

# NUSSBAUMER'S



# PARTYSERVICE

**STADTHOFMETZG RAPPERSWIL**  
STADTHOFPLATZ 3  
8640 RAPPERSWIL  
TEL.055 210 11 44 FAX 055 210 63 84  
[www.stadthofmetzg.ch](http://www.stadthofmetzg.ch)



## APÉRO-VORSCHLÄGE

### GEMÜSE-DIPS

- mit Kräutersauce
- mit Tartarsauce
- mit Cocktailsauce

pro Person Fr. 9.—

### GEFÜLLTES BLÄTTERTEIG-GEBÄCK KALT

- mit Frischkäse
- Rauchlachs mousse
- Crevetten mousse
- Rinds-ta-tar
- Ei
- Poulet mousse

pro Person Fr. 9.—

### GEFÜLLTES BLÄTTERTEIG-GEBÄCK WARM

- Mini-Chäschüechli
- Mini-Spinatchüechli
- Mini-Pizza
- Mini-Quiche-Lorraine
- Mini-Schinkengipfeli
- Würstli im Teig

pro Person Fr. 9.—

### COCKTAIL-CANAPÉS

- Kaviar
- Rauchlachs
- Rindfleisch tatar
- Crevetten
- Thon mousse
- Schinken/Salami/Fleischkäse
- Eier/Spargeln/Frischkäse

#### Tagespreis

Stk.	Fr. 2.60
Stk.	Fr. 2.60
Stk.	Fr. 2.60
Stk.	Fr. 2.60
Stk.	Fr. 2.60
Stk.	Fr. 2.60

## APÉRO-BEILAGEN

- Grisini mit Rohschinken	100 g	Fr. 9.—
- Blätterteig-Flutes	100 g	Fr. 9.—
- Blätterteigkonfekt	100 g	Fr. 9.—

## VORSPEISEN (AB 5 PERSONEN)

### RINDFLEISCHTATAR:

auf Platte angerichtet, reichhaltig garniert mit gehackten  
Zwiebeln, Kapern, Oliven

Beilage: 5 Sorten Party-Brötchen **pro Person Fr. 13.—**

### RAUHLACHSTATAR:

auf Platte angerichtet, reichhaltig garniert mit gehackten  
Zwiebeln, Zwiebeln süss/sauer, Kapern, Oliven,  
Artischockenherzen

Beilage: 5 Sorten Party-Brötchen **pro Person Fr. 13.—**

### TERRINENTRAUM:

Morchelterriner, Rauchlachsterriner, Crevettenterriner,  
Gemüseterriner, Mousse de Canar angerichtet,  
reichhaltig garniert mit hausgemachter Cumberlandsauce  
und Waldorfsalat

Beilage: 5 Sorten Party-Brötchen **pro Person Fr. 15.—**

## VORSPEISEN (AB 5 PERSONEN)

### FISCHZAUBER:

Gefüllte Lachsforelle, gefüllter Hecht , Rauchlachs  
Graved-Lachs, geräuchte Forellenfilet, Lachsterrine,  
Crevettenterrine auf Platte angerichtet, reichhaltig garniert mit  
Meerrettichschaum, Dillsenfauce und Tatarsauce

Beilage: 5 Sorten Party-Brötchen **pro Person Fr. 17.—**

### VITELLO TONNATO:

Zartes Kalbfleisch mit hausgemachter Thonsauce

Beilage: 5 Sorten Party-Brötchen **pro Person Fr. 10.50**

## HAUPTGERICHTE

Buureschinken heiss  
(AB 20 PERSONEN)  
PORTION À 250 GR PRO PERSON  
**pro Person Fr. 8.50**

BUURESCHINKEN GOLDBRAUN ÜBERBACKEN  
(ab 20 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 8.50**

SCHINKEN IM BROTTTEIG  
(ab 20 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 8.80**

SCHWEINSBRATEN MIT JÄGERSAUCE VOM GRILL  
(ab 10 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 12.—**

