

Islikon, Juli 09

MENU-VORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

Lieber Gastgeber!

Es freut uns, Ihnen unsere Dokumentation überreichen zu dürfen!

Wir vom Partyservice zum Ochsen wollen zum Gelingen Ihres Festes wesentlich beitragen, indem wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an traditionellen und abwechslungsreichen Hauptgerichten mit den dazu passenden Vorspeisen und Desserts.

Selbstverständlich erstellen wir aber auch ein Menu ganz nach Ihren Wünschen! Lassen Sie uns Ihre Vorstellungen wissen. In einem gemeinsamen Gespräch komponieren wir dann eine Speisenfolge ganz nach Ihrer Wahl, passend zu Ihrem Anlass oder der Jahreszeit.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und erwarten gerne Ihre baldige Kontaktaufnahme!

Mit freundlichen Grüßen

**METZGEREI & PARTYSERVICE
ZUM OCHSEN AG**

Reto Schneider Jean-Andrè Wirthlin

An die Organisatoren

Teilnehmerzahl : Abweichungen von der gemeldeten Personenzahl sind
spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Abholrabatt : Wenn Sie die Speisen direkt bei uns abholen gewähren
wir einen Rabatt von 10%.

Besonderes : **Die Preise verstehen sich rein netto und beinhalten die
Fahrkosten, sowie auf Wunsch das Schöpfen der
Speisen.**

Mehrwertsteuer: 2,4% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die
bestellten Speisen bei uns abholen oder wir sie Ihnen bis zur
Haustüre liefern

7,6 % MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir die bestellten Speisen ins
Haus liefern und das Personal für den Service zur
Verfügung stellen.

Reservation: Gerne reservieren wir Ihnen das gewünschte Datum für 4 Wochen,
danach stornieren wir Ihren Termin

Geschirrmiete: Keine Lust auf Abwasch? Wir organisieren für Sie das benötigte
Geschirr, welches frühzeitig geliefert und von uns in gebrauchtem
Zustand zurückgenommen wird.

Unser traditionelles Angebot

Kalte Vorspeisen

Klassisch und immer beliebt

Lachsroulade

*gefüllt mit Meerrettich- und Lachsforellen-Mousse
und frischem Schnittlauch*

Fr. 14.--

Cavaillon - Melone

mit Parmaschinken

Fr. 14.--

Mostmöckli aus dem Thurgau

*im hauseigenen Kamin geräucht.
Dazu servieren wir Thurgauer-Rahmkäse.*

Fr. 14.50

Vorspeisen-Variationen Teller

*Lassen Sie sich von verschiedenen kalten
Köstlichkeiten überraschen*

Fr. 18.--

Salatteller De Luxe

*gemischter grüner Salat mit Lachsroulade
und Cocktail-Tomaten gefüllt mit Ziegenkäse*

Fr. 15.--

Exotischer Feigentraum

*mit frischen Feigen, Mozzarella und Basilikum
an einem Balsamico-Dressing*

Fr. 15.--

Unsere Spezialität

Carpaccio in allen Variationen

Thunfisch, Lachs, Rindfleisch, Kalbfleisch

Fr. 18.--

Warme Vorspeisen

Aus Italien's Küche

Rigatoni alla siciliana

an rassisger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli und geschmolzenem Mozzarella

Fr. 14.--

Lachsravioli

mit Rauchlachsfüllung verfeinert mit frischem Dill und Zitronensauce

Fr. 14.--

Gemüse-Lasagne

mit Zucchini und Champignons oder mit einem bunten Allerlei frischer Saisongemüse

Fr. 13.--

Steinpilzrisotto alla nonna

mit frischen Steinpilzen, Gorgonzola und Petersilie

Fr. 14.--

Oder aus Meer und See

Rotzungenfilet nach Grenobler-Art

in Butter gebratenes Rotzungenfilet mit Zitronenwürfeli, Kapern und Kräutern. Dazu Petersilienkartoffeln.

