

METZGEREI

ALOIS KOLLER

Metzgerei Alois Koller AG | Bernstrasse 47 | CH-4852 Rothrist

Telefon 062/794 10 23 | Fax 062/794 08 66

Mail info@metzgerei-aloiskoller.ch | Web www.metzgerei-aloiskoller.ch

Menü-Vorschläge

Inhalt

| | |
|---------------------------------------|----|
| Menü-Vorschläge..... | 1 |
| Apéro / Vorspeisen | 2 |
| <i>Belegte Brötli</i> | 2 |
| <i>Hochzeits-Apéro</i> | 2 |
| <i>Vorspeisen</i> | 2 |
| Menü | 3 |
| <i>Evergreens</i> | 3 |
| <i>Für die warme Jahreszeit</i> | 5 |
| <i>Für die kalte Jahreszeit</i> | 5 |
| <i>Aus der Gusspfanne</i> | 7 |
| Getränke..... | 9 |
| <i>Mineral</i> | 9 |
| <i>Bier</i> | 9 |
| <i>Walliser Weine</i> | 9 |
| <i>Aargauer Weine</i> | 10 |
| <i>Weitere Rotweine</i> | 10 |
| Partykeller | 11 |
| Dienstleistungen..... | 11 |

Apéro / Vorspeisen

Belegte Brötli

| | | | |
|--|------|-----|------|
| Tartar, Ei, Thon, Cantadou, Salami, Schinken, etc. | Stk. | Fr. | 3.10 |
| Canapée | Stk. | Fr. | 1.50 |
| Rohfleischplatte | p.P. | Fr. | 7.50 |
| Käseplatte | p.P. | Fr. | 6.50 |

Hochzeits-Apéro

Variante 1

- Hochzeits-Apéro für ca. 100 Pers.
 - Metersandwiches gefüllt mit Schinken, Aufschnitt, Mortadella
 - Garniert mit Blattsalat, Gurken, Tomaten.
 - Fleischplatten, Käsplatten . Belegte Brötli
 - Silserli gefüllt mit Salami, Frischkäse, Schinken.
 - Zopf geschnitten
 - Früchteplatte nach Saison
- | | | | |
|--|------|-----|-------|
| | p.P. | Fr. | 10.50 |
|--|------|-----|-------|

Variante 2

- 100 Belegte Brötli, Tartar, Ei, Thon. Salami
 - 4. Metersandwiches gefüllt d. o.
 - 100 Silserli gefüllt d. o.
- | | | | |
|--|------|-----|------|
| | p.P. | Fr. | 9.50 |
|--|------|-----|------|

Vorspeisen

| | | | |
|--|------|-----|------|
| 1 Tr. Morchelterrinen, garniert mit Salat. | p.P. | Fr. | 8.00 |
| 1 Tr. Pastete, garniert mit Salat | p.P. | Fr. | 8.00 |
| 1 Stk. geräuchertes Forellenfilet garniert mit Salat | p.P. | Fr. | 9.00 |

Bei der Wahl einer Vorspeise wird der Salat im Menü weggelassen.
(abzüglich Fr. 3.00)

Menü

Evergreens

Pro Person

10. Beinschinken heiss oder im Brotteig

Kartoffelsalat

2-3 verschiedene Salate nach Saison

Im Brotteig Zuschlag pro Person

Fr. 16.50

Fr. 2.00

11. Aargauer Metzgerkopf

(Rassiges Schweinsgulasch im dunklen Bier gekocht)

Spätzli, Gemüse

grüner Salat

Fr. 17.50

12. Kalbs- und Schweinsbraten ev. Lamm

Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln, Gemüse

Salatteller 3 Sorten

Fr. 22.00

13. Schweinskoteletten-Braten (mit Stäckli)

Ofenkartoffeln oder Nudeln

Gemüsegratin oder Gemüse

grüner Salat

Fr. 21.20

14. Schweinsfilet im Blätterteig

Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln, Gemüse garnitur

3 verschiedene Salate, nach Saison

mit Kalbsfilet Zuschlag pro Pers.

