



regional &
nachhaltig

Partyservice-Menü

Es gibt viele Gründe Gäste einzuladen, um mit ihnen zu feiern!
Geben Sie uns die Chance, Sie und Ihre Freunde
zu verwöhnen.

Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.
Telefon 055 422 11 15

Ihr Dorfmetzg-Team

Hauptstrasse 27, 8840 Einsiedeln
www.dorfmetzg-einsiedeln.ch



Hauptspeisen

	pro Person
Heisser Fleischkäse 250 g mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 13.50
Heisser Bauernschinken 200 g mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 15.50
Schweinsbraten (Hals) 200 g mit Kartoffelgratin/Bratenjus und Misch-Gemüse	Fr. 21.00
Schweinefleisch geschnetzelt mit Reis oder Teigwaren, Misch-Gemüse und Champignon-Rahmsauce	Fr. 16.00
Schweinsfilet im Teig mit vier Salatsorten	Fr. 26.50
Kalbsbraten (Schulter) 200 g mit Kartoffelgratin/Bratenjus und Misch-Gemüse	Fr. 24.00
Kalbfleisch geschnetzelt mit Reis oder Teigwaren, Misch-Gemüse und Champignon-Rahmsauce	Fr. 25.00
Kalbsvoressen mit Kartoffelstock oder Teigwaren und Mischgemüse	Fr. 24.00
Kalbsbrust gefüllt Bratenjus mit Kartoffelstock und Rüeibli	Fr. 20.00
Rindsbraten (Schulter) 200 g mit Kartoffelgratin/Bratenjus und Gemüse	Fr. 24.00
Rindsgulasch rassig mit Spätzli und Gemüse	Fr. 22.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis oder Spätzli und Gemüse	Fr. 25.00
Pouletfleisch geschnetzelt mit Reis und Früchten an Currysauce	Fr. 18.00

Einfach und bodenständig

Ghackets und Hörnli	Fr. 10.00
Lasagne mit Hackfleisch 400 g	Fr. 11.50
Äpler Maccaroni mit Apfelmus	Fr. 11.50
Spaghetti-Plausch (Bolognese & Carbonara)	Fr. 13.00
Hackbraten mit Bratenjus und Kartoffelstock	Fr. 12.00



Salate

Einfacher grüner Salat

pro Person
Fr. 3.50

Mixsalat

mit grünem Salat, Rüebl, Cherry-Tomaten

Fr. 5.00

Salatbuffet vier Sorten

Fr. 8.00

Salatbuffet fünf Sorten

z.B. grüner Salat, Mais, Gurken, Randen, Hörnli, Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella, Rüebl (auf Wunsch auch andere Sorten erhältlich)

Fr. 9.00

Je nach Wunsch mit Kräuter-Salatsauce und/oder italienischer Sauce



Grill-Plausch

Für einen Grillanlass mit unserer grossen Auswahl an marinierten Steaks und Spiessli sind wir Ihr Spezialist!

Die Steaks werden individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt: Menge, Fleischsorten, Marinaden usw.

Fleischsorten Grill

Pro Person 200 g bis 300 g Fleisch (Fr. 10.– bis Fr. 18.–)

- Lamm
- Kalb
- Schwein
- Poulet
- Rind
- Fisch
- Apérowürstli

(mit Ausnahme der Lammnierstücke **100% Schweizer Fleisch**)

Beilagen

- Gratin
- Baked Potatoes mit Sauerrahm
- Salate
- Ratatouille

Saucen

- Tartar
- Haus-Sauce rassig
- Curry
- hausgemachte Kräuterbutter
- Chillibutter
- Cocktail



Leistungen

Persönliche Beratung

Wir beraten Sie sehr gerne und stellen für Sie und Ihre Gäste ein individuelles Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 055 422 11 15.

Rückbestätigung

Bitte melden Sie uns drei Tage vor Ihrem Anlass die definitive Personenanzahl.

Geschirr und Besteck

pro Person

Teller gross, Tafelmesser und Gabel inkl. Reinigung	Fr. 2.50
Einwegteller Plastik, Besteck aus Edelstahl	Fr. 1.90
Einwegteller Palmblatt (kompostierbar , Besteck Edelstahl)	Fr. 1.60
Apéroteller mit Glashalter, inkl. Reinigung	Fr. -.80

Grill

Grillmiete und -reinigung	Fr. 60.00
Gas	Fr. 5.00

Personal

pro Person/Std

Falls Sie unsere Unterstützung am Grill wünschen, werden diese Kosten nach Aufwand verrechnet.

Buffet- und Servicepersonal	Fr. 55.00
Grilleur	Fr. 75.00

An- und Rückfahrten werden als Arbeitszeit verrechnet

Preise

Die Preise gelten ab 20 Personen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir bei kleinerer Personenanzahl Fr. 3.- / Person für Mehraufwand verrechnen.

Unsere Preisangaben sind exkl. MwSt und gelten bei Abholung bei uns im Ladengeschäft an der Hauptstrasse 27.

2,5% MwSt bei Abholung exkl. Service
7,7% MwSt bei Lieferung inkl. Service

Unsere Partner

Getränke, Gläser, Festbänke, Buffet, Kühlwagen und -schränke

Conrad Kälin Getränke AG, Einsiedeln
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Brot, Dessert

Bäckerei Konditorei Schefer, Einsiedeln

Kaffee inkl. Becher/Tassen, Kaffeemaschinen

Dreiherzen Kaffee, Einsiedeln

Hochzeitsfotografen

Nina Kälin, Oberiberg