

Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976



UNSERE IDEEN
FÜR IHREN ANLASS

BESTELLUNGEN LUNCH

- **Lunch** Bestellungen **spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr**
- Online in unserem shop oder per mail an info@berchtold-metzgerei.ch
- Telefon 041 790 12 20

MINDESTBESTELLUNG

Mittagsmenüs vom Menüplan	5 Portionen
Sandwich Lunch	2 Portionen
Apero & Lunch Buffets & Party Service	10 Portionen
Dessert Buffets	10 Portionen

LIEFERKOSTEN MITTAG

- Rotkreuz, Hünenberg Bösch
- Cham, Steinhausen, Honau, Gisikon
- Küssnacht, Root
- Baar, Zug
- Weitere Lieferorte bis 20.00 Uhr

MONTAG – FREITAG

keine Lieferkosten
CHF 25.00
CHF 25.00
CHF 35.00
CHF 75.00 pro Stunde + CHF 2.00 pro km

BEZAHLUNG

- Rechnung per mail für Privatpersonen & Firmenkunden
- Kreditkartenbelastung möglich

PERSONENZAHL

Die finale Personenzahl für Ihren Anlass können Sie uns **eine Woche vor dem Anlass** mitteilen.

SERVICE FÜR IHREN ANLASS

Party Service	an Sonn- & Feiertagen auf Anfrage
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
Lieferung Kurzdistanzen	CHF 25.00 je Hin- und Rücktransport
Transport Mobiliar	CHF 75.00 je Hin- und Rücktransport

PREISE

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich als Abholpreise exkl. MWST
Essen und nicht alkoholische Getränke + 2.5 % MWST (ab 2024 + 2.6%)
Alkoholische Getränke, Mobiliar, Essen mit Party Service + 7.7% MwSt (ab 2024 + 8.1%)

OFFERTE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Party Service. Wir würden uns sehr freuen, Sie mit unseren hausgemachten Spezialitäten zu beliefern. Gerne stellen wir Ihre individuelle Offerte zusammen. Kontaktieren Sie Nicole Berchtold oder Christian Widmer für eine Beratung.

UNSER ANGEBOT

▪ Konditionen Service, Bestellmengen, Fristen & Preise	Seite	2
▪ Warme Mittagsmenus vom wöchentlichen Menuplan	Seite	4
▪ Kalte Platten zum Aperero oder Lunch & Brotauswahl	Seite	5
▪ Sandwiches Lunch	Seite	6
▪ Lunch Box mit Party Mutschli, Frucht, Dessert	Seite	7
▪ Aperero Box: aufgrund aktueller Situation einzeln verpackt	Seite	8
▪ Panini Lunch	Seite	9
▪ Salate portioniert & Salatbuffet	Seite	10
▪ Suppe & Eintöpfe	Seite	11
▪ Aperero Häppchen	Seite	12
▪ Aperero & Lunch Buffets	Seite	14
▪ Warme Menus, Teigspezialitäten, Gemüse & Beilagen	Seite	18
▪ Menus Rind, Kalb, Schwein	Seite	19
▪ Menus Poulet, Lamm	Seite	20
▪ Dessert & Früchte	Seite	21
▪ Wein, Bier & Getränke	Seite	22
▪ Miete Geschirr & Mobiliar	Seite	23

Separate Flyer für:

- Grillbuffet, Kanalgrill Party
- Fondue Chinoise & Tischgrill
- Spanferkel & Metzgete

MENUPLAN

Saisonal, köstlich, preiswert. Das sind unsere Mittagsmenus.

Frisch und mit viel Liebe gekocht, bieten wir Ihnen von Montag – Freitag zwei abwechslungsreiche Mittagsmenus an. Unseren Wochenhit, Fischmenu & die Auswahl der kalten Teller können Sie jeden Tag bestellen.

Unseren wöchentlichen Menuplan können Sie auf unserer Homepage abrufen.

Lieferung ab 5 Menus möglich

EIN PAAR EINDRÜCKE AUS UNSEREM SORTIMENT.

