



Partyservice
Feines schön dekoriert

BOLLIGER

Spezialitäten-Metzgerei Reinach

Aarauerstrasse 3 • 5734 Reinach AG • info@metzgerei-bolliger.ch

Tel. 062 771 10 74 • Fax 062 772 15 24 • www.metzgerei-bolliger.ch

Kalte Platten, Apéro, Spiessli

Kalte Platte (auf Wunsch mit Käse, Pastete, Gemüse, Canapés)



Gemischte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Fleischkäse, Salami, Kalbsbrust, Braten, Roastbeef, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Landrauchschinken, Pasteten, Käse, Tatar-Canapé, Antipasti, Gemüse-Dip (alles nach Wunsch)

Käse-Platte



Gemischte Käse-Platte
z.B. mit Tête de Moine, Appenzeller, Tilsiter, Gruyère, Brie, div. Bergkäse, Emmentaler, Sbrinz, auf Wunsch garniert mit Antipasti, Früchten, Gemüse und/oder Nüssen

Gemüse-Stäbli mit Dip-Saucen



Rüebli-, Gurken-, Zuchetti-, Peperoni-, Kohlräbli-, Fenchel-Stängeli u.a. (saisonal)
mit div. Saucen (z.B. Tartar, Curry, Cocktail)

Vegi-Spiessli und Gemüse-Dip im Becher



Käse/Trauben-, Tomate/Mozzarella-, Früchte-, Antipasti-Spiessli und/oder Gemüse-Dip im Becher mit Sauce

Belegte Brötli / Sandwiches

Belegte Brötli (1/1 Toastscheibe)



Canapés (1/2 Toastscheibe)



Belegte Brötli und Canapés mit Schinken, Salami, Thon, Spargel, Ei, Sellerie, Tatar, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Lachs, Käse, Frischkäse

Sandwiches (zum Znüni)



Sandwichli (zum Apéro)



Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse, Frischkäse, Thon, Ei, Tomate/Pesto

Apéro-Brot (für 8 –10 Personen)



Aus einem runden Bauernbrot werden 40 Sandwiches geschnitten.

Original: Aufschnitt, Schinken, Rohfleisch oder Braten, Salami und Käse

Es sind auch verschiedene Varianten möglich, z.B. ausschliesslich Rohfleisch, verschiedene Fisch-Füllungen oder Vegi

Warme und kalte Apéro-Spezialitäten



Apéro-Schinkengipfeli



Wurstweggli



Rohfleisch-Blätterteiggrondellen



Apéro-Täschli mit feiner Füllung



Mini Chäs-/Spinat-Chüechli



Knoblibrot



Grissini mit Rohschinken



Mini-Pastetli



Pommes Chips und Nüssli



Käse/Trauben-Spiessli



ToMozza-Spiessli



Antipasti-Spiessli



Melone/Rohschinken-Spiessli



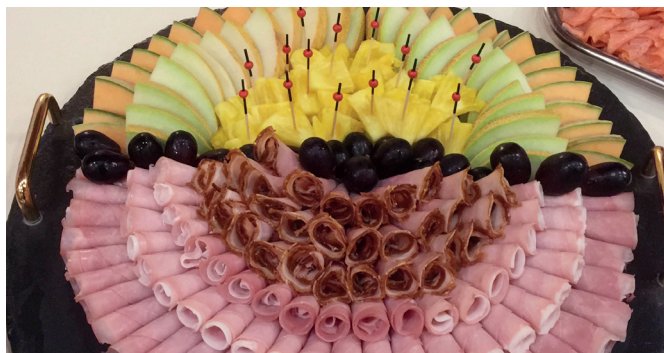
Früchtespiessli



Gemüse-Dip im Becher

Grosses Apéro-Bufferet (ab 50 Personen)

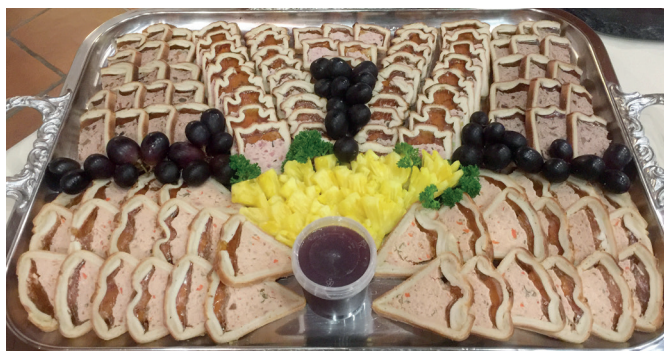
Melone mit Schinken



Rohfleisch-Platte



Pasteten-Platte



Käseplatte



Fisch-Platte



Crevettencocktail



Vegi-Platte



- Früchtespiessli
- Käse/Trauben-Spiessli
- Antipasti-Spiessli
- Tomate/Mozzarella-Spiessli

