



Hotz

W.Hotz Fleisch + Wurst AG  
Hochstrasse 6 • 8330 Pfäffikon • 044 950 12 52  
[www.schlemmerland.ch/partyservice](http://www.schlemmerland.ch/partyservice)  
[partyservice@schlemmerland.ch](mailto:partyservice@schlemmerland.ch)

## Hotz Schlemmerland Partyservice & Catering

---

Das mobile Feinschmecker Catering  
kommt zu Ihnen nach Hause

---

# INHALT

Apéro Spezialitäten kalt.....	3
Apéro Spezialitäten warm.....	5
Salate .....	7
Kalte Speisen.....	8
Suppen .....	9
Warme Speisen .....	10
Rustikale Spezialitäten.....	10
Schwein aus dem Ofen .....	11
Rindfleisch aus dem Ofen oder aus der Pfanne .....	11
Kalbfleisch aus dem Ofen oder aus der Pfanne.....	12
Lamm und Geflügel aus dem Ofen oder aus der Pfanne.....	12
Vegetarisches und Veganes aus dem Ofen oder aus der Pfanne .....	13
Pasta und mehr .....	14
Beilagen.....	15
Fleisch Fondue .....	17
Grillbuffet .....	19
Kanalgrill.....	21
Brot .....	23
Dessert.....	24
Getränke.....	26
Wein.....	28
Infrastruktur.....	30
Preise & Konditionen .....	32

## APÉRO SPEZIALITÄTEN KALT

<b>Amuse Bouches mit Baguette-Brot</b>	Stück	3.10
<i>Hausgemachter Frischkäse, Brie, Antipasti, Ei, Bresaola, Parmaschinken, Rauchlachs, Crevetten, Thon, ... (Mindestmenge pro Sorte 8 Stück)</i>		
<b>Canapés rund mit Toastbrot 7cm</b>	Stück	3.60
<i>hausgemachter Frischkäse, Brie, Antipasti, Ei, Bresaola, Parmaschinken, Rauchlachs, Crevetten, Thon, ... (Mindestmenge pro Sorte 8 Stück)</i>		
<b>Gefüllte kleine Party-Brötli</b>	Stück	3.30
<i>mit verschiedenen Brotsorten z.B. mit Bündnerfleisch, Rohschinken, diverse Sorten italienische Salami, Aufschnitt, Zürcher Oberländer Käse, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse,</i>		
<b>Gefüllte ganze Baguetten aufgeschnitten</b>	Stück ab	28.--
<i>(ergibt ca. 18 Teile) z.B. Bauernschinken mit Ei und Tomaten, Salami del Po mit Gurken, Grillgemüse mit hausgemachter Kräutersauce, Roastbeef auf Salatblätter und Tartarsauce, Pouletbrust mit Currysauce, ...</i>		

## APÉRO SPEZIALITÄTEN KALT

<b>Hausgemachte Waadtländer Pastetli</b> <i>(geviertelt)</i>	Stück	4.50
<b>Antipasti-Spiessli</b>	Stück	2.90
<b>Bachtelstein-Traubenspiessli</b> <i>Zürcher Oberländer Bachtelstein Käse und süsse Trauben</i>	Stück	2.50
<b>Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum</b>	Stück	2.90
<b>Melonen-Rohschinkenspiessli</b> <i>(nur von Juni bis Oktober erhältlich)</i>	Stück	3.30
<b>Früchtespiessli</b> <i>(Fruchtzusammenstellung variiert je nach Jahreszeit)</i>	Stück	3.20
<b>Gemüse-Dips Crudités im Glas</b> <i>mit verschiedenen Saucen</i>	Stück	3.50
<b>Antipasti-gemischt</b>	100g	7.90
<b>Apéro Platten gemischt</b> <i>... alles ist möglich in allen Preisklassen</i>		Preis auf Anfrage

