

Mäni's PartyService

- Zeltvermietung
- PartyService

Mäni Gauch und Söhne
Postfach 12
5525 Fischbach-Göslikon
079 / 419 50 21
info@maenis-partyservice.ch



www.maenis-partyservice.ch

Vorspeisen / kalte Gerichte

Vorspeisen	ab 20 Personen	Preis pro Person
Schinkengipfeli mini pro Stück		1.40
Chäschüechli mini pro Stück		1.40
Mini Pizzen gemischt pro Stück		1.40
Blätterteig Petit fours gemischt, pro Stück		
Ziegenkäse, schwarze Oliven, Cocktail Würstchen, Champignons-Sesam, Schinken-Käse, Thunfisch-Oregano und Lachs		1.40
Canapé mit Schinken, Käse, Lachs, Thon, Curry usw.: 1/2 pro Stück		2.30
Div. Spezialbrötli pro Stück		2.60
Aufschnittplatte		15.50
Trockenfleischplatte		18.50
Rauchlachsplatte		19.-
Crevettencocktail		15.50
Gemüsedip: 5 Gemüse und 3 Saucen		8.50
<u>Partybrot, gefüllt mit:</u>		
mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		
Partybrot klein	8-10 Pers.	58.-
Partybrot mittel	12-15 Pers.	85.-
Partybrot gross	25-30 Pers.	108.-
mit Lachs, Bündner fleisch, Rohschinken, Eiermousse, Thon		
Partybrot klein	8-10 Pers.	78.-
Partybrot mittel	12-15 Pers.	109.-
Partybrot gross	25-30 Pers.	136.-

Suppen und Beilagen

<u>Suppen</u>	<u>Preis pro Person</u>
Bouillon mit Flädli	6.50
Broccolicrèmesuppe	7.50
Steinpilzcrèmesuppe	7.50

<u>Brot</u>	<u>Preis pro Person</u>
Brot pro kg	6.50
Minibrötli pro Stück	1.50

<u>Beilagen</u>	<u>(als Beilage) Preis pro Person</u>
Zwiebelkartoffeln	5.-
Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce	5.50
Kartoffelgratin	6.50
Pilzrisotto	6.50
Pommes frites	5.50

Bemerkungen:

Beim Wechseln der Beilagen von Reis, Teigwaren usw. bei allen Gerichten ändert sich der Preis nicht.^[1] Falls eine oben aufgeführte Beilage gewünscht wird, ist ein Beilagenpreis von CHF 3.50 aufzurechnen.

Salate

Salate ab 20 Personen Preis pro Person

Salatbuffet mit 7 Sorten Salat zum selber schöpfen 12.50

Unser Salatbuffet wird mit zwei Salatsaucen (Französisch und Italienisch), Zwiebeln, Brotcroûtons, Champignons und Eiern geliefert.

Salate:

- Bohnensalat
- Gurkensalat
- Rüeblisalat
- Randensalat
- Russischersalat
- Süssmaissalat
- Peperonissalat
- Hörnlissalat
- Curryreissalat
- Kartoffelsalat
- Nüsslissalat
- Tomaten mit Mozzarella
- Chabissalat
- Blattsalat
- Mischsalat

Blattsalat 6.50

Mischsalat 7.50

Salatsauce: Französisch und Italienisch 1.50

Kartoffelsalat 6.50

Brot pro Kg 6.50

Mini Brötli pro Stück 1.50

Hauptgerichte

<u>Menü</u>	<u>ab 20 Personen</u>	<u>Preis pro Person</u>
Schweinsvoressen Kartoffelstock Rüebli		22.-
Osso - Bucco (geschmorte Kalbshaxen) Risotto Milanese Mischsalat		26.-
Schweinsrahmschnitzel Nudeln Rüebli		24.-
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Nudeln		34.-
Rindsgulasch nach Ungarischer Art Spätzli Mischsalat		24.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Rösti		29.-
Kalbssteak an Morchelsauce Nudeln Rüebli		42.-
Gefüllte Kalbsbrust Nudeln Bohnen		24.50
Pouletgeschnetzeltes an Curry - Sauce Trockenreis Mischsalat		23.50
Cordon - bleu Salatbuffet klein mit 5 verschiedenen Sorten Salat		28.50
Piccata Milanese Tomaten - Spaghetti		25.50

Gourmetmenü

ab 35 Personen

Preis pro Person

Salat - Buffet 7 Sorten Salat mit zwei Salatsaucen Schweinsbraten, Kalbsbraten, Aargauer Zwetschgenbraten und Tessinerbraten, serviert mit einer brauen Sauce und einer Pilzrahmsauce Kartoffelgratin, Nudeln zwei Gemüse	46.-
--	------

