

# **Party-Service Müller AG**

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



**[www.partyservice-mueller.ch](http://www.partyservice-mueller.ch)  
E-mail: [info@partyservice-mueller.ch](mailto:info@partyservice-mueller.ch)**

## **MENUE -Vorschläge**

September 2015

# 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.--
Nüsslisalt 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.--
Semmeli 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.--

Geschnetzelttes 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

Geschnetzelttes an Currysauce  
mit Ananasscheibe und Pfirsich  
Trockenreis Fr. 16.50

**(Gemüse garnitur = 3 Saisongemüse)**

# Menue mit Kalbfleisch

Voressen 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. 23.50

Geschnetzeltes an Currysauce  
mit Ananasscheibe und Pfirsich  
Trockenreis Fr. 23.50

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 Fr. 18.--  
- - mit Salatbuffet + Kartoffelsalat Fr. 20.--

## 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  
Salz Gurken, Mixed Pickles, Zwiebeln, Maiskölbchen  
Ananas und Pfirsiche, 4 verschiedene Saucen  
Trockenreis oder Pommes Chip Fr. 27.50\*

## Käsefondue:

Käse und Brotwürfel 250g Fr. 18.50\*

## Raclette:

Kartoffeln, Mixed Pickles 250g  
Gurken, Zwiebeln, Ananas, Gewürze Fr. 20.50

**Preise:** inkl. Lieferung und Geschirr, exkl. 8% 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.--
Himbeeri 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 Holzspiesen  
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  
-Gebackener 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





# 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.--
Kalbsschnitzel 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.--
Backed 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. 8% 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	
Orangensaft	1 lt	Fr. 6.--	
Bier	Spezli	0.33lt	Fr. 3.50
Weisswein	Féchy	0.5 lt	Fr. 14.--
	Freiensteiner Riesling	0.5 lt	Fr. 16.--
Rotwein	Dôle	0.5 lt	Fr. 14.50
	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. 8% 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. 50.--, exkl. 8% MwSt.

## Service:

Servicepersonal p. Pers/Std. Fr. 50.--, exkl. 8% 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 September 2015

*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***