



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

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
www.meyer-partyservice.ch

INHALT

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

..... APÉRO BUFFET

APÉRO BUFFET

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

ab	50 Personen	18.50
ab	100 Personen	17.50
ab	150 Personen	16.50
ab	200 Personen	15.50
ab	250 Personen	14.00

VORSPEISEN

..... • KALTE VORSPEISEN •

Lachsfilets geräuchert
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

pro Person 8.–

–

Forellenfilets geräuchert
mit kleiner Salat-Garnitur

pro Person 9.–

–

Crevetten-Cocktail
mit Salat-Garnitur

pro Person 9.–

–

Hauspastete Sauce Cumberland
und Salat Waldorf

pro Person 8.–

–

Vitello tonnato
mit kleiner Salat-Garnitur

pro Person 10.–

–

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

pro Person 18.–

VORSPEISEN

..... • WARME VORSPEISEN •

Rotzungenfilet im Bierteig
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar

pro Person 15.–

–

Lachstranche auf Spinatbeet
an Weissweinsauce und Trockenreis

pro Person 15.–

..... • 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 25.–

VORSPEISEN

..... SALATE

Kleiner Blattsalat

pro Person 5.-

-

Kleiner gemischter Salat

pro Person 6.50

-

Nüsslisalat mit Ei und Speck

pro Person 8.-

-

Caesarsalat

Blattsalat mit Poulet und Croûtons

pro Person 8.-

-

Pilzsalat

Blattsalat mit warmen Pilzen

pro Person 9.-

..... SALAT-BUFFET

Fünf verschiedene Salate vom Buffet

pro Person 8.-

..... SALAT-BUFFET

Acht verschiedene Salate vom Buffet

pro Person 10.-

VORSPEISEN

..... SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli

pro Person 4.-

-

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

pro Person 4.-

-

Spargelschaumsuppe

pro Person 6.-

-

Curryschaumsuppe

pro Person 6.-

-

Gemüsecrèmesuppe

pro Person 6.-

-

Kürbiscrèmesuppe

pro Person 7.-

-

Zitronengrassuppe

pro Person 7.-



HAUPTGERICHTE

..... • VOM RIND •

Rindsfilet

an einer Rotweinsauce
mit Gemüse-Bouquet

- ab 15 Personen 34.-
 - ab 30 Personen 31.-
 - ab 50 Personen 29.-
-

Roastbeef

an einer Sauce Béarnaise
mit Gemüse-Bouquet

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

Rindsbraten «geschmort»

an einer Rotweinsauce
mit Gemüse-Bouquet

- ab 15 Personen 25.-
 - ab 30 Personen 22.-
 - ab 50 Personen 20.-
-

Rindsfiletgulasch «Stroganoff»

mit frischen Champignons und Peperoni

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

Rindsragout «Jäger Art»

mit Gemüse-Bouquet

- ab 15 Personen 17.-
- ab 30 Personen 14.-
- ab 50 Personen 12.-

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Schweinsfilet
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 25.-
ab 30 Personen 22.-
ab 50 Personen 20.-

-

Schweinsfilet im Teig
mit Gemüse-Bouquet

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

-

Schwedenbraten an Cognacrahmsauce
mit Gemüse-Bouquet

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

-

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

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

-

Schweinsrahmgeschnetztes
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 18.-
ab 30 Personen 15.-
ab 50 Personen 13.-

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Piccata «Mailänder Art»
mit Spaghetti und Tomatensauce

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

-

Schweinsragout «Burgunder Art»
mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 17.-
ab 30 Personen 14.-
ab 50 Personen 12.-

-

Rippli im Brotteig
mit Kartoffelsalat

ab 15 Personen 17.-
ab 30 Personen 14.-
ab 50 Personen 12.-

-

Heisser Schinken
mit Kartoffelsalat

ab 15 Personen 15.-
ab 30 Personen 12.-
ab 50 Personen 10.-

-

Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce

ab 15 Personen 9.-
ab 30 Personen 8.-
ab 50 Personen 6.-



HAUPTGERICHTE

..... • VOM KALB •

Kalbs Karree

an einer Morchelsauce
mit Gemüse-Bouquet

- ab 15 Personen 34.-
- ab 30 Personen 31.-
- ab 50 Personen 29.-

-

Schulterbraten

an einer Morchel- oder Pilzsauce

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

-

Piccata «Mailänder Art»

mit Spaghetti und Tomatensauce

- ab 15 Personen 25.-
- ab 30 Personen 22.-
- ab 50 Personen 20.-

-

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

mit frischen Champignons

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

HAUPTGERICHTE

VOM HUHN

Poulet Brust

an Cognacrahmsauce
mit Gemüse-Bouquet

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

–

Pouletbrust im Blätterteigmantel, gefüllt mit Rahmspinat mit Salat-Garnitur

ab 15 Personen 17.-
ab 30 Personen 14.-
ab 50 Personen 12.-

VOM TRUTHAHN

Truthahnbraten an Orangensauce mit Gemüse-Bouquet

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

VOM LAMM

Lammrückenfilet an Kräutersauce mit Gemüse-Bouquet

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

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, Siedfleisch, Zungenwurst
mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut

pro Person 19.50

SPAGHETTI À DISCRETION

Spaghetti-Plausch à Discretion
mit verschiedenen Saucen nach Wahl

ab 15 Personen 19.-

ab 30 Personen 16.-

ab 50 Personen 14.-

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	33.-
ab	30 Personen	30.-
ab	50 Personen	29.-
ab	70 Personen	28.-
ab	100 Personen	25.-