Fr. 15.--

Lachstranche auf Lauchbeet

an einer sämigen Weisswein-Sauce mit Wildreis

Fr. 16.--

Suppen

<i>Consommé mit Flädli oder Mark</i>	Fr. 6.--
<i>Gemüsebouillon mit Einlage</i>	Fr. 6.--
<i>Kresseschaumsuppe</i>	Fr. 6.50
<i>Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Gin</i>	Fr. 6.50
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	Fr. 7.--
<i>Kürbiscrèmesuppe (nach Saison)</i>	Fr. 6.50

Etwas Besonderes

<i>Rieslingschaumsuppe</i>	Fr. 7.--
<i>Mullagatawny-Suppe</i>	Fr. 7.50

Salate

<i>Grüner Salat „Royal“</i>	Fr. 6.50
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 7.--
<i>Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)</i>	Fr. 8.50
<i>Blattsalat mit Lachsstreifen und frischen Pilzen</i>	Fr. 8.50
<i>Salatbuffet à discretion (10 Sorten)</i>	Fr. 10.00

Aus Süd und Ost

<i>Tomaten-Mozarella Salat mit frischem Basilikum</i>	Fr. 9.50
<i>Griechischer Salat mit Feta-Käse</i>	Fr. 9.50

<i>Asiatischer China-Kohlsalat an einer Honig-Zitronensauce mit frischem Koriander, Ingwer und Chilischoten</i>	Fr. 8.--
---	----------

Unsere traditionellen Fleischgerichte

Die Beilagen können selbstverständlich nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Sie finden eine Auswahl davon auf Seite 7

Schweinefleisch

<u>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce</u>	Fr. 17.50
<u>Piccata "Milanese"</u> <i>mit Tomatenspaghetti</i>	Fr. 20.--
<u>Holzhackersteak mit Kräuterbutter</u>	Fr. 22.--
<u>Schweins- und Kalbsbraten nach Förster-Art</u>	Fr. 24.--
<u>Schweinssteak mit Morchelrahmsauce</u>	Fr. 25.--
<u>Schweinsfiletmedaillons am Stück gebraten</u> <i>an sämiger Schnittlauchrahmsauce</i>	Fr. 28.--

Kalbfleisch

<u>Kalbsrahmgulasch nach Wiener-Art</u>	Fr. 22.--
<u>Kalbsbraten an Morchelrahmsauce</u> <i>im Ofen rosa gebraten</i>	Fr. 27.--
<u>Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher-Art"</u>	Fr. 26.50
<u>Piccata "Zio Carlo"</u> <i>mit Tomatenwürfeli und frischen Kräutern</i>	Fr. 26.50
<u>Kalbssteak mit frischen Steinpilzen</u>	Fr. 35.50
<u>Kalbsschnitzel an feiner Champignonrahmsauce</u>	Fr. 28.50

Rindfleisch

<u>Ungarisches Gulasch</u>	Fr. 19.--
<u>Rindsbraten nach Burgunder-Art</u>	Fr. 26.50
<u>Rindsfiletgoulasch "Stroganoff"</u> <i>an delikater Paprikarahmsauce mit Champignons Peperoni und Gurkenstreifen</i>	Fr. 35.00
<u>Rindsrücken "Orloff"</u> <i>Entre-côte am Stück rosa gebraten an Sauce Café de Paris.</i>	Fr. 34.50

Geflügel und Lamm

<u>Pouletgeschnetzeltes „Casimir“</u>	Fr. 19.50
<u>Frische marinierte Pouletschenkel</u>	Fr. 17.50
<u>Pouletbrüstli gebraten an Zitronensauce</u>	Fr. 24.50
<u>Lammrack an Kräutersauce</u>	Fr. 29.50
<u>Lammrücken „Provençale“</u> <i>Lammrückenfilet rosa gebraten mit Tomaten- würfeli, Kräutern und Knoblauch</i>	Fr. 29.50

Beilagen

*Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti
Kartoffelküchlein, Bäckerinnenkartoffeln
Butternüdeli, Spätzli, Griessgnocchi
Polenta, Trockenreis, Pilzrisotto
im Preis vom Hauptgericht inbegriffen*

<i>Saisongemüse, Blattspinat, Rüeblli,</i>	Fr. 2.50
<i>Ratatouille, Bohnenpäckli</i>	Fr. 3.--
<i>Gemüsebouquet</i>	Fr. 6.50.

