

Party-Service Müller AG

**Dorfstrasse 6
8182 Hochfelden
Tel. 044 - 860 56 64
Fax. 044 - 862 56 64**



**www.party-service-mueller.ch
E-mail: info@party-service-mueller.ch**

MENUE -Vorschläge

Vorspeisen und Brote

Geräucherter Lachs auf Toast garniert	Fr. 11.--
Crevetten-Cocktail	Fr. 9.50
Pfefferterrine oder Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce garniert	Fr. 9.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 9.50
Grüner Salat mit geräuchten Forellenfiletstreifen aus eigener Zucht mit Meerrettichschaum und Zwiebeln garniert	Fr. 11.50

Frische Salate:

Gemischter Salat	Fr. 6.50
Mischsalat	Fr. 5.--
Grüner Salat	Fr. 5.--
Tomatensalat	Fr. 8.--
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 8.50
Salatbuffet: 6 Sorten Salat mit zwei verschiedenen Salatsaucen	Fr. 8.50

Suppen:

Bouillon mit Flädli oder Gemüse	Fr. 4.50
Diverse Gemüsesuppen: Tomaten, Spargel, Lauch etc.	Fr. 4.50
Portion Gerstensuppe	Fr. 7.--
Portion Gerstensuppe mit einem paar Wienerli	Fr. 11.--
Portion Gulaschsuppe	Fr. 7.50

Diverse Brote:

Partybrot weiss oder dunkel	Fr. 9.--
Semmel weiss oder dunkel	Fr. 1.--
Kleine gemischte Brötli (4 Sorten)	Fr. 0.70

Menue mit Schweinefleisch

Kotelettbraten 250g
Gemüse garnitur
Gratinierte Kartoffeln Fr. 19.50

Steak an Champignonsauce 160g
Gemüse garnitur
Feine Nudeln Fr. 19.50

Filetmedaillon an Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Wildreis Fr. 26.--

Schweinsfilet im Teig an Pfeffersauce
Gemüse garnitur
Frische Spätzli Fr. 26.--

Geschnetzeltes an Champignonsauce
Gemüse garnitur
Butter-Rösti Fr. 16.50

Tessinerbraten (Hals mit Speck umwickelt)
Gemüse garnitur
Kartoffelstock Fr. 18.--

Schweinshalsbraten
Gemüse garnitur
Feine Nudeln Fr. 17.50

Geschnetzeltes an Currysauce
mit Ananasscheibe und Pfirsich
Trockenreis Fr. 16.50

(Gemüse garnitur = 3 Saisongemüse)

Menue mit Kalbfleisch

Voessen mit Pilzen
Gemüse garnitur
Feine Nudeln Fr. 21.50

Carrébraten (Rib-Eye)
Gemüse garnitur
Gratinierte Kartoffeln Fr. 29.50

Steak an Pilzrahmsauce 160g
Gemüse garnitur
Frische Spätzli Fr. 30.50

Schnitzel an Rahmsauce
Gemüse garnitur
Feine Nudeln Fr. 29.50

Geschnetzeltes „Zürcher Art“
Gemüse garnitur
Butter-Rösti Fr. 24.50

Geschnetzeltes an Currysauce
mit Ananasscheibe und Pfirsich
Trockenreis Fr. 24.50

Haxen Cremolata 250g
Gemüse garnitur
Risotto mit Pilzen Fr. 22.50

(Gemüse garnitur = 3 Saisongemüse)

Menue mit Rindfleisch

Geschnetzeltes an
Champignonsauce
Trockenreis Fr. 18.50

Ungarisches Saftgulasch
Gemüse garnitur
Kartoffelsock Fr. 18.--

Braisiertes Rindsbraten
Gemüse garnitur
Gratinierte Kartoffeln Fr. 21.50

Filetgulasch Stroganoff
Gemüse garnitur
Feine Nudeln Fr. 29.50

Zartes Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise
Gemüse garnitur
Gratinierte Kartoffeln Fr. 29.50

(Gemüse garnitur = 3 Saisongemüse)

Vegetarisch

Gemüse-Burger
mit Menuebeilagen

Fr. 16.--

Tofu-Schnitzel
mit Menuebeilagen

Fr. 16.50

Quorn-Schnitzel
mit Menuebeilagen

Fr. 16.50

Klassiker

Hausgemachter Hackbraten
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Fr. 17.--

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
mit Ananasscheibe und Pfirsich
Trockenreis

Fr. 16.--

Heisser Beinschinken im Teig
- mit Kartoffelsalat
- - mit Salatbuffet + Kartoffelsalat

Fr. 18.--

Fr. 20.--

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmues

Fr. 18.--

Spaghetti-Plausch:

Spaghetti à discrétion
mit drei verschiedenen Saucen und Reibkäse

Fr. 18.--

Saucen zur Auswahl: Bolognaise, Carbonara, Tomaten, Pilz, Pesto

Fondue Chinoise:

Schweins-, Rinds-, Pouletfleisch 200g
Salzgurken, Mixed Pickles, Zwiebeln, Maiskölbchen
Ananas und Pfirsiche, 4 verschiedene Saucen
Trockenreis oder Pommes Chip

Fr. 27.50*

Käsefondue:

Käse und Brotwürfel 250g

Fr. 19.50*

Raclette:

Kartoffeln, Mixed Pickles 250g
Gurken, Zwiebeln, Ananas, Gewürze

Fr. 22.50

Preise: inkl. Lieferung und Geschirr, exkl. 7.7% MwSt.