Fr. 24.50

Fr. 5.00

15. Roastbeef, Sauce Bernaise

Kartoffelgratin oder Nudeln oder Ofenkartoffeln

Gemüse oder Gemüsegratin

Grüner Salat

Fr. 28.00

16. Aargauer Menu:

Aargauer Zwetschgenbraten, Kartoffelstock, Rüeblli u. Bohnen

3 Salate

- vom Schweinsnierstück pro Pers. Fr. 24.00

- vom Schweinshals pro Pers. Fr. 22.00

17. Ris Casimir mit Poulet und Früchten

abgeholt in 220 V Wärmebehälter

ab 20 Pers. Fr. 14.00

ab 50 Pers. Fr. 13.00

20. 2 verschiedene Fleischkäse heiss

Kartoffelsalat oder Gratin

2-3 Salate nach Saison Fr. 14.50

21. Hackbraten

mit Kartoffelstock, Bratensauce, Gemüse

Grüner Salat Fr. 16.50

22. Rindsschmorbraten

Kartoffelstock, Gemüse

3 Salate nach Saison Fr. 23.00

23. Rindssauerbraten

Kartoffelstock oder Spätzli

Gemüse 3 Salate nach Saison Fr. 23.00

24. Spaghetti heiss mit 3 Saucen

geliefert zum selberschöpfen in 220 Volt Wärmeboxen

mit Parmesankäse

Carbonara, Bolognese, Pesto, Napoli oder Arrabbiata Fr. 10.50

ab 50 Pers. Fr. 9.50

dazu 3 Salate Fr. 4.50

grüner Salat mit Garnitur Fr. 3.00

25. Aelplermakaronen mit Apfelmus

Fr. 8.50

Für die warme Jahreszeit

30. Grillplatte nach Wunsch zusammengestellt

| | | | |
|---|----|-----|-------|
| Schweinefl. Rindfl. Lammfl. Poulet, Würstli | | | |
| verschiedene Salate und Saucen | ab | Fr. | 26.00 |
| Grilleur pro Stunde | | Fr. | 60.00 |

Für die kalte Jahreszeit

40. Metzgete

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Blut-und Leberwurst, Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rippli, Speck, Gnagi, , Züngli Sauerkraut, geschwellti, Apfelmus | | Fr. | 19.50 |
|---|--|-----|-------|

41. Berner Platte

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Speck, Rippli, Saucisson, Siedfleisch, Zunge Sauerkraut, Dörrbohnen, Geschwellti | | Fr. | 22.00 |
|---|--|-----|-------|

42. Buurebuffet warm (ab 30 Pers.)

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Schinken oder Rippli im Teig, Bratwurst am Meter, Salzspeck vom Grill, Ofenfleischkäse, Braten vom Grill, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln oder Geschwellti mit Sauerrahmsauce 3-5 versch. Salate nach Saison | | Fr. | 28.00 |
|---|--|-----|-------|

43. Wild Vom. 1. Oktober-10. Dezember

| | | | |
|--|--|-----|-------|
| Hirschkpfeffer, Spätzli Rothkraut, Rosenkohl glasierte Marroni 1/2 Birne, Preiselbeeren | | Fr. | 23.50 |
|--|--|-----|-------|

50. Fondue Chinoise, Hausart

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Poulet,
Ev. Kalbsnierli, Leberli, dünn geschnitten
Früchteplatte und Gemüseplatte, div. Saucen
Reis, Brötli
2 Salate inkl. Pfännli und Rechaud

Fr. 32.00

51. Chäs-Fondue nach Hausrezept

frisch hergestellter Fonduemischung fix-fertig,
inkl. Fondurechaud, Pfanne, Gabeln und Brotwürfeln. Fr. 13.00

52. Raclette

3 leistungsfähige Racletteöfen stehen Ihnen zur Verfügung.

1/2 Walker Raclettekäse ca. 4kg reicht für 16-20 Pers. Pro kg
Fr. 21.00

Zutaten:

Gschwellti, Cornichons, Zwibeli, Gurken, Meiskölbeli, nach Aufwand.

= pro Person inkl. Käse ca. Fr. 14.00

53. Tischgrill

Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Speck
und Cipollate je 180g pro Pers. auf Buffetplatten schön hergerichtet
Raclette Käse 4 Sorten je 150g pro Pers.
Verschiedene Salate nach Wahl
Geschwellte Kartoffeln heiss
Chips, Gürkli und Silberzwiebeli
Verschiedene Saucen + Gewürz für das Fleisch
Inkl. Elektrischen Tischgrilllöfeli mit Verkabelung Fr. 30.00

Aus der Gusspfanne

Wird im Wärmebehälter geliefert, oder ab 40 Pers. vor Ort in der Gusspfanne zubereitet!

60. Pouletragoût Lugano

Trockenreis, Gemüse garnitur
3 Salate nach Saison

Fr. 19.50

61. Schweinsfilet-Topf Milano

Trockenreis oder Teigwaren
3 Salate nach Saison

Fr. 23.50

62. für den spanischen Abend!

Paella, Spanisches Gericht mit Reis, Muscheln
Scampi und verschiedenen Meeresfrüchten.
2-3 versch. Salate nach Saison
an Ort zubereitet ab ca. 30 Personen.

Fr. 28.00

Desserts

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Fruchtsalat aus vorwiegend frischen Früchten | p.P. | Fr. | 5.00 |
| 1 Stk. Torte nach Wahl vom Beck | p.P. | Fr. | 4.40 |
| 1 Stk. Quark- Frucht- Schnitte | p.P. | Fr. | 3.40 |
| 1 Stk. Schwarzwälder- Schnitte | p.P. | Fr. | 3.20 |
| Vacherin Glace | p.P. | Fr. | 7.00 |
| Erdbeer - Mousse / Schoggi-Mousse | p.P. | Fr. | 4.60 |
| Zimt Zwetschgen Glace mit Püriertem Zwetschgenkompott | p.P. | Fr. | 5.00 |
| Tiramisù hausgemacht | p.P. | Fr. | 6.00 |
| Dessertbuffet: ab 35 Pers. | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Schwarzwälderschnitten• Fruchtschnitten• Schoggi & Erdbeer – Mousse• Fruchtsalat• Tiramisù | p.P. | Fr. | 11.00 |

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch Brot, Zopf, Partybrot, oder verschiedene Brötli an!