Salat-Bufferet



Kartoffelsalat



Hörnli- und Reis-/Eblisalat



Reis-/Eblisalat



Rüebli- und Selleriesalat



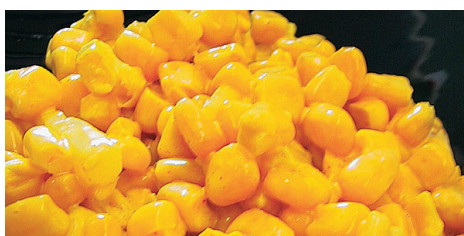
Selleriesalat



Randensalat



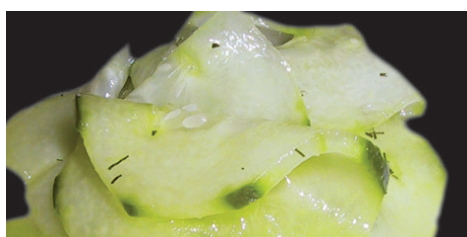
Apfelsalat



Maissalat



Bohnensalat



Gurkensalat



Tomatensalat



Tomate/Mozzarella



grüner Mischsalat

Alle unsere Salate sind hausgemacht.

Sie können zwischen dem kleinen Buffet mit 5 verschiedenen Salaten und dem grossen Buffet mit 8 verschiedenen Salaten wählen. Es empfiehlt sich, mindestens einen Salat aus der ersten Reihe (Kartoffel-, Hörnli-, Reis- oder Eblisalat) plus 4 resp. 7 leichtere Salate zu bestellen.

Diverse Menues (ab 20 Personen)

Geschnetzeltes (mit Poulet-, Kalb- oder Schweinefleisch)



Geschnetzeltes Kalb-, Schweine- oder Pouletfleisch an feiner Rahm-Sauce auf Wunsch mit Pilzen oder als Riz Casimir, mit oder ohne Früchte

Rindsvoessen oder -geschnetzeltes



Feines Rindsvoessen oder -geschnetzeltes an brauner Sauce auf Wunsch mit Pilzen

Jägerbraten



Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel mit Speck umwickelt, knusprig gebacken Pilzrahmsauce

Wie zu Grosi's Zeiten



Äplermagrone oder «Ghackets und Hörnli» Beide Menues mit Apfelmus

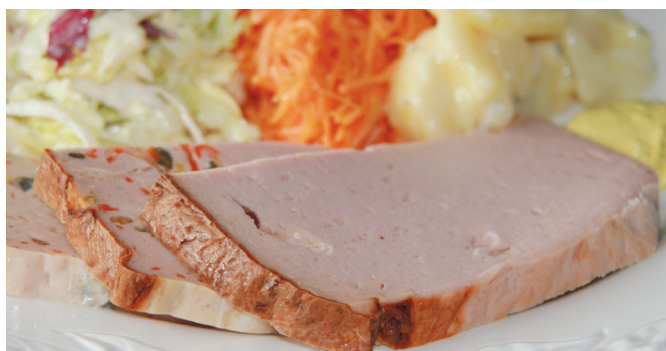
Menues (ab 20 Personen)

Winzerfondue



Zarte Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Poulet- und Lammplätzli, Hamburgerli
Kräftige Rotweimbouillon

Heisser Fleischkäse in verschiedenen Variationen



Nature, Bauernart
Moulin (Schinken und Champignons)
Gruyère (Käse und Schinken)
oder Gemüse

Heisser Bauern-Schinken



Bauern-Schinken in Tranchen geschnitten
Dazu passt unser hausgemachter
Kartoffelsalat und frisches Brot

Schinken im Teig



Heisser Bauern-Schinken im Brotteig
Dazu passen
hausgemachte Salate
Senf und Tartar-Sauce

Grilladen vom Feinsten

Gourmet Grillplatte (~~auf Wunsch vom Metzgermeister grilliert~~)

Verschiedene Steaks, Spiessli und Würste fixfertig gewürzt und auf Platten angerichtet. Suchen Sie sich Ihre Lieblings-Stücke aus, oder lassen Sie sich überraschen! Natürlich können Sie auch verschiedene Salate und Saucen dazu bestellen.

Rinds-Entrecôte und -Hohrücken

Kalbs-Steak und -RibEye

Schweins-Nierstück, -Hals, -Huft

und -Koteletten

Poulet-Schenkel, -Brüstli und

-Grillschenkel (ohne Knochen)

Lamm-Nierstück und -Racks

Frische Fische und Krustentiere

Hamburger, Tessinerli, Grillwürstli,

Bratwurst und Cervelat



Service vom Feinsten



Spezial-Bufferet (ab 50 Personen)

