



Metzgerei Lustenberger  
Hochstrasse 144  
8330 Pfäffikon ZH  
Telefon 044 950 15 70  
Telefax 044 950 15 20

Mail: [info@lustenbergermetzg.ch](mailto:info@lustenbergermetzg.ch)  
[www.metzgerei-lustenberger.ch](http://www.metzgerei-lustenberger.ch)



## Dokumentation Catering und Party-Service

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.

Für Ihren geplanten Anlass haben wir in dieser Broschüre als Anregung einige Menuvorschläge zusammengestellt. Selbstverständlich steht es Ihnen jedoch frei, Ihr Essen individuell zusammenzustellen. Fragen Sie uns! Wir sind Ihnen bei den Menukompositionen gerne behilflich.

**Sie wählen** -Zeitpunkt, Ort und Gästezahl  
-Menu vom Apéro bis Dessert und Getränke  
-Lieferumfang (Geschirr, Tellerwärmer usw.)

**Wir bieten** -bekannte Metzgerqualität  
-Fleisch aus artgerechter Haltung von Bauernhöfen aus der Region  
-fachmännische Behandlung der Rohstoffe  
-schonende und kontrollierte Garmethoden  
-organisierter, reibungsloser Service  
-Flexibilität  
-individuelle Beratung

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Metzgerei Lustenberger

Anton Lustenberger



## Catering Dokumentation

### Salate

CHF

**Gemischter grüner Salat (je nach Saison, 3 Sorten)** 6.00

**Nüssli Salat mit Ei, Nüssen oder Speckstreifen** 8.50

**Salatbuffet zum selber schöpfen (10 Sorten)** pro Person 9.50

Zum Beispiel: Blattsalat, Lollo, Krach, Tomaten, Bohnen, Karotten, Sellerie  
Peperoni, Mais, Kartoffel, Reis, Randen, Russischer, Kabis  
Dazu unsere beliebten Salatsaucen: Französisch, Italienisch

### Warme Vorspeisen

**Pastetli mit Kalbfleischfüllung** pro Person 10.50

**Ravioli oder Tortelli (oder beides)** pro Person 10.50

### Kalte Vorspeisen

**Crevetten-Cocktail** pro Person 11.50

**Geflügel Cocktail an Cocktail- oder Currysauce** pro Person 7.00

**Landrauchschinken mit Melone (Saison)** pro Person 9.50

**Parmaschinken mit Melone garniert** pro Person 14.00

**Bündnerteller** pro Person 14.50

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Salami, garniert

**Rauchlachs** pro Person 16.00

garniert mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Meerrettichschaum oder Tartaresauce

**Hauspastete und Terrine mit Sauce Cumberland, garniert** pro Person 10.50

### Kalte Teller

**Fürwehrma-Teller 330gr.** pro Person 14.50

5 Sorten Aufschnitt, Schinkenrolle mit Spargeln, ½ Ei, Gurke,  
Pouletschenkel, Salami, Rohessspeck

**Braten-Teller 350gr.** pro Person 16.00

Pouletschenkel, Schweinsbraten, Kalbsbrust gefüllt,  
Buureschinken, Roastbeef und Garnituren

**Fehraltorfer- Teller 250gr.** pro Person 14.50

Buureschinken, Buurespeck, Mostbröckli, Buuresalami.  
Fleischkäse, Buureschüblig, Käse, Zwiebeln, Cornichons

**Schinken-Teller 220gr.** pro Person 14.80

Buureschinken, Landrauchschinken, Nusschinken,  
Tartaresauce, Butter, Spargeln, Essiggurken

**Aufschnitt-Teller 180gr.** pro Person 13.50

5 Sorten Aufschnitt, Schinkenrolle mit Spargeln, ½ Ei,  
½ Tomate, Essiggurken



## Catering Dokumentation

### Salatbuffet

		CHF
Kopfsalat	pro Portion	4.70
Lollo Salat	pro Person	4.70
Krachsalat	pro Person	4.70
Tomatensalat	pro kg	19.50
Bohnensalat	pro kg	19.00
Karottensalat	pro kg	19.00
Selleriesalat	pro kg	18.00
Peperonissalat	pro kg	18.00
Maissalat	pro kg	19.00
Kartoffelsalat	pro kg	19.80
Reissalat	pro kg	19.50
Hörnliessalat	pro kg	19.50
Randensalat	pro kg	19.00
Gurkensalat	pro kg	18.50

