

Metzgerei **MEIER**

Willkommen bei Meier's Party-Service

Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Sortiment ein.

Ob Apéro oder Festessen, die Schlemmereien aus unserer Spezialitäten-Metzg werden in unserer Küche mit viel Sorgfalt ganz nach Ihren Wünschen zubereitet.

Für eine kompetente Beratung nehmen wir uns gerne die nötige Zeit.

Es würde uns freuen, für Sie kochen zu dürfen!
Ihr Metzgerei Meier Team



Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Flädli «Grossmutter-Art»	CHF 4.00
Tomatencrèmesuppe	CHF 4.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF 4.50
Kürbiscrèmesuppe	CHF 4.50

Salate

Grüner Salat	CHF 4.50
Mischsalat (Blattsalat, Rübli, Mais, Gurken)	CHF 5.50
Hausgemachter Kartoffelsalat (300 g)	CHF 6.00
Salatbuffet (4 Sorten)	CHF 8.00
Salatbuffet (6 Sorten)	CHF 9.50

Dazu servieren wir Ihnen die feine Waldegg-Salatsauce – Französisch oder Italienisch.

Beilagen

Kartoffelgratin (Hausspezialität)	CHF 6.00
Butterteigwaren	CHF 4.00
Hausgemachte Eierspätzli	CHF 5.00
Trockenreis oder Wildreis	CHF 4.00
Kartoffelstock	CHF 4.00
Bohngemüse mit Speckstreifen	CHF 5.50
Glasierte Rübli	CHF 5.00
Frisches Mischgemüse (nach Saison)	CHF 5.50
Rotkraut nach Grossmutterart (saisonales Gemüse)	CHF 5.00

Kalte Platten

Znüni – Plättli 120 g

Einfache Platte mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Braten, wenig Käse, garniert

CHF 10.00 pro Person

Aufschnittplatte 180 g

Gemischte kalte Platte mit unseren Hausspezialitäten: Gommiswalder Trockenfleisch, diverse Goldschinken, Grillbraten, Delikatess-Aufschnitt. Auf Wunsch mit Käse

CHF 14.50

Trockenfleischplatte 120 g

Diverse Rohfleischspezialitäten aus unserer Produktion. Mit Käse & Antipasti garniert (100 g Fleisch / 80 g Käse)

CHF 13.00 / CHF 16.50

Schinken-König Platte 160 g

Goldprämierte Rohschinken- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei, reichlich garniert

CHF 15.50

Käseplatten 180 g

Gemischtes Käsesortiment

CHF 13.00

Käseplatten Spezial

Gemischtes Sortiment, reichlich mit Früchten garniert

CHF 15.00

Gourmet Platte 220 g

Feinste goldprämierte Trockenfleischspezialitäten, geräucherter Wildlachs aus Alaska, Goldschinken- und Aufschnittsortiment, würziger Käse aus der Region, mit Antipasti garniert

CHF 20.50



**Metzgerei
MEIER**

SCHINKENKÖNIG
Eine Auszeichnung die nur an den
allerbesten Schinken- und Speck-
hersteller verliehen wird.

**SCHINKENKÖNIG
GOLD**
Metzgerei
MEIER
Gommiswald

8737 Gommiswald • Tel. 055 280 24 77 • www.schinkenkönig.ch

Fleischgerichte

VOM SCHWEIN

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat (pro Person)	CHF 12.50
Schweinshuftstreifen an Rahmsauce mit Eierspätzli	CHF 13.50
Goldschinken Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	CHF 14.00
Rippli im Brotteig	CHF 14.00
Hackbraten «Grossmutter Art» Rotweinsauce, Kartoffelstock	CHF 14.50
Grillierter Schweinshalsbraten Bratensauce, Kartoffelgratin	CHF 14.50
Rahmschnitzel (2 Stück) Rahmsauce, Buttermilchwaren	CHF 14.50
Schwedenbraten gefüllt mit Dörripflaumen, Kartoffelgratin	CHF 16.50
Thymianbraten Jägersauce, Kartoffelgratin	CHF 18.00
Carréebraten Cognacsauce, hausgemachter Kartoffelgratin	CHF 21.50