- Rohfleischplatte mit Käse & Antipasta
- Sandwiches
- Antipasta Spiessli
- Crevetten-Ananas Spiessli
- Canape Wrap mit Schinken & Käse



KALTE PLATTEN

ZUM APERO ODER LUNCH:

KALTE PLATTE MIT SPEZIALITÄTEN & KÄSE

- Schinken, Braten, Roastbeef, Fleischkäse
- Salami, Rohschinken, Mostmöckli, Bündnerfleisch
- Hart- & Weichkäse
- auf Wunsch zusätzlich mit Antipasta
- je nach Budget günstigere Variante (einfachere Fleschsorten) möglich mit gleicher Menge

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
	13.50	19.00
	15.50	21.00

ROHFLEISCHPLATTE

- Rohschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Salami, Buurespeck
- Alpkäse mit Trauben & Nuss graniert
- auf Wunsch zusätzlich mit Antipasta
- je nach Budget günstigere Variante (einfachere Fleschsorten) möglich mit gleicher Menge

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
	14.50	19.00
	16.50	21.00

TAPAS PLATTE

- mit Jamon Serano, Chorizo, Bresaola
- Oliven assortiert
- Käse Möckli

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
	15.50	20.00

FISCH PLATTE

- Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Riesencrevetten gebraten
- Sauce Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Zitronen

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
Ab	15.50	20.00

PASTETEN & TERRINEN

- Pasteten & Terrinen Stückli
- Sauce Cumberland

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
Ab	12.00	17.00

VITELLO TONNATO

- Gekochtes Kalbfleisch
- Thon Sauce & Kapern

Preis CHF	Apero	Mahlzeit
Ab	9.00	15.00

BROT

- Party Mutschli assortiert – 3 Stück pro Person
- Party Mutschli am Ring in Herzform mit Text
- Partybrot am Meter mit Text
- Büürli & Mutschli
- Korb mit verschiedenen Broten zum Schneiden
- Ruchbrot

Preis pro	CHF
Stück	1.00
Stück	1.50
Person	1.80
Stück	1.20
Person	1.50
kg	5.80

SANDWICHES

Gerne stellen wir Ihnen unsere beliebten assortierten Sandwich Platten zusammen.
Für jeden Geschmack ist etwas dabei, sei es mit oder ohne Fleisch und auch die Auswahl an verschiedenen Brotsorten ist gross.

UNSERE FÜLLUNGEN:

Rohfleisch:

- Bündnerfleisch, Rohschinken, Zuger Landrauch Schinken, Salami, Mostmökli, Bresaola

Gekochtes Fleisch:

- Roastbeef, Trutenbraten, Schinken, Schweinsbraten, Kalbsbraten, Pastrami, geräuchertes Rindfleisch, Fleischkäsevariationen, Rauchlachs

Vegetarisch:

- Weichkäse, Brie, Hartkäse, Tomaten-Mozzarella, Antipasta, Gemüse grilliert

Vegetarisch, ohne Schwein, glutenfrei, laktosefrei möglich



UNSERE BROTAUSWAHL:

- Werden nach dem Füllen halbiert: Kornspitz, Crustino, Laugen lang, Foccacia mit Oliven
- Ganze Brötchen: Butterzöpfli, Laugen Zopf, Laugen rund, Herzli mit Früchten, Viva Körnerbrötchen, Bagel, Bührli, Weggli & Mutschli

SANDWICHES

- | | Preis pro Person | CHF |
|--|------------------|-------|
| ▪ 3 Stück pro Person (2 ganze und 1 halbes) | | 16.00 |
| ▪ 2 Stück pro Person (1 ganzes und 1 halbes) | | 10.00 |

Sagen Sie uns einfach, ob Sie **2 oder 3 Stück pro Person** möchten und wir stellen Ihnen eine schöne Auswahl zusammen. Auf Wunsch werden vegetarische und Sandwiches ohne Schweinefleisch auf eine separate Platte angerichtet.

LUNCH BOX

BOX NR. 1 FLEISCH

- Party Mutschli gefüllt Rohfleisch & hausgemachten Spezialitäten (Schinken, Salami, Fleischkäse)
- saisonale Frucht
- hausgemachter Muffin

BOX NR. 2 FLEISCH & KÄSE

- Party Mutschli gefüllt mit Rohfleisch, hausgemachten Spezialitäten & Käse
- saisonale Frucht
- hausgemachter Muffin

BOX NR. 3 VEGETARISCH

- Party Mutschli gefüllt vegetarisch
- saisonale Frucht
- hausgemachter Muffin



BOX MIT:

- 3 Stück Party Mutschli gefüllt
- Auf Wunsch mit Schoggistängeli ergänzt

Preis pro Person

CHF

15.00

+1.20

Vegetarisch, ohne Schwein, glutenfrei, laktosefrei möglich

APERÖ BOX

APERÖ BOX

Preis pro Person

CHF

15.00

- Huus Salami
- Alpkäse Möckli
- Schinken Chrapfen
- Party Mutschli
- Oliven assortiert
- Italienisches Süssgebäck

6 Häppchen pro Person

APERÖ BOX VEGI

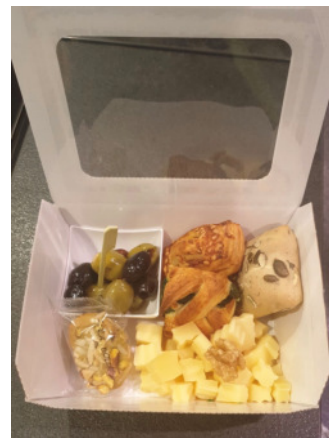
Preis pro Person

CHF

13.00

- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Alpkäse Möckli
- Party Mutschli
- Oliven assortiert
- Italienisches Süssgebäck

6 Häppchen pro Person



Vegetarisch, ohne Schwein, glutenfrei, laktosefrei möglich

PANINI LUNCH

	Preis pro Stück	CHF
▪ Panini ½		4.50
▪ Panini ganz		8.00
▪ Panini Lunch	2 Stück ½ pro Person	9.00
▪ Panini Lunch gross	3 Stück ½ pro Person	13.50

MILANO

Pouletfilet, Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchetti, Oregano & Olivenöl

SICILIA

Salami, Mozzarella, Artischocken, Oregano & Olivenöl

PARMA

Rohschinken, Ruccola, Schafkäse, Tomaten & Olivenöl

PESCATORE

Thon, Tomaten, Ruccola & Olivenöl

TOSCANA

Schinken, Cocktail Sauce, Balsamico-Pilze, Ruccola, Brie & Oregano

PISA

Geräuchte Trutenbrust, grillierte Auberginen, Mozzarella, Tomaten, Oregano & Olivenöl

NAPOLI

Schinken, Mozzarella, Tomaten & Olivenöl

COMO

Brie, Tomaten, Ruccola, Mayonnaise, schwarze Olivenpaste & Olivenöl

ROMA

Gegrillte Aubergine, Zuccetti, Balsamico-Pilze, Tomaten & Olivenöl

MINDESTBESTELLMENGE 4 STÜCK PRO SORTE

SALATE

EINZELN PORTIONIERT

	Preis pro Stück	CHF
▪ Huus Salat: bunter Blattsalat garniert		4.00
▪ Mais Salat		4.00
▪ Rüeblli Salat		4.00
▪ Tomaten-Mozzarella		4.00
▪ Gurken		4.00
▪ Kartoffel Salat		4.00
▪ Hörnli Salat		4.00
▪ Greek Salat mit Feta, Gurken, Tomaten, Oliven		4.00
▪ Sellerie Salat mit Mandarinen		4.00

KEINE MINDESTBESTELLMENGE

SALAT BUFFET

Preis pro Person CHF **10.00**

5 Sorten nach Wahl:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| ▪ Huus Salat (Blattsalat garniert) | ▪ Kartoffeln |
| ▪ Mais | ▪ Hörnli |
| ▪ Rüeblli | ▪ Curry-Reis mit Früchten |
| ▪ Tomaten | ▪ Couscous |
| ▪ Tomaten-Mozzarella | ▪ Randen |
| ▪ Gurke | ▪ Sellerie |
| ▪ Greek | |

4 SALATE & BAKED POTATES MIT SAUCE

Preis pro Person CHF **12.00**

3 SALATE & BAKED POTATES MIT SAUCE

Preis pro Person CHF **9.00**

- Huus Salat
- Mais Salat
- Rüeblli Salat
- Baked Potatoes mit Sauerrahm Sauce

*Alle Salate sind mit Sauce angemacht
Huus Salat French oder Italien Dressing zur Auswahl*

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

SUPPEN

ALS MAHLZEIT

	Preis pro Person	CHF
▪ Gulasch Suppe		12.00
▪ Bündner Gersten Suppe		10.00
▪ Curry-Rüebli Suppe mit Kokos dazu Frühlingsrolle		10.00