**Pro Person benötigen Sie ca. 200 Gramm Salat.**

Zwiebeln	pro Person	0.50
Peterli	pro Person	0.50
Schnittlauch	pro Person	0.50
Salatsauce Französisch	per Liter	12.00
Salatsauce Italienisch	per Liter	12.00

### Brote

<b>Mutschli oder Schild (dunkel gebacken)</b>	<b>pro Stk.</b>	<b>1.20</b>
<b>Semmel oder Tessiner (hell gebacken)</b>	<b>pro Stk.</b>	<b>1.20</b>
<b>Brotbuffet mit diversen, rustikalen, feinen Broten</b>	<b>pro Person</b>	<b>2.50</b>
<b>Party-Brot, Spezial-Brot</b>	<b>pro Person</b>	<b>2.80</b>

### Suppen

		CHF
<b>Mehlsuppe mit geriebenem Käse</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>4.50</b>
<b>Spargel- oder Geflügelcremesuppe</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>4.90</b>
<b>Bündner Gerstensuppe mit Speckwürfel</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>5.20</b>
<b>Bouillon mit Markscheiben und Schnittlauch</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>5.50</b>
<b>Gebunde Ochsenchwanzsuppe</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>4.80</b>
<b>Busecca (Tessiner Kuttelsuppe)</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>4.80</b>
<b>Minestrone mit frischem Gemüse</b>	<b>2.5dl Pot</b>	<b>5.20</b>

### Mitternachtsimbiss (in Verbindung mit Hauptgang)

<b>Warme Suppen</b>	<b>Portion</b>	<b>4.50</b>
<b>Wienerli</b>	<b>Paar</b>	<b>2.00</b>
<b>Schweinswürstli</b>	<b>Paar</b>	<b>2.40</b>



## Catering Dokumentation

### Hauptgänge

CHF

<b>Schweinsfilet im Teig</b> mit Tartarsauce und kleinem Salatbuffet (6 Sorten feiner Salate)	<b>pro Person</b>	<b>25.80</b>
<b>Gefüllte Kalbsbrust an einem braunen Jus</b> Kartoffelgratin oder Kartoffelstock und Rüeblü und Bohnen-Speck-Gemüse	<b>pro Person</b>	<b>23.50</b>
<b>Riz-Casimir</b> Pouletgeschnetzeltes an einer Currysauce mit Reis	<b>pro Person</b>	<b>17.80</b>
<b>Schweinsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce</b> dazu feine Spätzle	<b>pro Person</b>	<b>18.80</b>
<b>Kasslerschinken im Ofen glasiert</b> begleitet von Kartoffelgratin und grünen Bohnen	<b>pro Person</b>	<b>21.50</b>
<b>Heisser Beinschinken</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>pro Person</b>	<b>17.80</b>
<b>Schinken im Brotteig</b> mit vier Sorten Salat nach Ihrer Wahl	<b>pro Person</b>	<b>21.80</b>
<b>Heisser Fleischkäse „Us em Ofe“</b> serviert mit drei Sorten Salat nach Ihrer Wahl	<b>pro Person</b>	<b>15.80</b>
<b>Bratwurst im Teig</b> dazu drei Sorten Salat nach Ihrer Wahl	<b>pro Person</b>	<b>11.50</b>
<b>Ungarisches Gulasch</b> begleitet von Spätzli	<b>pro Person</b>	<b>19.00</b>
<b>Grillierte Pouletschenkel (CH)</b> mit Safranreis und Champignons	<b>pro Person</b>	<b>18.50</b>
<b>Rehpfeffer (Saison September bis November)</b> assistiert von Spätzli und Rotkraut	<b>pro Person</b>	<b>23.50</b>
<b>Geräuchertes Rippli, Speck, Buurewüstli und Siedfleisch</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>pro Person</b>	<b>23.50</b>
<b>Paella</b> mit Scampi, Muscheln und Pouletbruststreifen	<b>pro Person</b>	<b>25.50</b>
<b>Mah-Meh</b> Chinesisches Nudelgericht mit Poulet- / Schweinefleisch und Gemüse	<b>pro Person</b>	<b>23.00</b>
<b>Spaghetti-Festival mit 3 verschiedenen Saucen</b> Folgende Sauce stehen zur Auswahl: Bolognese (Rindfleisch), Al Pesto, Funghi-Panna, Tomaten, Carbonara, Arrabiata (rassige Tomatensauce mit Speckstreifen)	<b>pro Person</b>	<b>16.50</b>



