

Partyserviceliste

Mit Freunden feiern ohne grossen Aufwand!



Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Müller's Party-Service ist die schönste Art, sich mit seinen Gästen kulinarisch verwöhnen zu lassen, ohne selber grossen Aufwand zu betreiben.

Wir bieten Ihnen vom einfachen Imbiss bis zur Eventplanung alles unter einem Dach an.

Beim Herstellen unserer Produkte legen wir grossen Wert auf regionale Frischprodukte.

In Schneisingen zerlegen wir selber sämtliche Tiere von Bauern aus der Region und wursten für Sie täglich die frischen mit Gold ausgezeichneten Würste.

In Baden veredeln und kochen wir diese Produkte zu einem Gaumenschmaus.

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen:

- Naturabeef, Hottwil
- Kälber und Rinder von Bauern aus der Region
- Fisch von Dörig, Schlieren
- Aargauer Poulet von Kneuss
- Aargauer Buurehofsöili
- Zuchtlachs von Kurattli, Nussbaumen
- Sockeye-Wildlachs von Degonda, St. Gallen
- Gemüse und Früchte von Friedli, Wohlenschwil
- Brot vom Spitzbueb, Baden
- Brot von Arnet, Baden
- Dessertbüffets von Alexander's
- Crèmeschnitten vom Arnet und Schnitten Fritz

Partyinventar: Wir haben begrenzt eigenes Inventar.

Unsere starken Partner sind: Bottlang in Stetten und Mega in Hinwil.

PARTY – SERVICE / Informationen

Unser Grotto an der Limmat in Baden



Gleich neben der Sporthalle Aue befindet sich das rustikale Grotto. Es ist gemütlich eingerichtet und bietet Platz für 30 Personen drinnen. Draussen haben wir ein Zelt von 6x15m. Dort haben bis 100 Personen Platz. Ebenfalls eignet sich das Grotto auch für Firmen, sowie für Private Anlässe. Miete pro Tag Fr. 400.00
Reinigung Fr. 100.00
Gas, Holz, Holzkohle nach Verbrauch.
Vermietung nur mit Fleischbezug aus unserer Metzgerei.

Metzgerei

Starten Sie mit einem feinen Apéro



Sandwiches am Meter gefüllt, geschnitten



Aperobrötchen!

Antipasti

Olive Grün mit Chili, Mandeln	100g	Fr.	4.90
Schwarze Oliven	100g	Fr.	4.90
Eingelegte Tomaten	100g	Fr.	6.80
Feta-Würfel Saloniki	100g	Fr.	6.80
Teufelshörnli	100g	Fr.	8.80
Pepedew mit Frischkäse	100g	Fr.	8.80
Antipastispiessli	Stk	Fr.	3.00

Fingerfood

Apérobrötchen auf Baguette Lachs, Tartar, Thon, Bresaola, Rohsichen, Salami, Käse etc	Stk.	Fr.	2.50
Silserli Sandwiches Lachs, Tartar, Thon, Bresaola, Rohsichen, Salami, Käse etc	Stk.	Fr.	4.60
Laugen- oder Pajassbrötli mit Lachs, Tartar, Thon, Bresaola, Rohsichen, Salami, Käse etc	Stk.	Fr.	5.50
Baguette gefüllt, geschnitten am Meter ca 14 Stk Bresaola, Rohsichen, Salami, Bündnerfleisch Käse, Schinken Fleischkäse etc	Stk.	Fr.	35.00
Gemüsedip ab 5 Personen auf Platte	Stk	Fr.	6.00
Gemüsedips in Shotsbecher	Stk	Fr.	2.50
Crissiniestengel mit Parmaschinken umwickelt ab 20 Stk	Stk	Fr.	1.80
Blätterteigstangen vom Spitzbueb	Stk	Fr.	2.00
Salami - Parmesan Schiffli	100g.	Fr.	9.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stk	Fr.	2.80
Melonen-Rohschinken-Spiessli	Stk	Fr.	3.00
Pommes Chips ,Erdnüssli gesalzen, Crissini, Nachos mit Salsa	zu Ladenpreisen		