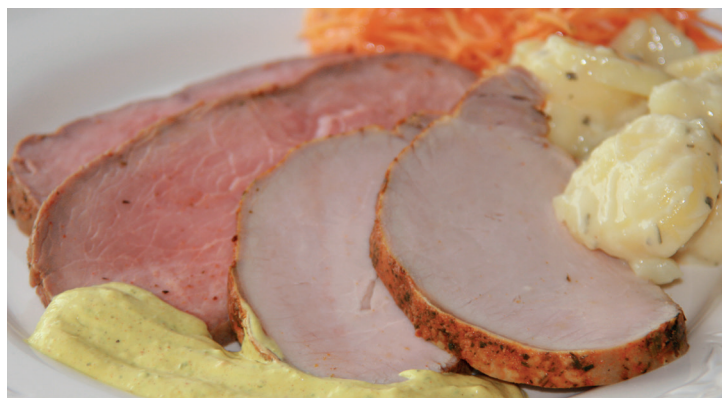
Reichhaltiges Vorspeisen-Bufferet



Schinken/Melone-Platte
Pasteten-Platte
Fisch-Platte

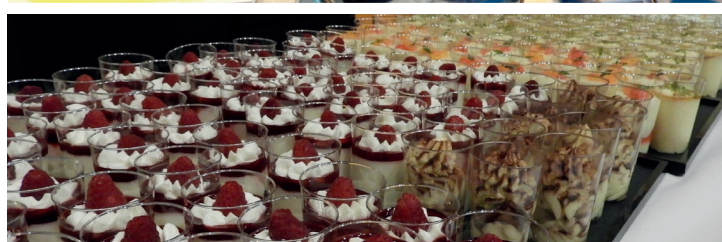
Käse-Platte
Vegi-Platte / Gemüse-Dip
verschiedene Salate

Umfangreiches Hauptgang-Bufferet mit verschiedenen Braten



Schweinscarréebraten
Lammgigot
Roastbeef
Dazu Kartoffelgratin und/oder Spätzli
verschiedene Gemüse
diverse Saucen

Grosses Dessert-Bufferet



Caramelchöpfli oder -cake
Gebrannte Crème
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta
Tiramisù
Schoggimousse
Käseplatte

Beilagen zu sämtlichen Menues und Buffets (nach Wahl)



Kartoffelgratin oder -stock



Spätzli



Reis



Rüebli



Broccoli / Blumenkohl



Bohnen

Diverse warme oder kalte Saucen

Hausgemachte Salate

Gemischte Brötli, Ruchbrot

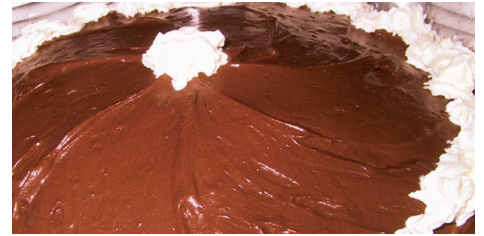
Dessert-Bufferet



Frischer Fruchtsalat



Caramel-Cake oder -Chöpfli



Schoggimousse



Gemischte Tortenstücke



Panna Cotta



Gebrannte Crème



Tirami sù



Gemischte Glace



Schlagrahm

Danke

Für Ihr Interesse an unseren Dienstleistungen und Produkten danken wir Ihnen bestens. Bei einem persönlichen Gespräch helfen wir Ihnen gerne dabei, für Ihr Fest den idealen kulinarischen Rahmen zu finden.

Sie erreichen uns zu Geschäftszeiten unter Tel. 062 771 10 74 oder rund um die Uhr per eMail an buero@metzgerei-bolliger.ch

Miete Zusatzmaterial

Sie können bei uns Fondue-Garnituren (Rechaud, Pfanne, Gabeln und Brennpasten) mieten. Auch Geschirr, Besteck, Gläser, Kaffee-, HotDog-Maschine und Grill können zugemietet werden. (Preise auf Anfrage)

Änderungswünsche

Auf Wunsch können alle Menü-Vorschläge beliebig erweitert und geändert werden.

Service

~~Der Service wird nach Aufwand pro Stunde verrechnet. Nach 20.00 Uhr wird ein höherer Ansatz gerechnet. Service und/oder Lieferung ist im Moment leider nicht möglich! Wir bereiten Ihnen aber gerne alles zur Abholung bei uns an der Aarauerstrasse 3 vor. Sonntag und Montag kein Catering!~~

Preise

Die Preisliste ist nicht öffentlich zugänglich. Gerne stellen wir Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche ausgearbeitete Offerte zusammen. Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich exkl. MwSt, da uns der Gesetzgeber zwei verschiedene MwSt-Sätze vorschreibt. Bei Partyservice-Lieferungen mit Service (Schneiden, Schöpfen etc.) muss ein anderer Satz berechnet werden als bei Lieferungen ohne Service.

Zahlungskonditionen

Rechnung zahlbar innert 10 Tagen, netto ohne Abzüge. Preisänderungen vorbehalten.

BOLLIGER

Spezialitäten-Metzgerei Reinach

Aarauerstrasse 3 • 5734 Reinach AG • info@metzgerei-bolliger.ch
Tel. 062 771 10 74 • Fax 062 772 15 24 • www.metzgerei-bolliger.ch