## Catering Dokumentation

Saftige Braten

### Schweins-Kronenbraten

(Kotlettstück zur Krone gebunden gebraten)  
gefüllt mit Saison Mischgemüse begleitet von Kartoffelstock

pro Person 25.30

### Kalbsbraten an Morchelsauce

mit Spätzli, Bohnen, gedämpften Rüeblü und Blumenkohl

pro Person 33.50

### Lammgigot

dazu Kartoffelgratin, Rosenkohl und gedämpfte Rüeblü

pro Person 31.50

### Roast beef, Sauce Béarnaise

serviert mit Spätzli und dreierlei Gemüse je nach Saison

pro Person 35.50

Gluschtiges Stück Fleisch

### Kalbssteak mit Morchelsauce

mit Butternüdeli, Bohnen und gedämpften Rüeblü

pro Person 35.80

### Schweinssteak mit Kräuterbutter

dazu Kartoffelgratin, Blattspinat und eine Grilltomate

pro Person 24.00

### Wildsausteam mit Pilzen

mit Kartoffelgratin, Blattspinat und Grilltomate

pro Person 23.50

### Kalbs Cordon bleu

serviert mit Butternüdeli und zweierlei Gemüse je nach Saison

pro Person 32.80

Hauptgang Buffets

### Grill Buffet

Pro Person 33.80

Sechs Sorten Fleisch vom Grill, gartenfrische Salate in reicher Auswahl. Dazu gibt es zwei Sorten Brot. Alles so richtig geeignet für einen schönen Sommerabend.

Kalbsspätzli	Schweinsbratwürstli
Pouletschenkel	Lammchops
Schweinspätzli	Rindsplätzli

Begleitet von: Kräuterbutter, Knoblisauce, Cocktailsauce  
Als Beilage: Kartoffelsalat und drei weitere Salate je nach Saison, Partybrot und Bauernbrot.

### Geniesser-Buffer

pro Person CHF 46.00

#### Kalt:

Forellenfilet geräuchert	Hühnerbrüstchen
Mostbröckli	Hauspastete
4 Sorten Salat je nach Saison	
Party- und Burebrot	

#### Warm:

Kalbsbraten	Lamm-Gigot
Schweinsbraten	

#### Beilagen:

Kartoffelgratin, Grilltomaten, Blattspinat



## Catering Dokumentation

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen; wir helfen Ihnen gerne:

<b>Fleischbuffet</b>	Portion ca.	CHF
Schweinscarréebraten vom Hals	200gr	38.00/kg
Roast Beef	200gr	65.00/kg
Kalbsbraten	200gr	55.00/kg
Kalbsbrust gefüllt	200gr	26.00/kg
Rindsbraten Hohrücken	200gr	46.00/kg
Rehpfeffer hausgemacht (Saison)	200gr	38.00/kg
Schweizer Poulets	1/2	17.00/kg
Fleischkäse	200gr	25.00/kg
Beinschinken	200gr	36.00/kg
Rippli und Speck (je1/2)	200gr	30.00/kg

<b>Beilagen / Gemüse</b>	Portion ca.	
Gratin fix fertig	200gr	22.00/kg
Risotto	200gr	19.00/kg
Teigwaren	200gr	18.00/kg
Spätzli	200gr	22.00/kg
Kartoffelstock	200gr	18.00/kg
Blumenkohl	200gr	17.50/kg
Karotten	200gr	17.00/kg
Bohnen	200gr	17.00/kg
Sauerkraut	200gr	17.00/kg