Warmer Fingerfood

Wrap Chicken Sticks 60g	Stk.	Fr.	3.00
Miniwrap Asian Vegi 35g	Stk	Fr.	2.50
Mozarellasticks 38g	Stk	Fr.	1.50
Minipizza Margaherita	Stk.	Fr.	1.80
Schinkengipfeli mini	Stk.	Fr.	1.80
Schinkengipfeli gross	Stk.	Fr.	2.80
Aargauer Schnecken	Stk.	Fr.	1.60
Mini Frühlingsrollen Vegi / oder Poulet	Stk.	Fr.	1.80
Party Quiches	Stk.	Fr.	1.80
Party Chäschüechli	Stk.	Fr.	1.80
Party Spinatchüechli	Stk.	Fr.	1.80
Party Tomatenchüechli	Stk.	Fr.	1.80
Pouletsatayspiessli mit Sweet-Chillisauc	Stk	Fr.	2.50
Meatballs warm oder kalt an Tomatensauce	Stk	Fr.	1.00



Kalte Platten



Fischplatte



Käseplatte



Bündnerplatte

Rustikae Platte: Fleischkäse, Schinken, Aufschnitt, Braten, Bauernspeck, Salami, Coppa, Landrauchschinken

90-180g pro Pers. Fr. 14.00 - 19.00

Bündner Platte: Bündnerrohschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Bauernspeck, Bresaola, Mostbröckli, Salami Citterio

90-150g pro Pers. Fr. 16.00 - 22.00

Käseplatte: Gruyère, Emmenthaler, Girebaderli, Roche Baron, Tallegio, Tête deMoin, Parmesan, Nusskäse

100-200g pro Pers. Fr. 14.00 - 19.00

Gourmetplatte: Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Bresaola, Roastbeef, Kalbsbraten, Terrinen, Pasteten, Lachs, geräuchte Forellenfilets

120-220g pro Pers. Fr. 20.00 - 28.00

Pasta warme Vorspeisen oder Hauptspeise

Gnocchi an Tomatensauce	Vorspeise	Port.	Fr.	10.00
	Hauptspeise	Port.	Fr.	15.00

Ravioli mit Spinat-Ricotta

Ravioli mit Fleisch

Ravioli mit Käse	Vorspeise	Port.	Fr.	10.00
	Hauptspeise	Port.	Fr.	15.00

Lasagne al forno	Vorspeise	Port.	Fr.	10.00
	Hauptspeise	Port.	Fr.	15.00

Lasagne mit Gemüse	Vorspeise	Port.	Fr.	10.00
	Hauptspeise	Port.	Fr.	15.00

Spaghetti Bolognaise	130g	Port.	Fr.	12.00
Spathetti Bolognaise, Napoli, Pesto		Port.	Fr.	14.50
Spaghetti mit 3 Saucen, Reibkäse und Blattslat		Port.	Fr.	17.80

Aelpler Makronen	450g	Port.	Fr.	12.00
Apfelmuss		Port.	Fr.	2.00

Hausgemachte Suppen

Gulaschsuppe	Vorspeise	3dl	Fr.	7.00
	Hauptspeise	6dl	Fr.	14.00

Minestrone	Vorspeise	3dl	Fr.	6.00
	Hauptspeise	6dl	Fr.	12.00

Tomatensuppe mit Basilikum	Vorspeise	2,5 dl	Fr.	6.00
----------------------------	-----------	--------	-----	------

Gazpacio (kalte Gurkensuppe)		2.5 dl	Fr.	6.00
-------------------------------	--	--------	-----	------

Hauptspeisen

Poulet

Ganzes Poulet vom Grill	1.200 kg (für 2 Pesonen)	per Stk.	Fr.	21.00
Halbes Poulet vom Grill	0.600 kg	per Stk.	Fr.	13.50
Pouletschenkel vom Grill		per Stk.	Fr.	7.00
Mistkratzerli	550g	per Stk.	Fr.	15.00

