



Menüvorschläge Partyservice M+M Frischpoulet

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice. Hier finden Sie unsere Menüvorschläge und erfahren mehr über unsere Dienstleistungen für Ihren Anlass. Die Preise sind exklusive Mehrwertsteuer angegeben, Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, damit Ihr Anlass mit unserer Unterstützung zum vollen Erfolg wird. Teilen Sie uns einfach Ihre individuellen Wünsche mit.

Nebst unserem Partyservice-Angebot und der Vermietung von Festmaterial finden Sie unter www.frischpoulet.ch das ganze Sortiment an Pouletfleisch. Die selbst gemästeten Hühner halten wir artgerecht; sie geniessen Auslauf im Freien. Wir verarbeiten sie im eigenen Schlachthof. So entfällt jeglicher Stress durch den Transport. Jeweils Mitte Monat verkaufen wir auf Bestellung frisches Pouletfleisch in den gewünschten Portionen direkt ab Hof.

M+M Frischpoulet: Da weis me, was me het!



Informationen und Auskünfte

M+M Frischpoulet
Maadweg 1 | 3432 Lützelflüh
Tel. +41 34 461 31 90 | Fax. +41 34 461 31 89
info@frischpoulet.ch | www.frischpoulet.ch

Marcel Eggimann +41 78 744 10 20

Martin Locher +41 79 653 43 65

Organisatorisches / Buffetbetreuung

- Teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis fünf Tage vor dem Anlass mit. Wir verrechnen unsere Lieferung für diese Personenzahl.
- Die Betreuung durch unser Personal verrechnen wir bei Anlässen bis 30 Personen zusätzlich zum Menüpreis. Ab 30 erwachsenen Personen ist sie im Preis inbegriffen.
- Die Übergangszeit zwischen Dessert und Hauptgang wird verrechnet.



Grosser Grill

Rindhufsteak, Schweinshalssteak, Pferdeentrecôte, Lammrückenfilet, Pouletsteak,
Pouletspiessli, Grillschnecken scharf/mild

Drei verschiedene Salate
Pommes frites

Kräuterbutter und Ketchup

Variante:

Kartoffelgratin **anstelle** von Pommes frites

Gegen Aufpreis erhältlich:

Kartoffelgratin **zusätzlich** zu Pommes frites
Buurezopf

Anstelle von Pommes frites bieten wir Ihnen auch ein Salatbuffet,
bestehend aus sechs Salaten, an.

Folgende Salate stehen zur Auswahl:

Grüner Salat

Rüebli Salat

Tomaten-Mozzarella-Salat

Mais-Peperoni-Salat

Wildreissalat

Bohnensalat

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Kabissalat

Selleriesalat

Randensalat



Grosser Grill / Salat als Eigenleistung

Rindhuftsteak, Schweinshalssteak, Pferdeentrecôte, Lammrückenfilet, Pouletsteak,
Pouletspiessli, Grillschnecken scharf/mild

Pommes frites
Kräuterbutter und Ketchup

Variante:
Kartoffelgratin **anstelle** von Pommes frites

Gegen Aufpreis erhältlich:
Kartoffelgratin **zusätzlich** zu Pommes frites
Buurezopf

Grillbuffet de luxe

Fleisch vom Grill

Rindhuftsteak, Schweinshalssteak, Pferdeentrecôte, Lammrückenfilet, Pouletsteak, Pouletspiessli, Takirspiessli, Grillschnecken scharf/mild

Fisch vom Grill

Lachstranchen, Crevettenspiessli, Pangasiusspiessli

Beilagen warm

Pommes frites und Kartoffelgratin

Beilagen kalt

Grüner Salat, Rüeblisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Mais-Peperoni-Salat, Bohnensalat, Gurkensalat, Kabissalat und Selleriesalat

Ketchup, Kräuterbutter, Cocktail- und Tatarsauce zu Grilladen,
Gemüse-Dip mit zwei Saucen
Früchteplatten mit Ananas, Melone und anderen Saisonfrüchten

Buurezopf und Kernenbrot

Die Grilladen und die warmen Beilagen werden den Gästen durch unser Personal am Buffet geschöpft. Weiter gibt es ein Selbstbedienungsbuffet mit den kalten Speisen. Das Grillbuffet de luxe bieten wir Ihnen ab rund 40 erwachsenen Personen an.