KALBSBRATEN MIT KRÄUTERRAHMSAUCE VOM GRILL  
(ab 10 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 18.—**

## HAUPTGERICHTE

GEFÜLLTE KALBSBRUST  
(ab 10 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 12.—**

RINDSHOHRÜCKENBRATEN MIT SAUCE BERNAISE VOM GRILL  
(ab 10 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 18.—**

FLEISCHKÄSE GEBACKEN  
(ab 5 Personen)  
Portion à 250 gr pro Person  
**pro Person Fr. 6.50**

SCHWEINSFILET IM TEIG  
(ab 5 Personen)  
**pro Person Fr. 14.50**

LAMMFIELT IM TEIG  
(ab 5 Personen)  
**pro Person Fr. 14.50**

POULETBRUST IM TEIG  
(ab 5 Personen)  
**pro Person Fr. 14.50**

## HAUPTGERICHTE

POULETGESCHNETZELTES „SHANGHAI“  
Sweet + Sour mit zartem Pouletbrustfleisch  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 9.50**

KALBFLEISCHGESCHNETZELTES  
MIT WEISSWEINRAHMSAUCE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 12.50**

HACKBRATEN „BAUERN-ART“  
MIT ZWIEBELSAUCE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 12.50**

SCHWEINSHAXEN „TESSINER-ART“  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 11.50**

GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH  
„JÄGERART“  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 11.50**

## HAUPTGERICHTE

CHICKEN-CURRY  
MIT FRÜCHTEN UND REIS  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 9.50**

ROASTBEEF „ENGLISCHE-ART“  
MIT SAUCE BERNAISE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 16.—**

LAMMGIGOT PROVENCALE  
MIT KNOBLAUCHMOUSSE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 16.—**

POULETSCHENKEL PROVENCALE MIT  
KRÄUTER- UND KNOBLAUCHSAUCE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 10.—**

SAUERBRATEN „GROSSMUTTER-ART“  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 16.—**

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

GULASCHSUPPE HAUSGEMACHT

(ab 10 Personen)

Portion à 180 gr Fleisch pro Person      **pro Person Fr. 8.—**

POT AU FEU

(ab 10 Personen)

Portion à 180 gr Fleisch pro Person      **pro Person Fr. 8.—**

SIEDFLEISCH MIT GEMÜSE

(ab 10 Personen)

Portion à 200 gr Fleisch pro Person      **pro Person Fr. 12.—**

## SOMMERHIT

Grillplatte

mit marinierten und gewürzten Köstlichkeiten aus der Metzgerei

**pro Person zwischen  
Fr. 14.—bis Fr. 18.—**

Grillplatte mit Wurstwaren

**pro Person Fr. 12.50**

## FÜR'S GEMÜTLICHE ZUSAMMENSEIN

FONDUE CHINOISE MIT RIND-, KALB-, SCHWEIN- UND  
POULETFLEISCH.

Auf einer Platte dekorativ angerichtet. **pro Person Fr. 19.—**

TISCHGRILL MIT RIND-, KALB-, SCHWEINE-, LAMM-,  
UND POULETFLEISCH, SPECK, UND WÜRSTLI.

Auf einer Platte dekorativ angerichtet. **pro Person Fr. 19.—**

FISCHFONDUE MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN,  
KRUSTENTIEREN

von uns für Sie zusammengestellt **pro Person Fr. 19.—**

FISCH AUF DEM TISCHGRILL MIT VERSCHIEDENEN  
FISCHSORTEN UND KRUSTENTIEREN.

Tischgrill einmal anders. **pro Person Fr. 19.—**

Für alle Fleisch- und Fischfondues oder Tischgrill erhalten Sie bei uns  
auf Wunsch fünf verschiedene hausgemachte Saucen.

