Kanalgrill



Name	
Datum	
Veranstaltungs Ort	
Zeit	
Anzahl Gäste	
Rücktransport	
Grilleur / Service	
Telefon	
Mail	
Rechnung an	





Berchtold

* * * * * Metzgerei seit 1976



FLEISCH FÜR GRILLSPIESSLI

Preis pro Person

CHF 19.00

Ihre Gäste können die Spiesse selber zusammenstellen & grillieren

Fleisch 210g

Wurst 40g

Gemüse 80g

Spiessli

Einweg Handschuhe

Gewürzmischung & Oel

Total 330g pro Person

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm verschiedene hausgemachte Würste Gemüsewürfel & Champignons

SPIESSLI PLAVS(H Preis pro Person CHF 19.00

Auf Wunsch können wir Ihnen verschiedene Grillspiesse bereits anstecken:

3 Spiessli assortiert à 100g

KANALGRILL

- für kleine und grosse Grill Events mit und ohne Grilleur
- sehr einfache Bedienung einfache Reinigung
- kann im Auto selbst transportiert werden

 Kanalgrill mit 17 Rillen / für ca. 25 Personen Länge 130cm x Breite 30cm x Höhe 25cm Beine abnehmbar 100cm Stück

50.00

- Holzkohle 10kg
- Reinigung Grill

UND SO FUNKTIONIERTS...

- Füllen Sie den Kanalgrill auf der geschlossenen Seite mit ca. 3kg Holzkohle und zünden Sie diese 30 40 Minuten vor dem Grillieren an.
- Wenn die Glut schön weiss ist, gleichmässig verteilen und wieder ein wenig Holzkohle auf der geschlossenen Seite nachfüllen.
- Es ist sehr wichtig, dass eine schöne, nicht zu heisse Temperatur erreicht wird, denn sonst verbrennen gerne die Holzspiessli.
- Eine optimale Temperatur lässt sich messen...
 Hand ca. 10cm über den Grill halten und auf 10 zählen. Kann die Hand nicht solange darüber gehalten werden, sollte der Spiess nicht unbeaufsichtigt grilliert werden.



APERO BUFFET	Preis pro Person	CHF	11.00
 Schinken Chrapfen Strudeli mit Tomaten & Spinat Rohschinken-Melonen Schiffli Tomaten-Mozzarella Spiessli Antipasta Spiessli 			
5 Häppchen pro Person			
HAUSGEMA(HTE SAU(EN	Preis pro Person	CHF	3.00
Bärlauch, Curry, Chili, Cocktail, Kräuterbutte	r		
BEILAGEN	Preis pro Person	CHF	9.00
 Huus Salat Mais Salat Rüebli Salat Baked Potatoes mit Sauerrahm Sauce 			
SALAT BUFFET	Preis pro Person	CHF	10.00
 5 Sorten nach Wahl: Huus Salat (Blattsalat garniert) Mais Rüebli Tomaten Tomaten-Mozzarella Gurke Griechischer Salat 	 Kartoffeln Hörnli Curry-Reis mit Früch Couscous Randen Sellerie 	nten	
4 SALATE & BAKED POTATOES MIT SAV(E	Preis pro Person	CHF	12.00



 Partybrot am Meter; dekoriert mit Text Party Mutschliring in Herzform; dekoriert Party Mutschli assortiert Büürli oder Mutschli Ruchbrot 	Preis pro Person Person Stück Stück Stück kg		1.80 1.50 1.00 1.20 5.80
 DESSERTS Mini Mousse au chocolat Mini Panna cotta Mini Gebrannte Creme Mini Fruchtsalat Fruchtsalat 200gr. in Schüssel Früchteplatte mit saisonalen geschnittene Hausgemachte Muffins Cremeschnitte am Meter mit Aufschrift & I Apfelstrudel mit Vanille Sauce Schoggi Gugelhöpfli & diverse Mini Cake Cake Buffet ab 20 Personen 			4.00 4.00 4.00 4.00 6.00 8.00 2.50 5.00 8.00 3.50 4.50
DESSERT BUFFET NR. I	Preis pro Person	CHF	12.00

- Fruchtsalat in Schüssel
- Mini Mousse au chocolat
- Kuchenauswahl
- Gebrannte Creme in Schüssel

DESSERT BUFFET NR. 2 Preis pro Person CHF 15.00

- Mini Fruchtsalat
- Mini Mousse au chocolat
- Mini Panna cotta
- Mini Patisserie assortiert