Deftiges

Schweinshaxe mit Schwarte ca. 1,2 kg	per Stk	Fr.	15.00
Weisswurst mit Bretzel	per Stk	Fr.	8.00
Schweinshaxe ohne Schwarte ca. 450g	per Stk	Fr.	12.00

Siedfleischsalat	200g	Fr.	12.50
Wurst-Käsesalat	250g	Fr.	9.80
Ochsenmaulsalat	200g	Fr.	9.80

Vegetarische Gerichte

Vegi-Getreideschnitzel	80g	Fr.	3.00
Vegi-Burger	120g	Fr.	5.00
Gemüselasagne	ab 10 Personen	Fr.	15.00
Plantet-Chicken geschnetzeltes Curry oder Rahmsauce	220g	Fr.	10.00

Unsere Klassiker ab 15 Personen

Schinken im Brotteig

mit Kartoffelsalat und Mischsalat

pro Pers

Fr. 20.80

Heisser Beinschinken

mit Kartoffelsalat und Mischsalat

pro Pers

Fr. 19.50

Heisser Beinschinken und Fleischkäse

mit Kartoffelsalat und Mischsalat

pro Pers.

Fr. 18.50

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce

mit Trockenreis oder Nudeln,
Saisongemüse nach Wahl, grüner Salat

pro Pers.

Fr..21.00

Schweinscaréebraten aus dem Ofen

mit Kartoffelgratin oder Teigwaren,
Saisongemüse nach Wahl, grüner Salat

pro Pers.

Fr. 26.50

Chämi- und Schweinsnierstückbraten

mit Kartoffelgratin oder Teigwaren,
Saisongemüse nach Wahl, grüner Salat

pro Pers.

Fr. 24.00

Schweinsfilet „Genfer Art“ an Morchelrahmsauce

mit Trockenreis oder Teigwaren,
Saisongemüse nach Wahl, grüner Salat

pro Pers.

Fr. 28.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit Butternudel, Saisongemüse nach Wahl,
Saisonsalat

pro Pers.

Fr. 28.50

Kalbsbraten aus dem Ofen

mit Kartoffelgratin oder Teigwaren,
Saisongemüse nach Wahl

pro Pers.

Fr. 36.00

Roastbeef aus dem Ofen an Sauce Bèarnaise

mit Kartoffelgratin oder Teigwaren
Saisongemüse nach Wahl

pro Pers.

Fr. 36.00

Lammcarréebraten Procvençale

mit Kartoffelgratin, Bohnen und Rüebli

pro Pers

Fr. 34.00

Lammgigotbraten aus dem Ofen

mit Kartoffelgratin oder Teigwaren
Saisongemüse nach Wahl

pro Pers.

Fr. 32.00

Fleischgerichte ab 15 Personen

Rindfleisch geschnetzelt	180g	pro Pers	Fr. 19.80
Rindsvoressen	200g	pro Pers.	Fr. 16.50
Rindsschmorbraten	220g	pro Pers.	Fr. 22.00
Roastbeef rosa gebraten	200g	pro Pers.	Fr. 28.00
Kalbfleisch geschnetzelt	180g	pro Pers,	Fr. 22.00
Kalbsvoressen	200g	pro Pers.	Fr. 18.00
Kalbsschulterbraten	200g	pro Pers.	Fr. 24.00
Kalbskarreebraten	200g	pro Pers.	Fr. 29.00
Schweinefleisch geschnetzelt	180g	pro Pers.	Fr. 12.50
Schweinsvoressen	200g	pro Person	Fr. 11.50
Schweinskarreebraten	200g	pro Pers.	Fr. 18.00
Schweinshalsbraten	220g	pro Pers.	Fr. 15.50
Chämibraten	220g	pro Pers.	Fr. 16.50
Hackbraten	200g	pro Pers.	Fr. 11.00
Heisser Fleischkäse	200g	pro Pers.	Fr. 9.50
Heisser Beinschinken	200g	pro Person	Fr. 12.00
Lammgigotbraten	200g	pro Pers.	Fr. 26.00
Lammkarreebraten	220g	pro Pers,	Fr. 28.00
Pouletgeschnetztes Curry- oder Rahmsauce	180g	pro Pers.	Fr. 14.50
Pouletschenkelsteak gebraten	220g	pro Pers.	Fr. 15.50