Desserts

<i>Caramelköppli</i>	Fr. 5.50
<i>Cassata Siziliana</i>	Fr. 5.50
<i>Nougat Eistorte</i>	Fr. 6.--
<i>Vacherin glacé</i>	Fr. 6.--
<i>Thurgauer Süssmostcrème</i>	Fr. 6.50
<i>Kirschengratin</i>	Fr. 8.--
<i>Zwetschgen-Auflauf</i>	Fr. 8.--
<i>Tiramisu</i>	Fr. 8.50
<i>Mousse aux chocolat</i>	Fr. 8.50
<i>Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</i>	Fr. 9.--
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	Fr. 9.--
<i>Orangen-, oder Apfelsorbet</i>	Fr. 8.50
<i>Hochzeitstorte</i>	Fr. 9.50
<i>Käsebuffet</i>	Fr. 14.--
<i>Dessertbuffet</i>	Fr. 16.--

Unsere beliebten Spezial-Angebote

Buffets ab 30 Personen

Hors d'oeuvre - Buffet

Terrine, Pastete, Roastbeef, Schweinscarrébraten, Räucherlachs, Crevetten, Melone, Bündnerfleisch, Antipasti, Rohschinken, geräuchte Forellenfilet, reichhaltige Garnituren mit gefüllten Eiern und Tomaten.

Tartare-, Cumberland- und Meerrettichsauce.

Grosses Salatbuffet

Fr. 34.--

Gourmet – Buffet

Kalte Speisen: Terrine, Pastete, Roastbeef, Lachs, Antipasti, Crevetten, Melone, Bündnerfleisch, Rohschinken, geräuchte Forellenfilets, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, Tartar- und Cumberlandsauce.
Grosses Salatbuffet

Warme Speisen: Schweinscarrébraten, Kalbsbraten, Lamrack, Gemüse und Kartoffelgratin. Morchelrahmsauce und Sauce Provençale.

Fr.52.--

Tessiner - Buffet

Kalte Speisen: Coppa, Salami, Rohschinken, Melone, Antipasti, Bündnerfleisch, Mortadella, Vitello Tonato, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, reichhaltiges Salatbuffet.

Warme Speisen: Rindsbraten, Tessiner Rollbraten, Poulet, gebratene Truthahnbrust, Lasagne, Polenta, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Makkaroni

Fr. 46.--

Spezialitäten des Hauses!

Spezialitäten vom Holzkohlengrill (ab 30 Personen)

Die Grilladen werden von uns an Ort und Stelle zubereitet.

Rindsrücken, Schweinsrücken, Schweinsfilet, Holzhackersteak, Kalbssteak, Lammrack, Pouletbrüstli sowie diverse Würste.

Kräuterbutter, Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Nüdeli oder Baked Potatoes mit Sour cream nach Ihrer Wahl.

Reichhaltiges Salatbuffet.

Fr. 48.--

Paella Valenciana

Die Paëlla wird direkt vor Ihren Gästen zubereitet.

Mit grossem Salatbuffet

Fr. 35.--

Winzer - Fondue

Lust auf etwas Neues? Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Winzerfondue:

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Lammrückli, Poulet frisch in Tranchen geschnitten und Hackfleischbällchen

Verschiedene Saucen nach Wahl und Garnituren

Das dazugehörige Fondue-Geschirr kann gemietet werden

Fr. 28.--

Für unkomplizierte Party-Einladungen

Grillplatte nach Art des Hauses

Wenn Sie selbst der Grillmeister sein möchten, stellt Ihnen unser Chef-Metzger eine toll garnierte Grillplatte je nach Anzahl Gästen zusammen.

Grillplatte mit Kräuterbutter
Salatbuffet

Fr. 16.—
Fr. 10.—

Ofenfrischer Fleischkäse

mit Salatbuffet und Kartoffelsalat à discretion

Fr. 16.—

Schinken im Brotteig

mit Salatbuffet und Kartoffelsalat à discretion

Fr. 23.—

Party-Platte

Fr. 15.--

Grischuna-Platte

Fr. 18.--

Aelplermaggaronen

Fr. 14.--

Lasagne al Forno

Fr. 16.--

Spaghetti – Buffet

mit Sauce Bolognese, Tomatensauce, Carbonara,
Pestosauce und Parmesan

Fr. 17.—

Mah-Mee, Bami-Goreng, Nasi-Goreng

Fr. 20.--

Oder teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit, wir werden versuchen, sie zu erfüllen!