## APÉRO SPEZIALITÄTEN WARM

<b>Blätterteiggebäck gemischt</b> <i>Mini Schinkengipfeli, Currykissen, Spinattäschli, Tomatenchräpfli</i>	100g	8.--
<b>Kleine hausgemachte Party-Würstli im Blätterteig</b>	Stück	4.--
<b>Schinkengipfeli hausgemacht</b>	Stück	2.90
<b>Apéro Quiches 5cm von der Konditorei Janz</b> <i>Käseküchlein, Quiches Lorraine, Spinatküchlein</i>	Stück	3.30
<b>Bruschetta warm</b> <b>(hergestellt vor Ort mit dem Spezial Grill)</b> <i>mit Tomatenwürfeln und/oder Antipasti Mischung</i>		Preis auf Anfrage
<b>Risotto im Glas</b> <i>Natur, mit Gemüse, Steinpilzen, Spargeln, Kürbis (je nach Saison)</i>	Stück ab	4.50 Mindestmenge 20 Stk.
<b>Suppe in der Espressotasse</b> <i>ganzes Suppensortiment kalt und warm (je nach Saison)</i>	Stück ab	3.-- Mindestmenge 30 Stk.

## APÉRO SPEZIALITÄTEN WARM

<b>Rindsmeatballs hausgemacht</b> <i>mit Tomatensauce im Glas</i>	Stück 2.60
<b>Kalbsmeatballs hausgemacht</b> <i>mit Mango Sauce im Glas</i>	Stück 2.70
<b>Poulet Satay Spiessli «Thai»</b> <i>mit Erdnussauce im Schälchen</i>	Stück 3.60

## SALATE

<b>Blattsalat</b> <i>mit französischer oder italiensicher Sauce</i>	Portion 5.30
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	Portion 6.90
<b>Kartoffelsalat hausgemacht</b> <i>mit Mayonnaise oder Essig und Öl</i>	Portion 7.50
<b>Salatteller mit fünf Sorten Salaten nach Wahl</b>	ab 11.50
<b>Salatbuffet klein 4-5 Sorten (280g pro Person)</b>	Portion 8.90
<b>Salatbuffet gross 6-8 Sorten (350g pro Person)</b>	Portion 10.90

---

### FOLGENDE SORTEN SALATE STEHEN ZUR AUSWAHL

Grüner Misch-, Eisberg-, Nüssli-, Kartoffel-, Linsen-, Quinoa-, Mais-, Reis-, Pasta-, Rüebli-, Randen-, Zucchetti-, Kabis-, Sellerie-, Cole Slaw-, Bohnen-, Blumenkohl-, Gurken-, Tomaten-, Griechischer-, Kürbis-, Wassermelone mit Feta, Sommergemüse-, weisser und grüner Spargelsalat (Preis auf Anfrage), ...

*Bitte beachten Sie, dass nicht alle Salate die ganze Saison verfügbar sind – wir beraten Sie gerne.*

## KALTE SPEISEN

Als Teil eines Apéro Riches, einer Vorspeise, eines Hauptgangs oder als Teil eines Buffets

Tartar mit Rindshuft

Carne Cruda (Kalbs Tartar)

Gemüse Tartar

Lachs Tartar

Vitello Tonnato

Carpaccio mit Parmesan und Rucola

Crevetten-Cocktail

Riesen Crevetten Salat «Asia Style»

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Forellen- und Saibling Filets geräuchert

Rohschinken (Parma, San Daniele, Wyländer, Bündner, Pioradoro-Schinken, Lachsschinken)

Trockenfleisch (Bündner Fleisch, Mostbröckli, geräucherte Entenbrust, ...)

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar

Pasteten mit Sauce Cumberland

Melonen-Schiffchen

Diverse Antipasti aus unserem grossen Sortiment

*Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine individuelle Offerte.*



## SUPPEN

Bündner Gerstensuppe Portion 6.80

Ungarische Gulaschsuppe Portion 8.30

Tomatensuppe Portion 6.30

Kürbissuppe Portion 6.30

Weisse oder grüne Spargelcremesuppe Portion 7.30

Maisschaumsuppe mit Wermut Portion 6.80

Gemüsesuppe passiert Portion 6.30

*z.B. mit Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, ...*

weitere Suppen auch auf Anfrage

## WARMER SPEISEN

### Rustikale Spezialitäten (200g pro Portion)

---

Delikatess-Fleischkäse mit Senf	7.00
Spezial Fleischkäse mit Senf <i>(z.B. Appenzeller, Bärlauch, Pizza, Förster, Chili ...)</i>	7.50
Hausgemachter Nusschinken / Bauernschinken mit Senf	9.50
Hackbraten Grossmutterart mit Sauce	11.50
Kalbshackbraten mit Sauce	12.50
Pouletbrüstli mit Kalbfleisch- oder Spinatfüllung im Blätterteig	16.50
Schweinsfilet mit Speck umhüllt im Blätterteig	15.50
Kleine Churer Fleischtorte (mit Kalbfleischfüllung)	11.50