Bratenkarussell

<u>Braten</u>	<u>ab 25 Personen</u>	<u>Preis pro Person</u>
---------------	-----------------------	-------------------------

Gespickter Rindsbraten

Kartoffelstock Mischgemüse	26.50
-------------------------------	-------

Schweinsbraten

Kartoffelstock Bohnen	23.50
--------------------------	-------

Aargauer Zwetschgenbraten

Kartoffelgratin Rüebli	26.50
---------------------------	-------

Tessinerbraten

Safranrisotto Broccoli	26.-
---------------------------	------

Kronenbraten

Spätzli Rüebli und Bohnen	26.50
------------------------------	-------

Lammgigot

Spätzli Mischsalat	26.-
-----------------------	------

Kalbsbraten

Bohnen im Speckmantel Teigwaren	35.-
------------------------------------	------

Bemerkungen:

Beilagen können auf Wunsch gewechselt werden
Preise sind auf S.2 ersichtlich

Spezialitäten

Spezialitäten	ab 30 Personen	Preis pro Person
Paella mit Meeresfrüchten oder Poulet (auch gemischt erhältlich)		24.50
Mixed - Grill Platte 230gr. Diverse Würste, Rinds -, Schweins -, Lamm - und Pouletfleisch Knoblibutter, Kräuterbutter und Barbequesauce All you can eat (Aufpreis)		28.- +4.-
US - Grill Buffet 230 gr. US - Filet, US - Entrecôte, Spareripps Pouletschenkel, Lamm, Hamburger 5 verschiedene Saucen Maiskolben, Kartoffel mit Sauerrahmsauce Salatbuffet mit 5 Sorten und 2 Saucen Brot All you can eat (Aufpreis)		45.50 +6.-
Premium - Grill Buffet US-Filet, US-Ribeye, US-Entrecôte, Thunfischsteak, Black Tigers, Riesencrevetten, Lamm-Rack, Lammnierstück, 5 verschiedene Saucen, Hausgemachte Knoblauch und Kräuterbutter, Folienkartoffeln oder Country Cuts Salatbuffet mit 7 Sorten Salat und 2 Salatsaucen Brot		Preis auf Anfrage

Fondue

ab 30 Personen

Preis pro Person

Fondue Chinoise (Bouillon)

250 gr. Fleisch (Rind, Schwein und Kalb)

5 Saucen

Cornichons, Maiskölbi, Silberzwiebeln und Früchte

Trockenreis

32.-

Fondue Bourguignonne (Oel)

250 gr. Fleisch (Rind, Schwein und Kalb)

5 Saucen

Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln und Früchte

Trockenreis

33.-

Winzerfondue (Wein - Gewürze - Bouillon)

7 Sorten Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd, Leberli, Hackbällchen)

5 Saucen

Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln und Früchte

Trockenreis

34.-

Bemerkungen

Zu diesen Spezialitäten empfehlen wir Ihnen unser Salatbuffet mit 7 Sorten Salat und 2 Salatsaucen

Urchig und Währschaft

<u>Urchig & Währschaft</u>	<u>ab 25 Personen</u>	<u>Preis pro Person</u>
Spaghetti - Plausch 4 Saucen Mischsalat		22.50
Ofenfleischkäse Bratkartoffeln und Mischsalat		21.50
Äplermagronen Apfelmus und Mischsalat		21.-
Suppe mit Spatz Brot		17.50
Gulaschsuppe Brot		7.50
Beinschinken im Brotteig		16.-
Spätzlipfanne Gemüse mit Pouletfleisch		19.50
Pilzrisotto		18.-

Mäni's Spezial - Buffet

ab 40 Personen

Preis Pro Person

Suppe: Klare Suppe mit Julienne Gemüse

Vorspeise: Crevetten Cocktail, geräucherter Lachs, Hauspastete, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohess - Speck schön ausgarniert

Salate: 7 verschiedene Sorten Salat mit 2 Salatsaucen

Warmes: Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinsbraten, Tessinerbraten, Aarg. Zwetschgenbraten, Fleischkäse

Saucen: Cumberland, Cocktail, Sauce Provençale, Béarnaise, Braune Sauce spez., Pfeffersauce

