



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

..... VARIANTE 02

Tapas-Platte

Thon, Lachs, Ei, Bruschetta und Frischkäse

..... VARIANTE 03

Fleisch- und Käse-Platte

Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami und Käse

..... APÉRO BUFFET

APÉRO BUFFET

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

VORSPEISEN

..... • KALTE VORSPEISEN •

Lachsfilets geräuchert

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

–

Forellenfilets geräuchert

mit kleiner Salat-Garnitur

–

Crevetten-Cocktail

mit Salat-Garnitur

–

Hauspastete Sauce Cumberland

und Salat Waldorf

–

Vitello tonnato

mit kleiner Salat-Garnitur

–

Vorspeisen-Teller

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



VORSPEISEN

..... • WARME VORSPEISEN •

Rotzungenfilet im Bierteig

mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar

–

Lachstranche auf Spinatbeet

an Weissweinsauce und Trockenreis

..... • 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

VORSPEISEN

..... SALATE

Kleiner Blattsalat

-

Kleiner gemischter Salat

-

Nüsslisalat mit Ei und Speck

-

Caesarsalat

Blattsalat mit Poulet und Croûtons

-

Pilzsalat

Blattsalat mit warmen Pilzen

..... SALAT-BUFFET

Fünf verschiedene Salate vom Buffet

..... SALAT-BUFFET

Acht verschiedene Salate vom Buffet

VORSPEISEN

..... SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli

-

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

-

Spargelschaumsuppe

-

Curryschaumsuppe

-

Gemüsecrèmesuppe

-

Kürbiscrèmesuppe

-

Zitronengrassuppe



HAUPTGERICHTE

..... VOM RIND

Rindsfilet

an einer Rotweinsauce
mit Gemüse-Bouquet

-

Roastbeef

an einer Sauce Béarnaise
mit Gemüse-Bouquet

-

Rindsbraten «geschmort»

an einer Rotweinsauce
mit Gemüse-Bouquet

-

Rindsfiletgulasch «Stroganoff»

mit frischen Champignons und Peperoni

-

Rindsragout «Jäger Art»

mit Gemüse-Bouquet

HAUPTGERICHTE

..... • VOM SCHWEIN •

Schweinsfilet
mit Gemüse-Bouquet

-

Schweinsfilet im Teig
mit Gemüse-Bouquet

-

Schwedenbraten an Cognacrahmsauce
mit Gemüse-Bouquet

-

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

-

Schweinsrahmgeschnetztes
mit Gemüse-Bouquet

HAUPTGERICHTE

..... • VOM SCHWEIN •

Piccata «Mailänder Art»
mit Spaghetti und Tomatensauce

-

Schweinsragout «Burgunder Art»
mit Gemüse-Bouquet

-

Rippli im Brotteig
mit Kartoffelsalat

-

Heisser Schinken
mit Kartoffelsalat

-

Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce



HAUPTGERICHTE

..... • VOM KALB •

Kalbs Karree

an einer Morchelsauce
mit Gemüse-Bouquet

-

Schulterbraten

an einer Morchel- oder Pilzsauce

-

Piccata «Mailänder Art»

mit Spaghetti und Tomatensauce

-

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit frischen Champignons

HAUPTGERICHTE

VOM HUHN

Poulet Brust

an Cognacrahmsauce
mit Gemüse-Bouquet

–

**Pouletbrust im Blätterteigmantel,
gefüllt mit Rahmspinat**
mit Salat-Garnitur

VOM TRUTHAHN

Truthahnbraten an Orangensauce

mit Gemüse-Bouquet

VOM LAMM

Lammrückenfilet an Kräutersauce

mit Gemüse-Bouquet

ab 15 Personen 26.–

ab 30 Personen 23.–

ab 50 Personen 21.–

BEILAGEN

DIVERSE BEILAGEN

Teigwaren

–

Trockenreis

–

Kartoffelgratin

–

Kartoffel Rösti

–

Kartoffelstock

–

Eierspätzli

SPEZIELLES

BERNER PLATTE

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

SPAGHETTI À DISCRETION

Spaghetti-Plausch à Discretion
mit verschiedenen Saucen nach Wahl

HAUPTGERICHTE BIS 15 PERSONEN

VARIANTE 01

Käse-Fondue
Meyer's eigene Käsemischung
(200g pro Person)

VARIANTE 02

Fleisch- und Käseplatte
Reichhaltige Auswahl an feinstem Fleisch und Käse
(150g pro Person)

VARIANTE 03

Tischgrill mit Raclettekäse
(300g pro Person)

Rinds-, Schweins-, Poulet-, und Lammfleisch, Speck, Cipollata und Hamburgerli und auserlesenen Käsesorten
mit verschiedenen passenden Saucen

VARIANTE 04

Grillplatte
(300g pro Person)

Rinds-, Schweins-, und Pouletfleisch, Lammkoteletten, Crevettenspiess und Forellenfilet, Hamburger, Grillspeck, kleine Schweins- und Kalbsbratwürste
mit verschiedenen passenden Saucen