SUPPE 3DL

	Preis pro Person	CHF
▪ Gemüsecrème Suppe		5.00
▪ Tomatencrème Suppe		5.00
▪ Spargelcrème Suppe – nach Saison		5.00
▪ Broccolicrème Suppe		5.00
▪ Maiscrème Suppe		5.00
▪ Curry-Rüebli Suppe		5.00
▪ Champignoncrème Suppe		5.00
▪ Kürbissuppe - nach Saison		6.00
▪ Gazpacho kalte Gemüsesuppe – Hit im Sommer		5.00

Einzel portioniert oder im Suppentopf geliefert

EINTOPF GERICHTE

	Preis pro Person	CHF
▪ Chili con carne & Reis		15.00
▪ Pot-au-feu mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse		17.00
▪ Irish Stew mit Lammfleisch, Kartoffeln, Gemüse		17.00
▪ Ghackets mit Hörnli & Apfelmus		15.00
▪ Wursttopf mit Gemüse und Kartoffeln		15.00

EINTOPF GERICHTE VEGI

	Preis pro Person	CHF
▪ Aelpler Maggronen mit Apfelmus		13.00
▪ Chili sin carne mit Bohnen, Kartoffeln, Peperoni & Reis		13.00
▪ Gemüsecurry Thailändisch mit Reis		13.00
▪ Tortellini an Gemüse-Rahmsauce		13.00
▪ Asiatische Reispfanne mit Gemüse & Frühlingsrolle		13.00
▪ Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse & Frühlingsrolle		13.00
▪ Spätzli Pfanne mit Pilzen & Gemüse		13.00
▪ Bohnentopf mexikanischer Art mit Kartoffeln		13.00

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

IDEEN ZUM APERO

Wählen Sie für einen Apero 6 Häppchen & für einen Lunch 10-15 Häppchen pro Person aus. Gerne stellen wir Ihr individuelles Buffet zusammen.

PARTY MUTSCHLI GEFÜLLT

- classic & premium

Preis CHF	Classic	Premium
Stück	3.00	4.00

BROTSTICKS GEFÜLLT

- classic & premium

Preis CHF	Classic	Premium
Stück	3.00	4.00

CANAPE RUND

- classic & premium

Preis CHF	Classic	Premium
Stück	3.00	4.00

BAGUETTE 50CM

- gemischt gefüllt oder 1 Sorte pro Brot
- auf Wunsch geschnitten
- gibt 10 Stückli à 5cm

Preis CHF	Classic	Premium
Stück	30.00	40.00

CLASSIC:

Schinken, Salami, Käse, Truten, Rohfleisch, Fleischkäse

PREMIUM:

Lachs, Bündnerfleisch, Roastbeef, Pastrami, Brikäse

Vegetarisch, ohne Schwein, glutenfrei, laktosefrei möglich

CANAPE WRAP

- mit Schinken, Emmentaler & Cherrytomate
- mit Rauchlachs & Meerrettichschaum

Preis pro Stück	CHF
	2.50
	3.50

PUMPERNIKEL TALER

- mit Rohnüssli, Frischkäse & Trauben
- mit Rauchlachs & Meerrettichschaum

Preis pro Stück	CHF
	2.50
	3.00

ROHSCHINEN-MELONEN

- Rohschinken auf Melonenschiffli mit Trauben

Preis pro Stück	CHF
	3.00

GEMÜSEDIPP

- Gemüsestäbli mit hausgemacher Sauce

Preis	Gläsli	Teller
	3.00	25.00

APERÖ IM GLÄSLI

	Preis pro Stück	CHF
▪ Glasnudelsalat mit Frühlingsrolle		4.00
▪ Curry-Reissalat mit Pouletspiessli		4.00
▪ Kartoffelsalat mit Meatboll & Cherry Tomate		4.00

SEHR BELIEBT

	Preis pro Stück	CHF
▪ Schinken Chrapfen		2.50
▪ Strudeli mit Tomaten & Spinat		2.00
▪ Party Würstli im Teig		2.50
▪ Poulet Nuggets mit Curry Sauce		2.50
▪ Fischknusperli mit Tatarsauce		2.50
▪ Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce		2.50
▪ Meatballs mit Chili Sauce		1.50
▪ Pouletflügeli		2.50

