

# Menuvorschläge

## Apero

Prosecco Grancia Orangensaft	cool, spritzig, guet...
Klein aber fein...	Minipastetli mit Thonmousse gefüllt Minitörtli mit Cantadou-Pestomousse
Diagonal geschnittene belegte Brötli	Sie sind und bleiben ein Renner! Mostbröckli, Rohschinken, Salami Kochschinken, Käse, Thon, Spargel, Ei Lachs und Crevetten
Party-Brötli	Helles Brötli mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Zwiebeln Sternbrötli mit Brie, Salat und Tomaten Nussbrötli mit Mostbröckli, Salat, Gurken Kornbrötli mit Lyoner, Salat, Tomaten und Gurken
Laugengipfel	gefüllt mit Lachs, Meerrettich, Salat und Zwiebeln
Party-Laugenbrötli	gefüllt mit Schinken, Mostbröckli, Salami, Rohschinken, Käse, Tomaten und Salat
Tomaten- Mozzarellaspiessli	mit frischem Basilikum
Käse-Traubenspiess	Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben, getrockneten Feigen und Aprikosen
Melonen- Rohschinkenspiess	mit Landrauch- und Rohschinken und Saftigen Melonenstückli
Früchtespiess	Frische Früchte z.B. Ananas, Melone Kiwi, Trauben und Orangen
Gemüse-Dips	Knackige Gemüsestücke mit Dipsaucen
Meat Ball's	saftige Fleischbällchen mit Chillisauce
Pouletbeinli	mit Cocktailsauce
Satespiessli	mit Erdnusssauce
Tortilla-Chips	mit Mexican Dipsauce

## Party-Brot

am Meter

gefüllt mit Salami, Fleischkäse, Schinken  
Käse, Mostbröckli, Salat, Tomaten,  
Gurken, Ei

## Diverse Platten

Bündner Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,  
Salsiz und Salami

zusätzlich mit Käse

Metzgerplatte

Mostbröckli, Rohschinken, Salami,  
Salsiz, Lyoner, Puraschinken

zusätzlich mit Käse

Käseplatte

verschiede Hart- und Weichkäse  
garniert mit Trauben und Nüssen

Seemannsplatte

mit feinem Rauchlachs, geräuchten  
Forellenfilets und Makrelen, garniert mit  
Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitrone  
und Kapern

## Aperobuffet

Diverse belegte Brote, Tomaten-Mozzarellaspiessli,  
Bündnerplatte, Gemüsedips, Parmesan am Stück,  
Meatballs, Pouletbeinli, Chilli- und Weisswürstli,  
Verschiedene Spezialsenfs, Diverse Spezialbrote

## Suppen

Bouillon mit Fideli

2.5 dl

Bouillon mit hausgemachten Flädli

2.5 dl

Bündnergerstensusuppe

2.5 dl

Tomatencremesuppe

2.5 dl

Kürbiscremesuppe

2.5 dl

Spargelcremesuppe

2.5 dl

## Salate

Grüner Blattsalat	in Schüssel
Kleiner gemischter Salat	5 Sorten auf Teller angerichtet
3 Sorten Salat	in Schüsseln
5 Sorten Salat	in Schüsseln

## Salatbuffet

Zum selber schöpfen (mind. 10 Sorten)

Salatauswahl: Reis-Curry, Kartoffel, Rüepli, Gurken, Bohnen, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Kabissalat mit Speck, Maissalat, Teigwaren, russischer Salat, grüner Salat, Sellerie, Randensalat, Zwiebeln, Croutons und Körner

## Kalte Vorspeisen (auf Platten angerichtet und garniert)

Mostbröcklicarpaccio	mit Parmesan und Champignons garniert
Landrauch- Rohschinken	begleitet von Melonen und Trauben
Haus- Armagniakpastete	garniert mit Sellerisalat Sauce Cumberland
Crevettencocktail	an feiner Cocktailsauce
Vitello tonnato	garniert mit Cherry-Tomaten und Kapern

## Bieler's Kaltes Buffet (ab 40 Personen)

Bündnerplatte mit Melonen, Roastbeef-/Bratenplatte mit Tartaresauce, Schinken mit Spargelspitzen, Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce, geräuchte Forellen und Makarellenfilet mit Meerrettichschaum, ganzer pochiertes Lachs, Vitello tonnato, Selleriesalat, Reiscurrysalat, Tomatensalat mit Mozzarella, griechischer Salat, gemischte knusprige Bürli zusätzlich mit Rauchlachs und Crevettencocktail