Beilagen

Kartoffelgratin	pro Pers	Fr. 5.00
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm	pro Pers	Fr. 5.50
Trockenreis	pro Pers	Fr. 3.50
Teigwaren	pro Pers	Fr. 3.50
Rösti	pro Pers	Fr. 5.00

Gemüse

Saisongemüse	pro Pers	Fr. 4.50
Erbsli und Rüebli	pro Pers	Fr. 4.00
Halbe Tomate gratiniert	pro Pers	Fr. 2.00
Broccoli	pro Pers	Fr. 4.00
Ratatouille Ofengemüse	pro Pers	Fr. 4.80
Spargel (saisonal) mit Hollandaise	pro Pers	Fr. 10.00

Unsere hausgemachten Salate

Salatauswahl

Grüne Bohnen

**Rote Bohnen
Speck
Blattsalat**

Peperonissalat

Hörnlissalat

Couscoussalat

Rettichsalat

Sellerie Salat

Reissalat

Tomaten Mozzarella

Nüsslissalat (saisonal)

Maissalat

Rüebli Salat

Weisskohl mit

Kartoffelsalat

Griechischer Salat

Linsensalat

Bunter Blattsalat mit italienischer oder französischer Sauce	Fr. 5.00
3 Sorten nach Wahl inkl. Kartoffelsalat (ab 10 Personen) pro Pers.	Fr. 8.80
5 Sorten nach Wahl	Fr. 10.80
Portion Kartoffelsalat	Fr. 5.00



Büffetvorschläge

Warmes und kaltes Buffet (ab 40 Personen)

Roastbeef, Kalbsbraten, Trutenbrust, Schweinsnierstückbraten

Gourmetpasteten, Bündnerfleisch, Rohschinken

Schinken, Aufschnitt

Lachs, Forellen geräucht

Käse und Antipastigarnitur

Saucen: Cumberland, Tatar, Béarnaise, Jus

Salate; 5 Sorten nach Wahl pro Pers. Fr. 55.00

Warmes Bratenbuffet (ab 20 Personen)

Schweinsbraten, Trutenbrust, Kalbsbraten

mit Kartoffelgratin und Teigwaren

gedämpfte Bohnen, glasierte Rüebli

Blumenkohl pro Pers. Fr. 38.00

Warmes Buffet "Bauern Art" (ab 20 Personen)

Rippli, Speck geräucht, Siedlfleisch gekocht

Saucisson, Bauernbratwurst

Fleischkäse aus dem Ofen

Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce Tatar pro Pers. Fr. 34.00

Sommerhit

Vitello Tonnato

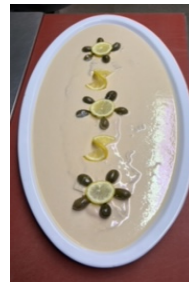
gekochtes Kalbfleisch an Thonsauce
mit Kapern und Zitronenschnitz garniert

200g pro Pers.

Fr. 21.00

100g Vorspeise

Fr. 14.00



Siedfleisch aus dem Smoker Salsa Verde

Rindssiedfleisch an Salsa Verde
mit Tomaten und Peterli garniert

200g

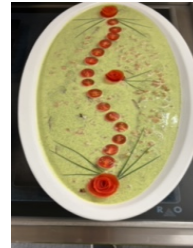
pro Pers.

Fr. 20.00

100g

Vorspeise

Fr. 13.00



Tafelspitz mit Meerrettichschaum

70g

Fr. 9.50

120g

Fr. 15.50

Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und getrocknete Tomaten

mit Blattsalat, Maissalat, Rüeblisalat

pro Pers.

Fr. 24.00

Schweinsnierstückbraten vom Grill

Kartoffelsalat, Blattsalat, Rüeblisalat

pro Pers.

Fr. 26.00

Chämibraten (Schweinshals geräucht und gesalzen)

Kartoffelsalat, Tomatensalat, Blattsalat

pro Pers.