SPIESSLI FESTIVAL

	Preis pro Stück	CHF
▪ Tomaten-Mozzarella		1.50
▪ Antipasta & Mozzarella		2.50
▪ Käse-Trauben		2.00
▪ Crevetten-Ananas		3.50
▪ Poulet Satay mit Erdnuss Sauce		3.50
▪ Speck-Pflaumen		2.00

MINDESTBESTELLMENGE PRO SORTE 10 STÜCK



Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976

BUFFET AKTUELL

Aufgrund der aktuellen Situation
alle Häppchen für jeden Gast einzeln portioniert

	Apero	Lunch
Preis	19.00	38.00
Häppchen	5 Stück	10 Stück

- Glasnudelsalat mit Frühlingsrolle
- Curry-Reis Salat mit Pouletspiessli
- Kartoffelsalat mit Meatbolls & Tomate im Gläsli
- Antipasta assortiert – portioniert im Schälchen
- Salami & Alpkäse Plättli mit Trauben garniert

BUFFET HIT

	Apero	Lunch
Preis	11.00	22.00
Häppchen	5 Stück	10 Stück

- Schinken Chrapfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Rohschinken-Melonen Schiffli
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Antipasta Spiessli

BUFFET ROTKREUZ

	Apero	Lunch
Preis	12.00	24.00
Häppchen	7 Stück	14 Stück

- Rohfleischplatte mit Alpkäse & Antipasta
- Canape rund assortiert
- Party Mutschli assortiert
- Wrap mit Schinken & Käse
- Antipasta Spiessli

BUFFET SPEZIAL

	Apero	Lunch
Preis	16.00	32.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Kalte Platte mit hausgemachten Spezialitäten & Alpkäse
- Terrine & Pasteten Platte
- Rauchlachs & geräuchte Forellenfilets
- Crevetten-Ananas Spiessli
- Pumpernikel Taler mit Rauchlachs
- Party Mutschli nature

Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976

BUFFET BERCHTOLD

	Apero	Lunch
Preis	15.00	29.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Kalte Platte mit hausgemachten Spezialitäten & Käse
- Party Mutschli assortiert
- Wrap mit Schinken & Käse
- Schinken Chrapfen
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Antipasta Spiessli

BUFFET SCHNELL & UNKOMPLIZIERT

	Apero	Lunch
Preis	14.50	29.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Party Mutschli classic gefüllt
- Schinken Chrapfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Antipasti Spiessli
- Gemüse-Dipp im Gläsli mit hausgemachten Saucen

BUFFET GUT & GÜNSTIG

	Apero	Lunch
Preis	12.50	25.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Schinken Chrapfen
- Party Würstli im Teig
- Meatballs mit Chili Sauce
- Käse-Trauben Spiessli
- Antipasta Spiessli
- Tomaten-Mozzarella Spiessli

BUFFET RUSTICAL

	Apero	Lunch
Preis	16.00	32.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Kalte Platte mit hausgemachten Spezialitäten & Alpkäse
- Baguette 50cm gefüllt
- Speck-Pflaumen Spiessli
- Käse-Trauben-Spiessli
- Party Würstli im Teig
- Party Mutschli nature

BUFFET ITALIA

	Apero	Lunch
Preis	16.00	32.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Focaccia Stückli gefüllt mit: Rohschinken, Tomaten & Mozzarella
- Melonen-Rohschinken Schiffli
- Antipasta Platte mit Oliven, getrockneten Tomaten, Peperoni etc.
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Italienisches Salzgebäck

BUFFET ASIA

	Apero	Lunch
Preis	16.00	32.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
- Poulet Satay Spiessli mit Erdnuss Sauce
- Crevetten-Ananas Spiessli
- Pouletflügeli
- Glasnudelsalat mit Mini Frühlingsrolle im Gläsli

BUFFET ESPAGNA

	Apero	Lunch
Preis	16.00	32.00
Häppchen	6 Stück	12 Stück

- Tapas Platte mit Rohschinken, Chorizo Salami & Mangego Käse
- Oliven assortiert
- Rohschinken-Melonen Schiffli
- Gebackene Datteln im Speckmantel
- Fleischbällchen an Tomatensauce
- Salziges Aperogebäck

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Teilen Sie uns Ihre Favoriten mit und wir erstellen Ihnen gerne eine Offerte.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste & Mitarbeiter mit einem feinen Apero:

APERÖ BUFFET CLASSIC

- Hausgemachte Schinkenchräpfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Party Mutschli gefüllt
- Antipasta Spiessli
- Käse-Trauben Spiessli

