



**meyer**  
PARTYSERVICE

# PARTYSERVICE

---

DER BESONDERE EVENT  
DER INDIVIDUELLE RAUM  
DAS REICHHALTIGE BUFFET

WIR UNTERSTÜTZEN SIE  
BEIM SPEZIELLEN EVENT

# GEBEN SIE IHREM FEST EINE UNVERGESSLICH, EINZIGARTIGE NOTE WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI

Ob an Ihrer Hochzeitsfeier, dem Privatanlass, einem einfachen Apéro, dem Vereinsevent oder dem Grossanlass Ihrer Firma – 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 auf Ihren Besuch und auf den gelungenen Anlass.

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)

## INHALT

<b>Apéro</b> .....	5
<b>Vorspeisen</b> .....	6 – 9
<b>Hauptgerichte</b> .....	11 – 16
<b>Beilagen</b> .....	17
<b>Spezielles</b> .....	18
<b>Hauptgerichte bis 15 Personen</b> .....	19
<b>Tisch-Grill</b> .....	20
<b>Garten-Grill</b> .....	21
<b>Grill-Anhänger</b> .....	22 – 23
<b>Schloss-Fondue</b> .....	25
<b>Buffets</b> .....	26 – 27
<b>Menü-Vorschläge</b> .....	28 – 37
<b>Vegi-Menü</b> .....	39
<b>Desserts</b> .....	41 – 42
<b>Leihgaben</b> .....	43
<b>Getränke</b> .....	45
<b>Genussgarantie</b> .....	46
<b>Zusatzleistungen</b> .....	47

### Einfaches Navigieren im PDF

▪ Navigieren Sie im PDF, in dem Sie auf der Inhaltsseite auf die gewünschte Rubrik klicken ▪ Drücken Sie auf das Symbol ☰ um immer wieder zurück zur Übersicht zu gelangen ▪ Springen Sie mit den Cursortasten eine Seite vor oder zurück ▪ Beenden Sie den Vollbild-Modus mit der Escapetaste



---

# APÉRO

---

..... VARIANTE 01 .....

**Antipasti-Teller**

Diverse Antipasti mit gebrochenem Sbrinz

pro Person 8.-

..... VARIANTE 02 .....

**Tapas-Platte**

Thon, Lachs, Ei, Bruscetta und Frischkäse

pro Person 9.50

..... VARIANTE 03 .....

**Fleisch- und Käse-Platte**

Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami und Käse

pro Person 15.-

---

## VORSPEISEN

---

..... • KALTE VORSPEISEN • .....

**Lachsfilets geräuchert**  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

pro Person 9.–

–

**Hauspastete Sauce Cumberland**  
und Salat Waldorf

pro Person 9.–

–

**Forellenfilets geräuchert**  
mit kleiner Salat-Garnitur

pro Person 10.–

–

**Crevetten-Cocktail**  
mit Salat-Garnitur

pro Person 10.–

–

**Vitello tonnato**  
mit kleiner Salat-Garnitur

pro Person 11.–

–

**Vorspeisen-Teller**  
Vitello tonnato, Pastete, Lachs- und Forellenfilets,  
Tartar und Salat-Strauss

pro Person 21.–

---

## VORSPEISEN

---

..... • WARME VORSPEISEN • .....

**Rotzungenfilet im Bierteig**  
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar

pro Person 18.–

–

**Lachstranche auf Spinatbeet**  
an Weissweinsauce und Trockenreis

pro Person 18.–

..... • VORSPEISEN-BUFFET • .....