## Schwein aus dem Ofen (180g pro Portion)

---

Schweinshalsbraten mit Sauce	11.50
Schwedenbraten mit Sauce <i>(Halsbraten mit Zwetschgen gespickt)</i>	12.50
Schweinscarré Braten mager mit Sauce	14.--
Schweinsrack-Braten mit Sauce	15.--
Schweinsfilet mit Morchel Sauce <i>(andere Saucen auf Wunsch)</i>	21.--

## Rindfleisch aus dem Ofen oder aus der Pfanne (180g pro Portion)

---

Brasato al Barolo (mit Rotweinsauce)	16.--
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	24.--
Ungarisches Gulasch	12.--
Rindsgeschnetzeltes an pikanter Sauce	14.50

## Kalbfleisch aus dem Ofen oder aus der Pfanne (180g pro Portion)

---

Kalbsschulterbraten mit hausgemachtem Jus	16.50
Kalbsnuss Braten mit Salbeisauce	20.--
Kalbscarré Braten (ohne Knochen) mit hausgemachtem Jus	24.--
Wiener Rahmgulasch	15.50
Kalbshaxe (280g) «Gremolata»	18.--
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	19.--
Kalbssteak mit Morchel Sauce <i>(andere Saucen auf Wunsch)</i>	28.--

## Lamm und Geflügel aus dem Ofen oder aus der Pfanne (180g pro Portion)

---

Lammcarré Braten vom Schweizer Weidelamm mit Jus	23.50
Lammgigot Braten (ohne Knochen) vom Schweizer Weidelamm mit Jus	17.--
Schweizer Mistkratzerli (500g) aus dem Ofen	14.50
Schweizer Pouletbrüstli (160g) mit Sauce nach Wahl <i>(z.B. Eierschwämmli sauce)</i>	13.50

## Vegetarisches und Veganes aus dem Ofen oder aus der Pfanne (180g pro Portion)

---

Chili sin Carne *	10.--
Veganes Hack *	10.--
Curry mit planted Chicken *	10.50
<b>Pilzragout rustikal</b> <i>(Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze, ...)</i>	10.50
<b>Pilzragout edel</b> <i>(Eierschwämmli, Steinpilze, Morcheln)</i>	14.--
<b>Gemüse im Blätterteig</b> <i>(z.B. Blattspinat mit Kürbiswürfeln)</i>	12.--
<b>Lachs im Blätterteig</b>	13.--
<b>Kleine Churer Torte *</b> <i>(Chili sin Carne oder Veganer Hackfüllung)</i>	11.--

\* auf Sojabasis

## Pasta und mehr ...

---

Spaghetti oder Penne Buffet (ab 20 Portionen)	18.50
250g Spaghetti oder Penne <i>mit unseren hausgemachten Saucen: Bolognese, Carbonara, Napoli, Pesto und geriebenem Parmesan</i>	
Gehacktes mit Hörnli, Parmesan und Apfelmus	14.--
Lasagne hausgemacht mit Rindfleisch (ca. 350g)	15.50
Lasagne hausgemacht mit Gemüse (ca. 350g)	14.50

## BEILAGEN

### Beilagen (180g pro Portion)

---

Eiernudeln	3.70
Hausgemachte Eierspätzli	5.30
Basmati oder Trockenreis	3.70
Risotto (auch mit Steinpilzen/Spargeln/Gemüse/ ...)	ab 4.80
Kartoffelstock	3.90
Kartoffelgratin	6.20
Rösti	6.20
Ofen Kartoffel in der Folie mit Sauercreme	4.90

## BEILAGEN

### Gemüse (180g pro Portion)

---

Eine Sorte Gemüse	4.30
Zwei Sorten Gemüse	5.90
Drei Sorten Gemüse (ab 25 Pers.)	7.50
Vier Sorten Gemüse (ab 30 Pers.)	9.--
Gemüsebuffet 5 bis 6 Sorten (ab 40 Personen)	11.--

---

### **SORTEN ZUR AUSWAHL:**

Bohnen / Bohnenbündel, Kefen, Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, Rosenkohl, Rotkraut, Federkohl

Erbsen, Rübli, Rübli gemischt, Blattspinat, Rahmspinat, Kohlrabi, Lauchgemüse, Fenchel, Mischgemüse

grüner und weisser Spargel (Preis gemäss Absprache), Pastinaken, Kürbis, Zucchini, Peperoni

Lattich, Maroni, Wirz, Auberginen, Tomaten gratiniert, u.v.m.