CHF 12.00 pro Person

5 Häppchen pro Person

APERÖ ADVENT

- Hausgemachte Schinkenchräpfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Wrap mit Schinken & Käse
- Wrap mit Rauchlachs
- Antipasta Spiessli
- Pouletsatay Spiessli mit Erdnuss Sauce
- Rohschinken-Melonen Schiffli

CHF 19.00 pro Person

7 Häppchen pro Person

APERÖ BUFFET PREMIUM

- Rohfleischplatte mit hausgemachten Spezialitäten & Käse
- Party Mutschli
- Canape rund classic & premium
- Wrap mit Rauchlachs
- Hausgemachte Schinkenchräpfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Antipasta Spiessli

CHF 20.00 pro Person

8 Häppchen pro Person

APERÖ RICHE CHRISTMAS

- Canape rund classic & premium
- Crevetten-Ananas Spiessli
- Pouletsatay Spiessli mit Erdnuss Sauce
- Wrap mit Rauchlachs
- Wrap mit Schinken & Käse
- Hausgemachte Schinkenchräpfen
- Strudeli mit Tomaten & Spinat
- Antipasta Spiessli
- Mini Lebkuchen Schnitten

CHF 27.50 pro Person

10 Häppchen pro Person

DESSERT

▪ Mini Mousse au chocolat*	Becher	4.00
▪ Mini Gebrannte Creme *	Becher	4.00
▪ Mini Panna Cotta*	Becher	4.00
▪ Mini Lebkuchen 5x5cm	Stück	2.50
▪ Feine Weihnachtsguetzli	Portion	4.00
▪ Gottlieb Hüppen	Portion	4.00
▪ Panettone*	Portion	4.00

*Ab 10 Portionen möglich

GETRÄNKE & GLÄSER

▪ Prosecco Valdobbiadene , Italien	Flasche	19.90
▪ Petite Arvine , Wallis Schweiz	Flasche	22.00
Weisswein		
▪ Johannisberg , Wallis Schweiz	Flasche	19.90
Weisswein		
▪ Syrah , Wallis Schweiz	Flasche	22.00
Rotwein		
▪ Tanbé bianco Garganega ,	Flasche	19.90
Traminer , Veneto Italien		
Weisswein		
▪ Pepe nero Primitivo , Puglia	Flasche	16.50
Italien Rotwein		
▪ Baarer Bier	Flasche	3.00
▪ Miete Gläser 25er Box	Stück	1.00
▪ Miete Prosecco Gläser 36er Box	Stück	1.00
▪ Palmblatt Aperö & Servietten	Stück	0.60
▪ Service bis 20.00 Uhr	Stunde	75.00
▪ Service ab 20.00 Uhr	Stunde	90.00
▪ Lieferung nach Aufwand		

Getränke & Service nach effektivem Aufwand und Verbrauch; Preise exkl. MwSt. & exkl. Lieferung



Gerne stellen wir auch ein Buffet nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Kontaktieren Sie uns:

info@berchtold-metzgerei.ch

WARME MENUS

	Preis pro Person	
▪ Heisser Buureschinken 250g auf Wunsch geschnitten Kartoffelsalat 250g	CHF	15.00
▪ Heisser Fleischkäse 250gr auf Wunsch geschnitten Kartoffelsalat 250g	CHF	12.00
▪ Rippli vom Nierstück im Teig 150g Huus Salat 100g & Rüeblı Salat 150g	CHF	16.00
▪ Brätchügeli im Blätterteig Pastetli Reis & Gemüse	CHF	21.00
▪ Hackbraten 250g mit Sauce Kartoffelstock & Gemüse	CHF	19.00
▪ Äplermagronen 400gr. mit Apfelmus	CHF	13.00
▪ Lasagne 400gr Fleisch oder Vegi mit Gemüse	CHF	15.00
▪ Paella Pfanne mit Poulet, Schwein, Crevetten, Calamares & Muscheln, Reis & Bohnen	CHF	25.00

SPEZIALIÄTEN IM TEIG

	Preis pro Person	
▪ Schinken im Brotteig 250g	CHF	10.50
▪ Schweins Filet	CHF	15.00
▪ Schweins Säuli	CHF	15.00
▪ Rinds Filet Wellington	CHF	25.00
▪ Frischlachs Filet auf Gemüse	CHF	15.00
▪ Poulet Brüstli	CHF	15.00
▪ Bündner Säckli mit Gemüse-Bündnerfleisch Füllung	CHF	10.00

