verschiedenen Desserts nach Wahl	CHF 18.--



Konditionen

Gültig ab: Februar 2016

Lieferungen

Unsere Menüpreise sind Abholpreise.
 Die Lieferung an Ihren Festort in Hallau ist gratis

Zuschläge

Falls nötig berechnen wir für Gesellschaften unter 20 Personen einen Aufpreis.
 In der Regel pro Menüteil CHF 1.--

Weitere Leistungen werden wie folgt berechnet:

Geschirr

Miete: Teller, Salatteller, Dessertteller, Kaffeetassen, Unterteller, Gläser	je Stück	CHF 0.30
Messer, Gabel, Löffel, Löffeli	je Stück	CHF 0.30
Reinigung:	je Stück	CHF 0.45

Grill, Gas und Holzkohle

Miete und Reinigung	je Stück	CHF 80.--
Gas nach Verbrauch	per Kg	CHF 5.--
Holzkohle nach Verbrauch	per Kg	CHF 3.--

Tischwäsche und Dekoration

Kosten nach Aufwand

Serviceleistungen und Personalkosten

Service- und allgemeine Personalkosten	pro Stunde	CHF 52.--
Grillpersonal	pro Stunde	CHF 65.--

Fahrzeugkosten

pro km CHF 1.--

Mehrwertsteuer

inklusive

Zahlungskonditionen

15 Tage rein netto

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage.

Freundliche Hall**AUER** Grüsse

Ernst Auer GmbH
Silvia und Ernst Auer