**Viele Gemüse stehen nur während der Saison zur Verfügung, wir beraten Sie sehr gerne!**



## FLEISCH FONDUE

### Fondue Bourguignonne (250-300g)

Portion ab 26.--

*mit diversen Sorten Fleisch nach Ihren Wünschen –  
Auswahl siehe unten, dazu vier bis sechs Sorten Saucen  
nach Wahl, Heisse Raclette Kartoffeln, Traubenkernöl*

### Fondue Chinoise (250-300g)

Portion ab 26.--

*mit diversen Sorten Fleisch und Fisch nach Ihren Wünschen  
Auswahl siehe unten, dazu vier bis sechs Sorten Saucen  
nach Wahl, Heisse Raclette Kartoffeln oder Trockenreis,  
Hausgemachte Bouillon*

### Tischgrill (300-400g Fleisch)

Portion ab 25.--

*mit diversen Sorten Fleisch, Wurst und Fisch nach Ihren  
Wünschen – Auswahl siehe unten, dazu vier bis sechs  
Sorten Saucen nach Wahl, Heisse Raclette Kartoffeln  
Kann problemlos mit Raclette kombiniert werden*

### Raclette (300-350g Käse)

Portion ab 21.--

*mit diversen Sorten Raclette Käse – Auswahl siehe unten,  
dazu diverse Essigfrüchte, Heisse Raclette Kartoffeln  
Kann problemlos mit Tischgrill kombiniert werden*

# FLEISCH FONDUE

---

## AUSWAHL AN FLEISCH FÜR FONDUE UND TISCHGRILL

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Hirsch\*, Reh\*

\*nur in der Saison von September – Ende Dezember

---

## AUSWAHL AN FISCH FÜR FONDUE UND TISCHGRILL

Seeteufel, Lachs, Thunfisch, Riesen-Crevetten, weitere Fische auf Anfrage

---

## AUSWAHL AN WEITEREN FLEISCH- UND WURSTPRODUKTEN FÜR TISCHGRILL

Bratspeck in Scheiben, Kalbs Cipollata, Mini Hamburger, Mini Kalbfleisch Burger, Chiliwürstli

---

## AUSWAHL AN SAUCEN ZU FONDUE UND TISCHGRILL

Curry, Cocktail, Meerrettich, Knoblauch, Tartar, Dill\*, Buenos Aires, Pfeffer, Mango\*

\*nur während der Hauptsaison von November bis Januar erhältlich

---

## AUSWAHL AN RACLETTE KÄSE

Natur, Pfeffer, Chili, und viele weitere Sorten je nach Saison

## GRILLBUFFET

Diese Spezialität ist bei uns weit mehr als «nur» Fleisch und Wurst, deshalb beraten wir Sie sehr gerne persönlich, um ein auf Ihre Gäste und Ihr Budget abgestimmtes Angebot zusammen zu stellen. Stets haben Sie die Möglichkeit selber zu grillieren oder dies durch unsere Fachleute erledigen zu lassen.

**Grillbuffet «Rustikal» 300-350g pro Person** Portion ab 17.--

(Dieses Buffet ist in dieser Zusammensetzung ab 20 Personen erhältlich)

*Mini Kalbsbratwürste, Chiliwürstli, kleine Rindshamburger,  
Pouletschenkelsteaks, Schweinshals  
dazu Kräuterbutter und Senf*

**Grillbuffet «Schlemmerland» 260-300g pro Person** Portion ab 24.50

(Dieses Buffet ist in dieser Zusammensetzung ab 20 Personen erhältlich)

*Mini Kalbsbratwürste, Mini Thüringer Bratwürste,  
Rindshuftsteaks, Pouletspließe, Schweinshohrücken,  
Lachstranchen, Grillkäse  
dazu Kräuterbutter und Senf*

