

Cateringliste

Geschätzte Kunden

Es freut uns, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren.

In der folgenden Menüliste haben wir für Sie eine Auswahl an kleinen und grossen Köstlichkeiten aus unserer Metzgerei zusammengestellt.

Sollte sich das von Ihnen gewünschte Menü nicht darunter befinden, zögern Sie nicht uns anzufragen. Wir werden Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Ihr Metzgerei Weiss-Team

Leistungen Partyservice

Mindestpersonenzahl

Montag - Samstag 20 Personen

Sonntag 50 Personen

Bei Anlässen mit weniger als 20 Personen bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen. Gemeinsam finden wir sicher eine Lösung, da es durchaus Menüs gibt, welche auch für kleinere Gruppen machbar sind.

Personalkosten

ab Abfahrt Metzgerei 60.-/h

Zuschläge an Sonn- & Feiertagen +25%

Anlieferung

innerhalb Hausen in den Preisen inbegriffen

ausserhalb Hausen 4.-/km

Zapfengeld 5.- / Flasche

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Metzgerei Weiss GmbH.

Apéro & Vorspeisen

Die Preise verstehen sich – wo nicht anders vermerkt – pro Person.

Apéro

Kalte Platte «Allerlei» (Bauernschinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse)	Fr. 12.00
Kalte Platte mit Rohschinken und Melone	Fr. 7.50
Mini Schinkengipfeli	Fr. 1.50 / Stk.

Suppen

Flädli-suppe	Fr. 5.00
Spargelcrèmesuppe	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.00
Gulaschsuppe	Fr. 9.00

Salate

Gemischter Blattsalat	Fr. 4.50
Kartoffelsalat (250g)	Fr. 5.00
Salatbuffet 3 Sorten (ab 20 Personen)	Fr. 7.50
Salatbuffet 4 Sorten (ab 30 Personen)	Fr. 8.50
Salatbuffet 5 Sorten (ab 40 Personen)	Fr. 9.50

Folgende Salat-Sorten stehen Ihnen zur Auswahl: Kartoffelsalat, Maissalat, Berner Dörrboh-nensalat, Rüeblisalat, gemischter Blattsalat, Randensalat, Hörnlisalat, Tomatensalat, Reissalat, New Yorker (Sellerie)

Brot

Ruchbrot geschnitten, ergibt ca. 20 Scheiben/Brot	Fr. 5.50 / kg
Tischbrötli gemischt Landbrötli hell/dunkel, Rusticobrötli mit Kürbiskernen/hell, Körnerknoten	Fr. 1.50 / Stk.

Fleisch

Alle Preisangaben bei den Fleischgerichten verstehen sich pro Person.

Klassiker

Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 12.50
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	Fr. 15.00
Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 12.50
Hackbraten (geschnitten in Sauce), Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 17.00
Ghackets mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse	Fr. 13.00
Herzhaftes Gulasch (Rind) mit Knebelbrot	Fr. 12.00

vom Schwein

Schweinshalsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 20.00
Schweinsnierstückbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 24.00
Schweinsgeschnetztes mit Nudeln und Gemüse	Fr. 17.00
Schweinsfilet Mignon mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 29.00
Tessinerbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 20.00
Schweinsfilet im Teig mit gemischtem Blattsalat	Fr. 22.00
Schweinssteak mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 25.00

vom Kalb

Kalbsgeschnetztes mit Pilzen, Nudeln und Gemüse	Fr. 24.00
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 29.00
Kalbsvoessen mit Stock und Gemüse	Fr. 20.00
Kalbscarreebraten mit Gratin, Morchelsauce und Gemüse	Fr. 38.00
Kalbsschnitzeli mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 30.00

vom Rind

Rindsgulasch mit Spätzli	Fr. 18.00
Rindsvoressen mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüebl	Fr. 18.00
Rindsgeschnetzeltes Jägerart mit Spätzli und Gemüse	Fr. 23.00
Rindsgeschnetzeltes an Senfrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 23.00
Rindsschmorbraten mit Stock und Gemüse	Fr. 23.00
Fleischvögel (Rind und Schwein gemischt) mit Stock und Gemüse	Fr. 18.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Reis und Gemüse	Fr. 38.00

Diverses

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten und Reis	Fr. 17.00
Spaghettiplausch mit 3 Saucen (ab 30 Personen)	Fr. 18.00
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni (Saisonal)	Fr. 23.00

Beilagen

Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Trockenreis, Nudeln, Spätzli

Gemüse

Erbsli und Rüebl, Bohnen mit Speck, Rüebl, Mischgemüse

Spaghettisaucen

Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto, Arrabiata (scharf)

Ihr Grillevent

Bei allen Grillbuffets wird pro Person mit 250gr. Fleisch und 80gr. Wurst gerechnet. Die Preise verstehen sich – wo nicht anders vermerkt – pro Person.

