

01.03.2018

Partyservice Roland Rickenbacher, Dorfladen 4303 Kaiseraugst
Fragen Sie uns, bei uns ist (fast) alles möglich



Telefon
Fax
E-Mail
Web

+41 61 811 10 22
+41 61 811 40 12
info@rickenbachers-partyservice.ch
www.rickenbachers-partyservice.ch

Der Dorfladen in Kaiseraugst mit Frischfleisch aus der Region, Offenkäse, Gemüse, Früchte, Lebensmittel, Non Food, Brot, Milchprodukte und grosser Auswahl an Getränken.

Geniessen Sie Ihr Fest und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

01.03.2018

		Inkl. 2.5% MWSt	Inkl. 7.7 %
MWSt			
<u>Apéro:</u>			
<u>Blätterteiggebäck, (Hausgemacht)</u>			
Minischinkengifpeli, Mini Wurstweggen, Mini Pizza, Mohn – und Sesamstängeli etc. (Ab 20 Personen)	100 gr.	Fr. 7.50	Fr. 7.90
<u>Canapés:</u>			
Minimalbestellmenge 100 Stk Salami, Schinken, Spargeln, Sellerie, Lachs, Thon und Käse	Stk	Fr. 3.20	Fr. 3.35
<u>Apéropastete:</u>			
Mit Sauce Cumberland	Stk	Fr. 3.--	Fr. 3.15
<u>Käsehäppli garniert:</u>			
Minimalbestellmenge 10 Portionen Diverse Käsesorten in Würfeli, garniert, Tête de Moine – Rösli	100 gr.	Fr. 9.--	Fr. 9.70
<u>Apéro – Rohfleischplatte :</u>			
Diverse Bündnerrohfleischwaren, Salami, Schinken, Schinkenspeck und Rohesspeck, reichlich garniert	Port.	Fr. 16.--	Fr. 16.85
<u>Gefülltes Brot:</u>			
Ab 10 Personen Gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Streich- leberwurst, Mettwurst	Port.	Fr. 10.60	Fr. 11.15
<u>Mini Hamburger:</u>			
Kleiner Hamburger 30gr., aus Rind- und Schweinefleisch, rassig gewürzt und garniert	Stk.	Fr. 2.--	Fr. 2.10
<u>Gemüse mit Quarkdip:</u>			
Ab 10 Personen Frisches Saisongemüse in Stängeli mit 4 verschiedenen Quarksaucen	Port.	Fr. 6.50	Fr. 6.85
<u>Mini Pastelli:</u>			
Ab 10 Personen Gefüllt mit Thon und Frischkäse	Stk.	Fr. 2.50	Fr. 2.60
<u>Brötli:</u>			
Schlumbi oder Bürli	Stk.	Fr. 1.20	Fr. 1.25
Minibrötli gemischt, 4 Sorten	Stk.	Fr. 1.--	Fr. 1.05
Andere Sorten nach Wunsch			

01.03.2018

<u>Vorspeisen:</u>		Inkl. 2.5 % MWSt	Inkl. 7.7 % MWSt
<u>Rauchforelle:</u> Garniert mit Meerrettichschaum und Kapern	Person	Fr. 11.--	Fr. 11.60
<u>Rohschinken:</u> Bündnerrohschinken garniert mit Melone	Person	Fr. 12.--	Fr. 12.65
<u>Vitello tonnato:</u> Schweinszimmerli mit Thonsauce, garniert auf Platte	Person	Fr. 12.50	Fr. 13.15
<u>Rauchlachs:</u> Rauchlachs mit Meerrettichschaum garniert	Person	Fr. 16.50	Fr. 17.35
<u>Hauspastete:</u> Mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Person	Fr. 11.50	Fr. 12.10
<u>Bouillon:</u> Kräftige Bouillon mit Gemüseeinlage	Person	Fr. 6.50	Fr. 6.85
<u>Kleines Salatbuffet:</u> Drei Sorten nach Wahl, ausgenommen Kartoffelsalat, mit Französischer oder Itl. Salatsauce	Person	Fr. 9.--	Fr. 9.50
<u>Grosses Salatbuffet:</u> Sechs Sorten nach Wahl inkl. Kartoffelsalat	Person	Fr. 13.--	Fr. 13.65
<u>Gerstensuppe nach Bündnerart:</u> Kraftvolle Suppe mit Schlumbi	Person	Fr. 8.--	Fr. 8.45
<u>Gulaschsuppe:</u> Hausgemacht mit Rindfleisch und Kartoffeln	Person	Fr. 12.--	Fr. 12.60
<u>Crevettencocktail:</u> Ab 10 Personen, an Cocktailsauce	Person	Fr. 12.--	Fr. 12.65