Fr. 23.00

Pouletschenkel und Pouletflügeli grilliert

Maissalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat

pro Pers.

Fr. 20.50

Beilagen

Baked Potatoes mit Sauerrahm

pro Pers.

Fr. 5.50

Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

pro Pers.

Fr. 5.50

PARTY – SERVICE / Fondue Plausch

Fondue Chinoise

Fondue Bourguignonne

Tischgrill

Fleisch wird frisch von Hand geschnitten; pro Person 250g Fleisch.

Fleischsorten: Kalbfleisch, Rind vom Naturabeef, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Lammfleisch, auf Wunsch auch Pferd, Strauss, Wild, Leber und Nierli

Saucen: Cocktail, Tatar, Knoblauch, grüner Pfeffer, Curry

Beilagen: Trockenreis, Brötli, Chips, Essiggurken, Maiskölbchen, Oliven, Mostarda di Frutta

Salate: Blattsalat, Rüeblisalat, Maissalat, Gurkensalat

Rechaud: Pro 4 Personen 1 Rechaud, 4 Fonduegabeln, 2l Bouillon

Kosten: Pro Person Fr. 44.00



_Barbecue Party Grillplausch

Grillplatten pro Person 280g Fleisch



Grillplatte 1:

Schweinshals, Rindshohrücken, , Brustspitzli, Pouletflügeli, Beefburger, div. Wurstspezialitäten

pro Pers. Fr. 17.50

Grillplatte 2:

Schweinsnierstück, Rindshuft, Schweinsfilet, Pouletbrüstli, Lammhuftspiessli, Lammkotelett, div. Wurstspezialitäten

pro Pers. Fr. 19.90

Grillplatte 3:

Spiessli vom Kalb, Lamm, Schwein, Rind, Poulet, Strauss, Ross, Partyflügeli, div. Wurstspezialitäten

pro Pers. Fr. 22.00

Grillplatte 4:

Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsfilet, Lammrückenfilet
Pouletbrust, Baby- Ribs, div. Wurstspezialitäten

pro Pers. Fr. 26.00

Fischplatte:

Crevettenspiessli, Riesencrevetten, Lachssteak,
Thunfischsteak, Loup Marin,

pro Pers. Fr. 27.00



PARTY – SERVICE / Dessert

Crèmeschnitten	gross	Stk.	Fr.	5.80
Crèmeschnitten	mittel	Stk	Fr.	4.80
Mousse au chocolat brun		kg	Fr.	30.00
Mousse au Cappucino		kg	Fr.	30.00
Mousse au stracciatella		kg	Fr.	30.00
Crème brûlée		kg	Fr.	30.00
Frischer Fruchtsalat		kg	Fr.	35.00

Dessertbuffet

Wir bieten Ihnen vom Kaffee Alexander's in Fislisbach ganze Dessertbuffets für Fr. 15.00 bis 19.00 pro Person an.



PARTY – SERVICE / Getränkeliste

Mineral:	Mineralwasser, Cola, Rivella			
	Fanta, Sprite,	50cl	Fr.	2.50
	Mineralwasser	1.5l	Fr.	3.00
	Cola, Fanta,Shorliy, Rivella etc	1.5l	Fr.	3.50
Bier:	Müllerbräu Braumeister	33cl	Fr.	3.00
Weisswein:	Wessenberger, RxX	50cl	Fr.	9.00
	Aargauer Landwein aus Hottwil			
	De Muerte weiss	75cl	Fr.	19.00
	Der fruchtige Spanier			
	De Muerte Rosé	75cl	Fr.	22.00
	Bénéde	75cl	Fr.	18.50
	Fruchtiger Italiener			
	Pinot Griggio	75cl	Fr.	24.00
Rotwein:	Goldwändler	75cl	Fr.	20.00
	Traubensorte: Pinot noire			
	Primitivo Lirica	75cl	Fr	18.50
	Traubensorte: Primirivo			
	Dona Tà Vino Tavola Sizilien	75cl	Fr.	19.50
	De Muerte Gold	75cl	Fr.	24.50
	Eleganter Rotwein von Yecla			
	Malpec Alpacion aus Mendoza	75cl	Fr.	19.50
	Kräftiger Malpec passend zu Grilladen			
	Malpec limited Alpacion aus Mendoza	75cl	Fr.	28.50
	Kräftiger Malpec passend zu Grilladen			

