

Partyservice

Metzgerei Lehmann



**Wir setzen alles daran dass Ihre Party ein voller Erfolg wird.**

Lehmann Fleischwaren AG  
Binzikerstrasse 28  
8627 Grüningen  
Tel:044/935 11 74  
Fax:044/935 12 47  
E-mail: metzg-lehmann@bluewin .ch  
[www.metzgerei-lehmann.ch](http://www.metzgerei-lehmann.ch)

Lehmann`s Hombi-Métzg GmbH  
Rütistrasse 9  
8634 Hombrechtikon  
Tel. 055/ 244 11 88  
Fax. 055/ 244 43 10  
E-Mail: lehmann-hombi@bluewin.ch  
[www.lehmann-hombrechtikon.ch](http://www.lehmann-hombrechtikon.ch)

Ob bei Ihnen Zuhause oder in einem von Ihnen gewählten Lokal.  
Wir liefern Ihnen zu jedem Anlass das passende Menu.

### Verschiedene Stufen der Dienstleistungen:

- Abholen der Speisen in der Metzgerei
- Liefern zu Ihnen nach Hause
- Mit Fachpersonal vor Ort
- Organisation der Verpflegung Inkl. Getränke und Geschirr
- Vermietung von Festmobiliar

### Mehrwertsteuer:

2.5% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Ware bei uns in der Metzgerei abholen.

7.7% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir die bestellte Ware ins Haus liefern und das Personal zur Verfügung stellen.

### Transportkosten:

Lieferungen werden nach Zeitaufwand verrechnet.

### Personal:

Mo-Sa. Fachperson pro Stunde CHF 70.00

Sonntag +25% Sonntagszuschlag CHF 87.50 pro Stunde

An und Rückfahrten werden als Arbeitszeit verrechnet.

### Änderung der Personenzahl und Stornierungen

Die Definitive Personenzahl und allfällige Änderungen müssen 5 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden.

Diese Anzahl wird anschließend verrechnet.

Stornierungen sind bis 30 Tage vor dem Anlass Kostenfrei  
anschließend werden 50% des mutmaßlichen Umsatzes in Rechnung gestellt.

### Preisänderungen Vorbehalten

## Apéro

Canapé rund 5 cm Lachs, Schinken, Tatar, Ei, Thon und Spargel	pro Stück	3.50
Klassisches Canapé (Dreieck) Lachs, Schinken, Tatar, Ei, Thon und Spargel	pro Stück	3.20
Gemüsedipp mit Saucen	pro Kg	40.00
Fruchtspiessli	pro Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	2.40
Apèrogebäck gemischt	pro Kg	72.00
Apèrobrot gefüllt 1 Meter	nach Aufwand	
Apèrobrotli gefüllt	pro Stück	3.00
Diverse Antipasti	nach Aufwand	
Nüssli und Chips	nach Aufwand	

## Suppen

Rinds Bouillon mit Flädli	2.5 dl	4.00
Tomaten Cremesuppe mit frischem Basilikum	2.5 dl	4.00
Kürbis Cremesuppe	2.5 dl	4.50
Italienische Minestrone	2.5 dl	4.50
Bündner Gerstensuppe	2.5 dl	4.50
Hausgemachte Gulasch Suppe	4.0 dl	6.50

## Salate

Kleiner bunter Blattsalat	6.00
Kleiner gemischter Salat	7.50
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croutons	8.50
Siedfleisch Salat garniert	13.50
Wurstkäsesalat nach Metzgerart	13.50

## Salatbuffet

Zum selber schöpfen	400g	pro Person	10.00
6 Sorten zur Auswahl stehen			
Kartoffelsalat, Reissalat, Karottensalat, Tomatensalat mit Mozzarella			
Selleriesalat Waldorf, Gurkensalat, Bohnensalat, Chabissalat mit Speck,			
Maissalat, Teigwarensalat, Griechischer Salat, Cole-Slaw und Grüner Salat			

## Salatsaucen

Französische mit Kräutern	pro Liter Fr.	11.00
Italienische		

## Brote

Knuspriges Meterbaguette	nach Aufwand
Wärschaftes Partybrot	nach Aufwand
Dekorative Partytraube	nach Aufwand
Wirtschaftsbrot	pro Kg 5.20
Tischbrötli	nach Aufwand