**Reichhaltige Vorspeisen vom Buffet**  
geräucherte Lachs- und Forellenfilets  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter,  
Roastbeef mit Sauce Tartar,  
Hauspastete mit Sauce Cumberland,  
Diverses Trockenfleisch,  
Crevetten-Cocktail und Vitello tonnato,  
sechs verschiedene Salate mit speziellem Brot

pro Person 29.–

## VORSPEISEN

### SALATE

**Blattsalat in der Schüssel**  
mit Maiskörner und Rüebl-Spänen und Brot

pro Person 5.-

-

**Kleiner Blattsalat**

mit Brot

pro Person 6.-

-

**Kleiner gemischter Salat**

mit Brot

pro Person 8.50

-

**Nüsslisalat mit Ei und Speck**

mit Brot

pro Person 9.50

-

**Caesarsalat**

Blattsalat mit Poulet, Croûtons und Brot

pro Person 9.50

-

**Pilzsalat**

Blattsalat mit warmen Pilzen und Brot

pro Person 10.50

### SALAT-BUFFET

**Fünf verschiedene Salate vom Buffet**

mit Brot

ab 20 Personen 10.-

ab 30 Personen 9.-

ab 50 Personen 8.-

### SALAT-BUFFET

**Acht verschiedene Salate vom Buffet**

mit Brot

ab 30 Personen 14.-

ab 50 Personen 12.-

## VORSPEISEN

### SUPPEN

**Kraftbrühe mit Flädli**

pro Person 5.-

-

**Kraftbrühe mit Gemüsejulienne**

pro Person 5.-

-

**Gemüsecrèmesuppe**

pro Person 6.-

-

**Spargelschaumsuppe**

pro Person 7.-

-

**Curryschaumsuppe**

pro Person 7.-

-

**Kürbiscrèmesuppe**

pro Person 8.-

-

**Zitronengrassuppe**

pro Person 8.-



## HAUPTGERICHTE

### VOM RIND

#### **Rindsfilet**

an einer Rotweinsauce  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 39.-  
ab 30 Personen 36.-  
ab 50 Personen 34.-

-

#### **Roastbeef**

an einer Sauce Béarnaise  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 31.-  
ab 30 Personen 28.-  
ab 50 Personen 26.-

-

#### **Rindsbraten «geschmort»**

an einer Rotweinsauce  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 28.-  
ab 30 Personen 25.-  
ab 50 Personen 23.-

-

#### **Rindsfiletgulasch «Stroganoff»**

mit frischen Champignons und Peperoni

ab 15 Personen 26.-  
ab 30 Personen 23.-  
ab 50 Personen 21.-

-

#### **Rindsragout «Jäger Art»**

mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 19.-  
ab 30 Personen 16.-  
ab 50 Personen 14.-

## HAUPTGERICHTE

..... VOM SCHWEIN .....

**Schweinsfilet**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 28.-  
ab 30 Personen 25.-  
ab 50 Personen 23.-

-

**portioniertes Schweinsfilet im Teig**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 27.-  
ab 30 Personen 24.-  
ab 50 Personen 22.-

-

**Schwedenbraten an Cognacrahmsauce**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 26.-  
ab 30 Personen 23.-  
ab 50 Personen 21.-

-

**Schweinskarreebraten an einer Jäger-, Pfeffer- oder Pilzrahmsauce**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 24.-  
ab 30 Personen 21.-  
ab 50 Personen 19.-

-

**Schweinsrahmgeschnetztes**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 20.-  
ab 30 Personen 17.-  
ab 50 Personen 15.-

## HAUPTGERICHTE

..... VOM SCHWEIN .....

**Piccata «Mailänder Art»**  
mit Spaghetti und Tomatensauce

ab 15 Personen 22.-  
ab 30 Personen 19.-  
ab 50 Personen 17.-

-

**Schweinsragout «Burgunder Art»**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 19.-  
ab 30 Personen 16.-  
ab 50 Personen 14.-

-

**Rippli im Brotteig**  
mit Kartoffelsalat

ab 15 Personen 19.-  
ab 30 Personen 16.-  
ab 50 Personen 14.-

-

**Heisser Schinken**  
mit Kartoffelsalat

ab 15 Personen 17.-  
ab 30 Personen 15.-  
ab 50 Personen 12.-

-

**Schweinsbratwurst**  
mit Zwiebelsauce

ab 15 Personen 10.-  
ab 30 Personen 9.-  
ab 50 Personen 7.-



## HAUPTGERICHTE

### VOM KALB

#### **Kalbs Karree**

an einer Morchelsauce  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 39.-  
ab 30 Personen 36.-  
ab 50 Personen 34.-