Unsere Weinlieferanten: Vini di Vini, Cave Amann, Wetzler Jürg

Bei grösseren Festen ist die Firma Aellig in Neuenhof unser Partner

PARTY – SERVICE / Informationen

Personalkosten

Chefpersonal	pro Stunde	Fr. 105.00
Fachpersonal	pro Stunde	Fr. 95.00
Studenten und Hilfskräfte	pro Stunde	Fr. 80.00
Samstags nach 22.00 Uhr	pro Stunde	Fr. 130.00
Sonntags	pro Stunde	Fr. 150.00

Die An- und Rückfahrt berechnen wir als Arbeitszeit.

Transport

Unser Liefertarif setzt sich wie folgt zusammen:

Grundtaxe		Fr. 20.00
Zeitaufwand inkl. Auto	pro Stunde	Fr. 100.00

Änderung der Personenanzahl

Die bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich.

Zahlungskonditionen

Firmen: Zahlbar innert 14 Tagen rein netto.

Private: 30 % Vorauszahlung Restbetrag innert 14 Tagen netto.

Die Preisangaben verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.

PARTY – SERVICE / Festmobiliar

Gedeck (inkl. Abwasch)

Nummer 1: 1 Teller, 1 Gabel, 1 Messer, 2 Gläser

pro Pers.

Fr. 4.00

Nummer 2 2 Teller, 2 Gabeln 2 Messer, 3 Gläser

pro Pers.

Fr. 7.20

	Mietpreis	Reinigung	
Chinoiserechaud	Fr. 6.00	Fr. 4.00	
Tischgrill	Fr. 12.00	Fr. 4.00	
Gasgrill	Fr. 50.00	Fr. 50.00	
Kanalgrill ab 20 Pers.	Fr. 70.00	Fr. 70.00	
Holzkohle	10 kg		Fr. 28.00
Gasflasche	10 kg		Fr. 48.00
Kühlanhänger	Fr. 250.— inkl. Lieferung 10 km		



Metzgerei Müller, Produktion Schneisingen



Metzgerei Müller, Baden

Wir danken für Ihr Interesse und freuen uns auf
Ihren Auftrag!

Ihr Metzgerei-Müller Team

Checkliste für Ihr Fest

Anlass:

Datum: _____ Beginn: _____ Uhr Ende: _____ Uhr

Ort: _____

Anzahl der Gäste: _____ davon Erwachsene: _____ davon Kinder: _____

Verpflegung

- ☐ Empfang ☐ Vorspeise ☐ Hauptgang ☐ Dessert
- ☐ Kaffee/ Kuchen ☐ Abendessen ☐ Mitternachtsbuffet
- ☐ Getränke ☐ Gläser ☐ Geschirr

Denken Sie an: Flaschenöffner, Korkenzieher, Thermokannen, Tablett, Crasheis

Allgemeine organisatorische Aufgaben

- ☐ Lokalität reservieren ☐ Gästeliste erstellen
- ☐ Schlechtwetterlösung erforderlich? ☐ Einladungen gestalten und verschicken

Dekoration und Sonstiges

- ☐ Tischtücher / Servietten ☐ Tischordnung festlegen
- ☐ Tischdekoration (Blumen, Kerzen) ☐ Menükarten erstellen

Haben Sie an die Kinder gedacht?

- ☐ Kinderessen ☐ Kleinigkeiten, die Freude machen
- ☐ Spiel- und Bastelmöglichkeiten

Was man gerne vergisst...

- ☐ Aschenbecher ☐ Müllbeutel / Küchenpapier
- ☐ Danksagungen schreiben ☐ Geschenkliste erstellen

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Durchführung Ihrer Feier.