Grillbuffet Waldfest Fr. 14.00

Schweinshalssteak, Pouletspiess, Würste

Grillbuffet Grillparty Fr. 17.00

Schweinshalssteak, Pouletspiess, Spareribs, Rindssteak, Würste

Grillbuffet Surf 'n' Turf Fr. 23.00

Pouletspiess, Pferdefiletsteak, Crevettenspiess, Lachs im Buchenholz, Rindspfeffersteak, Würste

Grillbuffet Gourmet Fr. 28.00

Rindshohrückensteak, Pferdefiletsteak, Lammentrecôtes, Pouletbrustspiess, Crevettenspiess, Würste

Spiessliplausch Fr. 18.00

Sie stellen die Spiesse selbst am Buffet zusammen und grillieren diese am Kanalgrill. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Mitarbeiter zur Verfügung, welcher Ihnen die Spiesse vor Ort zusammenstellt und auch grilliert.

Folgendes Angebot steht Ihnen zur Auswahl: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd, Lamm, Speck, Cippolata, Zuchetti, und Peperoni.

Getränke

Mineral 1.5Liter mit/ohne Kohlensäure Fr. 5.00 / Fl.

Süssgetränke 1.5L Fr. 6.00 / Fl.

Feldschlössli Original 33cl Fr. 3.00 / Fl.

Weisswein Landolt Mythos 0.5l Fr. 15.00 / Fl.

Rotwein Landolt Mythos 0.5l Fr. 16.00 / Fl.

Kaffeemaschine inkl. Bohnen/Kapseln, Zucker, Rahm Fr. 3.00 / Kaffee

Gluschtig gmacht?

Gerne senden wir Ihnen eine unverbindliche Offerte zu. Wir würden uns freuen, zu einem guten Gelingen Ihres Anlasses beizutragen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Fest- & Mietmobiliar

Grill & Zubehör

Holzkohlegrill inkl. Reinigung	Fr. 50.00 / Stk.
Holzkohle (Sack à 10 kg)	Fr. 28.00 / Stk.
Spiessligrill	Fr. 50.00 / Stk.
Gasgrill inkl. Reinigung	Fr. 70.00 / Stk.
Gas (Flasche à 10 kg)	Fr. 55.00 / Stk.
Zubehör (Grillzange, Messer, Wurstritzer etc.)	gratis

Festmobiliar

Festbankgarnitur	Fr. 25.00 / Stk.
------------------	------------------

Geschirr

Wünschen Sie zu Ihrem Essen auch gleich das passende Geschirr? Fragen Sie uns einfach an!
Gerne werden wir dies Ihrer Offerte hinzufügen.

Bei Verlust werden die Kosten gemäss Aufwand verrechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Metzgerei Weiss GmbH

Präambel, Gültigkeit

Die nachstehenden Bedingungen (AGB) regeln die Beziehungen zwischen den beiden Vertragspartnern, dem Kunden (Auftraggeber) sowie der Metzgerei Weiss GmbH (nachfolgend MW genannt), und stellen einen integrierenden Bestandteil jedes Auftrags dar. Es gelten ausschliesslich die nachfolgenden Geschäftsbedingungen der MW; bestehende AGB des Kunden sind nicht Vertragsbestandteil, auch wenn diesen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

Grundlage/Zustandekommen des Vertrages

Als Grundlage gelten die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete oder per E-Mail bestätigte Offerte sowie die AGB. Zusatzinformationen wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw.) sind integrierter Bestandteil der Reservations-/ Auftragsbestätigung oder Offerte. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

Optionsdaten

Optionsdaten (Offerten, Auftragsbestätigungen) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist (Gültigkeit) kann MW über das reservierte Datum frei verfügen, sofern keine schriftliche Bestätigung des Kunden vorliegt. Die Bestätigung muss spätestens am letzten Tag der Optionsfrist (Gültigkeit) bei MW vorliegen.

Personenzahl

Der Kunde verpflichtet sich, MW die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Bei nachträglicher Unterschreitung der Anzahl Gäste wird automatisch die ursprünglich vereinbarte Personenzahl verrechnet.