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	33.-
ab	30 Personen	30.-
ab	50 Personen	29.-
ab	70 Personen	28.-
ab	100 Personen	25.-



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

BEILAGEN

Grüner Mischsalat

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 150g à 4.50

Fünf verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g à 7.-

Acht verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g à 9.-

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 •

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 Süsfrüchte

ab	15 Personen	38.-
ab	30 Personen	35.-
ab	50 Personen	34.-
ab	70 Personen	33.-
ab	100 Personen	32.-

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 und Spezial-Mutschli

pro Person 32.-

Zusätzlich mit Fisch:

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

pro Person 43.-

WARMES BUFFET

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

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

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	25.-
ab	30 Personen	24.-
ab	50 Personen	22.-
ab	70 Personen	20.-
ab	100 Personen	18.-

MENÜ-VORSCHLAG 02

VORSPEISE

Kleiner grüner Salat

HAUPTGERICHT

Piccata «Mailänder Art»
mit Spaghetti und Tomatensauce

DESSERT

Vacherin Eistorte

ab	15 Personen	27.-
ab	30 Personen	26.-
ab	50 Personen	25.-
ab	70 Personen	23.-
ab	100 Personen	21.-

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	29.-
ab	30 Personen	28.-
ab	50 Personen	26.-
ab	70 Personen	24.-
ab	100 Personen	22.-

MENÜ-VORSCHLAG 04

..... VORSPEISE

Fleischbouillon mit Gemüse

..... HAUPTGERICHT

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

..... DESSERT

Früchtetorte

ab	15 Personen	32.-
ab	30 Personen	31.-
ab	50 Personen	29.-
ab	70 Personen	27.-
ab	100 Personen	25.-

MENÜ-VORSCHLAG 05

..... VORSPEISE

Kleines Salat-Buffer

..... HAUPTGERICHT

Rindshuft Gulasch «Stroganoff»
mit Trockenreis oder Butternüdeli

..... DESSERT

Vacherin Eistorte

ab	15 Personen	35.-
ab	30 Personen	34.-
ab	50 Personen	32.-
ab	70 Personen	30.-
ab	100 Personen	28.-
	Variante Rindsfilet	+5.-

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

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	39.-
ab	30 Personen	38.-
ab	50 Personen	36.-
ab	70 Personen	34.-
ab	100 Personen	32.-

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	49.-
ab	30 Personen	48.-
ab	50 Personen	46.-
ab	70 Personen	44.-
ab	100 Personen	42.-
	Variante Kalb	+8.-



————— 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

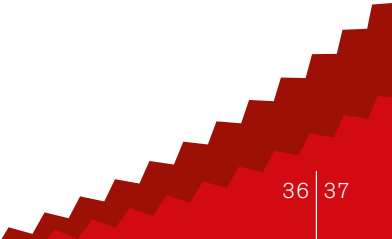
..... • HAUPTGERICHT •

Schweinsfilet Morchelsauce
mit Butternüdeli und Früchte-Garnitur

..... • DESSERT •

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

ab	15 Personen	58.-
ab	30 Personen	57.-
ab	50 Personen	55.-
ab	70 Personen	53.-
ab	100 Personen	51.-





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	68.-
ab	40 Personen	66.-
ab	60 Personen	65.-
ab	80 Personen	64.-



DESSERTS

..... • KLEINE DESSERTS •

Tages-Dessert

Lassen Sie sich vom aktuellen Tagesdessert überraschen

pro Person 4.-

-

Schwarzwälder, Kirsch- oder Früchtetorte

pro Person 5.50

-

Gebrannte Crème «Grossmutter Art» mit Schlagrahm

pro Person 5.-

-

Vacherin Eistorte mit Früchte-Garniture

pro Person 6.50

-

Orangen- oder Erdbeer-Tiramisu

pro Person 6.50

-

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

pro Person 6.50

-

Panna Cotta mit Waldbeeren

pro Person 7.-

-

Dessert Teller

Saisonal

pro Person 13.-

DESSERT-BUFFET

KLEINES BUFFET

Mousse au chocolate,
Orangen- oder Erdbeertiramisu,
Muffins

pro Person 9.50

GROSSES BUFFET

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

pro Person 15.-

LEIHGABEN

PREISANGABEN

Kühlwagen Miete

mit Getränke 150.-

-

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 59.-

-

Personal

Werktage 59.- (pro Person und pro Stunde)

Sonntag 79.- (pro Person und pro Stunde)



GETRÄNKE

..... WEINE

Auserlesene Weine

Für Sie stehen über 100 Spitzenweine zum degustieren bereit

Preis je nach Sorte und Inhalt
75cl / 150cl

..... MINERAL

Diverse Süsswasser

pro 150cl 3.-

-

Knutwiler Mineralwasser
mit oder ohne Kohlensäure

pro 150cl 1.50

..... BIER

Appenzeller Quöllfrisch Lager-Bier

mit Alkohol

pro 33cl 1.50

-

Eichhof Lager-Bier

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