## Brote

Tischbrötli (4 Sorten)  
Bürli  
Schraubenbrot hell oder Rustico mit Körner  
Kilobrot geschnitten

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Capuns	an feiner Rahmsauce überbacken mit Käse
Pastetli	mit köstlicher Kalbfleisch- Pilzfüllung
Tortellini	mit Spinat- Ricottafüllung

## Warme Fleischgerichte (Schweizer Fleisch) \*

Schweinssteak am Stück gebraten  
Schweinsrahmschnitzel  
Schweinsfilet an Whiskyrahmsauce  
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus  
Rassiges Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“  
Tata Rita's „sura Mocka“  
Roastbeef Sauce Bernaise (Australien)  
Kalbscarrebraten an Pilzrahmsauce  
Kalbsgeschnetzeltes an Calvadossauce  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce und Kokosmilch  
Pouletbrust an Kräuterrahmsauce

Weitere Gerichte nach Wunsch und Anfrage.

### Beilagen

Kartoffelgratin  
Kartoffelstock  
Pilavreis  
Butternudeln  
Spätzli  
Polenta

### Gemüse

Mischgemüse  
Blumenkohl  
Broccoli  
glasierte Karotten  
Bohnenbündel  
Spinat  
Rotkraut  
Kohlraben  
Gedämpfte Tomate

2 Gemüse, Auswahl

3 Gemüse, Auswahl

Wir sind Ihnen bei der Menüzusammenstellung gerne behilflich.

## Weitere Menuvorschläge \*

Schinken im Teig  
mit Blatt-, Tomaten-Mozzarella-, Kartoffel- und Maissalat  
nur Kartoffelsalat  
Heisser Bauernschinken mit Kartoffel, Bohnen, Tomaten  
und Maissalat  
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat  
Spaghettiplausch mit Carbonara-, Bolognese-, Diavolosauce  
Äplermakaronen  
Hausgemachte Engadinerwurst, Pürli und Senf  
Fitnessteller, Kräuterbutter und Sauce Tartar  
4 Sorten Salat nach Ihrer Wahl  
½ Poulet mit Pürli und Chips

## **Vegi Menu**

Gemüselasagne

Tortellini an Käse- Kräuterrahmsauce

Reis mit Ratatouille

## **GRILLPARTY \***

Überraschen Sie ihre Gäste mit einem wahren Grillplausch!

Vom Rind	Hohrückensteak, Knoblauch-/Pfefferblätzli, Rindsspiessli mit Speck (CH)
Vom Schwein	Partyfilet, Magere Schweinshuftsteak, Mixgrillspiess mit Gemüse, Specktaschen (CH)
Vom Poulet	Pouletbrüstli, Flügel mariniert, Pouletspiessli mit Früchten (CH)
Vom Lamm	Entrecôte oder Koteletten an Kräuter-Knoblauchmarinade (Australien)
Fisch	Fischspiess, Lachstranchen (Europa, Vietnam)
Würste	Kalbsbratwürstli, Grillschneck, Käswurst, Chiliwürstli (CH)
Gemüse	Spiesse mit verschiedenem Gemüse

Kräuterbutter und Barbequesauce

Baked potatoes mit Sauerrahm

Kartoffelgratin

Kleine Kartoffeln mit Kräutern

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Sorten in Schüsseln

## **Zigeunerspiess**

Spezialrindfleischspiesse, die mit Öl übergossen werden

**\* Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.**

## Dessert

**Wer kann da schon widerstehen beim süssen Finale...**

### Bei allen beliebt:

Frischer Fruchtsalat  
Karamelköpflì

### Verführerisch gut:

Gebrannte Creme  
Braunes oder weisses Schokomusse in Schüssel (10 Pers.)

### Wer's kennt, der liebt:

Tiramisu-Schnitte  
Panna Cotta mit Waldbeeren

### Alle lieben sie:

Schwedentörtli  
Diverse Patisseriestücke      Grosse  
  Kleine  
Cremeschnitte am Meter

### Leckere Torten

Zitronentorte  
Schwarzwäldertorte  
Waldbeerentorte

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Merenques mit Schokoladencreme

Käseauswahl (verschiedene Sorten am Stück)

### Dessertbuffet

5 Sorten zur Auswahl

Gerne vermitteln wir Ihnen auch eine Hochzeitstorte.

