

Grill-Party


Angebote und Ideen für eine
rundum gelungene *Grillparty* von
Ihrem *Grill- und Metzgermeister*



Wir freuen uns mit Ihnen auf einen schönen,
sonnigen und *kulinarischen Grill-Event !!* -
Am besten mit *Fleisch und Wurst* aus
unserer *Spezialitäten-Metzgerei!*

En G(l)uete wünscht das **KERN** -Team!
mehr als nur Fleisch

Kern's Grillparty - hier sind wir Profis*!!

*(Grill- + Barbecue-Vize-Schweizermeister 2006: das Team „grill you“ mit Urs Kern)

unser Fleisch ist meisterlich gelagert und vorzüglich gewürzt!!

Schwein

Steaks

- | | | | |
|----------------------|--------------------|---|---------------------------------------|
| ○ Knobli-Steak | mit Pfiff | } | Schweinhals
durchzogen |
| ○ Haus-Steak | mild, Kräuter | | |
| ○ Rancher-Steak | scharf | | |
| ○ Western-Steak | rassig | | |
| ○ Schweins-Koteletts | mariniert, Kräuter | } | mager |
| ○ Schweinshuft-Steak | Frischkräuter | | |
| ○ Estragon-Steak | würzig | } | Schweinhohrücken
leicht durchzogen |
| ○ Goldgräber-Steak | herb, rassig | | |

Spiessli

- | | |
|--------------------|---|
| ○ Schwedenspiessli | Schweinhals + Zwetschgen |
| ○ Tessinerspiessli | Schweinsmedaillon mit Speck umwickelt |
| ○ Filetspiessli | Filetmedaillon mit Peperoni |
| ○ Knobli-Waver | Schweinhals dünn aufgeschnitten, viel Knobli |
| ○ Bärlauchspiessli | Schweinsnierstückli, ganz dünn, Cherry-Tomate |

Rind

Steaks

- | | |
|---------------|------------------------|
| ○ Texassteaks | Rindshuft, rassig |
| ○ Farmersteak | Rindshohrücken, würzig |

Spiessli

- | | |
|----------------------|---|
| ○ Aeugsten-Spiessli | dünne Rindshuft, umwickelt mit Magerspeck |
| ○ Husaren-Spiessli | Rindfleisch gerollt, mit Speck |
| ○ Zigeuner-Spiess | 40 cm lang, 250g Fleisch, rassig |
| ○ Jalapenos-Spiessli | dünne Rindshuftstreifli, mit Chilli mariniert |

Kalb

Steaks

- | | |
|-----------------|---|
| ○ Honig-Steak | mit Honig-Pfeffer-Marinade (Hohrücken) |
| ○ Sommer-Steak | mager vom Bäggli (mild) |
| ○ Toscana-Steak | Kalbshohrücken mit italienischer Marinade |

Spiessli

- | | |
|--------------|--------------------|
| ○ FÜR-Tüfeli | ganz mager, scharf |
|--------------|--------------------|

Poulet

Steaks

- Poulet-Steak Pouletschenkel ohne Knochen, gewürzt
- Poulet-Brüstli fein mariniert

Spiessli

- Knusper-Spiessli Pouletflügeli spezial, gewürzt
- Chilli-Chicken Pouletbrustfilet scharf gewürzt, mit Peperoni
- Farmer-Spiessli Pouletschenkelfleisch gewürzt
- Hawaii-Spiessli Pouletbrustfilet natur, mit Ananas und Kirschen
- Satay Pouletbrustfilet mit Curry-Sesam

Lamm

Steaks

- Outback-Steak Lamm-Nierstückli, Knobli
- Provençale-Steak Lamm-Nierstückli, Provençale Kräuter
- Lamm-Koteletten mariniert
- Lamm-Racks am Stück gebraten

Spiessli

- Lamm-Spiessli Bärlauch-Marinade

Fisch

Steaks

- Rose-Thunfisch -Riesencrevetten
- Buntbarsch -Bärenkrebse
- Lachstranchen -Blacktiger-Spiessli
- Pangasiusfilet

Gemischte Fleischplatten alles grillfertig mariniert:

je nach Auswahl Fr.14.50 bis Fr.19.50 bei 300 - 350g / Person

Dazu empfehlen wir als Beilagen:

- Baked potatoes mit Sour cream Fr. 2.50/ Stk.
- Maiskolben mit Kräuterbutter Fr. 5.50/ Stk.
- Gemüsespiessli 6 verschiedene Gemüse Fr. 6.50/ Stk.
- Kartoffelgratin Hausgemacht Fr. 4.50/Pers.
- Party-Brot gemischt 18 bis 50 – teilig Fr. 15.00 bis 40.00
- Hausbrot am Meter mit Text / Garnitur Fr. 25.00 bis 35.00
je nach Grösse
- **Grillsaucen** Barbecue, Knobli, Pfeffer, Kräuter Fr. 2.80/ 100g

Unser Salatbuffet

Rüebli	Sellerie	Mais	Russischer
Tomaten	Tomaten-Mozzarella	Gurken	Misch-Blattsalat
Grüne Bohnen	Indianer-Bohnen	Randen	Peperoni
Kartoffelsalat	Hörnli-Salat	Reissalat	

Alle Salate sind frisch und hausgemacht!

