



**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

Seit 30 Jahren sorgt die Meyer Partyservice AG für kulinarische Höhenflüge. Unser Familienbetrieb ist spezialisiert auf interne und externe Caterings. Ob an Ihrer Hochzeitsfeier, dem Geburtstag, einem Apéro oder einem Grossanlass Ihrer Firma.

Ob in Ihren Wunschräumlichkeiten, im Schloss Altishofen, auf dem Herzberg Uffikon oder in unserem Laden in Altishofen, im darin integrierten «Gusto» – unser oberstes Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste kulinarisch 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 oder auf Ihren 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>Menü-Vorschläge</b> .....	4 – 13
<b>Tisch-Grill</b> .....	14
<b>Garten-Grill</b> .....	15
<b>Grill-Anhänger</b> .....	16 – 17
<b>Schloss-Fondue</b> .....	19
<b>Vorspeisen</b> .....	20 – 23
<b>Buffets</b> .....	24 – 25
<b>Hauptgerichte</b> .....	27 – 31
<b>Spezielles</b> .....	32
<b>Beilagen</b> .....	33
<b>Desserts</b> .....	34 – 35
<b>Getränke</b> .....	36
<b>Sonntags-Gerichte</b> .....	37
<b>Leihgaben</b> .....	38
<b>Zusatzleistungen</b> .....	39

### 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

## MENÜ-VORSCHLAG 01

### VORSPEISE

Kleiner grüner Salat  
oder Suppe nach Wahl

### HAUPTGERICHT

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

### DESSERT

Rahmcrèmeschnitten

## MENÜ-VORSCHLAG 02

### VORSPEISE

Kleiner grüner Salat

### HAUPTGERICHT

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

### DESSERT

Vacherin Eistorte

## 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



## MENÜ-VORSCHLAG 04

..... VORSPEISE .....

Fleischbouillon mit Gemüse

..... HAUPTGERICHT .....

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

..... DESSERT .....

Früchtetorte

## MENÜ-VORSCHLAG 05

### VORSPEISE

Kleines Salat-Buffer

### HAUPTGERICHT

**Rindshuft Gulasch «Stroganoff»**  
mit Trockenreis oder Butternüdeli

### DESSERT

Vacherin Eistorte

## 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

## 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

## 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



————— MENÜ-VORSCHLAG 09 —————

..... • KALTE VORSPEISE • .....

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

..... • WARME VORSPEISE • .....

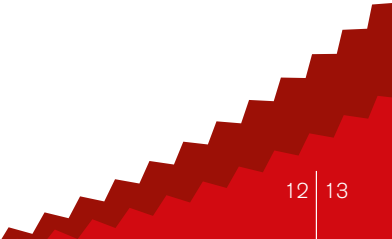
Weissweinrisotto  
mit Gemüse-Piccata

..... • HAUPTGERICHT • .....

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

..... • DESSERT • .....

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



---

## 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

---

## 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





## GRILL-ANHÄNGER

### VARIANTE 01

#### **Wurst-Festival**

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

### VARIANTE 02

#### **Einfacher-Grillspieß**

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

### VARIANTE 03

#### **Spezial-Grillspieß**

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

### VARIANTE 04

#### **Gourmet-Grillspieß**

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

## GRILL-ANHÄNGER

### BEILAGEN

#### **Grüner Mischsalat**

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

–

#### **Fünf verschiedene Salate nach Wahl**

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

–

#### **Acht verschiedene Salate nach Wahl**

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

### IM PREIS INBEGRIFFEN

Kohlenbrikett und Zündwürfel

### EXKLUSIVE REINIGUNG

Grill-Anhänger  
Grill-Rost  
Metallspeise und Salatgeschirr



## SCHLOSS-FONDUE

À DISCRETION

..... • VORSPEISE • .....

### VORSPEISE

Salat-Bufferet  
mit speziellem Brot

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

### 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 Süßfrüchte

---

## VORSPEISEN

---

..... • KALTE VORSPEISEN • .....

