



**meyer**  
PARTYSERVICE

# STEHLUNCH

---

DER BUSINESS-EVENT  
DIE PERSÖNLICHEN RÄUMLICHKEITEN  
DAS PASSENDE BUFFET

WIR UNTERSTÜTZEN SIE  
BEI IHREM ANLASS

# GEBEN SIE IHREM ANLASS EINE BESONDERE UND SPEZIELLE NOTE WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI

Ob an an einem Stehlunch, dem Grossanlass Ihrer Firma oder bei Ihrem individuellen und einzigartigen Event – wir servieren in Ihrer Wunsch-Location alles rund ums Essen. Vom reichhaltigen Apéro über das festliche Menü mit passendem Wein bis zum krönenden Dessert.

Unser Familienbetrieb sorgt seit über 35 Jahren für kulinarische Höhenflüge. Wir sind spezialisiert auf interne und externe Caterings. Unser oberstes Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Dafür garantieren wir mit unserer jahrelangen Erfahrung sowie einem kompetenten und motivierten Team. Zuvorkommender und gepflegter Service runden das Angebot ab. In der Küche legen wir Wert auf schonende Zubereitung, zudem setzen wir auf regionale und saisonale Produkte. Überdies verwöhnen wir Sie mit etlichen hauseigenen Spezialitäten.

Zentral ist eine umfassende Beratung: Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir mit Ihnen das passende Menü für Ihren Anlass zusammen. Fragen Sie auch nach unseren zusätzlichen Angeboten – dem Grillanhänger, dem Partywagen oder der Vinothek oder besuchen Sie unsere Website: [meyer-partyservice.ch](http://meyer-partyservice.ch)

Nehmen Sie ungeniert mit uns Kontakt auf – wir freuen uns mit Ihnen einen gelungenen Event zu organisieren.

Herzlichst  
Familie Meier

**Meyer Partyservice AG**  
Oberdorf 15, 6246 Altishofen  
Telefon 062 756 21 85  
[info@meyer-partyservice.ch](mailto:info@meyer-partyservice.ch)  
[www.meyer-partyservice.ch](http://www.meyer-partyservice.ch)

## APÉRO UND STEHLUNCH

### VORSCHLAG 01

#### Tapas-Platte

Thon, Lachs, Ei, Bruschetta und Frischkäse

pro Person 9.50

### VORSCHLAG 02

#### Kleines Apéro-Buffer

Fleisch und Käseplatte mit Brot

pro Person 15.–

### VORSCHLAG 03

#### Tapas-Platte

Thon, Ei, Lachs und Cantadou

#### Fleisch- und Käse-Platte

Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami und Käse

#### Antipasti-Platte

Diverse Antipasti mit gebrochenem Sbrinz

#### Gemüse-Platte

Gemüseplatte mit Dip Saucen und diverse Brote

ab 25 Person 29.–

ab 40 Person 27.–

ab 60 Person 26.–

ab 80 Person 25.–



## APÉRO UND STEHLUNCH

### VORSCHLAG 04

#### **Tapas-Platte**

Thon, Lachs, Ei und Cantadou

#### **Fleisch- und Käse-Platte**

Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami und Käse

#### **Antipasti-Platte**

Diverse Antipasti mit gebrochenem Sbrinz

#### **Gemüse-Platte**

Gemüseplatte mit Dip Saucen und diverse Brote

#### **Warme Speisen**

Chilli Grilli im Teig, Schinkengipfeli und Chäschüechli

ab 25 Person 35.-

ab 40 Person 33.-

ab 60 Person 32.-

ab 80 Person 31.-

### VORSCHLAG 05

#### **Tapas-Platte**

Thon, Lachs, Ei, Bruscetta und Frischkäse

#### **Fleisch- und Käse-Platte**

Diverses Trockenfleisch, Roastbeef mit Sauce Tartar, Pastete mit Sauce Cumberland und Käse

#### **Antipasti-Platte**

Diverse Antipasti mit gebrochenem Sbrinz

#### **Gemüse-Platte**

Gemüseplatte mit Dip Saucen und diverse Brote

#### **Warme Speise**

Äpler Makronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

ab 25 Person 39.-

ab 40 Person 37.-

ab 60 Person 36.-

ab 80 Person 35.-

## APÉRO UND STEHLUNCH

### VORSCHLAG 06

#### Tapas-Platte

Thon, Lachs, Ei, Bruschetta und Frischkäse

#### Tapas-Becher

Kalbfleisch-Würfeli mit Thonsauce,  
Crostini mit Gorgenzola und Rohschinken,  
Avocadocrème mit grillierten Crevetten,  
Orientalischer Pouletsalat mit Curry

#### Fleisch- und Käse-Platte

Diverses Trockenfleisch, Roastbeef mit Sauce Tartar,  
Pastete mit Sauce Cumberland und Käse

#### Antipasti-Platte

Diverse Antipasti mit gebrochenem Sbrinz

#### Gemüse-Platte

Gemüseplatte mit Dip Saucen und diverse Brote

#### Warme Asia-Speisen

Rindfleischbällchen Bangkok,  
Pouletgeschnetzeltes Sweet and Sour mit Basmatireis

ab 25 Person 49.–

ab 40 Person 47.–

ab 60 Person 46.–

ab 80 Person 45.–

### DESSERT-VORSCHLAG

#### Verschiedene Dessert in Spitzbecher

Mousse au Chocolat, Gebrannte Crème  
Frucht-Tiramisu, Waldbeer-Tiramisu, Orangen-Tiramisu, Himbeer-Traum  
und weitere saisonale Variationen

pro Person 7.50

## DIENSTLEISTUNGEN

### ARRANGEMENT-DIENSTLEISTUNGEN

#### Essen

Buttergipfeli  
pro Stück 1.50

Früchtekorb  
klein 29.– / gross 45.–

#### Getränke

Kaffee  
(inkl. Maschinenmiete und Reinigung)  
pro Tasse 3.10

#### Wein

Weine können bei uns degustiert werden

Orangenjus  
pro 100cl 3.–

Diverse Süsswasser  
pro 150cl 3.–

Knutwiler Mineralwasser  
(mit und ohne Kohlensäure)  
pro 150cl 1.50

Appenzeller Bier, Quöllfrisch Lager hell (mit Alkohol)  
Appenzeller Bier, Sonnwendig (ohne Alkohol)  
pro 33cl 1.50

#### Besteck und Teller

(Apéro-Teller, Besteck, Gläser und Servietten)  
pro Person 4.50

#### Papier-Tischdecken

pro Meter 4.50

#### Personal

pro Stunde und pro Person 63.–

#### Transport

pro Km 2.– / pro Person 63.–

### PREISANGABEN UND BERATUNG

Alle Preise verstehen sich in CHF und exklusive Mehrwertsteuer. Kurzfristige Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Gerne stellen wir Ihnen nach einem persönlichen Beratungsgespräch ein detailliertes Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



**Meyer Partyservice AG**

Oberdorf 15, 6246 Altishofen

Telefon 062 756 21 85

info@meyer-partyservice.ch

www.meyer-partyservice.ch