**Diverse Brote und Partybrote lassen wir gerne von unseren
Bäckern nach Ihren Wünschen herstellen.**

01.03.2018

Kalte Menü:

MWSt

Inkl. 2.5% MWSt

Inkl. 7.7 %

Käseplatte:

Diverse Käsesorten nach Wunsch auf Platte,
reichlich garniert

Portion Fr. 20.--

Fr. 21.05

Bündnerplatte:

Dauerfleischwaren, Salami und Schinken
reichlich garniert

Portion Fr. 23.--

Fr. 24.20

Schinkenplatte:

Bauernschinken, Modellschinken, Rohschinken und
Schinkenspeck garniert

Portion Fr. 22.--

Fr. 23.15

Gemischte Platte: (Ab 20 Personen)

Bündnerdauerwaren, Aufschnitt, Pastete, Forellenfilet,
Salami, Schinken, diverse Käsesorten, gefüllte Eier und Tomaten

Portion Fr. 30.--

Fr. 31.55

Speckplatte:

Rohesspeck und Schinkenspeck garniert mit Salzgurken,
Zwiebelringli, Cornichons, Oliven und Maiskölbchen

Portion Fr. 23.--

Fr. 24.20

Metersandwiches:

Halbes Parisette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse,
Aufschnitt oder Käse, mit Salatblätter

Stk Fr. 10.50

Fr. 11.05

Znüni / Zvieri:

Doppelbrötli gefüllt mit Schinken / Salami oder Fleischkäse

Stk Fr. 5.--

Fr. 5.25

Schlumbi gefüllt mit Schinken / Salami oder Fleischkäse

Stk Fr. 4.--

Fr. 4.20

Silserli gefüllt mit Butter

Stk Fr. 2.20

Fr. 2.30

Sliserli gefüllt mit Schinken oder Salami

Stk Fr. 4.--

Fr. 4.20

Schinkengipfel

Stk Fr. 2.80

Fr. 3.--

Wurstweggen

Stk Fr. 3.--

Fr. 3.15

Chäschüechli

Stk Fr. 3.--

Fr. 3.15

Belegte Brötli: (Ab 20 Stk)

Spargel, Schinken, Salami, Thon, Käse, Eier, Sellerie

Stk Fr. 4.50

Fr. 4.75

Mit Lachs, Crevetten, Tartar

Stk Fr. 6.80

Fr. 7.15

Wurstsalat:

Cervelatsalat an rassisger Sauce mit Salzgurken, Zwiebeln,
Tomaten, auf Wunsch auch mit Käse

Portion Fr. 13.--

Fr. 13.65

Beilagen:

Hausgemachter Kartoffelsalat

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Kleines Salatbuffet, 3 Sorten nach Wahl ohne Kartoffel

Portion Fr. 9.--

Fr. 9.50

Grosses Salatbuffet, 6 Sorten nach Wahl inkl. Kartoffel

Portion Fr. 13.--

Fr. 13.65

Diverse Brötli, Brote, Partybrote nach Ihren Wünschen.