(*=ohne Buffetbetreuung)

Frische Bachforellen aus eigener Zucht

Kalt als Vorspeise:

Geräuchte Forellenfiletstreifen	
-auf grünem Salat mit Meerrettichschaum	Fr. 11.50
-mit gemischtem Salat und Meerrettichschaum	Fr. 13.50

Menue:

Forellenfilet gebraten ca. 220gr „Müllerinnen Art“	
Tartarsauce oder Mayonnaise	
Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 25.50

Gegen Vorbestellung können auch frische Forellen bei uns bezogen werden:

Filet	Fr. 36.--/Kg
Ganze	Fr. 17.--/Kg
Geräuchte Filet	Fr. 42.--/Kg

Dessert

Frischer Fruchtsalat	nature		Fr. 5.50
	mit Rahm		Fr. 6.--
	mit Rahm und Kirsch		Fr. 6.50
Frische Erdbeeren mit Rahm (nach Saison)			Fr. 6.50
Coupe Romanoff (nach Saison)			Fr. 7.--
Himmbeeri Coupe mit Vanilleglace			Fr. 7.--
Caramelköppli mit Rahm			Fr. 5.--
Diverse Torten (Schwarzwälder, Kirsch, Quark etc.)	Stk.		Fr. 5.50
Hausgemachte Vacherin Eistore	Stk.		Fr. 6.50
Eistorte als Hochzeitstorte mehrstöckig garniert	p. Pers.		Fr. 7.--
Schoggimousse dunkel und weiss			Fr. 5.50
Käseplatte auf grossem Holzbrett garniert mit Nüssen	per Kg		Fr. 48.--

Dessert-Buffer:

Frischer Fruchtsalat			
Schoggimousse dunkel und weiss			
Cremeschnitte am Meter			
Kleine Berliner, Profiterols und Muffins	p.Pers.		Fr. 10.50

Schokoladenbrunnen: Der Hit für gross und klein

Ab ca. 40 Personen mit diversen Früchten an Holzspiessen und verschiedenen „Guetzli“	p. Pers.		Fr. 10.50
--	----------	--	-----------

Frozenjoghurt:

Eismaschine mit Naturjoghurt Glace mit diversen Dopings Ideal als Ergänzung zum Dessertbuffet oder Schokoladenbrunnen	p. Pers.		Fr. 6.--
---	----------	--	----------

Ganze Menue's

Buure-Buffer: ab ca. 50 Personen

Vorspeisen: -Crevetten-Cocktail
-Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum
-Fleischpastete mit Cumberland sauce
-Pfefferterrine
-Roher Speck und Salami
Salatbuffet (6 Sorten)
Partybrot

Hauptgang: -Zartes Roastbeef rosa gebraten
Sauce Bernaise
-Schweinscarrébraten
-Gebakener Fleischkäse
-Heisser Beinschinken
-Grüne Bohnen
-Gratinierte Kartoffeln

Dessert: -Frischer Fruchtsalat
-Cremeschnitte
-Schoggimousse
-Kleine Berliner und Profiterols p. Pers. Fr. 62.50

Top-Menue:

Bouillon mit Flädli
Partybrötli

Gebratenes Forellenfilet „Müllerinnen Art“
Salzkartoffeln

Kleiner Salatteller mit Melone

Zitronensorbet mit Champagner

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Gemüsegarnitur
Feine Nudeln

Frischer Fruchtsalat p. Pers. Fr. 67.50

IV. Geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettichschaum

Nüsslisalat mit Ei
Semmeli

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Nudeln

Himmbeeri Coupe p. Pers. Fr. 48.50

V. Hauspastete garniert mit Selleriesalat

Früchten und Cumberlandsauce
Semmeli

Bouillon mit Flädli

Rindsschmor- und Schweinscarrebraten
Gemüse garnitur
Gratinierte Kartoffeln

Caramelchöpfli mit Rahm p. Pers. Fr. 41.50

Grill-Karte

Ab 30 Personen

Fleisch:

„Ziguner“-Spiess (Schweins-, Kalbs-, Rinds-, Poulet-, Lamm- und Pferdefleisch	250g	Fr. 17.50
Mixed Grill (Schweins-, Rinds-, Pouletfleisch, Speck und Chipolata	180g	Fr. 12.--