Getränke

Mineral

| | | | |
|-------------------|---------|-----|------|
| Mineralwasser Pet | lt. 1.5 | Fr. | 1.70 |
| Rhazünser | lt. 1.5 | Fr. | 1.70 |
| Rivella | lt. 1.5 | Fr. | 2.90 |
| Coca Cola | lt. 1.5 | Fr. | 2.70 |
| Orangenjuss | lt. 1 | Fr. | 3.00 |

Bier

| | | | |
|--------------------|---------|-----|------|
| Alkoholfreies Bier | lt. 0.5 | Fr. | 1.80 |
| Alkoholfreies Bier | lt. 0.3 | Fr. | 1.60 |
| Feldschlösschen | lt. 0.5 | Fr. | 1.80 |
| Feldschlösschen | lt. 0.3 | Fr. | 1.50 |
| Volg Bier | lt. 0.5 | Fr. | 1.00 |
| Eve Box à 4 Fl. | lt. 0.3 | Fr. | 9.70 |
| Ramseier Most | lt. 0.5 | Fr. | 1.80 |

Walliser Weine

Spezialitäten aus dem Wallis direkt vom Weinbauer *Laurent Hug Champlan*, mit einer speziellen Note.

Weisswein

| | | | | |
|---------------|----------------------|---------|-----|-------|
| Fendant | Apéro | lt.0.75 | Fr. | 12.00 |
| Johannisberg | Apéro | lt.0.75 | Fr. | 14.00 |
| Petite Arvine | | lt.0.75 | Fr. | 17.50 |
| Païen | "Domaine des Crêtes" | lt.0.75 | Fr. | 18.50 |
| Muscat | | lt.0.75 | Fr. | 16.50 |

Roséwein

| | | | | |
|--------------|--|---------|-----|-------|
| Dôle blanche | | lt.0.75 | Fr. | 13.50 |
| Dôle blanche | | lt.0.5 | Fr. | 9.00 |

Rotwein

| | | | | |
|---------------|---------------------|---------|-----|-------|
| Dôle | | lt.0.75 | Fr. | 13.50 |
| Pinot Noir | | lt.0.75 | Fr. | 14.50 |
| Humagne rouge | Vocat Sierre Wallis | lt.0.75 | Fr. | 20.00 |

Aargauer Weine

Spezialitäten vom Weinbauer *Märki Rüfenach / Zimmermann Oberflachs*

Weisswein

| | | | |
|-----------------------------|---------|-----|-------|
| Kasteler Risling x Silvaner | lt.0.75 | Fr. | 14.00 |
| Kasteler Risling x Silvaner | lt.0.5 | Fr. | 9.00 |

Rotwein

| | | | |
|----------------------------------|---------|-----|-------|
| Rütiberger Blauburgunder | lt.0.75 | Fr. | 15.80 |
| Rütiberger Blauburgunder | lt.0.50 | Fr. | 10.50 |
| Burghalde Elegance | | | |
| leicht süsslicher Apéroweisswein | lt.0.50 | Fr. | 9.00 |
| Rothrister Spezialität: | | | |
| Hölzler Traubensorte Regent | lt.0.75 | Fr. | 17.00 |
| Hölzler Traubensorte Zweigelt | lt.0.75 | Fr. | 18.00 |

Weitere Rotweine

| | | | |
|---------------------------------------|----------|-----|-------|
| Primitivo Salento Italien | lt. 0.75 | Fr. | 13.90 |
| Chianti Classico Riserva 2008 Triacca | lt. 0.75 | Fr. | 17.00 |
| Cabernet Sauvignonne California | lt. 0.75 | Fr. | 7.90 |
| Malanser Ostschweiz | lt.0.75 | Fr. | 17.80 |

Weitere Flaschenweine am Lager.

Partykeller

In unserem Hause ist ein schön ausgebauter Gewölbekeller für verschiedene Anlässe zu vermieten

Platz für 48 Pers.

inkl. Geschirr und Geschirrspüler

pro Tag Fr.150.00

Dienstleistungen

- Für Apéros oder andere Anlässe
Vermieten wir Ihnen Gläser, Teller, Gabeln und Messer mit und ohne Abwasch!
- Alle Preise sind gerechnet für Lieferung ab ca. 25 Personen.
Diese verstehen sich exkl. 8% MWST.
- Menüs die geliefert und geschöpft werden gelten folgende Preise:
wird ab Abfahrt in Rothrist
Fr. 60.-/h für die erste Person
Fr. 36.-/h jedes weitere Servicepersonal
Fr. 60.-/h für einen Grilleur
Sonntagszulage +50%
- Alle Menüs können auch abgeändert werden.
Kommen Sie vorbei! Wir können auch andere Wünsche berücksichtigen.
- Zahlungsbedingungen: Rechnung innert 30 Tage Netto

Eine tolle Party wünscht Ihnen

Metzgerei Alois Koller AG