## BEILAGEN HEISS

KARTOFFELGRATIN „DAUPHINOIS“  
(ab 12 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

NUDELAUFLAUF  
(ab 10 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

RISOTTO MIT STEINPILZEN  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

TROCKENREIS  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

WILDREIS MIT GEMÜSESTREIFEN  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

GEBRATENER REIS MIT SCHINKEN, EI, RÜEBLI, LAUCH  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

## BEILAGEN HEISS

BUTTERNÜDELI  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

KARTOFFELSTOCK  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

NEUE KARTOFFELN GEBRATEN MIT ROSMARIN (Saison)  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

EIERSPÄTZLI FRISCH  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

SALZKARTOFFELN MIT PETERSILIEN  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 3.50**

GRÜNE BOHNEN  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

## BEILAGEN HEISS

ERBSLI UND RÜEBLI  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

BROCCOLI - OLUMENKOHL-GRATIN  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

ROSENKOHL MIT SPECKWÜRFEL  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

ROTKRAUT MIT ÖPFELSTÜCKLI  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

RÜEBLI AN BUTTER GEDÜNSTET  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

GEMÜSE RATATOUILLE  
(ab 5 Personen)

**pro Person Fr. 6.50**

# SALATAUSWAHL

**Rüebli**salat

**Bohnensalat** mit Speckwürfeli

**Tomatensalat** mit Mozzarella und Basilikum

**Selleriesalat Waldorf**

**Kartoffelsalat** nach Hausrezept

**Mexicainsalat**

**Maissalat** mit Peperoniwürfeli

**Randensalat** mit leichter Meerrettichnote

**Kabissalat** mit Speckwürfeli

**Gemischter** Blattsalat

**Gärtnerinnen** Salat mit Karotten, Sellerie, Mais, Lauch, Peperoni,  
Äpfel, Bohnen

## **SALATAUSWAHL**

**Griechischer Salat** mit Feta-Käse, Peperonistücken, Lauch,  
Zweibeln, Oliven

**Chinesischer Gemüsesalat** mit verschiedenem Gemüse,  
Bambussprossen, rote Bohnen, Shii-Take Pilze

**Schwingerhörnlisalat** mit Schinkenstreifen, Rüebli-, Sellerie-,  
Bohnenstückli

**Pennesalat italiana** mit Maccaroni, Peperonata, Speck

**Diese Salate können Sie nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Wir servieren sie in Glasschalen zum Geniessen bereit.**

**pro Person zwischen  
Fr. 6.—bis Fr. 8.—**

## **DESSERTS**

**Gebrannte Crème**

**Heidelbeer Quarkcrème**

**Himbeer Quarkcrème**

**Mandarinen Quarkcrème**

**Vanillemousse**

**Schoggimousse**

**Waldbeermousse**

**Orangenmousse**

**Erdbeermousse**

**Zimtmousse**

**Frischer Fruchtsalat** mit geschlagenem Rahm

**Orangenparfait**

**Zimtparfait**

**Mini Patisserie** assortiert angerichtet auf Platte

**Diverse Torten** auf Anfrage

**pro Person Fr. 8.50**

## **VERSCHIEDENE KALTE PLATTEN (ab 10 Personen)**

### **Fischplatte**

- Geräuchte Forellenfilet
  - Graved Lachs „Wildfang“
  - Baby-Lachs Norwegen
  - Riesencrevetten
  - Crevettencocktail
  - Lachsforelle gefüllt  
garniert mit
  - Eier, Spargelspitzen,
  - Oliven, Kapern, Zitronen  
und Zwiebelringen
  - Meerrettichmousse, Tatarsauce
  - Cocktailsauce
  - Party-Brötli und Butter
- pro Person Fr. 26.—**

### **Charcuterie-Platte**

- Verschiedene Aufschnittsorten
  - Bierwurst, Schinken, Salami  
garniert mit
  - Spargelspitzen, Cherry-Tomaten
  - Gurken, Silberzwiebeln, Maiskolben
  - Partybrötli und Butter
- pro Person Fr. 14.50**

## VERSCHIEDENE KALTE PLATTEN (ab 10 Personen)

### Z'vieri-Platte

- Aufschnitt, Schinken, Speck
  - Mostbröckli, Landrauchschinken
  - Rauchfleisch, Salami
  - 2 Sorten Käse, Trauben, Nüsse  
garniert mit
  - Cornichons, Silberzwiebeln
  - Cherry-Tomaten, Maiskolben
  - Party-Brötli mit Butter
- pro Person Fr. 14.50**