Kalte Buffets erhalten Sie auf speziellen Schauplatten (ab 20 Personen)

**Buffet Lotus** **als Hauptgang pro Person 34.00**

Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinsbraten, gefüllte Kalbsbrust, Hauspastete, Terrinen, Forellenfilets schön garniert

**Buffet Rosola** **als Hauptgang pro Person 32.00**

Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinsbraten, Trutenbrust, Käseplatte, Fruchtekörbli, schön garniert

**Buffet Neptun** **als Hauptgang pro Person 34.00**

Geräuchte Forellenfilets, Frischer Rauchlachs, Crevetten-Cocktail, gefüllte Tomaten und gekochte Eier, Fruchtekörbli

**Toni's Festagsbuffet ab 30 Personen** **als Hauptgang pro Person 42.00**

Melonenschiffli, Crevetten-Cocktail, Geflügel-Cocktail, Roastbeef, Schweinsbraten, geräuchte Forellenfilets, Lachs, Hauspastete, Schwedenbraten, 6 verschiedene Salate

**Buffet Serlum** **als Hauptgang pro Person 33.50**

Roastbeef, Schweinsbraten, Beinschinken, Salami, Hauspastete, Käse und Garnitur dazu fünf verschiedene Salate

**Buffet Lucullus** **als Hauptgang pro Person 34.50**

Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Lachs mit Kapern und Zitrone Hauspastete Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa, Salami, Braten mit Garnitur Dazu fünf verschiedene Salate



## Catering Dokumentation

### Menu-Vorschläge

#### **Menu 1 CHF 22.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Beinschinken Gratin

#### **Menu 3 CHF 22.80**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Riz Casimir

#### **Menu 5 CHF 23.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

2 Gourmet-Pastelli  
gefüllt mit Bratkügelchen und Champignon  
an einer Rahmsauce

#### **Menu 7 CHF 27.50**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbraten  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

#### **Menu 9 CHF 24.80**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Glasierter Schweinsbraten  
begleitet von Kartoffelstock und Gemüse

#### **Menu 11 CHF 23.50**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Schweinsgeschnetztes „Ticino“  
mit einer Grappasauce und Trauben  
serviert mit Spätzli

#### **Menu 2 CHF 21.50**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Griechisches Gyros  
Serviert mit Butterreis

#### **Menu 4 CHF 17.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Aelppler Maccaroni  
mit Apfelmus

#### **Menu 6 CHF 24.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Kalbsbrustschnitte mit Champignons  
Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

#### **Menu 8 CHF 27.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Gebackener Kalbsbrustspitz  
mit Steinpilzen, Butterspätzli  
und feinem Gemüse

#### **Menu 10 CHF 28.50**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Rinds-Braten an einer Burgundersauce  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

#### **Menu 12 CHF 29.50**

Gemischter Blattsalat  
\*\*\*

Kalbsbraten mit Steinpilzen  
dazu Butternüdelchen und Gemüse

Preise ab 21 Portionen gültig. Zwischen 10 und 20  
Portionen 10% Kleinmengenzuschlag.



## Catering Dokumentation

Fondues / Tartaren-Hut

### Fondue Chinoise (200gr Fleisch)

Dazu 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuterbutter, Silberzwiebeln, Cornichons, Bouillon

CHF  
pro Person 28.80

### Fondue Bourguignonne (200gr Fleisch)

Dazu 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuterbutter, Silberzwiebeln, Cornichons, Oel

pro Person 28.50

### Fondue Baccus (200gr Fleisch)

Dazu 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuterbutter, Silberzwiebeln, Cornichons, Weissweinsud

pro Person 28.50

Zu allen Fondues haben wir Pfännli, Rechaud und Gabeln  
Brennpaste

Set pro 4 Personen 9.50

### Tartaren-Hut

Pro 250gr Fleisch, 200gr Gemüse, Chips und Saucen

Ähnlich wie beim Tischgrill wird das Fleisch am Tartarenhut aufgespiesst und je nach belieben; a point, saignant oder bleu gegrillt. Parallel dazu wird das feine Gemüse in der Rille des Hutes in einer feinen Bouillon gar gekocht. Der Fleischsaft tropft auf das Gemüse und wird so für jedermann und -frau ein Gaumenschmaus.