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

-

**Forellenfilets geräuchert**  
mit kleiner Salat-Garnitur

-

**Crevetten-Cocktail**  
mit Salat-Garnitur

-

**Hauspastete Sauce Cumberland**  
und Salat Waldorf

-

**Vitello tonnato**  
mit kleiner Salat-Garnitur

-

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



---

## VORSPEISEN

---

..... • WARMER VORSPEISEN • .....

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

-

**Lachstranche auf Spinatbeet**  
an Weissweinsauce und Trockenreis

..... • 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

## VORSPEISEN

..... • SALATE • .....

**Kleiner Blattsalat**

-

**Kleiner gemischter Salat**

-

**Nüsslisalat mit Ei und Speck**

-

**Caesarsalat**

Blattsalat mit Poulet und Croûtons

-

**Pilzsalat**

Blattsalat mit warmen Pilzen

..... • SALAT-BUFFET • .....

**Fünf verschiedene Salate vom Buffet**

..... • SALAT-BUFFET • .....

**Acht verschiedene Salate vom Buffet**

## VORSPEISEN

..... • SUPPEN • .....

**Kraftbrühe mit Flädli**

-

**Kraftbrühe mit Gemüsejulienne**

-

**Spargelschaumsuppe**

-

**Curryschaumsuppe**

-

**Kürbiscrèmesuppe**

-

**Gemüsecrèmesuppe**

-

**Zitronengrassuppe**

## BUFFETS

### APÉRO BUFFET

Diverses Fleisch, Käse, Früchte, Gemüse mit Dip-Saucen,  
diverse Brote zu einem Buffet hergerichtet

### 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 und Spezial-Mutschli

Zusätzlich mit Fisch:

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

### WARMES BUFFET

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

## 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

### 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-Buffet



---

## HAUPTGERICHTE

---

..... • VOM RIND • .....

### Roastbeef

an einer Sauce Béarnaise  
mit Gemüse-Bouquet

-

### Rindsfiletgulasch «Stroganoff»

-

### Rindsbraten «geschmort»

an einer Rotweinsauce  
mit Gemüse-Bouquet

-

### Rindsragout «Jäger Art»

mit Gemüse-Bouquet

---

## HAUPTGERICHTE

---

..... • VOM SCHWEIN • .....

### **Schweinsfilet**

mit Gemüse-Bouquet

–

### **Schweinsfilet im Teig**

mit Gemüse-Bouquet

–

### **Schwedenbraten an Cognacrahmsauce**

mit Gemüse-Bouquet

–

### **Schweinskarreebraten an einer Jäger-, Pfeffer- oder Pilzrahmsauce**

mit Gemüse-Bouquet

–

### **Schweinsrahmgeschnetztes**

mit Gemüse-Bouquet



---

## HAUPTGERICHTE

---

..... • VOM SCHWEIN • .....

### **Piccata «Mailänder Art»**

mit Spaghetti und Tomatensauce

–

### **Schweinsragout «Burgunder Art»**

mit Gemüse-Bouquet

–

### **Rippli im Brotteig**

mit Kartoffelsalat

–

### **Heisser Schinken**

mit Kartoffelsalat

–

### **Schweinsbratwurst**

mit Zwiebelsauce

---

## HAUPTGERICHTE

---

..... • VOM KALB • .....

**Kalbs Karree**

an einer Morchelsauce  
mit Gemüse-Bouquet

-

**Schulterbraten**

an einer Morchel- oder Pilzsauce

-

**Piccata «Mailänder Art»**

mit Spaghetti und Tomatensauce

-

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

mit frischen Champignons

---

## HAUPTGERICHTE

---

..... • VOM HUHN • .....

**Poulet Brust**

an Cognacrahmsauce  
mit Gemüse-Bouquet

-

**Pouletbrust im Blätterteigmantel,  
gefüllt mit Rahmspinat**

mit Salat-Garnitur

..... • VOM TRUTHAHN • .....

**Truthahnbraten an Orangensauce**

mit Gemüse-Bouquet

..... • VOM LAMM • .....

