



Kraus Metzgerei AG  
Gotthardstrasse 32  
8800 Thalwil

Rüschlikon  
Thalwil

Grillsommer 2009

## Offerte

Besten Dank für das Interesse an unserem Party-Service.  
Gerne offeriere ich Ihnen folgende Vorschläge für ihre Grillparty 09.

- Apero:** **Gemüsedipps**, rohe Gemüsestengel wie Rüeblli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler mit 3 rassigen Dipps; Curry, Bärlauch & Tartar  
pro Person **Fr. 3.50**
- Grill-Apero:** eine Auswahl unserer **besten Wurstwaren**, in Rädli geschnitten & vom Holzkohlengrill **Speckzetschgen vom Grill**  
pro Person **Fr. 4.50**
- BBQ-Apero:** **Spare-Ribbs** vom Cactus Jack-Grill mit Honig Sauce  
**Pouletflügeli – Ailleron** vom Metzgergüggeli mit raffinierter Curry-Mango - Dipp  
**Speckzetschgen** vom Grill  
pro Person **Fr. 8.50**
- kleines Salatbuffet:** **Mais-, Gurken, Tomaten- & verschiedene Blattsalate.**  
Frenchdressing  
**Party - Brot** am Meter  
pro Person **Fr. 8.50**
- grosses Salatbuffet:** **Saison - Salatbuffets mit Rüeblli-, Gurken-, griechischem Hirtensalat, verschiedenen Blatt-, sowie Sweet-Corn-, Sellerie-, Pasta- und Cole-Slowsalat.**  
als Beilage finden Sie **Speckwürfeli, Oliven, Zwiebeln**  
**Party-Brot** am Meter  
French- und Italienischer Dressing.  
pro Person **Fr. 11.50**

**Grill-Variante I:** vom Holzkohlegrill **Poulet-Brüstli**, mit Honig & Sesam mariniert  
**Lamm-Cevapcici**, rassiges Hackfleischspiessli  
**Schweinshalsteak** an raffinierter Whisky-Marinade  
**Kalbsbratwurst** am Meter  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 19.50**

**Grill-Variante II:** vom Holzkohlegrill **Satay-Poulet-Spiessli**,  
**Rindsmedaillon**, zarte Huft-Steak Qualivo-Natura-Beef  
**Lammkoteletten**, an rassiger Knoblauchmarinade  
**Schweinshalsteak** an raffinierter Whisky-Marinade  
**Kalbs- & Schweins- Bratwurst am Meter** vom Holzkohlegrill  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 22.50**

**Grill-Variante III:** vom Holzkohlegrill **Crevettenspiessli**, mit Dill mariniert  
**Lammracks**, mit Gyros Kräutern mariniert  
**Pouletflügeli**, mit Honig & Sesam mariniert  
**Rindsmedaillon**, zarte Huft-Steak Qualivo-Natura-Beef  
**Kalbshohrücken**, an zarter Kräuter-Marinade  
& eine Auswahl **hausgemachter Wurstspezialitäten** im Miniformat.  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 28.50**

**BBQ a la Carte:** Das Barbeque Europameister Menue, *präsentiert auf dem Cactus-Jack*

**Entrée:** **Frischlachs** von den Orkney Inseln vor Schottland,  
Im Cactus –Jack langsam gegart und mit **Olivenholzrauch**  
**gestreichelt.**  
Serviert auf **Frühlingsalat** mit einer hausgemachten **Bärlauchsauce**  
Party-Brot am Meter

**les Grillades:** **Kalbshohrücken vom Zimmerberg & New-Zeeland Lammracks**  
am Stück sanft im Smocker gegart.  
**Beaked-Potatos mit Sauercreme.**  
**originelles Gemüsespiessli,**  
hausgemachte Barbeque Hot Sauce

pro Person **Fr. 36.50**

**BBQ- Buffet :** **Mister BBQ** zieht alle Register und präsentiert auf dem **Cactus-Jack**

Ab 80 Personen

**Orknay-Frischlachssteak,  
Neuseeland Lammracks,  
Qualivo-Entrecote,  
Kalbshohrücken** vom Swiss Prime Zimmerbergkalb.  
Dazu servieren wir eine gluschtige Auswahl unserer hausgemachten  
**Wurstspezialitäten.**  
Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.

pro Person **Fr. 36.50**

**Beilagen:**

<b>Beaked-Potatos</b> mit Sauerrahm	pro Person	<b>Fr. 3.50</b>
<b>Maiskolben und Grillgemüse</b>	pro Person	<b>Fr. 4.50</b>
<b>Mexicanischer Reis</b> vom Wok	pro Person	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Kartoffelgratin</b> leicht überbacken	pro Person	<b>Fr. 6.50</b>

**Grill-Dessert:** **grillierte Schoggi - Bananen**  
nur mit Cactus-Jack-Varianten ganze **Ananas vom Grill** mit Orangenliqueur

pro Person **Fr. 9.50**

**Dessert:** **frischer Fruchtsalat** mit Früchten nach Saison, mit Schlagrahm und Kirsch, dazu eine kleine Auswahl **Friandises** pro Person **Fr. 8.50**

**Dessertbuffet** mit **Caramel-Chöpfli, Mama Mia, Choco-Mousse,**  
und **frischem Fruchtsalat.** pro Person **Fr. 11.50**

**Kaffee:** Nespresso Maschinen für **Espresso & Caffee Creme**  
pro Portion **Fr. 2.20**

**Personalkosten:** pro Mitarbeiterstunde Grilleur pro Stunde **Fr. 78.--**  
Weitere Mitarbeiter (Service) pro Stunde **Fr. 48.—**

Alle Preise exklusive 7.6 % MWSt.

Ich würde mich freuen, Sie mit meinen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen  
Marcel Kraus