



## Catering mit Delikatessen-Fleisch André Bühler

**Planen Sie ein Geburtstagsfest, eine Hochzeit oder einen Teamevent? Gerne verköstigen wir Sie mit unserem Fleisch- ganz nach Ihrem Gusto.**

Unsere Spezialität ist das Burgerfestival, wo sich Ihre Gäste den eigenen Burger ganz nach Ihrem Geschmack - natürlich mit besten Zutaten - selbst zusammenstellen. Ein Erlebnis ist auch die Jersey-Kalbs-Metzgerte, diverses Grillfleisch oder das Wurstfestival.

Alle verwendeten Fleisch- und Wurstwaren sind hausgemacht. Das Jersey-Kalbfleisch, das Jersey-Rindfleisch und das Bio-Lammfleisch kommen von regionalen Bauernbetrieben und wird durch uns geschlachtet und verarbeitet. Bei grösseren Gesellschaften kann es vorkommen, dass auch wir nicht genügend Fleisch vom gleichen Teilstück vorrätig haben. Für solche Fälle arbeiten wir mit guten Partnern zusammen.

Wir freuen uns, Ihnen unser Cateringangebot vorzustellen. Wir stehen Ihnen für Auskünfte und Beratung gerne zur Verfügung.

Das Cateringangebot ist nicht abschliessend, natürlich sind wir auch für viel weitere Ideen offen.

**Kontaktieren Sie uns und Ihr Event wird zum Geschmackserlebnis.**





## Spezialitäten

**Burgerfestival** Person 28.- Fr.

Ihre Gäste dürfen die Burger selber zusammenstellen, ich bringe folgendes mit:

Diverse Burger Buns

Hausgemachten Saucen

Feine Zusätze

Kalbshamburger

Pulled Kalbfleisch an BBQ Sauce

Inklusive Grilleur und Gas oder Brikets

**Jersey-Kalbs-Metzgete ab 30 Personen** Person 55.- Fr.

Vorspeise Vitello Tonnato und Tatar

Hauptgang Buffet mit

Leberli in der Butter gebraten

Kalbskopfbacken an Barolosauce

Geschnetzeltes an Cognacsauce

Schnitzel mit Kräuterbutter

Haxen

Hamburger

2 Beilagen und Gemüse nach Wahl

Inklusive Fleischfachmann vor Ort

**Grillbuffet mit Salatbuffet** Person 32.- bis 38.- Fr.

Rinds Flat Iron Steak, Kalbshuft, Lammfleisch, diverse Wurstwaren

Wenn gewünscht nehmen wir auch Schweinefleisch oder Pouletfleisch mit

**Wurstplausch mit Salatbuffet** Person 22 bis 24 Fr. Fr.

Bratwurst, Stumpfen, Schüblig, rauchige Bierbratwurst, Kräuter-Kalbsbratwurst, Salsiccia, Merguez



### Kalter Apéro

Mini Sandwiches Mostbröckli	Stück	2.-	Fr.
Mini Sandwiches Fleischkäse	Stück	2.-	Fr.
Mini Sandwiches Pastrami	Stück	2.-	Fr.
Mini Sandwiches Salami	Stück	2.-	Fr.
Mini Sandwiches Heller`Speck Spezialität	Stück	2.-	Fr.
Mini Sandwiches Vitello Tonnato	Stück	2.-	Fr.
Mini Brötli Rindstatar	Stück	2.-	Fr.
Mini Brötli Eier	Stück	2.-	Fr.
Wursttatar mit Salami und Ruccola	Stück	2.-	Fr.
Fruchtspiessli	Stück	1.50	Fr.

