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

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

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) Zum Beispiel: Blattsalat, Lollo, Krach, Tomaten, Bohnen, Karotten, Sellerie Peperoni, Mais, Kartoffel, Reis, Randen, Russischer, Kabis Dazu unsere beliebten Salatsaucen: Französisch, Italienisch	**pro Person**	**9.50**

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 mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Salami, garniert	**pro Person**	**14.50**
Rauchlachs garniert mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Meerrettichschaum oder Tartaresauce	**pro Person**	**16.00**
Hauspastete und Terrine mit Sauce Cumberland, garniert	**pro Person**	**10.50**

Kalte Teller

Füürwehrma-Teller 330gr. 5 Sorten Aufschnitt, Schinkenrolle mit Spargeln, ½ Ei, Gurke, Pouletschenkel, Salami, Rohessspeck	**pro Person**	**14.50**
Braten-Teller 350gr. Pouletschenkel, Schweinsbraten, Kalbsbrust gefüllt, Buureschinken, Roastbeef und Garnituren	**pro Person**	**16.00**
Fehraltorfer- Teller 250gr. Buureschinken, Buurespeck, Mostbröckli, Buuresalami. Fleischkäse, Buureschüblig, Käse, Zwiebeln, Cornichons	**pro Person**	**14.50**
Schinken-Teller 220gr. Buureschinken, Landrauchschinken, Nussschinken, Tartaresauce, Butter, Spargeln, Essiggurken	**pro Person**	**14.80**
Aufschnitt-Teller 180gr. 5 Sorten Aufschnitt, Schinkenrolle mit Spargeln, ½ Ei, ½ Tomate, Essiggurken	**pro Person**	**13.50**

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
Peperonisalat	pro kg	18.00
Maissalat	pro kg	19.00
Kartoffelsalat	pro kg	19.80
Reissalat	pro kg	19.50
Hörnlisalat	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

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**	**2.50**
Party-Brot, Spezial-Brot	**pro Person**	**2.80**

Suppen

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

Mitternachtsimbiss (in Verbindung mit Hauptgang)

Warme Suppen	**Portion**	**4.50**
Wienerli	**Paar**	**2.00**
Schweinswürstli	**Paar**	**2.40**

Hauptgänge

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

Saftige Braten

Schweins-Kronenbraten **pro Person** **25.30**
(Kotlettstück zur Krone gebunden gebraten)
gefüllt mit Saison Mischgemüse begleitet von Kartoffelstock

Kalbsbraten an Morchelsauce **pro Person** **33.50**
mit Spätzli, Bohnen, gedämpften Rüebli und Blumenkohl

Lammgigot **pro Person** **31.50**
dazu Kartoffelgratin, Rosenkohl und gedämpfte Rüebli

Roast beef, Sauce Béarnaise **pro Person** **35.50**
serviert mit Spätzli und dreierlei Gemüse je nach Saison

Gluschtiges Stück Fleisch

Kalbssteak mit Morchelsauce **pro Person** **35.80**
mit Butternüdeli, Bohnen und gedämpften Rüebli

Schweinssteak mit Kräuterbutter **pro Person** **24.00**
dazu Kartoffelgratin, Blattspinat und eine Grilltomate

Wildsausteak mit Pilzen **pro Person** **23.50**
mit Kartoffelgratin, Blattspinat und Grilltomate

Kalbs Cordon bleu **pro Person** **32.80**
serviert mit Butternüdeli und zweierlei Gemüse je nach Saison

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
Pouletschenkel
Schweinsspätzli
Schweinsbratwürstli
Lammchops
Rindsplätzli

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

Geniesser-Buffet **pro Person** **CHF 46.00**

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

Warm:
Kalbsbraten
Schweinsbraten
Lamm-Gigot

Beilagen:
Kartoffelgratin, Grilltomaten, Blattspinat

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

Fleischbuffet	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

Beilagen / Gemüse	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, Früchtekörbli, schön garniert