**Grillbuffet «Gourmet» 260-300g pro Person** Portion ab 35.50

(Dieses Buffet ist in dieser Zusammensetzung ab 20 Pers. erhältlich)

*Kalbshohrücken, Rindsfiletspließe, Schweizer Weidelamm  
Koteletten, Bison-Entrecôtes, Jumbo-Crevetten,  
Thunfischtranchen,  
dazu Kräuterbutter und Knoblauchsauce*

**Grillbuffet nach Ihren Wünschen 240-350g** Portion ab 13.50

*Fast alles ist möglich – wir beraten Sie sehr gerne.*

## Ideale Beilagen zu den Grilladen

---

<b>Grillkäse «Natürli» 80g</b> <i>Nature, Kräuter, Knobli, Provence</i>	Stück	5.50
<b>Grillgemüse fertig</b> <i>Peperoni, Cherry-Tomaten, Auberginen, Zucchetti, Baby-Maiskolben</i>	Portion	7.--
<b>Maiskolben halbiert</b>	Stück	3.40
<b>Gemüsespiesse 150g</b>	Stück	4.50
<b>Baked Potatoes in der Folie und Sauercreme</b>	Stück	4.90
<b>Kartoffelgratin</b>	Stück	6.20
<b>Party Brot am Meter</b>	pro kg	12.--

## KANALGRILL

Mit unserem Kanalgrill bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Grillerlebnis der besonderen Art. Ihre Gäste stellen ihr Essen nach eigenen Wünschen und Vorlieben zusammen und grillieren es danach selbstständig. Der Kanalgrill bietet dabei genügend Platz für alle Ihre Party-Gäste, die zur gemeinsamen Zubereitung ihrer Speisen genau dort zusammenkommen. Im Vordergrund stehen vor allem das Social Event und natürlich der Spass an der Sache selbst.

---

### WIE FUNKTIONIERTS?

Das Essen wird auf Spiessen grilliert, die frei von jedem Einzelnen zusammengestellt werden können. Der grosse Vorteil der Spiessform ist, dass zum Grillieren keine weiteren Hilfsmittel und/oder Werkzeuge benötigt werden.

Der Kanalgrill besitzt jeweils links und rechts Einkerbungen, in die der Spiess einfach gelegt wird. Während das Grillgut damit perfekt über dem Feuer platziert ist, kann der Gast gleichzeitig durch einfaches Drehen am Spiess von aussen sein Grillgut von allen Seiten gleichmässig garen lassen.

---

### WAS WIRD GRILLIERT?

Prinzipiell alles. Die verschiedensten Variationen aus Fleisch, Wurst, Krustentiere, festfleischiger Fisch und Gemüse sind möglich:

Rind-, Kalb-, Lamm-, Poulet-, Schweinefleisch, Hackfleischkugeln (Rind- und Kalbfleisch), Speck, Kalbsbratwurst, Cervelats, Fürtüfeli, diverse Spezial Bratwürste, Seeteufel Filet, Jumbo-Crevetten, Lachsfilet, Cherry-Tomaten, Maiskolben, Peperoni, Zucchetti, Grillkäse und mehr!

---

## WAS KOSTET DER SPASS?

Wir vermieten den Kanalgrill (Länge ca. 1.3 Meter) zum Selbstabholer Preis von SFr. 35.- inklusive Reinigung, **allerdings funktioniert der Grill nur mit Schlemmerland Fleisch!**

Eine ordentliche Portion Fleisch, Wurst und Gemüse zum Selbstanstecken, inklusive passender Spiesse und Gewürze erhalten Sie bei uns ab ca. SFr. 18.-- (pro Person). Selbstverständlich stellen wir Ihnen Ihr Sortiment auch individuell zusammenstellen.