Eine Auswahl von **4 Sorten** (400g zu Grillplatten) **Fr. 8.50** (jede weitere Sorte + Fr. 1.00)

Salatbuffet gross ab 30 Personen (400g zu Grillplatten)

ab 8 Sorten mit 2 Saucen, Zwiebeln, Schnittlauch, Ei, Körnli und Hausbrot **Fr. 14.50**

Unsere erstklassige Weinauswahl (Speziell zu Grilladen, teilweise direkt vom Winzer)

Weissweine

- Heida Gletscherwein AOC
Weisser Traminer
J.-M. Chanton, Visp
(Wein des Jahres 2003 im Wallis) Fr. 23.50
- „Herbstgold“ Riesling/Sylvaner AOC
Rutishauser, Scherzingen Fr. 14.00
- „New age“ Partywein fruchtig spritzig
argentinischer Perlwein mit wenig Kohlensäure, süss
Rutishauser, Scherzingen Fr. 14.50

Rotweine

- Ennendaner Steirumpler
Blauburgunder
Beglinger/Fuhrer, Ennenda Fr. 22.50
- „Capitel San Rocco“
Valpolicella, Ripasso superiore
Tedeschi, Italia Fr. 19.50
- Pinot noir
Varen
Chanton, Visp Fr. 17.50
- Primitivo del salento
Cantina San marco
Italien Fr. 10.90

Unsere Dienstleistungen

Vermietung von:

Geschirr und Besteck:

Teller gross 28cm
Teller klein 19cm
Glasteller 24cm
Kaffeetassen
Unterteller
Messer
Gabel
Kaffeelöffel
Rotweingläser DOC
Weissweingläser DOC
Drinkgläser 2dl

Alles Geschirr und Besteck
zum Einheitspreis von

Fr. --.80/ Stk. inkl. Reinigung,
Transport und Bereitstellung

(Verlust und Bruch werden
zum Anschaffungspreis belastet!)

Material:

Miete Gasgrill gross Fr. 30.00
Miete Gasgrill klein Fr. 20.00
Miete Holzkohलगrill Fr. 30.00
Reinigung Grills Fr. 30.00
Propan-Gas Fr. 6.00/ kg (nach Verbrauch)
Holzkohle Fr. 19.00/ 10kg-Sack

Festbank-Garnituren Fr. 18.00/ Stk. (geliefert und abgeholt)
Partyzelte 3x3m (Scherenzelt) Fr. 120.00/ Wochenende Selbstmontage!
Partyzelte 3x6m (Scherenzelt) Fr. 200.00/ Wochenende Selbstmontage!
Pagoden-Spitzzelt (5x5m wetterfest) Fr. 600.00/ Wochenende aufgebaut

Zum Gelingen Ihrer Grillparty verkaufen wir:

Alu-Grillschalen (5 Stk.) Fr. 5.50
Anzündhilfen (Holzwolle 100% natürlich) Fr. 8.90/ Karton 38 Stk.
Braten-Kerntemperaturmesser Fr. 16.85
Profi-Grillzangen (Chromstahl, rostfrei) Fr. 25.50

Konditionen

Alle Preise verstehen sich netto, **abgeholt, excl. 2.5% MwSt.** (gem. MwSt-Verordnung)

Vollservice:

Gerne sind wir bereit bei Ihnen zu Grillieren, das Buffet zu pflegen, zu servieren und aufzuräumen! Hierfür berechnen wir:

Personal Fleischfachmann/Grilleur Fr. 62.00/ Std (werktags)
Fr. 72.00/ Std (Samstag (+ Sonntag))
Personal Service Fr. 52.00/ Std (werktags)
Fr. 59.00/ Std (Samstag (+ Sonntag))

Hier verrechnen wir auf den **Gesamtbetrag geliefert und serviert: 8% MwSt**
(gem. MwSt-Verordnung)

An Sonntagen müssen die Grillbuffets grundsätzlich abgeholt werden. (Kein Vollservice!)

Für grössere Anlässe sind wir selbstverständlich gerne dazu bereit!

Fragen Sie uns auch nach unseren Spezialkonditionen ab 100 Personen!

Für weitere Fragen stehen wir ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Wir wünschen Ihnen jetzt schon einen tollen Grillplausch und danken Ihnen für
Ihr Interesse an unserem Metzgerei-Fachgeschäft.

En G(l)uete!!