-

#### **Schulterbraten**

an einer Morchel- oder Pilzsauce

ab 15 Personen 30.-  
ab 30 Personen 27.-  
ab 50 Personen 25.-

-

#### **Piccata «Mailänder Art»**

mit Spaghetti und Tomatensauce

ab 15 Personen 28.-  
ab 30 Personen 25.-  
ab 50 Personen 23.-

-

#### **Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

mit frischen Champignons

ab 15 Personen 23.-  
ab 30 Personen 20.-  
ab 50 Personen 18.-

-

#### **Kalb Ragout «Salvia»**

mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 21.-  
ab 30 Personen 18.-  
ab 50 Personen 16.-



## HAUPTGERICHTE

### VOM HUHN

**Pouletgeschnitzeltes**  
an Currysauce  
mit Gemüse und Früchte

ab 15 Personen 20.–  
ab 30 Personen 17.–  
ab 50 Personen 15.–

–

**Pouletbrust**  
an Cognacrahmsauce  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 24.–  
ab 30 Personen 21.–  
ab 50 Personen 19.–

–

**Pouletbrust im Blätterteigmantel,  
gefüllt mit Rahmspinat**  
mit Salat-Garnitur

ab 15 Personen 19.–  
ab 30 Personen 16.–  
ab 50 Personen 14.–

### VOM TRUTHAHN

**Truthahnbraten an Orangensauce**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 22.–  
ab 30 Personen 19.–  
ab 50 Personen 17.–

### VOM LAMM

**Lammrückenfilet an Kräutersauce**  
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 29.–  
ab 30 Personen 26.–  
ab 50 Personen 24.–

## BEILAGEN

### DIVERSE BEILAGEN

**Teigwaren**

pro Person 2.–

–

**Trockenreis**

pro Person 2.–

–

**Kartoffelgratin**

pro Person 4.–

–

**Kartoffel Rösti**

pro Person 4.–

–

**Kartoffelstock**

pro Person 3.–

–

**Eierspätzli**

pro Person 4.–

## SPEZIELLES

### BERNER PLATTE

**Rippli, Speck und Siedfleisch**  
mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut

ab 30 Personen 27.-  
ab 50 Personen 25.-

### SPAGHETTI À DISCRETION

**Spaghetti-Plausch à Discretion**  
mit verschiedenen Saucen nach Wahl

ab 20 Personen 19.-  
ab 30 Personen 18.-  
ab 50 Personen 16.-

### URCHIG

**Älplermagronen**  
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

ab 15 Personen 14.-  
ab 30 Personen 13.-  
ab 50 Personen 11.-  
Variante Schinken & Speck +2.-

### TRADITIONELL

**Ghackets und Hörnli**  
mit Apfelmus und Reibkäse

ab 15 Personen 17.-  
ab 30 Personen 16.-  
ab 50 Personen 15.-

## HAUPTGERICHTE BIS 15 PERSONEN

### VARIANTE 01

**Käse-Fondue**  
Meyer's eigene Käsemischung  
(200g pro Person)

pro Person 8.-

### VARIANTE 02

**Fleisch- und Käseplatte**  
Reichhaltige Auswahl an feinstem Fleisch und Käse  
(150g pro Person)

pro Person 15.-

### VARIANTE 03

**Tischgrill mit Raclettekäse**  
(300g pro Person)

**Rinds-, Schweins-, Poulet-, und Lammfleisch, Speck, Cipollata und Hamburgerli und auserlesenen Käsesorten**  
mit verschiedenen passenden Saucen

Tischgrill pro Person 19.-  
Saucen pro Person 3.-

### VARIANTE 04

**Grillplatte**  
(300g pro Person)

**Rinds-, Schweins-, und Pouletfleisch, Lammkoteletten, Crevettenspiess und Forellenfilet, Hamburger, Grillspeck, kleine Schweins- und Kalbsbratwürste**  
mit verschiedenen passenden Saucen

pro Person 19.-

### VARIANTE 05

**Schloss-Fondue**  
(250g Filet-Fleisch pro Person)

**Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Kaninchen, Poulet, Hackfleischkugeln**  
mit verschiedenen passenden Saucen und feinstem Sud

Schlossfondue pro Person 19.-  
Saucen pro Person 3.-  
Sud pro Person 1.50

## TISCH-GRILL

..... • VORSPEISE • .....