Grilladen pro 100g:

Lammgigot		Fr. 6.--
Lammfilet		Fr. 9.--
Pouletbrust		Fr. 6.--
Schweinsblätzli vom Stotzen		Fr. 6.--
Schweinshalssteak		Fr. 6.--
Kalbschnitzel vom Stotzen		Fr. 9.--
Rindshuftsteak		Fr. 9.--
Entrecôte		Fr. 9.--
Schweinskotelette	250g	Fr. 11.50
Schweinsbratwurst	130g	Fr. 5.--
Kalbsbratwurst	130g	Fr. 5.--
Cervelat	125g	Fr. 4.--

Beilagen:

Barbecue Sauce, Kräuterbutter	p. Pers.	Fr. 1.--
Baked Potatos mit Sauerrahm	p. Pers.	Fr. 3.--
Gratinierte Kartoffeln	p. Pers.	Fr. 3.--
Grillierte Tomate oder Maiskolben pro Sorte	p. Pers.	Fr. 2.50
Salatbuffet mit Kartoffelsalat	p. Pers.	Fr. 10.50

Preise: inkl. Grillieren (ca. 1½ - 2 Stk.) und Geschirr, exkl. 7.7% MwSt.

Apérokarte

Gebäck:

Wurstweggen	gross	Fr. 3.--
Schinkengipfel	gross	Fr. 3.--
Chäschüechli	gross	Fr. 3.--
Pizzachüechli	gross	Fr. 3.--
Gem. Chäschüechli, mini Pizza		Fr. 1.50
Schinkengipfel	klein	Fr. 2.--

Belegte Brötli:

½ Toastbrot mit Schinken, Käse, Spargel Eier, Salami oder Lachs		Fr. 3.50
Brioche Brote (60 kleine Brötli)		Fr. 35.--

Gemüsedips mit zwei Saucen per kg Fr. 32.--

Pommes Chips	Sack	Fr. 8.50
Salznüssli	per kg	Fr. 12.--
Salzgebäck	per kg	Fr. 22.--
Blätterteiggebäck	per kg	Fr. 28.--

Getränke:

Mineralwasser Nature	1.5 lt	Fr. 7.50	
Mineralwasser gemischt	0.5 lt	Fr. 3.50	
Orangenjus	1 lt	Fr. 6.--	
Bier	Spezli	0.33lt	Fr. 3.50
Weisswein	Gold Cuvee Züriunterland	0.5 lt	Fr. 16.--
	Freiensteiner Riesling	0.5 lt	Fr. 16.--
Rotwein	Gold Pinot Noir Züriunteland	0.5 lt	Fr. 16.--
	Freiensteiner Blauburgunder	0.5 lt	Fr. 16.--
Rose	Freiensteiner	0.5 lt	Fr. 16.--

Weitere Sorten + 7 dl Weine auf Anfrage!

Preise: inkl. Gläser, Servietten und 1 Std. Buffetbetreuung, exkl. 7.7 % MsSt.

Allgemeines

Menuepreise:

inkl. Geschirr für das Essen

inkl. Schöpfen der Teller oder an den Buffets

Festgelegte Zeiten sind verbindlich, übermässige Wartezeiten werden verrechnet:

p. Per./Std. Fr. 55.--, exkl. 7.7% MwSt.

Service:

Servicepersonal p. Pers/Std. Fr. 55.--, exkl. 7.7% MwSt.

(servieren der Menue oder abräumen der Teller bei Buffets)

Personenzahl:

Die bis zu 24 Stunden im Voraus angemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich.

Zahlungsfrist:

Wir liefern gegen Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen rein netto.

Lieferungen:

Pro Lieferung: Fr. 10.-- - Fr. 50.--

Abholpreise:

ab Küche in Hochfelden, Essen mit Geschirr 5% Rabatt

Essen ohne Geschirr 10% Rabatt

Esswaren + nicht alkoholische Getränke werden mit dem MwSt Satz von 2.5% verrechnet.

Dekorationen:

Tischtücher, Servietten (Papier in Stoffqualität) in diversen Farben,

Kerzenständer aus Glas oder Messing, Aschenbecher, Blumenvasen etc. auf Anfrage

Vermietung

Geschirrvermietung:

Separate Liste

Kaffeemaschinenvermietung:

Separate Liste

Getränke:

Separate Liste

Auf Anfrage Vermietung von Kühlmöglichkeiten (Kühlanhänger, Kühlschränke)

Preisliste:

Gültig ab Januar 2018

Unsere Stärke liegt in der individuellen Beratung unserer Kundschaft um alle Ihre Wünsche erfüllen zu können. Wir wünschen Ihnen ein gelungenes Fest mit einem feinen Essen aus unserer Küche.

Party-Service Müller AG