# **Weinkarte**

## **Weisswein Top 50cl**

Malanser R-S AOC Cottinelli  
Fèchy AOC, Obrist  
St. Saphorin AOC, Obrist  
Pinot grigio DOC, Grave del Friuli, Ca Livenza

## **Rotwein Top 50 cl**

Malanser Pinot Noir, AOC Cottinelli  
Rioja DOCa El Coto  
Cabernet Sauvignon California Rich Mount  
Shiraz Cabernet Sauvignon Australien

## **Weisswein 75 cl**

Malanser Riesling-Sylvaner AOC  
Pinot grigio Alto Adige DOC  
Villa Antinori Bianco Toscana IGT  
Regaleali Bianco Sicilia IGT  
Gobelsburger Grüner Veltliner

## **Rotwein 75 cl**

Malanser Pinot Noir AOC  
Campofiorin Rosso del Veronese IGT  
Villa Antinori Toscana IGT  
Rioja Lan DOCa Crianza  
Cabernet Sauvignon Grand Circle California  
Ojo de Agua Cuvée (Argentinien)  
Passo Doble (Argentinien)

## **Schaumwein**

Prosecco Grancia Spumante Brut  
Carlo Gancia Cuvée Platinum

## **Getränke**

Rhazünser mit CO2	150cl
Rhazünser Citro	150cl
Rhazünser Bergamotte	150cl
Sinalco	150cl
Rivella rot, blau	150cl
Coca Cola	150cl
Shorley	150cl
Orangensaft	100cl

## **Bier**

Calanda Edelbräu	33cl
Calanda Lemon	33cl
Bier Offenausschank (Durchlauf)	
Lager hell	20l Tank

## **Kaffee**

Espresso  
Kaffee mit Kaffeerahm und Zucker

Dazu Portionenfläschchen Kirsch und Williams



## **Geschirrliste (Miete)**

Porzellanteller gross  
Teller gross  
Glasteller  
Suppenteller, Suppentassen  
Dessertteller  
Kaffeetassen und Unterteller  
Messer, Gabel, Löffel  
Kaffeelöffel  
Rot- und Weissweingläser

Beschädigte oder fehlende Artikel werden zu Neupreisen verrechnet.  
Für den Abwasch wird pro Artikel Fr. 0.30 berechnet.

### **Zum Mieten**

Herdplatte 2er + 1er  
Chinoise-Rechaud (Set)  
Hot dog Maschine  
Verschiedene Grill's  
Riesenpfanne mit Grill  
Zigeunergrill

Stoffischtuch 160 x 160 cm  
Stoffischtuch 135 x 280 cm

## **WIR ARRANGIEREN – SIE GENIESSEN** (für 20 – 200 Personen)

Nur Anlieferung von tischfertigen Speisen

Mitlieferung von Getränken und Geschirr

Mit oder ohne Servicepersonal

Lieferung und Verrechnung der Menüanzahl nach Bestellung, Meldung der genauen

Verpflegungsanzahl jeweils 5 Tage im Voraus

Mehrwertsteuer:

+ 2,5 % MwSt müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Ware bei uns abholen oder wir sie Ihnen bis zur Haustüre liefern

+ 7.7 % MwSt müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir die bestellte Ware nach Hause liefern und das Personal für den Service zur Verfügung stellen

### **Personalkosten**

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung.

Stundenansatz:

Fachperson Fr. 70.00

Serviceperson Fr. 50.00

Grilleur Fr. 70.00

Am Sonntag erhöht sich der Stundenlohn um Fr. 15.00

Die An- und Rückfahrt verrechnen wir als Arbeitszeit und Fr. 1.50 pro Fahrkilometer für den Transport. Falls Sie nur eine Lieferung der Speisen wünschen, verrechnen wir nach Zeitaufwand:

### **Weitere Kosten**

Die Preise der Gerichte gelten ab 20 Personen, ansonsten Kleinmengenzuschlag von Fr. 4.00.

## **WIR FREUEN UNS, SIE BEI IHREM NÄCHSTEN FESTE VERWÖHNEN ZU DÜRFEN!**

Ihre Bielers Partymetzg GmbH, Bonaduz  
Geri und Claudia Bieler & Team

Gültig ab 1. Februar 2023