Salat-Bufferet  
mit speziellem Brot

..... • HAUPTGERICHT À DISCRETION • .....

**Tischgrill mit Raclettekäse**  
(300g pro Person)

**Rinds-, Schweins- und Pouletfleisch, Speck und Cipollata**  
Kartoffeln, Sauergemüse und diversen Saucen

ab	15 Personen	35.-
ab	30 Personen	32.-
ab	50 Personen	31.-
ab	70 Personen	30.-
ab	100 Personen	27.-

## GARTEN-GRILL

..... • VORSPEISE • .....

Salat-Bufferet  
mit speziellem Brot

..... • HAUPTGERICHT • .....

**Rinds-, Schweins-, Pferde- und Pouletfleisch**  
**Lammkoteletten, Crevettenspiess und Forellenfilet**  
**Hamburger, Grillspeck,**  
**kleine Schweins- und Kalbsbratwürste**  
mit Kartoffeln, Gemüse-Pfanne  
und verschiedenen Saucen

ab	15 Personen	38.-
ab	30 Personen	35.-
ab	50 Personen	34.-
ab	70 Personen	33.-
ab	100 Personen	30.-



## GRILL-ANHÄNGER

### VARIANTE 01

#### Wurst-Festival

Kalbs- und Schweinsbratwürste, Cervelas, Chilli-Grilli und saisonale Spezial-Würste, dazu Senf, Mayonnaise, Ketchup und Brot

pro Person 250g à 13.-

### VARIANTE 02

#### Einfacher-Grillspiess

Schweins- und Pouletfleisch, Speck und Hackbällchen, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g à 20.-

### VARIANTE 03

#### Spezial-Grillspiess

Rinds-, Schweins-, Lamm-, Poulet- und Trutenfleisch, Speck, Kalbsbratwürstli und Hackbällchen, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g à 23.-

### VARIANTE 04

#### Gourmet-Grillspiess

Rinds-, Schweins-, Lamm- und Pferdefilet, Pouletbrüstli, Crevetten und Seeteufelfilet, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g à 29.-

## GRILL-ANHÄNGER

### BELAGEN

#### Grüner Mischsalat

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 150g à 5.-

#### Fünf verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g

ab 20 Personen 10.-

ab 30 Personen 9.-

ab 50 Personen 8.-

#### Acht verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g

ab 30 Personen 14.-

ab 50 Personen 12.-

### IM PREIS INBEGRIFFEN

Kohlenbrikett und Zündwürfel

### EXKLUSIVE REINIGUNG

Grill-Anhänger 50.-

Grill-Rost 30.- pro Stück

Metallspiesse und Salatgeschirr 2.- pro Stück



# SCHLOSS-FONDUE

À DISCRETION

..... • VORSPEISE • .....

Salat-Bufferet  
mit speziellem Brot

..... • HAUPTGERICHT À DISCRETION • .....

**Kalb, Rind, Schwein, Pferd, Lamm, Kaninchen,  
Pouletbrust, Kalbsleber, Hackfleischkugeln**  
(250g Filet-Fleisch pro Person)

Begleitend dazu Trockenreis, reichhaltige Gemüse-Platte,  
verschiedene passende Saucen, Senf- und Süsfrüchte

ab	20 Personen	40.-
ab	30 Personen	37.-
ab	50 Personen	36.-
ab	70 Personen	35.-
ab	100 Personen	34.-

## BUFFETS

### KALTES BUFFET

Aufschnitt, Schinken, Siedefleisch, Salami, Speck,  
Roastbeef, Sauce Tartar, Hauspastete, Sauce Cumberland,  
Schweins- und Kalbsbraten, Pfeffersauce, Vitello tonnato,  
diverses Trockenfleisch, Mindestens sechs Sorten Salate,  
diverse Brote

pro Person 37.-

Zusätzlich mit Fisch:

Meeresfrüchte, geräucherte Lachs- und Forellenfilets  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

pro Person 48.-

### WARMES BUFFET

Kalbskarree Morchelsauce, Roastbeef Sauce Béarnaise,  
Schweinskarree mit Jägersauce,  
Kartoffelgratin, Butternüdeli und zwei Gemüse nach Wahl

ab 30 Personen 49.-  
ab 50 Personen 47.-  
ab 70 Personen 45.-  
ab 100 Personen 43.-

## BUFFETS

### ASIATISCHES BUFFET

Rindfleischbällchen Bangkok  
Gemüse Greencurry (Grünes Curry)  
Asiatisches Rindfleisch (Rotes Curry)  
Meeresfrüchte (Gelbes Curry)  
Pouletgeschnetzeltes (Sweet and Sour)

Beilagen:

Basmati Reis und Butternüdeli

ab 30 Personen 35.-  
ab 50 Personen 32.-  
ab 70 Personen 29.-  
ab 100 Personen 26.-

### 4 VERSCHIEDENE BUFFETS

**Asiatische Gerichte**  
mit Basmatireis

**Äpler Makronen**  
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**  
mit Kartoffelrösti

**Schweinskarreebraten an Cognacrahmsauce**  
**Rinds Roastbeef an Sauce Béarnaise**  
mit Butternüdeli

Kleines Dessert-Bufferet

ab 50 Personen 69.-  
ab 80 Personen 63.-

## MENÜ-VORSCHLAG 01

### VORSPEISE

Kleiner grüner Salat  
oder Suppe nach Wahl

### HAUPTGERICHT

**Schweins-Ragout «Burgunder Art»**  
mit Kartoffelstock, Rüeblli und Bohnen

### DESSERT

Rahmcrèmeschnitten

ab	15 Personen	30.-
ab	30 Personen	29.-
ab	50 Personen	27.-
ab	70 Personen	25.-
ab	100 Personen	23.-

## MENÜ-VORSCHLAG 02

### VORSPEISE

Kleiner grüner Salat

### HAUPTGERICHT

**Piccata «Mailänder Art»**  
mit Spaghetti und Tomatensauce

### DESSERT

Vacherin Eistorte

ab	15 Personen	32.-
ab	30 Personen	31.-
ab	50 Personen	30.-
ab	70 Personen	28.-
ab	100 Personen	26.-

## MENÜ-VORSCHLAG 03

..... VORSPEISE .....

Kleiner gemischter Salat

..... HAUPTGERICHT .....

**Trutenbrust an Orangensauce**  
mit Trockenreis oder Butternüdeli

..... DESSERT .....

Kleine Dessert Variation  
Diverse Dessert im Becher  
mit Muffins

ab	15 Personen	34.-
ab	30 Personen	33.-
ab	50 Personen	31.-
ab	70 Personen	29.-
ab	100 Personen	27.-

## MENÜ-VORSCHLAG 04

..... VORSPEISE .....

Fleischbouillon mit Gemüse

..... HAUPTGERICHT .....

**Siedfleisch, Speck, Rippli und Zungenwurst**  
mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut

..... DESSERT .....

Früchtetorte

ab	15 Personen	37.-
ab	30 Personen	36.-
ab	50 Personen	34.-
ab	70 Personen	32.-
ab	100 Personen	30.-



## MENÜ-VORSCHLAG 05

### VORSPEISE

Kleines Salat-Buffer

### HAUPTGERICHT

**Rindshuft Gulasch «Stroganoff»**

mit Trockenreis oder Butternüdeli

### DESSERT

Vacherin Eistorte

ab	15 Personen	40.-
ab	30 Personen	39.-
ab	50 Personen	37.-
ab	70 Personen	35.-
ab	100 Personen	33.-
	Variante Rindsfilet	+10.-

## MENÜ-VORSCHLAG 06

### VORSPEISE

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

### HAUPTGERICHT

**Rindsschmorbraten an Rotweinsauce**

mit Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet

### DESSERT

Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch

ab	15 Personen	42.-
ab	30 Personen	41.-
ab	50 Personen	39.-
ab	70 Personen	37.-
ab	100 Personen	35.-