GEMÜSE ALS BEILAGE

	Preis pro Person	
▪ Rüeblı, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Kefen, Erbs u. Rüeblı, Rahmspinat, Ratatouille, Kohlräbli, Rosenkohl, Zucchetti, Rotkraut, Sauerkraut	CHF	4.00
▪ 2 Gemüse	CHF	6.00

BEILAGEN

	Preis pro Person	
▪ Kartoffelgratin	CHF	6.00
▪ Risotto mit Safran & Pilzen		6.00
▪ Spätzli		4.00
▪ Bratkartoffeln, Salzkartoffeln		4.00
▪ Kartoffelstock		4.00
▪ Penne, Nüdeli, Pasta		4.00
▪ Trockenreis, Basmatireis		3.00
▪ Polenta		4.00
▪ Baked Potatoes mit Sauerrahm Sauce		6.00

VOM RIND

	Preis pro Person	
▪ Rinds Schulter Braten 200g Kartoffelstock & Bohnen	CHF	23.00
▪ Rinds Entrecote 250g mit Kräuterbutter Kartoffelgratin & Gemüse nach Wahl	CHF	36.00
▪ Roastbeef 250g mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin & 2 Gemüse nach Wahl	CHF	42.00
▪ Rinds Gulasch 250g Spätzli & Gemüse nach Wahl	CHF	25.00
▪ Rinds Filet mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin & Rüeblli	CHF	49.00
▪ Rinds Filet 200g Stroganoff Spätzli & Ratatouille	CHF	42.00

VOM SCHWEIN

	Preis pro Person	
▪ Schweins Hals Braten Risotto & Huus Salat	CHF	22.00
▪ Schweins Chämibraten vom Hals Kartoffelgratin & Gemüse	CHF	22.00
▪ Schweins Carreebraten mit Jus Spätzli & Gemüse	CHF	25.00
▪ Schweins Geschnetzelttes an Pilzrahm Sauce Reis & Gemüse	CHF	25.00
▪ Schweins Ragout Spätzli & Gemüse	CHF	24.00
▪ Schweins Kotelette Krone mit Jus Kartoffelgratin & Rüeblli und Bohnenbündeli mit Speck	CHF	29.00
▪ Schweins Filet mit Champignonsauce Trockenreis & Gemüse	CHF	32.00

VOM KALB

	Preis pro Person	
▪ Kalbs Geschnetztes Züri Art Rösti & frische Rüebli	CHF	31.00
▪ Kalbs Saltin bocca Risotto & frischer Broccoli	CHF	30.00
▪ Kalbs Steak 200g mit Pilzrahm Sauce Nüdeli & 2 Gemüse	CHF	37.00
▪ Kalbs Carreebraten mit Pilzrahm Sauce Spätzli & frischer Broccoli	CHF	33.00

VOM GEFLÜGEL

	Preis pro Person	
▪ Pouletbrüstli an Estragon Sauce Wildreis & frische Rüebli	CHF	22.00
▪ Poulet Curry Reis & Fruchtsalat	CHF	19.00
▪ Poulet sweet & sour mit Gemüse Basmatireis	CHF	21.00
▪ Coq au vin Bratkartoffeln & Erbs und Rüebli	CHF	22.00
▪ Truten Braten mit Jus Kartoffelgratin & Gemüse	CHF	22.00
▪ Mistchraterli knusprig gebraten Risotto & frische Rüebli	CHF	26.00

VOM LAMM

	Preis pro Person	
▪ Lamm Rak's Kartoffelgratin & frische Rüebli	CHF	32.00
▪ Lamm Ragout Iris Stew Salzkartoffeln & Bohnen	CHF	25.00
▪ Lamm Gigot Braten mit Jus Kartoffelgratin & frische Rüebli	CHF	29.00