pro Person 35.00

Fleischauswahl:

Rindfiletspitzen

Kalbsfilet

Schweinsfilet

Lammfilet

Pouletbrüstli

Bratspeck

Unsere Saucen:

Kräutersauce

Café de Paris

Sweet and sour

Knoblauchsauce

Currysauce

Tartar-Sauce

Auf Wunsch auch Kalbsleberli und Kalbsnierli möglich

Miete Tartaren-Hut

Tartaren-Hut inkl. Reinigung und drei Brennpasten.

Pro 4 Personen benötigen sie einen Tartaren-Hut.

pro Hut 35.00

Der Grill ist rund und angefeuert

### Barbequeplausch à discretion (350gr Fleisch pro Person)

Jede Fleischsorte ist verschieden mariniert.

CHF 26.00

Wählen Sie aus jeder Gruppe 3 Grilladen aus

#### Gruppe 1

Grillwürstli

Cipollataspiessli

Schweinsbratwurstschnäggli

Tangaspiessli

Salsiccia

#### Gruppe 2

Pouletbrustfilet

Pouletschenkel

Schweinssteak

Schellrippli/Spare Rips

Schweinskotelette

#### Gruppe 3

Rindshuftsteak

Kalbssteak

Lammrückenfilet

Fisch-Spiessli

Rindshohrückensteak





## Catering Dokumentation

Was Süsses kann niemand verwehren...

<b>Mousse au Chocolat mit Rahm</b>	<b>Portion</b>	<b>5.80</b>
<b>Mousse au Chocolat blanc mit Rahm</b>	<b>Portion</b>	<b>5.80</b>
<b>Mousse Straciatella mit Rahm</b>	<b>Portion</b>	<b>5.80</b>
<b>Mousse au Citron</b>	<b>Portion</b>	<b>5.80</b>
<b>Cremeschnitte am Meter</b>	<b>pro 3cm</b>	<b>3.80</b>
<b>Hausgemachter Fruchtsalat</b>	<b>Portion</b>	<b>7.50</b>
<b>Fruchspiessli</b>	<b>Stk.</b>	<b>5.50</b>
<b>Caramelköppli mit Rahm</b>	<b>Portion</b>	<b>5.80</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>Portion</b>	<b>6.00</b>
<b>Aprikosen- oder Zwetschgenwähe</b>	<b>Stück</b>	<b>4.50</b>
<b>Hefestollen am Meter</b>	<b>Portion</b>	<b>3.80</b>
<b>Rüeblicake am Meter</b>	<b>Portion</b>	<b>3.80</b>
<b>Schoggi-Haselnusscake am Meter</b>	<b>Portion</b>	<b>3.80</b>
<b>Strudel (Apfel, Himbeere, Zwetschgen oder Aprikosen)</b>	<b>Stück</b>	<b>5.00</b>
<b>Vanillesauce zu Strudel</b>	<b>Portion</b>	<b>2.50</b>
<b>Vanille- oder Schoggi-creme</b>	<b>Portion</b>	<b>4.50</b>
<b>Vacherin-Eistorte (Vanille-Erdbeer)</b>	<b>Stück</b>	<b>6.50</b>
<b>Schwarzwälder-Eistorte</b>	<b>Stück</b>	<b>6.00</b>

Ab 30 Personen stellen wir Ihnen gerne ein Buffet nach Ihren Wünschen und Ideen zusammen. So wird das Dessert zum prächtigen Höhepunkt Ihres Festes.



