



Metzgerei Lustenberger

Hochstrasse 144

8330 Pfäffikon ZH

Telefon 044 950 15 70

Telefax 044 950 15 20

Mail: info@lustenbergermetzg.ch

www.metzgerei-lustenberger.ch



Apérovorschläge & Kalte Platten

Geschätzte Kunden

Catering ist Vertrauenssache. Wir bieten Ihnen umfangreiche Sach- und Dienstleistungen. Dabei besitzen wir eine grosse Erfahrung und sehr gutes Knowhow. Dieses stellen wir unser Kunden, welche wir gerne zu unseren Gästen machen, zur Verfügung.

Die «Metzgerei Lustenberger» wurde im Jahr 1988 gegründet. Anton Lustenberger hat als Metzgermeister über 25 Jahre Erfahrung in den Bereichen Catering und Partyservice-Dienstleistungen

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Ideen, Informationen, Vorschläge und Preise. Gerne stellen wir Ihnen auch nach Ihren individuellen Wünschen Ihr ganz persönliches Menu oder Fest zusammen. Damit wir Sie gut beraten können, würden wir uns über eine Terminvereinbarung freuen. Sie erreichen uns wie folgt:
Telefon 044 950 15 70 oder per Mail:
info@lustenbergermetzg.ch.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Metzgerei Lustenberger

Anton Lustenberger



Apéro Dokumentation

Apéro CHF

Salzsnacks Portion 2.50
Pommes chips nature, Paprika, Curry, Salzstängel, Nüssli, Snacks etc.

Blätterteiggebäck (warm)

Snack (gross) Stück 2.80
Chäschüechli, Schinkengipfel, Würstli im Schlafrock

Blätterteiggebäck Apéro Stück 1.50
kleine Schinkengipfeli, Wurstweggen, Chäschüechli, Pizzas, Spinatchüechli, Frühlingsrollen

Gemüse Dips pro Person 4.50
knackige Gemüsestengel mit Cocktail und Tartarsauce

Cherrytomaten-Mozzarella am Spiessli Stück 1.50

Melonen – Rohschinkenschiffli (Saison beachten) Stück 2.40

Mixes Pickels: Zwiebeln, Mais, Gurken, Oliven 100gr 2.50

Belegtes Toastbrot in allen Varianten

Amuses Bouches ¼ mit Zahnstocher Stück 2.50
Lachs, Bündnerfleisch, Tartar, Crevette, Rohschinken, Schinken, Käse, Eier, Lyoner, Spargel, Salami

Canapes ½ (belegt wie oben) Stück 2.80

Canapes 1/1 (9x9) (belegt wie oben) Stück 4.00

verschiedene Platten fein garniert

Bündner Platte (Richtpreis CHF 12.50 pro Person ca. 100gr.) Verrechnung nach Menge
z.B.: Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Bauernspeck, Mostbröckli, Salsiz

Castell Platte (Richtpreis CHF 11.50 pro Person ca. 100gr.) Verrechnung nach Menge
z.B.: Roastbeef, Braten, Pastrami, Schwartenmagen, Landrauchschinken, Bauernschüblig, Knoblauchspeck

Berner Platte (Richtpreis CHF 10.50 pro Person und 100gr.) Verrechnung nach Menge
z.B.: Schinken, Salami, Aufschnitt, Zungenwurst, Siedfleisch in Sulz

Pfäffikerplatte (Richtpreis CHF 9.50 pro Person und 100gr.) Verrechnung nach Menge
z.B.: Aufschnitt, Schinken, Salami, Trutenschinken, Fleischkäse, Braten, gefüllte Kalbsbrust

Alle Platten garniert mit Silberzwiebeln, Cornichon, Maiskölbchen

Chäsplatten (Richtpreis CHF 12.50 pro Person) Verrechnung nach Menge
verschiedene Hart und Weichkäse garniert



Apéro Dokumentation

Brötli zu den Platten

Mutschli oder Schild (dunkel gebacken)	pro Stk.	1.20
Semmel oder Tessiner (hell gebacken)	pro Stk.	1.20
Brotbuffet mit diversen, rustikalen, feinen Broten	pro Person	2.00
Party-Brot, Spezial-Brot (1 Kg = 12.00 SFr.)	pro Person	2.00

verschiedene Terrinen und Pasteten auf einer Platte
angerichtet

Morchelterriner	100gr.	3.80
Champignonterriner	100gr.	3.80
Pefferterriner	100gr	3.60
Kalbfleischpastete	100gr	3.80
Lachs	100gr	7.50
Forellenfilets geräucht	100gr	7.20
verschiedene Sulze geschnitten	Stück	2.00
verschiedene Sorten „Chäs-Stückli“	100gr	4.00

Sandwiches und Brote in vielen Variationen

Partybrötli (kleine Semmeli Weiss- und Ruchbrot)	Stück	2.80
Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Bauernrohschinken, usw.		
Party-Laugenbrötli	Stück	2.80
Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Bauernrohschinken, usw.		
Baguette am Stück zum selber schneiden (100cm, geschnitten + 5.00SFr.)		
„Extra“	Stück	35.00
(Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Pastrami, Tomaten-Mozzarella, Thon)		
„De Luxe“	Stück	45.00
(Bündnerfleisch, Lachs, Mostbröckli, Rohschinken, Roastbeef, Tartar)		



Apéro Dokumentation

Preise

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise ab Küche der Züri-Oberland-Metzg in 8330 Pfäffikon ZH. Die Preise in dieser Preisliste sind exklusive MWSt.