## BROT

Semmel	Stück	1.20
Bürli hell oder dunkel	Stück	1.30
Traubenbrot dunkel <i>auf Wunsch auch gemischt mit verschiedenen Sorten</i>	Teil	1.20
Party-Brötli gemischt <i>Semmel, Schlumbergerli, Dinkel, Laugen, weitere auf Anfrage</i>	Stück	1.10
Dunkles Ruchbrot (Kilo Brot)	Stück	6.--
Partybrot am Meter <i>auf Wunsch mit Schriftzug</i>	pro kg	13.--
Brotbuffet auf Anfrage <i>z. B. mit Baguetten, Zwiebelbrot, Olivenbrot, Bauernbrot, Dinkelbrot, ...</i>		auf Anfrage

Unser Brot beziehen wir von der Conditorei und Bäckerei Janz in Wila und von der Bäckerei Schneiders Quer in Pfäffikon

## DESSERT

**Torten Stücke** Stück 6.--  
*Kirsch-, Schwarzwälder-, Quark-, Fruchttorten (je nach Saison)*

**Mini Patisserie von der Konditorei Janz** Stück 3.20  
*Mini Crèmeschnitten, Fruchttörtli, Schoggi-Birnen Schnitten, Himbeerquark Schnitten*

**Crèmeschnitten** Stück 4.50  
*Auf Wunsch auch am Meter*

**Cheesecake hausgemacht** Portion 6.--  
*Auf Wunsch auch als Mini Portion für den Apéro Riche*

**Frischer Fruchtsalat (150g)** Portion 7.--

**Frische Beeren der Saison** Preis auf Anfrage  
*Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, ...*

**Caramelköpfler hausgemacht** Portion 5.50



## DESSERT

Schoggimousse hausgemacht (im Gläschen)	Portion 5.50
Toblerone Schoggimousse hausgemacht (im Gläschen)	Portion 5.50
Panna Cotta hausgemacht (im Gläschen) <i>mit Himbeer- oder Mango Sauce</i>	Portion 5.50
Tiramisu hausgemacht (im grossen Glas) <i>klassisch oder in verschiedenen Geschmacksrichtungen je nach Saison z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren, Marroni, Zitrone, ...</i>	ab 6.50
Glacé von der Konditorei Janz <i>z.B. Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Himbeere, Waldbeere, Mango, Banane, ...</i>	Liter 23.--

Gerne stellen wir Ihnen aus unseren vielen feinen  
Dessertspezialitäten ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen!

# GETRÄNKE

## Diverse Getränke

---

Appenzeller Mineralwasser still 1 Liter Glasflasche	Liter	4.20
Appenzeller Mineralwasser leise 1 Liter Glasflasche	Liter	4.20
Orangensaft Granini 1 Liter	Liter	5.80
Zürcher Oberländer Süssmost	Liter	6.80
Softdrinks 50/45cl. in der PET Flasche <i>Coca-Cola, Eistee, Valser, Rivella, Shorley, etc.</i>	Stück	3.30
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol <i>z.B. mit Erdbeeren, Nektarinen, etc.</i>	Liter	26.00
Hausgemachter Glühwein	Liter	22.00

## Bier

---

Appenzeller Quöllfrisch Bier in der Bügelflasche	35cl.	3.80
Appenzeller Sunwendig Bier (alkoholfrei) in der Glasflasche <i>Brauerei Locher, Appenzell</i>	35cl.	3.80
Uster Bräu Helles <i>Brauerei Uster Braukultur AG</i>	35cl.	4.20
Uster Bräu Amber <i>Brauerei Radeberger, Dresden, Deutschland</i>	35cl.	4.20

## Champagner und Prosecco

---

Prosecco, Pra della Luna, extra dry	75cl.	17.50
Prosecco Gancia, Brut	75cl.	18.50
Schaumwein Ferrari La Perlé, Jahrgangs Brut	75cl.	39.50
Champagner Taittinger Brut	75cl.	56.00
Champagner Deutz Rose	75cl.	65.00

## WEIN

Zu unserem Service gehört die Anlieferung in der richtigen Temperatur und des nötigen Materials, wie Weinkühler, Eis, Flaschenöffner, etc. Selbstverständlich bezahlen Sie nur den effektiv verbrauchten Wein und wir entsorgen für Sie die leeren Flaschen.