## Kalte Vorspeisen

Angerichtet auf Platten

Mit Parmesan und Rucola

Bunter Blattsalat pro Person 12.50  
garniert mit gebratenen Pouletbruststreifen

Bündner Rohschinken Portion à 100g 10.50  
Mit Melone und Kresse garniert

Geräucherter Alaska Wildlachs pro Person 14.50  
Mit Meerretichschaum Zwiebeln und Kapern garniert

Platte mit verschiedenen Pasteten und Terrinen pro Person 14.50  
Mit Wildpreiselberen und Sauce Cumberland

Mediterranes Vitello Tonato pro Person 13.50

## Warme Vorspeisen

Pastetli gefüllt mit Kalbfleisch an Champignonrahmsauce  
pro Person 13.50

Riesencrevetten in Olivenöl gebraten pro Person 16.50  
mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Kräutern

**Kaltes Buffet** ( ab 25 Personen ) pro Person 40.00

Trockenfleischplatte , Roastbeefplatte,  
Bratenplatte, Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce  
Rohschinken mit Melone, Käseplatte,  
Geräuchte Ottiker Forellenfilets mit Meerrettichschaum,  
Randensalat und frischen Brötli

## **Warme Buffets**

**Büezer Buffet** pro Person 22.50

Heisser Fleischkäse, saftiger Bauernschinken  
Schweinsbraten mit diversen Salaten  
und knusprigem Partybrot

**Triologie vom Braten** pro Person 28.00

Lamm, Kalbs und Schweinsbraten  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

## Grillbuffets

### Grillbuffet klein

pro Person 25.00

Schweinssteak, Pouletschenkel, Pouletbrüstli,  
Rindfleischspiessli, Cevapcici, diverse Würste ,  
Kräuterbutter, zwei verschiedene Grillsaucen  
Salatbuffet ( 4 Sorten )  
französische und italienische Salatsauce  
und knuspriges Partybrot

### Grillbuffet Standard

pro Person 31.50

Rindshuft, Schweinssteak, Lammnierstück,  
Pouletschenkel, Spiessli, diverse Würste  
zwei Grillsaucen, Salatbuffet ( 6 Sorten )  
mit französischer und italienischer Salatsauce  
und knusprigem Partybrot

### Grillbuffet Exklusiv

pro Person 36.00

Rindshuft, Lammracks, Lammnierstück,  
Kalbshohrücken, Pouletbrüstli, Crevettenspiessli,  
Fischspiessli, diverse Grillwürste,  
reichhaltiges Salatbuffet ( 6 Sorten )  
zweierlei Salatsaucen,  
Kartoffelgratin oder Baked Potatoes,  
viererlei Grillsaucen und Partybrot

## Beilagen

Maiskolben Grilliert

pro Stück 3.00

Baked Potatoes mit Sauerrahm

pro Stück 4.00

## Fondue Chinoise Party

250g pro Person 34.00

Rinds, Schweins, Kalb und Pouletfleisch  
Frisch von Hand geschnitten.  
Pommes- Chips Salz und Paprika  
Verschiedene Dipp Saucen  
Kleines Salatbuffet

Exkl. Rechaud- Miete und Reinigung

## Fondue Bourignonne

250g pro Person 36.00

Rinds, Schweins, Kalb und Poulet Fleisch  
Frisch von Hand geschnitten.  
Pommes- Chips Salz und Paprika  
Verschiedene Dipp Saucen  
Kleines Salatbuffet

Exkl. Rechaud- Miete und Reinigung

## Tischgrill mit Raclette

200g pro Person 35.00

Rinds, Kalbs, Schweins und Poulet Fleisch  
Speck und Chippolata  
Verschiedene Racletkäse  
Kleine Kartoffeln  
Essiggurken, Silberzwiebeln und Maiskolben

Exkl. Ofen- Miete und Reinigung



## Delikates im Teig

### Schweinsfilet im Teig

pro Person 19.50

Schweinsfilet im Speck Brätmantel  
Mit Pistazien und Kräutern  
Im Blätterteig gebacken

### Schinken im Brotteig

pro Person 14.50

Bauernschinken im Brotteig gebacken

### Pouletbrüstli im Teig

pro Person 15.50

Pouletbrüstli im Blätterteig  
mit Spinat Riccotafüllung

## Rund um die Welt

### Chili con carne

pro Person 15.50

Pikanter Rindfleischartopf  
Mit Bohnen Peperoni und Zwiebeln  
Serviert mit knusprigem Brot