Beilagen: Gratin, Nüdeli, Reis
3 Sorten Gemüse

Käse: Käseplatte

Dazu: Brötli, Brot, Butter

52.-

April 2023

Brunch

ab 30 Personen

Preis pro Person

Heisser Beinschinken, gebratener Speck, Rösti, Rühreier
Käseplatte, kalte Fleischplatte
Birchermüesli, Joghurt, diverse Corn - Flakes
Konfituren, Honig, Butter
verschiedene Brote, Zopf
Jus, Kaffee, Tee, Ovomaltine, Chocolate, Früchtekorb

32.50

Köstlichkeiten
am
Buffet

Dessertkarte

<u>Desserts</u>	<u>Preis pro Person</u>
Caramelköpfl pro Stück	5.50
Tiramisu mit Mascarpone pro Stück	6.50
Pâtisserie Passionsfrucht pro Stück	6.50
Pâtisserie Himbeer pro Stück	6.50
Rahm-Choux (Windbeutel) pro Stück	4.50
Fruchtsalat mit frischen Früchten mit Vanilleglace	8.00 9.50
Dessertkäseplatte	8.50
Div. Torten	auf Anfrage
Div. Glace oder Sorbet	auf Anfrage
Dessert Buffet	13.50

Diverses

Geschirr und Besteck

<u>Geschirr</u>	<u>Preis pro Stk.</u>
Salatteller	--.40
Suppenteller	--.40
Menüteller	--.50
Dessertteller	--.40
Kaffeegeschirr	--.60
Gabel	--.45
Messer	--.45
Suppenlöffel	--.35
Kaffeelöffel	--.30
Dessertgabel	--.40
Mineralglas	--.40
Weissweinglas	--.45
Rotweinglas	--.50
Bordeauxglas	--.60
Champagnerglas	--.50
Lutz-Glas	--.45

Tischlein deck Dich

<u>Tischsets</u>	<u>Preis pro Stk.</u>
Tischset und Serviette	1.20
Tischtuch ab Rolle per Meter	3.50
Serviette pro Stück	--.60

Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird zum Neupreis verrechnet.

Dienstleistungen

Geschirr Reinigung

pro Person und Std.

60.-

Material, Essen liefern und retournieren

Die An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit

Servicepersonal

pro Person und Std.

90.-

Transport

Fahrtkosten Fahrzeug p/km

1.50

Diverses Zubehör

Diverses

Fondue - Rechaud mit Brennpaste	9.50
Bier Offenausschank mit Durchlaufkühler	80.-
Kaffeemaschine	250.-
Beleuchtungsketten pro Stück	25.-
Tisch und Bankgarnitur	19.-
Stehische	25.-
Tisch rund Ø 120 cm für 6 Personen	35.-
Tisch rund Ø 150 cm für 8 Personen	45.-
Tisch oval für 8 Personen	35.-
Schalenstuhl	4.50
Grill inkl. Gas und Reinigung	
Nur zusammen mit US-Grill und Mixed-Grill	100.-
Friteuse auf Tisch ohne Oel	80.-
Grosse Friteuse ohne Oel	150.-
Friteusen Reinigung	nach Aufwand
Dieselheizung pro Wochenende	250.-
Montage der Heizung	nach Aufwand

Getränke

Können nach Absprache durch uns organisiert werden.

Zeltvermietung

Partyzelt Alu 8 Meter

Grösse in Meter	ca. Anzahl Personen	
8 x 6	72	640.-
8 x 9	120	780.-
8 x 12	160	920.-
8 x 15	190	1040.-
8 x 18	220	1190.-
8 x 21	290	1310.-
8 x 24	320	1430.-
8 x 27	350	1550.-
8 x 30	390	1670.-

Silhouettenzelt

Grösse in Meter	ca. Anzahl Personen	
1 x Zelt (5 x 5)	50	550.-
2 x Zelt (5 x 5)	90	940.-
3 x Zelt (5 x 5)	130	1350.-
4 x Zelt (5 x 5)	170	1760.-

Arbeit

Zusätzliche Arbeitskräfte für die Zelt - Montage und Demontage
pro Person / Std. 90.-

Transport

Grundtaxe Fahrt 25.-
Fahrkosten Fahrzeug p/km 1.50

Allgemeine Bestimmungen

Ein Monteur der Vermietungsfirma ist im Preis inbegriffen. Der Mieter stellt mindestens 3 Arbeitskräfte zur Verfügung. Es dürfen keine Zelte ohne Monteure abgebaut werden. Das Anbringen von Plakaten mit Klebestreifen und Sonstiges wird nur nach Absprache mit dem Vermieter genehmigt. Der Mieter haftet für Schäden und Verluste am Mietobjekt.

Reinigung von Klebestreifen nach Aufwand