Kleiner Grill

Schweinshalssteak, Pouletsteak, Grillschnecken scharf/mild

Drei verschiedene Salate

Pommes frites

Kräuterbutter und Ketchup

Variante:

Kartoffelgratin **anstelle** von Pommes frites

Gegen Aufpreis erhältlich:

Kartoffelgratin **zusätzlich** zu Pommes frites

Buurezopf

Anstelle von Pommes frites bieten wir Ihnen auch ein Salatbuffet,
bestehend aus sechs Salaten, an.

Folgende Salate stehen zur Auswahl:

Grüner Salat

Rüebli Salat

Tomaten-Mozzarella-Salat

Mais-Peperoni-Salat

Wildreissalat

Bohnensalat

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Kabissalat

Selleriesalat

Randensalat



Kleiner Grill / Salat als Eigenleistung

Schweinshalssteak, Pouletsteak, Grillschnecken scharf/mild

Pommes frites
Kräuterbutter und Ketchup

Variante:
Kartoffelgratin **anstelle** von Pommes frites

Gegen Aufpreis erhältlich:
Kartoffelgratin **zusätzlich** zu Pommes frites
Buurezopf

Schweinsrahmschnitzel

Grüner Salat garniert mit Tomaten und Ei

Schweinsnierstückschnitzel an Pilzrahmsauce
Erbsli und Rüebli
Pommes frites
Pfirsich

Variante:
Nudeln **anstelle** von Pommes frites

Gegen Aufpreis erhältlich:
Nudeln **zusätzlich** zu Pommes frites
Buurezopf



Schweinsfilet

Grüner Salat, Rüebl-, Randen-, Mais- und Selleriesalat

Schweinsfilet / Pouletbrustfilet an Morchelsauce
Ratatouille oder anderes Gemüse
Nudeln

Variante:

Pommes frites **anstelle** von Nudeln

Gegen Aufpreis erhältlich:

Pommes frites **zusätzlich** zu Nudeln

Buurehamme-Plousch

Buurehamme
Kartoffelsalat
Grüner Salat
Rüeblisalat
Randensalat

Variante:

Kartoffelgratin **anstelle** von Kartoffelsalat

Gegen Aufpreis erhältlich:

Kartoffelgratin **zusätzlich** zu Kartoffelsalat
Buurezopf



Goldbacher Schweinshalsbraten

Grüner Salat mit Tomaten, Ei, lauwarmem Speck und Champignons

Schweinshalsbraten, eingelegt im Rotwein und gespickt mit Zwetschgen

Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Erbsli und Rüeбли

Variante:

Pommes frites **anstelle** von Kartoffelgratin

Gegen Aufpreis erhältlich:

Pommes frites **zusätzlich** zu Kartoffelgratin

Pouletbrust

Rindsbraten

Buurezopf

Bratenfestival

Grüner Salat mit Tomaten, Ei, lauwarmem Speck und Champignons

Schweinshalsbraten

Rindsbraten

Speckbraten

Pouletbrustfilet

je an Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Erbsli und Rüeбли

Variante:

Pommes frites **anstelle** von Kartoffelgratin

Gegen Aufpreis erhältlich:

Pommes frites **zusätzlich** zu Kartoffelgratin,

Buurezopf

Brunchbuffet



Fleisch

Buurehamme warm
Frühstücksspeck warm
Fleischplatte mit fünf verschiedenen Sorten Wurstwaren

Beilagen

Berner Rösti
Spiegeleier, gekochte Eier
Butter
Vier Sorten Konfitüre, Honig
Birchermüesli, Joghurt
Früchteplatten
Reichhaltige Käseplatte

Getränke

Kaffee, Tee
Warme und kalte Milch, Ovomaltine

Andere Getränke finden Sie auf der Getränkeliste.

Brot

Buurezopf, Buurebrot und Traubenbrot

Sämtliche Brotwaren stellt das Ofenhaus in Hettiswil her.