Die Preise sind freibleibend. Verbindlich sind Preis gemäss Offerte und abgeschlossenem Vertrag.

Verrechnung der Mehrwertsteuer:

Bei Abholung oder Lieferung ohne Service 2.5% auf Rechnungsbetrag.

Bei Lieferung und Service 8% auf Rechnungsbetrag.

Durch unsere Dienstleistungen ermöglichen wir Ihnen ein unbekümmertes geniessen Ihres Festes.

Unsere Dienstleistungen

Lieferungen:

Ab einem Warenwert von CHF 350.00 liefern wir Ihnen in folgenden Gemeinde-Gebieten zu einer Pauschale von CHF 30.00 pro Hin- und Rückfahrt:

Pfäffikon, Auslikon, Hittnau, Fehraltorf, Wermatswil, Seegräben, Uster, Volketswil, Gutenswil

Bei einem Warenwert unter CHF 350.00 beträgt die Pauschale CHF 50.00

Für alle übrigen Gemeinden verrechnen wir CHF 1.50 pro Weg-Kilometer.

Zuzüglich 2.5% MWSt. bei nur Lieferung ohne Service.

Mitarbeiter

Gerne bedienen wir Sie auch vor Ort.

Für Mitarbeiter verrechnen wir CHF 50.- pro Stunde/Person.

Zuschläge: ab 24.00Uhr und an Sonn- und Feiertagen + 50%.

Zuzüglich 8% MWSt.

Vermietung von Geschirr

Hier find Sie die Angaben auf der letzten Seite.



Apéro Dokumentation

Getränke für Ihren Anlass

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass sämtliche Getränke aus unserem umfangreiche Sortiment. Mineralwasser, verschiedene Biere, 5dl Weine, edle 7dl-Weine, Champagner, Spirituosen, Bowlen usw.

Gerne beraten wir Sie gerne und stellen Ihren Wünschen entsprechend ein Angebot zusammen.

Hier eine Auswahl aus unserem 50cl-Angebot:

Weisswein

St. Saphorin AOC, Dizerens	50cl	15.40
La Côte Vaudoise AOC, Cave Jolimont	50cl	12.10
Mont-sur-Rolle AOC, Les Pierailles, Hammel	50cl	13.20

Rosé

Oeil de Perdix Romand VdP, Chappuis	50cl	13.70
Rosé du Valais AOC, Les Benjamins, Varone	50cl	13.60
Rosato Tosacana IGT, Trasquanello	50cl	12.00

Rotwein

Pinot noir Zürich (Clevner)	50cl	13.80
Dôle du Valais AOC, La Linea, J. Germanier	50cl	13.20
Syrah du Valais AOC 2004	50cl	17.80
Chianti DOCG, Setteventi 2004	50cl	12.90
Cabernet Sauvignon, El Condor, Chile	50cl	12.20
Zinfandel for Fans, California	50cl	13.50

Vermietung von Geschirr

Hier find Sie die Angaben auf der nächsten Seite



Apéro Dokumentation

Vermietung von Geschirr

Artikel Mietpreis Stückzahl

Geschirr weiss

Suppentassen	0.70	
Suppenuntertassen	0.70	
Dessertteller 18cm	0.70	
Kaffeetassen	0.70	
Kaffeeunterteller	0.70	
Speiseteller 32cm	0.90	

Gläser

Weissweinglas	0.60	
Rotweinglas	0.60	
Wasserglas	0.60	
Mostglas	0.60	
Bierglas	0.50	
Liqueurglas	0.50	

Besteck

Vorpeisegabel	0.50	
Hauptpeisegabel	0.50	
Vorspeisenmesser	0.50	
Hauptgangmesser	0.50	
Suppen-/ Dessertlöffel	0.50	
Coupenlöffel lang	0.50	
Kaffeelöffel	0.50	

Stoffwäsche

Servietten	2.00	
Tischtuch 130x220 cm	13.00	
Tischtuch 130x280 cm	15.50	
Tischtuch 210x210 cm	18.00	
Tischtuch 240x240 cm	19.00	

Artikel Mietpreis Stückzahl

Diverses

Aschenbecher	0.30	
Flaschenöffner	0.30	
Zapfenzieher	0.50	
Karaffen	0.80	
Serviceplateaux	0.50	
Thermoskrug gross	5.00	
Menagen	1.00	
Tranchierbrett	2.00	
Tranchiermesser	2.00	
Fleischgabel	1.50	
Kochkiste	10.00	

Einweg-Geschirr-Besteck

Teller	0.30	
Gläser	0.30	
Messer	0.30	
Gabel	0.30	
Suppenlöffel	0.30	
Kaffeelöffel	0.15	
Tischtuch ab Rolle Papier	2.00/m	
Tischtuch ab Rolle Plastik	2.00/m	
Servietten einfach	0.10	
Servietten de Luxe	0.20	

Im Mietpreise für Geschirr, Besteck und Wäsche ist die Reinigung inkludiert.
 Bruch von Geschirr sowie defekte Wäsche werden wir nach Aufwand verrechnen.
 Alle Preise exkl. MWSt.