Buffet Neptun **als Hauptgang pro Person** **34.00**
Geräuchte Forellenfilets, Frischer Rauchlachs, Crevetten-Cocktail, gefüllte Tomaten und gekochte Eier, Früchtekörbli

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

Menu 1 CHF 22.50

Gemischter Blattsalat
***
Beinschinken Gratin

Menu 2 CHF 21.50

Gemischter Salat
***
Griechisches Gyros
Serviert mit Butterreis

Menu 3 CHF 22.80

Gemischter Salat
***
Riz Casimir

Menu 4 CHF 17.50

Gemischter Blattsalat
***
Aelpler Maccaroni
mit Apfelmus

Menu 5 CHF 23.50

Gemischter Blattsalat
***
2 Gourmet-Pastetli
gefüllt mit Brätkügeli und Champignon
an einer Rahmsauce

Menu 6 CHF 24.50

Gemischter Blattsalat
***
Kalbsbrustschnitte mit Champignons
Kartoffelstock und glasierten Rüebli

Menu 7 CHF 27.50

Gemischter Salat
***
Kalbs- und Schweinsbraten
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Menu 8 CHF 27.50

Gemischter Blattsalat
***
Gebackener Kalbsbrustspitz
mit Steinpilzen, Butterspätzli
und feinem Gemüse

Menu 9 CHF 24.80

Gemischter Blattsalat
***
Glasierter Schweinsbraten
begleitet von Kartoffelstock und Gemüse

Menu 10 CHF 28.50

Gemischter Salat
***
Rinds-Braten an einer Burgundersauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Menu 11 CHF 23.50

Gemischter Salat
***
Schweinsgeschnetzeltes „Ticino“
mit einer Grappasauce und Trauben
serviert mit Spätzli

Menu 12 CHF 29.50

Gemischter Blattsalat
***
Kalbsbraten mit Steinpilzen
dazu Butternüdeli und Gemüse

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

Fondues / Tartaren-Hut

		CHF
Fondue Chinoise (200gr Fleisch) Dazu 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuterbutter, Silberzwiebeln, Cornichons, Bouillon	**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 Person**	**35.00**

Pro 250gr Fleisch, 200gr Gemüse, Chips und Saucen
Ähnlich wie beim Tischgrill wird das Fleich am Tartarenhut aufgespiesst und je nach belieben; a point, saignand 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.

Fleischauswahl:	Unsere Saucen:
Rindfiletspitzen	Kräutersauce
Kalbsfilet	Café de Paris
Schweinsfilet	Sweet and sour
Lammfilet	Knoblauchsauce
Pouletbrüstli	Currysauce
Bratspeck	Tartar-Sauce

Auf Wunsch auch Kalbsleberli und Kalbsnierli möglich

Miete Tartaren-Hut	pro Hut	35.00

Tartaren-Hut inkl. Reinigung und drei Brennpasten.
Pro 4 Personen benötigen sie einen Tartaren-Hut.

Der Grill ist rund und angefeuert

Barbequeplausch à discretion (350gr Fleisch pro Person)	**CHF**	**26.00**

Jede Fleischsorte ist verschieden mariniert.

Wählen Sie aus jeder Gruppe 3 Grillladen aus

Gruppe1	**Gruppe 2**	**Gruppe 3**
☐ Grillwürstli	☐ Pouletbrustfilet	☐ Rindshuftsteak
☐ Cipollataspiessli	☐ Pouletschenkel	☐ Kalbssteak
☐ Schweinsbratwurstschnäggli	☐ Schweinssteak	☐ Lammrückenfilet
☐ Tangaspiessli	☐ Schellrippli/Spare Rips	☐ Fisch-Spiessli
☐ Salsiccia	☐ Schweinskotelette	☐ Rindshohrückensteak

Was Süsses kann niemand verwehren…

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

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

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 Fläsche 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

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.

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 Rechungsbetrag.
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.