



Kraus Metzgerei AG
Gotthardstrasse 32
8800 Thalwil
044 720 36 36

**Rüschlikon &
Thalwil**

Offerte / Winterkarte

Besten Dank für das Interesse an unserem Party-Service.
Gerne offeriere ich Ihnen folgende Menuvorschläge für Ihren **Festanlass 2009**.

Apero: **gefülltes Brot** mit 90 Canapees belegt mit Lachs,
Mostbröckli, Parmaschinken & Cantadoux.
1 Brot reicht für 8 – 10 Personen **pro Stück Fr. 68.--**

Gemüsedipps, rohe Gemüsestengel wie Rübli, Stangensellerie,
Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler
mit 3 rassigen Dipps; Curry, Bärlauch & Tartar
pro Person Fr. 3.50

kleines Salat-Buffer: einfaches **Salatbuffet** mit 4 Sorten frischen Saisonsalaten.
Frenchdressing
Party-Brot am Meter **Pro Person Fr. 8.50**

grosses Salatbuffet: Saison - Salatbuffets mit Rübli-, Gurken-, Kresse- & griechischem
Hirtensalat, verschiedenen Blatt-, sowie Sweet-Corn-, Sellerie-,
Pasta-, Peperoni- und Cole Slowsalat.
als Beilage finden Sie Speckwürfeli, Oliven, Zwiebeln
Party-Brot am Meter
French- und Italienischer Dressing.
pro Person Fr. 11.50

Schinken & Salat: **heisser Buureschinken** mit
Kartoffel-, Rübli- und Blattsalate
Party-Brot am Meter
pro Person Fr. 16.50

Schinken im Teig: saftiger Nusschinken im Semmelteig eingebacken
Pro Person Fr. 13.50

Herbstlich fein: saftiger Schweinspfeffer mit hausgemachten Eierspätzli,
Rotkraut mit Marroni & Apfelschnitzen
Pro Person Fr. 16.50

Währschaftes Berner Buffet:
Rippli & Speck geräucht, Siedfleisch & Zungenwurst aus dem
Kessi, Buurefleischkäse gebacken.
Sauerkraut mit Schinkenwürfeli
Bohnen mit Zwiebel und Knoblauch.
kleine Kartoffeln, Senf und Meerrettich
pro Person Fr. 22.50

Traditionelles Tessiner-Buffet:
Tessiner Kalbshaxen mit Gemüse geschmort,
Schweinsbraten mit Speck und Rosmarin
Rinds Brasato im Merlot geschmort
mit Tessiner Pilz - Polenta
Tomaten überbacken, Blattspinat und Rüebl
pro Person Fr. 24.—

Saftiges Braten Buffet:
grillierter Schweinshals, Kalbsschulterbraten und Lammgigot
provençal
Kartoffelgratin & Butternudeln
Tomaten und Bohnenbündeli
Pro Person Fr. 27.--

Exklusives Braten Buffet:
Qualivo-Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise
Kalbscarree vom Zimmerberg mit Sauce Bordolaise
Trutenbrust gebraten
Kartoffelgratin, grüne Butternudeln, Vollkorn - Spätzli
Bohnen, Rüebl & Blumenkohl
pro Person Fr. 37.--

Fondue Chinoise: zarte Kalb- & Rindshuft sowie Trutenbrust
verschiedene Gemüse und Pilze
6 hausgemachte Saucen
Mix-Pickels, Oliven getrocknete Tomaten und Senffrüchte
Pommes - Chips
gemischte Blattsalate inkl. Rechaud
pro Person Fr. 36.—

Käseplatte: ganze Stücke von **Taleggio, Fougereus, Domaine Bresse** und **Pave** garniert mit Dörrfrüchten und Nüssen, gemischten Brötchen, Engadiner Nussbrot und Bütterchen.
pro Person Fr. 8.50

Dessertbuffet: **Caramelchöpfli**
Frischer Fruchtsalat
Chocomousse
Mama Mia Creme mit Waldbeeren
Pro Person Fr. 11.50

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

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

Personalkosten: **Grilleur / Metzgermeister** 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
Metzgermeister