### Weisswein Schweiz / Österreich

---

Yvorne, Chant de ressés	75cl.	21.00
Wermatswiler, Müller-Thurgau	75cl.	21.50
Wermatswiler Cuvée, Grüner Veltliner + Sauvignon Blanc	75cl.	25.00
Ried Kirnberg, Grüner Veltliner Smaragd, Frischgruher Wachau	75cl.	32.00

### Weissweine Italien

---

Regaleali, Bianco, Sizilien	75cl.	17.50
Gemella, Sauvignon Blanc, Tenuta Vallocaia	75cl.	22.40
Bramito Chardonnay, Umbrien, Castello della Salla Antinori	75cl.	25.50
Versalto, Pinot Bianco, Alois Lageder Südtirol	75cl.	29.50

## Rotweine Schweiz / Spanien

---

Pinot Noir, Schwarzenbach Zürichsee	75cl.	37.00
Arzo, Merlot, Tessin Gialdi	75cl.	40.50
12 Monastrell, Juan Gil Spanien	75cl.	24.50
AN2, Falanis Mallorca Spanien	75cl.	31.00

## Rotwein Italien

---

Masi Compofiorin, Venezien	75cl.	18.50
Insoglio del cinhiale, Toscana, Campo di sasso	75cl.	26.50
Le Volte dell'Ornellaia, Toscana	75cl.	28.00
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva, Tiganello	75cl.	44.50
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	75cl.	63.50

Haben Sie nicht den passenden Wein gefunden? Kein Problem wir haben gesamthaft über 100 Weine im Sortiment – wir beraten Sie sehr gerne!

# INFRASTRUKTUR

## Geschirr / Besteck / Gläser

---

Porzellan Geschirr, inklusive Abwasch	Stück	0.90
Besteck Chromstahl, inklusive Abwasch	Stück	0.70
Gläser Kristall, inklusive Abwasch	Stück	1.00

## Grill und Zubehör

---

Kleiner Gasgrill 75x50 cm inklusive Reinigung <i>bis 30 Personen</i>	Stück	90.00
Grosser Gasgrill 100x50 cm inklusive Reinigung <i>ab 30 Personen</i>	Stück	120.--
Holzkohlen Grill 70x45 cm inklusive Reinigung	Stück	45.00
Kanalgrill inkl. Reinigung <i>Maximum bis 25 Personen</i>	Stück	35.00
Holzkohle Top Qualität (grosse Stücke – lange Brenndauer) 10 Kilo	Sack	28.50
Propangas in der Stahlflasche 11.5 Kilo	Kilo	8.50

## Kaffeemaschinen

---

Nespresso Kaffeemaschine mit 2 Auslässen	Stück 130.00
Lavazza Kapselmaschine	Stück 60.00
Nespresso Padmaschine einfach	Stück 60.00
Lavazza Kapseln / Nespresso Kaffee Pads	Stück 1.50

## Tische

---

Tischgarnituren (für je 8 Personen)	Stück 22.00
Tische für Buffet	Stück 14.00
Stehtische	Stück 30.00

## Fondue/Tischgrill

---

Rechaud mit Brenner inklusive Reinigung <i>inkl. Pfanne mit Deckel / sechs Gabeln / zwei Brennpasten</i>	Stück 25.00
Tischgrill elektrisch für 8 Personen inklusive Reinigung	auf Anfrage

## PREISE & KONDITIONEN

Personalentschädigung für Mitarbeiter 80.-- SFr. / Std. (Montag bis Samstag; Sonn- und feiertags auf Anfrage). Die An- und Rückreise zum und vom Fest-Ort gelten als Arbeitszeit. Lieferungen / Retouren und Transportkosten verrechnen wir nach Aufwand.

Bei Bestellungen unter 20 Personen erheben wir einen Kleinmengenzuschlag von 20%, unter 10 Personen auf Anfrage. Sonntagszuschlag ab 200.-- SFr. pro Auftrag.

Alle Preise verstehen sich in SFr.; Lebensmittel bei Partyservice abgeholt oder bei Partyservice ohne Bedienung plus 2.6% MwSt. Infrastruktur und alkoholische Getränke oder Partyservice mit Bedienung plus 8.1% MwSt. .

Haben Sie Hunger bekommen? Schreiben Sie uns ein E-Mail an

[partyservice@schlemmerland.ch](mailto:partyservice@schlemmerland.ch)

oder rufen Sie uns an, wir senden Ihnen gerne eine Offerte nach Ihren Wünschen zu. Gerne beraten wir Sie persönlich, teilen Sie uns einfach mit, wie wir Sie am besten erreichen können.

Zusätzliche Informationen zur Fleischherkunft, zur Produktion und zu weiteren Spezialitäten des Hauses erhalten Sie auf unserer Website

<https://www.schlemmerland.ch>