



**meyer**  
PARTYSERVICE

# ANLÄSSE

---

DER EINZIGARTIGE TAG  
DIE BESONDERE LOCATION  
DIE LIEBSTEN GÄSTE

WIR UNTERSTÜTZEN SIE  
AN IHREM FESTLICHEN TAG

# 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

### Menü-Vorschläge

|   |    |
|---|----|
| Schweins-Ragout «Burgunder Art» .....               | 06 |
| Piccata «Mailänder Art» .....                       | 07 |
| Trutenbrust an Orangensauce .....                   | 08 |
| Siedfleisch, Speck, Rippli und Zungenwurst .....    | 09 |
| Rindshuft Gulasch «Stroganoff» .....                | 10 |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce .....             | 11 |
| Schwedenbraten an Cognacrahmsauce .....             | 13 |
| Schweinskarree an Calvados- oder Morchelsauce ..... | 15 |
| Schweinsfilet Morchelsauce .....                    | 17 |

### Buffet-Vorschläge

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Kaltes Buffet .....          | 19 |
| Warmes Buffet .....          | 21 |
| 4 verschiedene Buffets ..... | 22 |

### Spaghetti

|   |    |
|---|----|
| Spaghetti à Discretion mit Saucen nach Wahl ..... | 23 |
|---|----|

### Schloss-Fondue

|   |    |
|---|----|
| Fondue à Discretion mit Fleisch nach Wahl ..... | 25 |
|---|----|

|                        |    |
|------------------------|----|
| Zusatzleistungen ..... | 26 |
|------------------------|----|

### 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



## PROFITIEREN SIE VON UNSEREM GROSSARTIGEN ARRANGEMENT UND GENIESSEN SIE IHREN ANLASS

### **Unsere Arrangement-Dienstleistungen** (im Preis inbegriffen)

- Willkommens-Getränk
- Apéro und Essen, inklusive Nachservice
- Service- und Küchenpersonal
- Apéro- und Essgeschirr
- Gedeck, weisses Tischpapier und Servietten
- Raummiete, inklusive Reinigung

### Getränke Auswahl:

- Mineral- und Süsswasser
- Weiss- und Rotwein (kann vor Ort degustiert werden)
- Eichhof Lager Bier (mit und ohne Alkohol)
- Kaffee und Tee

Nicht im Preis inbegriffen sind Likör zu Kaffee und Bargetränke.  
Ein Arrangement dauert 6 Stunden (Verlängerungen werden pro  
Stunde verrechnet).

## MENÜ-VORSCHLAG 01

Willkommens-Getränk

..... • VORSPEISE • .....

Kleiner grüner Salat  
oder Suppe nach Wahl

..... • HAUPTGERICHT • .....

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

..... • DESSERT • .....

Rahmcrèmeschnitten



## MENÜ-VORSCHLAG 02

Willkommens-Getränk

..... • VORSPEISE • .....

Kleiner grüner Salat

..... • HAUPTGERICHT • .....

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

..... • DESSERT • .....

Tiramisu nach Saison  
(Erdbeer, Orangen oder Waldbeeren)

## MENÜ-VORSCHLAG 03

Willkommens-Getränk

..... • VORSPEISE • .....

Kleiner gemischter Salat

..... • HAUPTGERICHT • .....

**Trutenbrust an Orangensauce**  
mit Trockenreis oder Butternüdeli

..... • DESSERT • .....

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



## MENÜ-VORSCHLAG 04

Willkommens-Getränk

..... • VORSPEISE • .....

Fleischbouillon mit Gemüse

..... • HAUPTGERICHT • .....

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

..... • DESSERT • .....

Früchtetorte

## MENÜ-VORSCHLAG 05

Willkommens-Getränk

..... • VORSPEISE .....

Kleines Salat-Buffer

..... • HAUPTGERICHT .....

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

..... • DESSERT .....

Vacherin Eistorte



## MENÜ-VORSCHLAG 06

Willkommens-Getränk

..... • 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

---

Willkommens-Getränk

..... • 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

Willkommens-Getränk

..... • KALTE VORSPEISE .....

Räucherlachs  
mit Salat-Garnitur

..... • WARME VORSPEISE .....

Kraftbrühe  
mit hausgemachten Flädli

..... • HAUPTGERICHT .....

**Schweinskarree 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 —————

Willkommens-Getränk

..... • KALTE VORSPEISE • .....

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

..... • WARME VORSPEISE • .....

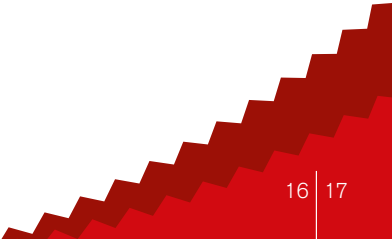
Weissweinrisotto  
mit Gemüse-Piccata

..... • HAUPTGERICHT • .....

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

..... • DESSERT • .....

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





## KALTES BUFFET

Willkommens-Getränk

### KALTES BUFFET

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

### VARIATION BUFFET

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

### DESSERT

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



---

## WARMES BUFFET

---

Willkommens-Getränk

..... • WARMES BUFFET • .....

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

..... • DESSERT • .....

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

## 4 VERSCHIEDENE BUFFETS

Willkommens-Getränk

1. BUFFET

**Asiatische Gerichte**

mit Basmatireis

2. BUFFET

**Äpler Makronen**

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

3. BUFFET

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

mit Kartoffelrösti

4. BUFFET

**Schweinskarreebraten an Cognacrahmsauce**

**Rinds Roastbeef an Sauce Béarnaise**

mit Butternüdeli

DESSERT

Kleines Dessertbuffet

Diverse Dessert im Becher portioniert, Muffins, Meringue und Schlagrahm

## SPAGHETTI

À DISCRETION

Willkommens-Getränk

HAUPTGERICHT À DISCRETION

**Spaghetti**

mit verschiedenen Saucen nach Wahl

DESSERT

Tiramisu nach Saison

(Erdbeer, Orangen oder Waldbeeren)



MEYER  
PARTYSERVICE  
EMPFEHLUNG

## SCHLOSS-FONDUE

À DISCRETION

Willkommens-Getränk

..... • 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 Süßfrüchte

..... • DESSERT • .....

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

# 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)