DESSERTS	Preis pro Person	CHF
▪ Mini Mousse au chocolat		4.00
▪ Mini Panna cotta		4.00
▪ Mini Gebrannte Creme		4.00
▪ Mini Fruchtsalat		4.00
▪ Früchtekorb		3.00
▪ Fruchtsalat 200g in Schüssel		6.00
▪ Früchteplatte mit exotischen Früchten		8.00
▪ Hausgemachte Muffins		2.50
▪ Cremeschnitte am Meter mit Aufschrift & Dekoration		5.00
▪ Apfelstrudel mit Vanille Sauce		8.00
▪ Schoggi Gugelhöppli & diverse Mini Cake		3.50
▪ Cake Buffet ab 20 Personen		4.50
▪ Dessert Stückli assortiert z.B. Gugelhöppli, Spitzbueb, Schoggischnitte		3.50

DESSERT BUFFET NR. 1	Preis pro Person	CHF	12.00
-----------------------------	-------------------------	------------	--------------

- Fruchtsalat in Schüssel
- Mini Mouse au chocolat
- Kuchenauswahl
- gebrannter 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 Mouse au chocolat
- Mini Fruchtsalat
- Mini Blätterteig Gebäck

2 Stück pro Person

WEIN & GETRÄNKE

SCHWEIZ

weiss

- | | Flasche | CHF |
|--|---------|-------|
| ▪ Luna Merlot bianco TI | | 19.90 |
| ▪ Consul Sauvignon blanc VD | | 22.00 |
| ▪ Château Constellation Petite Arvine VS | | 22.00 |
| ▪ Château Constellation Johannisberg VS | | 19.90 |

rot

- | | | |
|---------------------------------------|--|-------|
| ▪ Luna Merlot rosso TI | | 19.90 |
| ▪ Consul Gamaret Garanoir Perroy, VD | | 22.00 |
| ▪ Château Constellation Pinot noir VS | | 22.00 |
| ▪ Château Constellation Shirat VS | | 22.00 |

ITALIEN

weiss

- | | | |
|---|--|-------|
| ▪ Roero Arneis, Arneis Piemonte | | 23.00 |
| ▪ Tanbé bianco Garganega, Traminer Veneto | | 19.90 |

rot

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| ▪ Pepe Nero Primitivo Puglia | | 17.50 |
| ▪ Tanbé rosso, Corvina Veneto | | 19.90 |
| ▪ Amarone della Valpolicella, Veneto | | 39.50 |

SÜDAFRIKA – STELLENBOSCH

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 |

SCHAUMWEINE

- | | | |
|---------------------------------------|--|-------|
| ▪ Spumante Charme Delea Brut, Ticino | | 19.50 |
| ▪ Spumante Fragolino Delea, Ticino | | 15.50 |
| ▪ Prosecco, Veneto | | 19.90 |
| ▪ Moscato d'Asti DOCG, Piemont (süss) | | 19.90 |

GETRÄNKE

- | | | |
|--|----------|------|
| ▪ Baarer Bier | Fläschli | 3.00 |
| ▪ Mineralwasser mit+ohne Kohlensäure | Liter | 4.00 |
| ▪ Süssgetränke, Apfelsaft, Orangensaft | Liter | 5.00 |

GESCHIRR & MOBILIAR

MIETE INKL. ABWASCHEN	Preis pro Stück	CHF
▪ Teller, Dessertteller		1.50
▪ Messer, Gabel, Löffel, Löffeli		0.80
▪ Weinglas 25er Box		1.00
▪ Prosecoglas 36er Box		1.00
▪ Mineralglas 40er Box		1.00
▪ Kaffeetasse mit Unterteller		1.50
▪ Palmblatt Teller Apero		0.70
▪ Servietten Berchtold weiss		0.20
▪ Servietten gross, diverse Farben		0.50
▪ Servietten Stoff		3.00
▪ Servietten Ring		3.00
▪ Tischtuchrolle Papier 25m, diverse Farben		90.00
▪ Tischtuch Stoff		20.00
▪ Tischtuch für Stehtische		20.00

MOBILIAR	Preis pro Stück	CHF
▪ Festbank Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke)		25.00
▪ Buffettisch		15.00
▪ Stehtisch Alu rund		30.00
▪ Gasgrill, Gas. Reinigung & Servicegebühr		100.00
▪ Kanalgrill, Holzkohle, Reinigung		50.00



Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Party Service.

Wir würden uns sehr freuen, Sie mit unseren hausgemachten Spezialitäten zu beliefern.

Gerne stellen wir Ihre individuelle Offerte zusammen. Kontaktieren Sie uns für eine Beratung.

Grüsse aus Rotkreuz

Nicole Berchtold

Rotkreuz, im November 2023