4 Stück pro Person



DESSERTBUFFET NR. 3 Preis pro Person CHF 6.00

- Mini Mousse au chocolat
- Mini Fruchtsalat
- Mini Blätterteig Gebäck

2 Stück pro Person

MIETE GES(HIRR INKL. ABWAS(HEN	Preis pro Stück	CHF
 Teller, Dessertteller 		1.50
 Messer, Gabel, Löffel, Löffeli 		0.70
 Universalglas 25er Box 		1.00
 Prosecoglas 36er Box 		1.00
 Mineralglas 45er Box 		1.00
 Kaffeetasse mit Unterteller 		1.50
 Palmblatt Teller Apero 		0.70
 Servietten Berchtold weiss 		0.20
 Servietten gross, diverse Farben erhältlich 		0.50
Servietten Stoff		3.00
Servietten Ring		3.00
 Tischtuchrolle Papier 25m, diverse Farben e 	rhältlich	90.00
 Tischtuch für Stehtische & Tische 		20.00

Mo	BILIAR	Preis pro Stück	CHF
•	Gasgrill, Gas. Reinigung & Servicegebühr		100.00
•	Festbank Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke)		25.00
•	Buffettisch		15.00
•	Stehtisch Alu rund		30.00
•	Blumen in Gläser – Preis nach Anfrage		



GETRÄNKE & WEINE

 GETRÄNKE Baarer Bier Mineralwasser mit+ohne Kohlensäure Süssgetränke assortiert Orangensaft, Apfelsaft 	Fläschli Liter Liter Liter	3.00 4.00 5.00 5.00
 \$(HAVMWEINE) Spumante Charme Delea Brut, Ticino Spumante Fragolino Delea, Ticino Prosecco Veneto Moscato d'Asti DOCG, Piemont (süss) 		19.50 15.50 19.90 19.90
weiss Lansilò Merlot bianco TI Consul Sauvignon blanc VD Féchy GrandCru Chasselas VD Johannisberg, Gros Rhin/Sylvaner VS Dichterwii, Pinot Blanc/Gewürztraminer SH rot Artù Merlot Gambarogno, TI Consul GamaretGaranoir Perroy, VD Fernand Cina Humage rouge Salgesch VS Dichterwii Pinot noir Wilchingen, SH		19.90 19.90 17.90 19.90 19.90 25.50 19.90 25.80 19.90
 TALIEN weiss und rosé Roero Arneis, Arneis Piemonte Tanbé bianco Garganega, Traminer Veneto Tanbé rosato, Veneto Pepe Nero Primitivo Puglia Tanbé rosso, Corvina Veneto Amarone della Valpolicella, Veneto 		19.90 19.90 19.90 17.50 19.90 39.50



SÜDAFRIKA - STELLENBOS(H

weiss

	' 	
	Mooiplaas Lemon & Lime Sauvignon blanc	17.50
•	Posthouse Blueish white Sauvignon blanc/Chenin	16.50
rot		
•	Mooiplaas Grano de Cafe Pinotage	18.50
•	Posthouse Blueish red Shiraz/Pinotage/Cabernet/Merlot	18.50
•	Hartenberg Merlot	33.50

HINWEIS

- Getränke auf Kommission Verrechnung nach effektiver Konsumation
- Preise exkl. 7.7% MwSt.
- Preisänderungen & Verfügbarkeit bleiben vorbehalten

LIEFERUNG, SERVICE & GRILLEUR

Auf Wunsch liefern wir die Bestellung mit unserem Lieferwagen. Bei Bedarf können Sie für Lieferung & Service unsere Dienstleistung buchen. Preise pro Stunde und Mitarbeiter:

bis 20.00 Uhr	CHF 75.00 pro Stunde
ab 20.00 Uhr & Sonntag, Feiertag	CHF 90.00 pro Stunde
Autospesen	CHF 2.00 pro km
Auto Pauschal bei Kurzdistanzen	CHF 25.00

PREISE & PERSONENZAHL

Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer aufgeführt. Essen, alkoholfreie Getränke+2.5% MwSt. Alkoholische Getränke, Mobiliar, Essen mit Service + 7.7% MwSt.

Das Datum haben wir provisorisch für Sie reserviert, wir bitten um kurze Rückmeldung.

Die definitive Personenzahl können Sie uns bis eine Woche vor dem Anlass mitteilen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie mit unseren Spezialitäten zu beliefern. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren - wir beraten Sie gerne.

Grüsse aus Rotkreuz Nicole Berchtold

Rotkreuz, November 2022 Preisänderungen bleiben vorbehalten