### Warmer Apéro

Speckgipfeli	Stück	1.50	Fr.
Meatballs Rind	Stück	0.80	Fr.
Rindfleisch, mit Raucharoma, Bier und scharf gewürzt			
Meatballs Kalb	Stück	0.80	Fr.
Kalbfleisch mit diversen Kräutern			
Meatballs Schwein	Stück	0.80	Fr.
Schweinefleisch, rassig gewürzt mit Fenchelsamen			
Meatballs Lamm	Stück	0.80	Fr.
Bio-Lammfleisch rassig gewürzt nach Merguez Art			
Zucchetti Involtiti	Stück	1.20	Fr.
Zucchetti grilliert, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Philadelphia			

### Apéro vom Grill

Mini Würstchen	Stück	1.80	Fr.
Bratwurst, Stumpfen, Schüblig, rauchige Bierbratwurst, Kräuter-Kalbsbratwurst, Salsiccia, Merguez			



### Vorspeise

Blattsalat mit Salatsauce und Croutons	Person	4.-	Fr.
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Person	7.-	Fr.
Mostbröckli- Carpaccio mit Ruccola	Person	10.-	Fr.
Suppen	Person	5.-	Fr.
Riesling-Sylvaner Suppe, Rüebli-Mango, weitere			

### «eifach und guet»

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Person	12.-	Fr.
G`hackets und Hörli mit Apfelmus	Person	14.-	Fr.
Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüebli	Person	17.-	Fr.

### Hauptgang vom Jersey-Rind

Niedergegartes Roastbeef	Person	20.-	Fr.
Rindsbraten «Brasato»	Person	14.-	Fr.
Rindragout	Person	12.-	Fr.
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Person	15.-	Fr.
Rindfleischvögel mit Mostbröckli und Brät	Person	12.-	Fr.

### Hauptgang vom Jersey-Kalb

Jersey-Kalbshohrücken im Kräutermantel	Person	22.-	Fr.
Jersey-Kalbsgeschnetzeltes an Cognac Rahmsauce	Person	18.-	Fr.
Jersey-Kalbsvoessen	Person	15.-	Fr.
Jersey-Kalbsbraten	Person	17.-	Fr.
Jersey-Kalbshaxen (250g-300g)	Person	17.-	Fr.

### Hauptgang vom Bio Lamm

Lamm Steak vom Gigot	Person	20.-	Fr.
Lamm Voessen	Person	17.-	Fr.
Lamm Schulterbraten	Person	17.-	Fr.



### Beilagen

Hausgemachte Spätzli	Person	5.-	Fr.
Kartoffelgratin	Person	5.-	Fr.
Kartoffelstock	Person	5.-	Fr.
Trockenreis	Person	5.-	Fr.
Baked Potatoes mit Sauerrahm	Person	5.-	Fr.
Weisswein Risotto	Person	6.50	Fr.

### Gemüse

Bohnenbündel	Person	3.-	Fr.
Mischgemüse	Person	2.50	Fr.
Rüebli	Person	2.50	Fr.
Broccoli mit gerösteten Mandeln	Person	2.50	Fr.
Gedämpfte Tomaten	Person	3.-	Fr.
Blumenkohl	Person	2.50	Fr.
Maiskolben mit Butter	Person	3.-	Fr.

### Salate

Salatbuffet mit 4 Sorten	Person	8.-	Fr.
Salatbuffet mit 5 und mehr Sorten	Person	10.-	Fr.
Auswahl Kartoffel, Rüebli, Grüner, Randen, Tomaten Mozzarella, Mais, Gurken, Cole Slaw, Kartoffelsalat	Person	6.-	Fr.

Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer. Bei Lieferungen sind dies 2.5% bei Anlässen mit Bewirtung sind es 7.7%.

Wir haben Dessertteller, Meuteller und Besteck zum Vermieten. Das Abwaschen wird durch uns übernommen.

Die Anfahrt oder Lieferung ist bis 20km im Menupreis inbegriffen, bei entfernteren Orten wird eine Pauschale erhoben.

Unserer Metzgergrill kann für 30 Fr. inklusive Reinigung gemietet werden. Das Gas kostet 4 Fr. pro kg