## MENÜ-VORSCHLAG 07

### VORSPEISE

Vitello tonnato  
mit Salat-Garnitur

### HAUPTGERICHT

**Schwedenbraten an Cognacrahmsauce**  
mit Kartoffelgratin und Gemüse-Körbli

### DESSERT

Gebrannte Crème nach «Grossmutter Art» mit Rahm

ab	15 Personen	44.-
ab	30 Personen	43.-
ab	50 Personen	41.-
ab	70 Personen	39.-
ab	100 Personen	37.-

## MENÜ-VORSCHLAG 08

### KALTE VORSPEISE

Räucherlachs  
mit Salat-Garnitur

### WARME VORSPEISE

Kraftbrühe  
mit hausgemachten Flädli

### HAUPTGERICHT

**Schweinsarree an Calvados- oder Morchelsauce**  
mit Kartoffelgratin oder Butternüdeli

### DESSERT VOM BUFFET

Kleines Dessertbuffet  
Diverse Dessert im Becher portioniert,  
Muffins, Meringue und Schlagrahm

ab	15 Personen	54.-
ab	30 Personen	53.-
ab	50 Personen	51.-
ab	70 Personen	49.-
ab	100 Personen	47.-
	Variante Kalb	+13.-



————— MENÜ-VORSCHLAG 09 —————

..... • KALTE VORSPEISE • .....

Vorspeisen-Teller mit Vitello tonnato,  
Hauspastete mit Sauce Cumberland,  
geräucherte Lachs- und Forellenfilets  
und Blattsalat-Strauss

..... • WARME VORSPEISE • .....

Weissweinrisotto  
mit Gemüse-Piccata

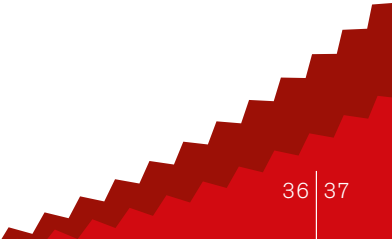
..... • HAUPTGERICHT • .....

**Schweinsfilet Morchelsauce**  
mit Butternüdeli und Früchte-Garnitur

..... • DESSERT • .....

Kleines Dessertbuffet  
Diverse Dessert im Becher portioniert,  
Muffins, Meringue und Schlagrahm

ab	15 Personen	63.-
ab	30 Personen	62.-
ab	50 Personen	60.-
ab	70 Personen	58.-
ab	100 Personen	56.-





## VEGI-MENÜ

### VORSPEISE

Hüttenkäse auf frischem Avocado-Mango Salat  
mit gerösteten Nüssen

### SUPPE

Kalte spanische Gazpacho

### WARMER ZWISCHENGANG

Semmelknödel an Pilzragout

### HAUPTGANG

**Tessiner Risotto mit geräuchertem Tofu**  
mit mediterraner Gemüse-Auswahl

### REICHHALTIGES DESSERTBUFFET

Hausgemachte Glacen mit Meringue und Schlagrahm, Tiramisu und Cremen,  
diverse Kuchen, Früchteplatte mit Käse

ab	25 Personen	73.-
ab	40 Personen	71.-
ab	60 Personen	70.-
ab	80 Personen	69.-



---

## DESSERTS

---

..... KLEINE DESSERTS .....

**Tages-Dessert**

Lassen Sie sich vom aktuellen Tagesdessert überraschen

pro Person 5.-

-

**Gebrannte Crème «Grossmutter Art»  
mit Schlagrahm**

pro Person 6.-

-

**Schwarzwälder, Kirsch- oder Fruchtetorte**

pro Person 6.50

-

**Orangen- oder Erdbeer-Tiramisu**

pro Person 6.50

-

**Panna Cotta mit Waldbeeren**

pro Person 7.-

-

**Vacherin Eistorte mit Früchte-Garniture**

pro Person 7.50

-

**Zimtparfait mit Zwetschgensauce**

pro Person 7.50

-

## DESSERT-BUFFET

### KLEINES BUFFET

#### Saisonale Dessert-Variationen im Becher

Mousse au chocolate, Orangen- oder Erdbeertiramisu, Muffins  
mit zusätzlichen Trockenstückli