VOM RIND

Rindsgulasch (ungarische Art) Paprikasauce, Salzkartoffeln	CHF 16.50
Geschnetzeltes Stroganoff Stroganoffsauce, hausgemachte Spätzli	CHF 16.50
Rindsschmorbraten «Grossmutter Art» Rotweinsauce, Kartoffelstock	CHF 19.50
Roastbeef rosa gebraten Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin	CHF 23.00

Fleischgerichte

VOM KALB

Kalbsragout vom Toggenburger Kalb Tomaten-Rotweinsauce, Kartoffelstock (pro Person)	CHF 17.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Nüdeli	CHF 18.00
Glasierter Schulterbraten Cognacsauce, Kartoffelgratin	CHF 19.50
Carréebraten Morchelsauce, Kartoffelgratin	CHF 31.50

VOM POULET

Rahmgeschnetzeltes Hausgemachte Eierspätzli	CHF 13.00
Pouletbrust-Streifen Stroganoffsauce, Trockenreis	CHF 14.50
Reis Casimir (mit Früchten) Trockenreis	CHF 15.50
Pouletbrust mit Paprikarahmsauce Butternudeln	CHF 16.50

SPEZIELLES

Filet im Teig mit 3 Salaten nach Wahl	CHF 18.50
Berner Platte Rippli, Speck, Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Sauerkraut mit Bohnen, Salzkartoffeln	CHF 20.50

PASTA

Gehacktes mit Hörnli «Grossmutter Art» Apfelmus	CHF 14.00
Spaghetti-Plausch «à la discretion» Spaghetti mit Saucen nach Wahl: Napoli, Bolognese, Arrabbiata, Carbonara, Pesto Parmesan 30g	CHF 15.50
	CHF 1.00

Grillhits

Das Fleisch ist fixfertig mariniert und auf Platten
angerichtet.

Variante 1 (300 g) Schweinschalssteak, Pouletbrust, Goldbratwurst, Spare-Ribs	CHF 14.50 pro Person
Variante 2 (300 g) Schweinschorückensteaks, Curryspiessli, Rindschuftsteaks, Mini-Goldwurst	CHF 16.50
Variante 3 (300 g) Rindsmedaillon, Filetspiessli, Lammfilet, Poulet- Schenkelsteaks, Grillwürstli, Crevettenspiessli	CHF 18.50
Variante 4 (300 g) Rindsfilet, Schweinsfilet, Pouletsteaks, Crevettenspiessli, Goldwurst, Chili-Griller	CHF 20.50
Variante Meier Spezial (330 g) 150 g Grillbraten (Schweinehorücken, fein mariniert & vorgegart) + 2 Goldwürste nach Wahl: Kalbs-, Schweins-, Whisky-, Tomaten-Mozzarella-, Curry- oder Bärlauchbratwurst	CHF 15.50
Wunschplatte selber zusammenstellen Wir empfehlen ca. 300 g Fleisch pro Person	
Grillsaucen Kräuterbutter, Barbecuesauce, Tartarsauce, Tzatziki (50 g pro Person)	CHF 3.00



Geschirrmiete & Dienstleistungen

GESCHIRRMIETE

Teller flach pro Stück	CHF 0.70
Messer	CHF 0.40
Gabel	CHF 0.40
Löffel	CHF 0.40
Kaffeelöffel	CHF 0.40
Reinigung pro Stück	CHF 0.30

GRILLMIETE

Gasgrill Miete inkl. Reinigung	CHF 50.00
Holzkohlegrill Miete inkl. Reinigung	CHF 50.00
Holzkohle kg	CHF 3.00
Gas kg	CHF 7.00

DIENSTLEISTUNGEN

Fachpersonal Grill Std.	CHF 80.00
Servicepersonal Std.	CHF 55.00

Gastrobleche und Schöpfgeschirr müssen sauber zurückgebracht werden.

Nach Wunsch ist bei uns auch Einweggeschirr erhältlich.

Alle Menüpreise sind Preise ab Küche (ohne Dienstleistungen).

An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

An Sonn- und Feiertagen wird grundsätzlich kein Partyservice angeboten.

Änderungen oder Verschiebungen bitte spätestens 2 Tage vor Lieferung melden. **Wir kochen gerne für Sie ab 20 Personen.**

Preise exkl. Mehrwertsteuer: Lieferung ohne Service 2.6 %, Lieferung mit Service 8.1 %.

Ab 100 Personen erstellen wir gerne eine Spezialofferte.

Es würde uns freuen, für Sie kochen zu dürfen