Leistungen

MW verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältigster Weise vorzugehen sowie den Anlass zeitgerecht und in mangelfreiem Zustand durchzuführen. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke wird auf einwandfreie Qualität besonderen Wert gelegt.

Einsatzzeiten

Als ordentliche Einsatzzeiten gelten Montag bis Samstag jeweils 7 bis 24 Uhr. Einsätze zwischen 24 und 7 Uhr werden mit einem Stundenaufschlag verrechnet. Die Aufschläge sind wie folgt:

- Metzger/Grilleur: CHF 15.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter: CHF 10.00 pro Stunde

Die Einsatzzeit startet mit der Abfahrt von der Metzgerei zum Veranstaltungsort und wird entsprechend verrechnet.

An Sonn- & allgemeinen Feiertagen wird ein Zuschlag von 25% des Mitarbeiteraufwandes verrechnet.

Annulationen

Absagen oder wesentliche Veränderungen muss der Kunde MW schriftlich mitteilen. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich MW ohne anders lautende Vereinbarung die Verrechnung einer Umtriebsentschädigung vor. Die Umtriebsentschädigung umfasst die gemäss Vertrag (Auftragsbestätigung oder Offerte) vereinbarten Leistungen, reduziert um die, zum Annulationszeitpunkt noch nicht angefallenen Kosten. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, verrechnet MW dem Kunden folgende Umtriebsentschädigungen der reservierten Leistungen:

- Absage 60 bis 31 Tage vor Veranstaltung: 10 %
- Absage 30 bis 15 Tage vor Veranstaltung: 50 %
- Absage 14 bis 0 Tage vor Veranstaltung: 100 %

Sollte MW begründet Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf gefährden kann, so ist sie berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn falsche oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Preisangaben

Preisangaben in Offerten/Aufträgen, die auf Basis einer bestimmten Personenzahl beruhen, verlieren ihre Gültigkeit, sobald sich die Personenzahl positiv/negativ verändert. Alle Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Zapfengeld

Bei Eigenlieferung der Getränke durch den Kunden behält sich MW die Verrechnung einer Ausschankgebühr (Zapfengeld) von 5.-/Flasche vor.

Verlängerung der Öffnungszeiten / Freinächte

Wird eine Bewilligung für den bestimmten Anlass (Anlassbewilligung) oder den bestimmten Betrieb (Betriebsbewilligung) zur gastgewerblichen Tätigkeit vorausgesetzt, ist MW vorausgehend zu informieren. Das Beantragen allfälliger notwendiger Bewilligungen ist Sache des Kunden.

Feuerpolizei & Sicherheit

Die Verantwortung und Einhaltung von feuerpolizeilichen Auflagen und Kontrollen ist Sache des Kunden. Die Verantwortung für die Sicherheit von Personen und Gütern während den Veranstaltungen ist Sache des Kunden.

Material (z.B. Grill), welches von MW heraus gegeben wird entspricht den aktuell geltenden Sicherheitsvorschriften und wird regelmässig überprüft.

Schäden & Versicherungen

Der Kunde haftet für Schäden, die an Mietobjekten, Mobiliar und Dekoration entstehen. Der Kunde ist verpflichtet, der MW am Ende der Veranstaltung Verluste oder Schäden zu melden. Für defekte oder fehlende Geräte haftet der Kunde.

Der Kunde ist verpflichtet, eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Die MW lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen und Gegenständen während/zwischen den Veranstaltungen ist Sache des Kunden.

Reinigung/Abfallentsorgung

Grundsätzlich ist die Reinigung der Veranstaltungsorte und die Entsorgung von Abfällen Sache des Kunden. Bietet MW in der Offerte Reinigung und Abfallentsorgung an, kann sie darüber hinausgehenden Mehraufwand zusätzlich in Rechnung stellen.

Informationspflicht

Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen auch den durch den Kunden zugezogenen Dritten (Lieferanten/Beteiligte aller Art) bekannt sind.

Zusätzliche Bestimmungen

Der Kunde hat keinen Anspruch auf Lebensmittel, welche nicht verzehrt worden sind. Es obliegt MW über die Verwendung dieser Speisen zu entscheiden.

Kann der Auftrag aufgrund höherer Gewalt wie Brand oder Streik nicht oder nicht vollumfänglich erfüllt werden, entsteht MW keine Verpflichtungen gegenüber dem Kunden.

Gerichtsstand ist Hausen am Albis.