Warme Menüs: Ab 10 Personen

Inkl. 2.5 % MWSt

Inkl. 7.7 % MWSt

Heisser Fleischkäse:

Delicatesse Fleischkäse

Portion Fr. 12.50

Fr. 13.15

Heisser Schinken:

Saftiger Bauernschinken

Portion Fr. 16.--

Fr. 16.80

Schinken im Brotteig:

Bauernschinken im Brotteig, auf Wunsch auch nur vorgebacken

Portion Fr. 18.--

Fr. 18.90

Poulet gebraten:

Halbes CH – Poulet mit Rosmarinzweig

Stk Fr. 9.--

Fr. 9.50

Schweinsbraten:

Rassiger Schweinshalsbraten aus dem Ofen, inkl. Sauce

Portion Fr. 16.50

Fr. 17.35

Kotlettkronenbraten:

Der festliche Braten für den speziellen Anlass, inkl. Sauce (Schweinefleisch, Kalbs auf Wunsch)

Portion Fr. 21.50

Fr. 22.60

Rindsbraten:

Rindsschulter an Rotweinsauce (auch gespickt)

Portion Fr. 18.--

Fr. 18.90

Kalbsbraten:

Kalbsschulterbraten, inkl. Sauce

Portion Fr. 20.50

Fr. 21.55

Ragoût:

Schweinsragoût

Portion Fr. 12.50

Fr. 13.15

Kalbsragoût

Portion Fr. 17.50

Fr. 18.45

Rindsragoût

Portion Fr. 16.--

Fr. 16.85

Zigeunerragoût, Rinds- und Schweinsragoût mit Speckwürfeln und Gemüse

Portion Fr. 17.50

Fr. 18.45

Schweinsfilet im Blätterteig:Schweinsfilet mit Kalbsbrät, frischen Champignons, Pistazien und Schinkentranchen
Auf Wunsch auch Rinds – und Kalbsfilet im Teig

Portion Fr. 22.--

Fr. 23.15

Geschnetzeltes:

Schweinsgeschnetzeltes

Portion Fr. 12.50

Fr. 13.15

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Portion Fr. 20.50

Fr. 21.55

Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce

Portion Fr. 16.--

Fr. 16.85

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Currysauce, mit Früchten

Portion Fr. 16.--

Fr. 16.85

Beilagen:

Kartoffelgratin (Unsere Hausspezialität)

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Butterspätzli (Hausgemacht)

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Teigwaren, Reis, Risotto, Mais

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

01.03.2018

Frisches Gemüse nach Saison Portion Fr. 6.-- Fr. 6.30

Spezialitäten: (Ab 25 Personen)

Inkl. 2.5 % MWSt

Inkl. 7.7 % MWSt

Lasagne:

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese und Sauce Béchamel Portion Fr. 17.-- Fr. 17.90

Hausgemachte Lasagne mit Gemüse und Sauce Béchamel Portion Fr. 16.-- Fr. 16.85

Spaghettata:

Spaghetti – Festival:

Mit Saucen Napoli, Bolognese, Pesto und Carbonara Portion Fr. 18.50 Fr. 19.50
(Inkl. Reibkäse)

Grillplausch:

Ein toller Spass für Ihre Grillparty:

Marinierte Steaks, Spiessli, Kotelettes, Hamburger,
Würste, Fische, etc. (Nach Ihren Wünschen zusammen-
gestellt) .

Auch für Vegetarier haben wir Gemüsespiessli, Grillkäse etc.
im Sortiment

Portion Fr. 30.50 Fr. 32.--

Fondue Chinoise:

Zartes Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet,
Lamm, fein geschnitten auf Platte garniert.
Inkl. Hausgemachte Saucen, Gürkli, Silberzwiebeln,
Senfrüchte, Chips und Bouillon.

Portion Fr. 32.-- Fr. 33.65

Käse - Fondueplausch:

4 verschiedene Käsefondues aus 12 Hauseigenen
Mischungen ausgesucht. Inkl. Diversen Broten
und reichlichen Beilagen.
(Inkl. Miete Rechaud, Pfannen und Gabeln)

Portion Fr. 31.-- Fr. 32.65

Käse – Fondue – Kochkurs:

Lernen Sie Fonduekochen von A – Z !!