Fondue-Chinoise-Bufferet

Rindfleisch
Schweinefleisch
Pferdefleisch
Pouletfleisch

Vier verschiedene Saucen:
Knoblauch, Curry, Cocktail, Kräuter

Pommes frites und Reis

Saures Gemüse

Gegen Aufpreis erhältlich:
Buurezopf

Salatbuffet, bestehend aus vier Salaten

Folgende Salate stehen zur Auswahl:

Grüner Salat
Rüebli Salat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Mais-Peperoni-Salat
Bohnensalat
Gurkensalat
Kabissalat
Selleriesalat



Tatarenhut-Bufferet

Rindfleisch
Schweinefleisch
Pferdefleisch
Pouletfleisch

Vier verschiedene Saucen:
Knoblauch, Curry, Cocktail, Kräuter

Pommes frites und Reis
Gemüse für Bouillon

Gegen Aufpreis erhältlich:
Buurezopf

Salatbuffet, bestehend aus vier Salaten

Folgende Salate stehen zur Auswahl:

Grüner Salat
Rüebli Salat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Mais-Peperoni-Salat
Bohnensalat
Gurkensalat
Kabissalat
Selleriesalat



Dessertbuffet mini

Zwei Sorten Glace
Weisses oder braunes Schoggi-Mousse
Meringues
Fruchtsalat
Rahm

Zuschlag für jede weitere Sorte Glace

Glacesorten:
Vanille, Erdbeere, Mocca, Stracciatella

Dessertbuffet mittel

Drei Sorten Glace
Meringues
Fruchtsalat
Rahm
Schoggi-Mousse
Gebrannte Creme

Zuschlag für jede weitere Sorte Glace

Glacesorten:
Vanille, Erdbeere, Mocca, Stracciatella

Unsere Glacen – ein Genuss aus besten Zutaten

Alle Glacen in unserem Angebot stammen von der Firma Giolito aus dem Tessin. Sie legt grossen Wert auf die Verarbeitung von besten Zutaten – vor allem von Milch und Rahm. Giolito verzichtet auf künstliche Konservierungsmittel und Farbstoffe.



Dessertbuffet maxi

Drei Sorten Glace
Schoggi-Mousse
Tiramisu
Drei verschiedene Gebäcke
Süssmost-Creme
Gebrannte Creme
Fruchtsalat
Rahm

Zuschlag für jede weitere Sorte Glace

Glacesorten:
Vanille, Erdbeere, Mocca, Stracciatella

Unsere Glacen – ein Genuss aus besten Zutaten

Alle Glacen in unserem Angebot stammen von der Firma Giolito aus dem Tessin. Sie legt grossen Wert auf die Verarbeitung von besten Zutaten – vor allem von Milch und Rahm. Giolito verzichtet auf künstliche Konservierungsmittel und Farbstoffe.



Getränkeliste

	Mengeneinheit		
Mineral			
Coca-Cola	1,5 l	CHF	8.-
Ice Tea	1,5 l	CHF	8.-
Rivella	1,5 l	CHF	8.-
Mineralwasser	1,5 l	CHF	8.-
Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	1,5 l	CHF	8.-
Citro	1,5 l	CHF	8.-
Orangensaft	1,0 l	CHF	7.-
Bier			
Feldschlösschen	50 cl	CHF	6.-
Feldschlösschen	33 cl	CHF	5.-
Burgdorfer Bier	50 cl	CHF	6.50
Burgdorfer Bier	33 cl	CHF	5.50
Weisswein			
Tartegnin les Besonnes	50 cl	CHF	16.50
Hämmerli Chasselas	50 cl	CHF	18.50
Johannisberg Mont Fleuri	75 cl	CHF	28.-
Hämmerli Riesling-Silvaner	75 cl	CHF	32.-
Rotwein			
Tartegnin Rouge	50 cl	CHF	18.50
Hämmerli Pinot Noir	50 cl	CHF	21.-
Hämmerli Pinot Noir	75 cl	CHF	32.-
Humagne Rouge du Valais	75 cl	CHF	32.-

Schnaps für Kaffee

Amaretto, Kräuter, Vieille Prune, Pflümli, Bätzi, Williams, Zwetschgen

Kaffee und Schnaps werden nach Verbrauch verrechnet.