VARIANTE 05

Schloss-Fondue
(250g Filet-Fleisch pro Person)

Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Kaninchen, Poulet, Hackfleischkugeln
mit verschiedenen passenden Saucen und feinstem Sud

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



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



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

VARIANTE 02

Einfacher-Grillspiess

Schweins- und Pouletfleisch, Speck und Hackbällchen, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g

VARIANTE 03

Spezial-Grillspiess

Rinds-, Schweins-, Lamm-, Poulet- und Trutenfleisch, Speck, Kalbsbratwürstli und Hackbällchen, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g

VARIANTE 04

Gourmet-Grillspiess

Rinds-, Schweins-, Lamm- und Pferdefilet, Pouletbrüstli, Crevetten und Seeteufelfilet, diverses Grillgemüse und Fleischsaucen

pro Person 250g

GRILL-ANHÄNGER

BEILAGEN

Grüner Mischsalat

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 150g

Fünf verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g

Acht verschiedene Salate nach Wahl

mit Französischer und Italienischer Sauce und Brot

pro Person 250g

IM PREIS INBEGRIFFEN

Kohlenbrikett und Zündwürfel

EXKLUSIVE REINIGUNG

Grill-Anhänger
Grill-Rost
Metallspeise und Salatgeschirr



SCHLOSS-FONDUE

À DISCRETION

..... • VORSPEISE •

Salat-Bufferet
mit speziellem Brot

..... • 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

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

Zusätzlich mit Fisch:

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

WARMES BUFFET

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

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

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-Buffer

MENÜ-VORSCHLAG 01

VORSPEISE

Kleiner grüner Salat
oder Suppe nach Wahl

HAUPTGERICHT

Schweins-Ragout «Burgunder Art»
mit Kartoffelstock, Rüeblì und Bohnen

DESSERT

Rahmcrèmeschnitten

MENÜ-VORSCHLAG 02

VORSPEISE

Kleiner grüner Salat

HAUPTGERICHT

Piccata «Mailänder Art»
mit Spaghetti und Tomatensauce

DESSERT

Vacherin Eistorte

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



MENÜ-VORSCHLAG 04

VORSPEISE

Fleischbouillon mit Gemüse

HAUPTGERICHT

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

DESSERT

Früchtetorte

MENÜ-VORSCHLAG 05

..... VORSPEISE

Kleines Salat-Buffer

..... HAUPTGERICHT

Rindshuft Gulasch «Stroganoff»
mit Trockenreis oder Butternüdeli

..... DESSERT

Vacherin Eistorte



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

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

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



————— MENÜ-VORSCHLAG 09 —————

..... • KALTE VORSPEISE •

Vorspeisen-Teller mit Vitello tonnato,
Hauspastete mit Sauce Cumberland,
geräucherte Lachs- und Forellenfilets
und Blattsalat-Strauss

..... • WARME VORSPEISE •

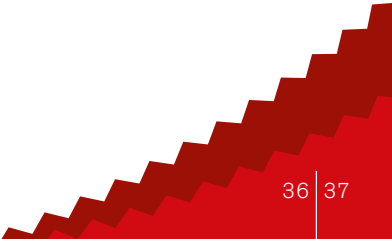
Weissweinrisotto
mit Gemüse-Piccata

..... • HAUPTGERICHT •

Schweinsfilet Morchelsauce
mit Butternüdeli und Früchte-Garnitur

..... • DESSERT •

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





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 Cremes,
diverse Kuchen, Früchteplatte mit Käse



DESSERTS

..... KLEINE DESSERTS

Tages-Dessert

Lassen Sie sich vom aktuellen Tagesdessert überraschen

-

Schwarzwälder, Kirsch- oder Fruchtetorte

-

**Gebrannte Crème «Grossmutter Art»
mit Schlagrahm**

-

Vacherin Eistorte mit Früchte-Garniture

-

Orangen- oder Erdbeer-Tiramisu

-

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

-

Panna Cotta mit Waldbeeren

-

Dessert Teller
Saisonal

DESSERT-BUFFET

KLEINES BUFFET

Mousse au chocolate,
Orangen- oder Erdbeertiramisu,
Muffins

GROSSES BUFFET

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

LEIHGABEN

PREISANGABEN

Kühlwagen Miete
mit Getränke

-

Gas-Grill Miete
und Reinigung

-

Rechaud Miete und Reinigung
mit Brennsprit und Gäbeli

-

Meyer's Partywagen
bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

-

Geschirr Miete und Reinigung

Teller

Löffel

Gabel

Messer

Kaffeelöffel

Weingläser

Weingläser (Kelche)

Speisetransportkiste

-

Transport

-

Personal



GETRÄNKE

..... WEINE

Auserlesene Weine

Für Sie stehen über 100 Spitzenweine zum degustieren bereit

75cl / 150cl

..... MINERAL

Diverse Süßwasser

150cl

–

Knutwiler Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure

150cl

..... BIER

Appenzeller Quöllfrisch Lager-Bier

mit Alkohol

33cl

–

Eichhof Lager-Bier

ohne Alkohol

33cl

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.

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