**Lammrückenfilet an Kräutersauce**

mit Gemüse-Bouquet



---

## SPEZIELLES

---

..... • BERNER PLATTE • .....

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

..... • SPAGHETTI À DISCRETION • .....

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



---

## BEILAGEN

---

..... • DIVERSE BEILAGEN • .....

**Teigwaren**

-

**Trockenreis**

-

**Kartoffelgratin**

-

**Kartoffel Rösti**

-

**Kartoffelstock**

-

**Eierspätzli**

---

## DESSERTS

---

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

**Schwarzwälder, Kirsch- oder Fruchtetorte**

-

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

-

**Vacherin Eistorte mit Früchte-Garniture**

-

**Orangen- oder Erdbeer-Tiramisu**

-

**Zimtparfait mit Zwetschgensauce**

-

**Panna Cotta mit Waldbeeren**

-

**Dessert Teller**  
Saisonal



---

## DESSERT-BUFFET

---

..... KLEINES BUFFET .....

Mousse au chocolate,  
Orangen- oder Erdbeertiramisu,  
Muffins

..... GROSSES BUFFET .....

Hausgemachte Glacen  
mit Meringue und Schlagrahm,  
Tiramisu und Crèmen,  
diverse Kuchen,  
Früchteplatte,  
Käse mit speziellem Brot

## GETRÄNKE

### WEINE

#### Degustieren und Auswählen

Es stehen Ihnen mindestens 100 Flaschen Spitzenweine im Gusto zum degustieren bereit.

### MINERAL

#### Diverse Süsswasser

je nach Sorte

150cl

-

#### Knutwiler Mineralwasser

150cl

### BIER

#### Eichhof Lager

mit Alkohol

33cl

-

#### Eichhof Lager

Alkoholfrei

33cl

MEYER  
PARTYSERVICE  
SPECIAL

## SONNTAGS-GERICHTE

VARIANTEN UNTER 20 PERSONEN

Auch am Sonntag und für kleinere Gesellschaften unter 20 Personen bieten wir mit grosser Leidenschaft unsere Dienste an. Wählen Sie aus sechs köstlichen Gerichten und feiern Sie genussvoll Ihren Anlass.

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Wahl ein detailliertes Angebot zusammen.

### VARIANTE 01

#### Schloss-Fondue

Salat zur Vorspeise, Fleisch nach Wahl  
dazu Trockenreis, Gemüse und passende Saucen, Senf- und Süsfrüchte

### VARIANTE 02

#### Tisch-Grill

Salat zur Vorspeise, Tischgrill mit Fleisch und Raclettekäse nach Wahl  
dazu Kartoffeln, Sauergemüse und diverse Saucen

### VARIANTE 03

#### Grill-Platte

Salat zur Vorspeise, reichhaltige Auswahl an Fleisch und Fisch  
dazu Kartoffeln, Gemüse und verschiedene Saucen

### VARIANTE 04

#### Fleisch- und Käseplatte

Reichhaltige Auswahl an Fleisch und Käse  
dazu spezielle Brote

### VARIANTE 05

#### Käsefondue

Meyer's Spezial-Käsemischung  
dazu feines, gewürfeltes Brot

### VARIANTE 06

#### Raclette

Reichhaltige Auswahl an Raclettekäse  
dazu Kartoffeln und Sauergemüse

---

## LEIHGABEN

---

..... PREISANGABEN .....

**Kühlwagen Miete**

mit Getränke

-

**Gas-Grill Miete**

und Reinigung

-

**Rechaud Miete und Reinigung**

mit Brennsprit und Gäbeli

-

**Meyer`s Partywagen**

bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

-

**Geschirr Miete und Reinigung**

Teller

Löffel

Gabel

Messer

Kaffeelöffel

Kaffeegläser

Weingläser

Weingläser (Kelche)

Speisetransportkiste

-

**Transport**

-

**Küchen Personal**

-

**Service Personal**

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

**Unsere 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**

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](mailto:info@meyer-partyservice.ch)

[www.meyer-partyservice.ch](http://www.meyer-partyservice.ch)