Vermietung Festmaterial

Teller	verschmutzt retour	CHF	1.20
Glasteller für Salat	verschmutzt retour	CHF	1.10
Besteck	verschmutzt retour	CHF	-.90
Dessertlöffel	verschmutzt retour	CHF	-.25
Gläser	verschmutzt retour	CHF	-.85
Chinoiseteller	verschmutzt retour	CHF	2.50
Einwegteller Styropor (gross)		CHF	-.70
Einwegteller Styropor (mittel)		CHF	-.50
Einwegbesteck, Set mit Serviette		CHF	-.65

Kaffeemaschine

Kaffeemaschine ohne Bohnen		CHF	55.-
Kaffeebohnen, pro kg		CHF	26.-
Kaffeemaschine mit Kaffeetasse, Unterteller, Löffel, Zucker, Rahm pro Kaffee		CHF	3.50
Kaffeetassen		CHF	-.90
Unterteller		CHF	-.30
Kaffeelöffel		CHF	-.20

Material

Tische und Bänke, geliefert	pro Garnitur	CHF	13.-
Tische und Bänke, abgeholt	pro Garnitur	CHF	9.-

Verrechnung nur ohne gebuchte Serviceleistung

Grill mit Gas	gereinigt retour	CHF	50.-
	verschmutzt retour	CHF	100.-
Grill ohne Gas	gereinigt retour	CHF	35.-
	verschmutzt retour	CHF	85.-
Tatarenhüte	gereinigt retour	CHF	10.-



Partyservice zum Abholen

Die nachfolgenden Vorschläge sind fixfertig zubereitet und für Sie in Goldbach zum Abholen bereit. Das Material zum Warmhalten der Speisen und zum Schöpfen können Sie bei uns mieten. Die Vorschläge eignen sich für bis zu 100 Personen.

Material zum Schöpfen

Chafing-Dish mit Brennpaste	CHF 5.-
Bainmarie elektrisch	CHF 10.-
Saucentopf elektrisch	CHF 10.-

Vermietung von Tellern, Besteck etc. siehe vorherige Seite

Menü 1

Schweinshalsbraten mit Bratensauce
Kartoffelgratin
Erbsli und Rüeblli

Variante
Teigwaren / Nudeln

Menü 2

Hackbraten mit Bratensauce
Kartoffelstock oder Teigwaren
Erbsli und Rüeblli

Menü 3

Fleischkäse mit Bratensauce
Kartoffelstock oder Teigwaren
Rahmspinat



Menü 4

Goldbacher Pouletgeschnetzeltes
an Curry-, Rahm- oder Bratensauce
Kartoffelstock oder Teigwaren
Gedämpfte Rüebli

Menü 5

Schweinsgeschnetzeltes an Rahm- oder Bratensauce
Kartoffelstock oder Teigwaren
Gedämpfte Rüebli

Menü 6

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln
Pfirsich mit Rahmhaube
Erbsli und Rüebli

Menü 7

Rindsragout
Kartoffelstock oder Teigwaren
Erbsli und Rüebli



Apéro zum Abholen

Unsere Vorschläge für Ihr Apéro:

Fleisch- und Käseplatte gemischt	pro kg	CHF 59.-
Früchteplatte	pro Person	CHF 4.-
Gemüse-Dip	pro Person	CHF 4.-
Gefüllte Mini-Pastetli	pro Stück	CHF 1.50
Belegte Brötli div. Sorten <small>(1/2 Scheibe Toastbrot)</small>	pro Stück	CHF 3.30
Verschiedene Brote	0,800 kg	CHF 6.50
Buurezopf	1,5 kg/Stück	CHF 17.-

Nach Menge und Füllung verrechnet:

- Parisette-Sandwich mit verschiedenen Füllungen
- Zopf-Sandwich am Meter mit verschiedenen Füllungen

Haben Sie weitere Wünsche? Teilen Sie sie uns mit.