### Mah-Mee

pro Person 18.50

Indonesisches Nudelgericht  
mit Pouletwürfel und frischem Gemüse

### Paella Valenciana

pro Person 18.50

Das bekante Spanische Nationalgericht  
Mit Safran gewürzter Reis mit Knoblauch,  
Zwiebeln, Kräuter, Peperoni, Erbsen, Tomaten,  
und zarten Schweinefleisch und Pouletwürfeli

### Lasagne

pro Person 16.50

Fleisch oder Gemüselasagne

## Urchigs

Äpler Magronen pro Person 10.50

Bernerplatte pro Person 25.00

Siedfleisch, Zunge, Rippli, Zungenwurst,  
Speck, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Rindsschmorbraten\_ pro Person 20.00

Rindsbraten in kräftiger Rotweinsauce  
Mit Kartoffelstock und Gemüse

Heisser Fleischkäse\_ pro Person 15.00

Mit feinem Kartoffelsalat

Heisser Bauernschinken pro Person 17.50

Mit feinem Kartoffelsalat

Halbes CH Poulet grilliert pro Person 10.50

Mit knusprigem Bürli

## Hauptgerichte

Rosagebratenes Roastbeef mit Bratenjus	pro Person 24.50
Kalbscareébraten an Morchelrahmsauce	pro Person 26.50
Schweinscareébraten mit Jus	pro Person 23.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Rahmsauce	pro Portion 27.50
Kalbsgeschnetzeltes an Calvados Sauce	pro Portion 26.50
Schweinekotelett Krone an Portweinjus	pro Person 25.00
Kalbsrahmvoressen nach Wiener Art	pro Person 19.00
Schweinbraten vom Grill mit Bratenjus	pro Person 18.50
Geschnetzeltes Poulet Fleisch an Currysauce	pro Person 16.50
Schweinesteak mit Waldpilzrahmsauce	pro Person 24.50
Gefüllte Kalbsbrust mit Rotweinjus	pro Person 18.00
Schweinschwedenbraten mit Bratenjus	pro Person 16.00
Geschmorte Kalbshaxen	pro Person 18.00
Poulet Brust an Pilzrahmsauce	pro Person 16.50
Lammgigot aus dem Ofen an Rosmarin Jus	pro Person 16.00

## Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person 4.50
Kartoffelstock	pro Person 3.50
Rosmarinbratkartoffeln	pro Person 3.00
Butternudeln	pro Person 2.50
Trockenreis	pro Person 2.00

## Gemüse

Broccoli, Blumenkohl, Zweierlei Rüebli, Bohnen, Rotkraut, Rosenkohl, Kohlrabi, Ratatouille, Blattspinat Peperonatagemüse	pro Person 3.00
--	-----------------

## Desserts

Frischer Fruchtsalat Mit Rahm	pro Person 7.00 pro Person 7.50
“Grosis” Gebrannte Crème	pro Person 6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Person 7.50
Caramelköpfler mit Rahm	pro Person 5.50
Feines Schoggimousse	pro Person 7.50
Verschiedene Tortenstücke	pro Stück 6.00
Verschiedene Patisserie	pro Stück 5.00
Crèmeschnitten	pro Stück 5.00

Weitere Desserts auf Anfrage

## Getränke

### Mineralwasser

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.5lt		pro Flasche	4.50
Rivella, Cola, Citro, Ice Tea ect.	1.5lt		pro Flasche	5.50
Orangensaft	1.0lt		pro Flasche	5.50
Bier	0.3lt		pro Flasche	3.00
Bierfass Selbstkühlend	20lt		pro Fass	140.00

### Weisswein

Grüninger Riesling x Silvaner	0.5lt	12.00	0.75lt	16.00
Grüninger Solaris			0.75lt	22.00

### Rotwein

Grüninger Garonoir			0.75lt	18.00
Grüninger Léon Millot			0.75lt	22.00

### Grappa

Palazzo viani visconti			0.5lt	49.90
------------------------	--	--	-------	-------

### Prosecco

Brut Millisimato			0.75lt	14.90
Prosecco Dry			0.75lt	11.90

Wir führen eine große Anzahl Weine aus der ganzen Welt lassen sie sich beraten.

