



Kraus Metzgerei AG
Gotthardstrasse 32
8800 Thalwil
044 720 36 36

**Rüschlikon &
Thalwil**

Offerte / Winterkarte

Besten Dank für das Interesse an unserem Party-Service.
Gerne offeriere ich Ihnen folgende Menuvorschläge für Ihren **Festanlass 2019**

- Apero:** **gefülltes Brot** mit 90 Canapees belegt mit Lachs,
Mostbröckli, Parmaschinken & Cantadoux.
1 Brot reicht für 8 – 10 Personen **pro Stück Fr. 68.--**
- Gemusedipps**, rohe Gemüsestengel wie Rübli, Stangensellerie,
Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler
mit 3 rassigen Dipps; Curry, Bärlauch & Tartar
pro Person Fr. 3.50
- kleines Salat-Buffer:** einfaches **Salatbuffet** mit 4 Sorten frischen Saisonsalaten.
Frenchdressing
Party-Brot am Meter **Pro Person Fr. 9.50**
- grosses Salatbuffet:** Saison - Salatbuffets mit Rübli-, Gurken-, Kresse- & griechischem
Hirtensalat, verschiedenen Blatt-, sowie Sweet-Corn-, Sellerie-,
Pasta-, Peperoni- und Cole Slowsalat.
als Beilage finden Sie Speckwürfeli, Oliven, Zwiebeln
Party-Brot am Meter
French- und Italienischer Dressing.
pro Person Fr. 13.50
- Schinken & Salat:** **heisser Buureschinken** mit
Kartoffel-, Rübli- und Blattsalate
Party-Brot am Meter
pro Person Fr. 16.50

Schinken im Teig: saftiger Nusschinken im Semmelteig eingebacken
Pro Person Fr. 13.50

Herbstlich fein: saftiger Schweinspfeffer mit hausgemachten Eierspätzli,
Rotkraut mit Marroni & Apfelschnitzen
Pro Person Fr. 16.50

Währschaftes Berner Buffet:
Rippli & Speck geräucht, Siedfleisch & Zungenwurst aus dem
Kessi, Buurefleischkäse gebacken.
Sauerkraut mit Schinkenwürfeli
Bohnen mit Zwiebel und Knoblauch.
kleine Kartoffeln, Senf und Meerrettich
pro Person Fr. 22.50

Traditionelles Tessiner-Buffet:
Tessiner Kalbshaxen mit Gemüse geschmort,
Schweinsbraten mit Speck und Rosmarin
Rinds Brasato im Merlot geschmort
mit Tessiner Pilz - Polenta
Tomaten überbacken, Blattspinat und Rüepli
pro Person Fr. 28.—

Saftiges Braten Buffet:
grillierter Schweinshals, Kalbsschulterbraten und Lammgigot
provençal
Kartoffelgratin & Butternudeln
Tomaten und Bohnenbündeli
Pro Person Fr. 29.--

Exklusives Braten Buffet:
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise
Kalbscarree vom Zimmerberg mit Sauce Bordelaise
Trutenbrust gebraten
Kartoffelgratin, grüne Butternudeln, hausgemachte Eier-Spätzli
Bohnen, Rüepli & Blumenkohl
pro Person Fr. 37.--

Fondue Chinoise: zarte Kalb- & Rindshuft sowie Trutenbrust
verschiedene Gemüse und Pilze
6 hausgemachte Saucen
Mix-Pickels, Oliven getrocknete Tomaten und Senffrüchte
Pommes - Chips
gemischte Blattsalate inkl. Rechaud
pro Person Fr. 36.—

Käseplatte:

ganze Stücke von **Hart und Weichkäsen aus der Region** garniert mit
Dörrfrüchten und Nüssen, gemischten Brötchen,
Früchtebrot & kleine gemischte Brötchen

pro Person Fr. 8.50

Dessertbuffet:

Dessertbuffet mit **Caramel-Chöpfli, Choco-Mousse, Panna Cotta**
mit Waldbbberencoulis und **frischem Fruchtsalat.**

pro Person Fr. 12.50

frischer **Fruchtsalat** mit Früchten nach Saison, mit Schlagrahm und
Kirsch, dazu eine kleine Auswahl Friandises

pro Person Fr. 8.50

Kaffee:

Nespresso Maschinen für **Esspresso & Caffee Creme**

pro Portion Fr. 2.20

Personalkosten:

Grilleur / Metzgermeister

pro Stunde Fr. 88.--

weitere **Mitarbeiter** (Service)

pro Stunde Fr. 58.—

Alle Preise exklusive 7.7 % MwSt.

Ich würde mich freuen, Sie mit meinen Spezialitäten verwöhnen zu
dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Marcel Kraus
Metzgermeister