## Catering Dokumentation

### Getränke

#### Bier

Haldengut	58cl	3.80
Haldenkrone	33cl	3.50
Calanda	58cl	3.80
Calanda Edelbräu	33cl	3.50
Ittinger Klosterbräu	33cl	3.80

#### Bier im Offenausschank (ab 20 Liter)

pro Liter 7.00

#### Mineral

100cl 3.00

Calanda Aqua in der Stilvollen Glasflasche mit und ohne Gas

#### Süssgetränke

PET 150cl 4.50

Coca Cola	Fanta Orange
Coca Cola light	Sprite
Rivella rot	Eistee (Nestea)
Rivella blau	

Orangensaft (Granini Orange 100%) 100cl 5.00

#### Weisswein

##### Waadt

La Côte AOC "Lemanair"	50cl	14.50
Mont sur Rolle AOC "Vigneron"	50cl	12.70
St. Saphorin AOC "Trois Soleils"	50cl	15.50

##### Roséwein

Toscana Rosato Caruso VdT 50cl 10.80

##### Rotwein

Fleurie AOC "Deux Anges" (Frankreich)	50cl	13.30
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italien)	50cl	12.80
Cabernet / Merlot Goldenbridge Kalifornien	50cl	12.00

### Darf es was besonderes sein?

Hier einige Weine aus dem Keller meines "Lieblings Winzer":

Marlis & Hans Glesti Oberstammheim

Das Weingut von Marlis und Hans Glesti liegt im Zürcher Weinland am Südhang des Stammerbergs. Es umfasst 5 Hektaren Reben mit ca. 25'000 Rebstöcken. Auf dieser Fläche werden acht klassische Rebsorten angebaut, daraus entstehen 17 verschiedene Weine. Produziert wird nach ökologischen Prinzipien. Moderne Kellertechnik sorgt für einwandfreie und haltbare Weine, die Tradition in der Herstellung ist aber dadurch nicht aus dem Weinkeller verschwunden.

Riesling & Sylvaner (weiss)	50cl	13.00
	70cl	17.00
Rosé	50cl	14.00
	70cl	18.00
Chardonnay (weiss)	70cl	25.00
Blanc de noir (leicht rosé)	50cl	15.00
	70cl	19.00
Pinot noir (rot)	50cl	14.00
	70cl	19.00
Pinot noir Barrique (rot)	75cl	25.00



## Catering 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	
Hauptspeisegabel	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.



## Catering Dokumentation

### Preise

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise, ab 21 Portionen, (bei weniger Portionen 10% Zuschlag) und ab Küche der Züri-Oberland-Metzg in 8330 Pfäffikon ZH. Die Preise in dieser Preisliste sind exklusive MWSt.

Kinderpreise: 2 Kinder bis 12 Jahre = 1 Erwachsener

Verrechnung der Mehrwertsteuer:

Bei Abholung oder Lieferung ohne Service zuzüglich 2.5% auf Rechnungsbetrag.

Bei Lieferung und Service zuzüglich 8% auf Rechnungsbetrag.

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

### Unsere Dienstleistungen

#### **Lieferungen:**

##### **Montag bis Samstag:**

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 8% MWSt. bei nur Lieferung ohne Service.

##### **Sonntag:**

Können Bestellungen bei Voranmeldung zwischen 09.00 Uhr und 10.00 Uhr in Pfäffikon abgeholt werden.

Lieferungen bis 12.00 Uhr sind möglich. Hier gelten folgende Ansätze:

Ab einem Warenwert von CHF 350.00 liefern wir Ihnen in folgenden Gemeinde-Gebieten zu einer Pauschale von CHF 50.00 pro Hin- und Rückfahrt:

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

Bei einem Warenwert unter CHF 350.00 beträgt die Pauschale CHF 80.00

Für alle übrigen Gemeinden verrechnen wir CHF 2.50 pro Weg-Kilometer.

#### **Mitarbeiter (Bitte frühzeitig bekannt geben)**

Gerne bedienen wir Sie auch vor Ort.

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

Für Chefmetzger verrechnen wir CHF 60.- pro Stunde.

Zuschläge: ab 24.00Uhr und an Sonn- und Feiertagen + 30%.

Zuzüglich 8% MWSt.

#### **Getränke für Ihren Anlass**

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass sämtliche Getränke aus unserem umfangreichen 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.

#### **Vermietung von Geschirr**

Hierzu finden Sie die Angaben in dieser Dokumentation.