### Bündner-Platte

- Bündnerfleisch, Rohschinken
  - Mostbröckli, Rauchfleisch
  - Coppa, Speck, Salami  
garniert mit
  - Cornichons, Silberzwiebeln
  - Cherry-Tomaten, Maiskolben
  - Gewürzgurken
  - Party-Brötli mit Butter
- pro Person Fr. 21.—**

### Braten-Platte

- Gefüllte Kalbsbrust
  - Kalbsbraten, Roastbeef, Schweinsbraten
  - Trutenbraten, Schinkenwurst
  - Hackbraten, Rippli glasiert  
garniert mit
  - Spargelspitzen, Gewürzgurken, Ei,
  - Cherry-Tomaten, Oliven, Maiskolben,
  - Radieschen, Tartarsauce, Weissweinsenf,
  - Party-Brötli und Butter
- pro Person Fr. 21.—**

# SCHLEMMER-BUFFET

(ab 20 Personen)

## Vorspeise kalt

- Lachs
- Crevetten
- Roastbeef
- Kalbsbraten
- Rohschinken
- Melone
- Salami
- verschiedene Schinken
- Merrettichschaum / Sauce Tatar / Cocktailsauce
- Partybrötchen
- 5 Salate nach Ihrer Wahl

## Hautgericht warm:

- Schweinsbraten
- Kartoffelgratin

## Dessert:

- Frischer Fruchtsalat mit Rahm

**pro Person Fr. 40.—**

# GOURMET-BUFFET

(ab 20 Personen)

## Vorspeise kalt

- Lachs
- Langustenschwänze
- Crevetten
- Forellenfilets geräucht
- Pasteten
- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Roastbeef / Kalte Braten
- Cocktailsauce / Sauce Tatar
- Meerrettichschaum
- Sauce Cumberland
- Partybrötchen

## Hauptgericht

- Schweinsfilet im Teig
- 5 Salate nach Ihrer Wahl

## Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Schoggi- oder Vanillemousse
- oder nach Wahl **pro Person Fr. 40.—**

# **PARTY-BUFFET**

(ab 20 Personen)

## Vorspeise kalt

- Lachs
- Hauspastete
- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Salami
- Meerrettichschaum / Sauce Tatar
- Sauce Cumberland
- Partybrötchen

## Hauptgericht warm:

- Burrenschinken im Teig
- 5 Salate nach Ihrer Wahl

## Dessert

- Frischer Fruchtsalat

**pro Person Fr. 40.—**

# **BAUERNBUFFET**

(ab 20 Personen)

## Vorspeise kalt

- Fünf Sorten hausgemachter Salat nach Ihrer Wahl
- Bauernbrot aus dem Holzofen

## Hauptgericht warm

- Schweinebraten vom Grill
- Hackbraten nach Grossmutterart
- Kalbsbraten vom Grill
- Schinken im Brotteig
  
- Gemüseplatte nach Ihrer Wahl
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln

## Dessert

- Gebrannte Crème hausgemacht
  - Zimtmousse
  - Orangenmousse
  - Frischer Fruchtsalat
- pro Person Fr. 42.—**

# SPAGHETTI-PLAUSCH

(ab 20 Personen)

## Vorspeise kalt

Salatbuffet nach Ihrer Wahl

## Hauptgericht warm

Spaghetti à discrétion mit fünf verschiedenen Saucen

- Sauce Napolitain mit Zwiebeln und Knoblauch
- Sauce Arrabiata mit Speck, Schinken, Champignons und Peperoni
- Sauce Carbonara mit Schinkenstreifen, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Peterli
- Sauce Pesto
- Sauce al Salmone mit Rauchlachswürfel und Kräutern

**pro Person Fr. 18.—**

## TRANSPORT

Für unsere Lieferungen verrechnen wir Ihnen auf Gemeindegebiet pauschal **Fr. 30.—** sowie für die Abholung **Fr. 20.—**

Für Lieferungen in andere Gemeinden verrechnen wir Ihnen die Grundpauschale von **Fr. 30.—** sowie für Abholung **Fr. 20.—**, zuzüglich **Fr. 2.—** pro gefahrenen Kilometer.