pro Person 10.50

### GROSSES BUFFET

#### Saisonale Dessert-Variationen im Becher

Mousse au chocolate, Muffins,  
Hausgemachte Glacen mit Meringue und Schlagrahm,  
verschiedene Tiramisu und Crèmen,  
diverse Kuchen,  
mit zusätzlichen Trockenstückli  
Früchteplatte,  
Käse mit speziellem Brot

pro Person 19.-

## LEIHGABEN

### PREISANGABEN

#### Kühlwagen Miete

mit Getränke 250.-

-

#### Gas-Grill Miete

und Reinigung 80.-

-

#### Rechaud Miete und Reinigung

mit Brennsprit und Gäbeli 8.-

-

#### Meyer's Partywagen

bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

-

#### Geschirr Miete und Reinigung

Teller -.80

Löffel -.40

Gabel -.40

Messer -.40

Kaffeelöffel -.40

Weingläser -.50

Weingläser (Kelche) -.80

Speisetransportkiste 20.-

-

#### Transport

pro Km 2.- / pro Person 63.-

-

#### Personal

Werktage 63.- (pro Person und pro Stunde)

Sonntag 85.- (pro Person und pro Stunde)

Nachzuschlag ab 24 Uhr +25% (pro Person und pro Stunde)



---

## GETRÄNKE

---

..... WEINE .....

### Auserlesene Weine

Für Sie stehen über 100 Spitzenweine zum degustieren bereit

Preis je nach Sorte und Inhalt  
50cl / 75cl / 150cl

..... MINERAL .....

### Diverse Süsswasser

pro 150cl 3.-

-

### Knutwiler Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

pro 150cl 1.50

..... BIER .....

### Appenzeller Bier, Quöllfrisch Lager hell mit Alkohol

pro 33cl 1.50

-

### Appenzeller Bier, Sonnwendig ohne Alkohol

pro 33cl 1.50

## SIE UND IHRE GÄSTE SOLLEN SICH WOHLFÜHLEN UND DIE KULINARISCHE REISE GENIESSEN KÖNNEN GERNE GEHEN WIR AUF IHRE WÜNSCH EIN

Für Sie und Ihren Anlass sind wir mit voller Leidenschaft am Werk. Ein Höhepunkt, den Ihren Gästen auch von der kulinarischen Seite her in bester Erinnerung bleiben soll.

Unser Credo: wir legen grossen Wert auf eine frische und schonende Zubereitung des Essens und setzen auf regionale und saisonale Produkte. Zudem verwöhnen wir Sie mit etlichen haus-eigenen Spezialitäten.

Ob **vegetarisch, glutenfrei oder laktosefrei** – wir gehen gerne bei einem persönlichen Vorgespräch auf Ihre Wünsche ein und garantieren für einen hochwertigen Genuss.

## ABGERUNDET WIRD DER ANLASS MIT MUSIKALISCHER UNTERHALTUNG AUCH HIER UNTERSTÜTZEN WIR SIE

### **Zusatzleistungen**

Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, wie Sie Ihren Abend gestalten möchten? Wir haben für jeden Anlass die richtige musikalische Unterhaltung. Ob mit DJ, Unterhaltungsmusik oder mit einem Band Show Act.

Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns bei Fragen bezüglich unserer Dienstleistungen oder dem Event-Rahmenprogramm. Wir freuen uns mit Ihnen ein gelungenes Fest zu feiern.

### **Preisangaben**

Alle Preise verstehen sich in CHF und exklusive Mehrwertsteuer. Kurzfristige Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

### **Beratungsgespräch**

Gerne stellen wir Ihnen nach einem persönlichen Beratungsgespräch ein detailliertes Angebot zusammen. Nehmen Sie dazu ungeniert mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihr Telefon oder den Besuch bei uns in Altishofen.





**Meyer Partyservice AG**

Oberdorf 15, 6246 Altishofen

Telefon 062 756 21 85

info@meyer-partyservice.ch

www.meyer-partyservice.ch