## PERSONAL

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Personal zur Verfügung. Die An- und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit. Die Verrechnung der Löhne erfolgt nach folgenden Ansätzen.

Chefpersonal	<b>pro Std.</b>	<b>Fr. 70.—</b>
Servicepersonal	<b>pro Std.</b>	<b>Fr. 70.—</b>

Ab Mitternacht und an Sonntagen beträgt der Stundensatz pro Person **Fr. 20.—** mehr.

Bei Einsätzen über 4 Stunden werden Spesen für Verpflegung separat verrechnet.

**An Sonntagen und allgemeinen Feiertagen steht unser Party-Service nicht zur Verfügung.**

## SPEZIELLES

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne für Sie um Tischtücher, Servietten, Blumen, Mobiliar, Räumlichkeiten, Zelte usw.

## PREISLISTE PARTYSERVICE ZUBEHÖR UND GETRÄNKE

### GESCHIRRMIETE:

Teller 31 cm	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Teller 28 cm	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Vorspeiseteller schwarz	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Dessertteller Glas	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Kaffeetasse mit Unterteller	Fr. 1.40	inkl. Reinigung
Wasserglas	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Rotweinglas	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Weissweinglas	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Bierhumpen	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Messer	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Gabel	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Dessertgabel	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Dessertlöffel	Fr. -.70	inkl. Reinigung
Kaffeelöffel	Fr. -.70	inkl. Reinigung

### MIETE DIVERSES:

Miete Kaffeemaschine	Fr. 65.—
Miete Zelt Pro Tent 3m x 6m	Fr. 60.—
Miete Gasgrill +Gas	Fr. 50.—
Miete Holzkohlengrill	Fr. 30.—
Miete Festbankgarnitur	Fr. 22.—

## GETRÄNKE:

Weisswein z. B. Epresses ½ lt	Fr. 14.—	pro Flasche
Rotwein z. B. Salvagnin la Mancelle ½ lt	Fr. 14.—	pro Flasche
Bier Party Fass (20 Liter)	Fr. 85.—	pro Fass
Spezli Hopfenperle	Fr. 1.80	pro Stück
Orangenjuss Granini	Fr. 3.50	pro Liter
Mineralwasser nature	Fr. 1.90	pro Liter
Mineralwasser gesüsst	Fr. 2.90	pro Liter
Kaffee Crème	Fr. 2.80	pro Stück

## SPIRITUOSEN:

Pflümli	2cl	Fr. 1.80	pro Stück
Kirsch	2cl	Fr. 1.80	pro Stück
Williams	2cl	Fr. 1.80	pro Stück
Cognac	2cl	Fr. 1.80	pro Stück
Marc	2cl	Fr. 1.80	pro Stück
Calvados	2cl	Fr. 1.80	pro Stück

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt

Bei einem Rechnungsbetrag unter Fr. 300.— verlangen wir Barzahlung

Bei einem Rechnungsbetrag über Fr. 300.— verlangen wir eine Anzahlung von 50 % bei definitiver Reservation

Restbetrag bei Rechnungsstellung innert 10 Tagen netto.

Die Preise in dieser Liste sind verbindlich und dienen als Grundlage zur Berechnung.

Für zusätzliche schriftliche Offerten berechnen wir eine Pauschale von Fr. 120.— pro Offerte. Dieser Betrag wird bei definitiver Bestellung am Rechnungsbetrag angerechnet.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Fest verbringen zu dürfen und versprechen Ihnen, dass auch Sie einen kulinarischen Höhenflug erleben werden.

Ihre

**Stadthofmetzg Rapperswil**

Hardy + Maya Nussbaumer