An einem geselligen Abend. Wir bereiten alle
12 Verschiedenen Fondues mit Ihrer Hilfe zu.
Mit Tipps und Tricks wie Ihr Fondue immer gelingt!!

Inkl. diversen Broten und reichlichen Beilagen.
Jeder Kursteilnehmer erhält eine Urkunde und ein
Rezeptbüchlein.

Portion Fr. 40.--

Der Kurs kann auch bei uns im Weinkeller durchgeführt werden.
(Max. 24 Personen)

Fr. 45.--

Racletteplausch:

Rassiger, cremiger Raclettekäse in Scheiben oder am Stück.
Inkl. Beilagen und Gschwellti.

Portion Fr. 25.-- Fr. 26.30

Desserts:

Inkl. 2.5 % MWSt.

Inkl. 7.7 % MWSt.

Käseplatte:

Diverse Käsesorten garniert mit Früchten auf Platte garniert, mit gemischten Minibrötli

Portion Fr. 9.50

Fr. 10.--

Frischer Fruchtsalat:

Wir verwenden nur frische Früchte für unsern Fruchtsalat, mit Rahm

Portion Fr. 9.50

Fr. 10.--

Mousse au Chocolat:

Luftiges weisses und braunes Mousse, mit Fruchtgarnitur und Rahm

Portion Fr. 9.50

Fr. 10.--

Früchtewähen:

Geniessen Sie unsere hausgemachten Wähen!! Diverse Sorten ja nach Saison

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Torten und Kuchen:

Linzer am Meter

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Russenzopf am Meter

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

Zitronen / Orangencakes

Portion Fr. 6.--

Fr. 6.30

General Sutter Kirschtorte

Portion Fr. 7.50

Fr. 7.90

Festtagstorten / Hochzeitstorten:

Wir beraten Sie gerne und gehen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Caramelchöpfli:

Grosse mit Rahm

Stk Fr. 5.50

Fr. 5.80

Kleine mit Rahm

Stk Fr. 3.50

Fr. 3.70

Glace:

Diverse Glace nach Ihren Wünschen, die Preise richten sich nach Qualität und Lieferant.

Dessertbuffet:

Wir stellen Ihnen gerne ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Merinques:

Emmentaler Merinques mit viel Rahm !!

Port. Fr. 9.50

Fr. 10.--

Vermicelles:

Nur in der Saison, mit Rahm

Port. Fr. 9.50

Fr. 10.--

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace,

Merinquesschale und Rahm

Port. Fr. 11.--

Fr. 11.60

Getränke:

Inkl. 2.5 % MWSt

Inkl. 7.7% MWSt

Weissweine:

La Côte	0.50 Liter	Fr.	12.50
Fendant Wallis	0.75 Liter	Fr.	21.--
Fendant Rappilles	0.50 Liter	Fr.	14.50
Maispracher Riesling Sylvaner	0.75 Liter	Fr.	27.--
Wintersinger Riesling Sylvaner	0.75 Liter	Fr.	28.--

Rotweine:

Gamay	0.50 Liter	Fr.	12.50
Dôle Graveline	0.50 Liter	Fr.	14.50
Dôle Wallis	0.75 Liter	Fr.	22.--
Maispracher Sunneburg	0.75 Liter	Fr.	28.--
Wintersinger Pinot Noir	0.75 Liter	Fr.	29.--

Weitere Weinsorten auf Anfrage!**Biere:**

Partyfass Feldschlösschen Cool – Keg	20 Liter	Fr.	150.--
Feldschlösschen Lager	0.50 Liter	Fr.	4.50
Feldschlösschen Lager	0.33 Liter	Fr.	4.--
Feldschlösschen Hopfenperle	0.33 Liter	Fr.	4.--
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.33 Liter	Fr.	4.-

Mineralwasser:

Nature	1.50 Liter	Fr. 4.50	Fr.	4.75
Nature ohne CO 2	1.50 Liter	Fr. 4.50	Fr.	4.75
Süesswasser, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella, Apfelschorle etc.	1.50 Liter	Fr. 5.50	Fr.	5.80

Orangensäfte:

Granini	Liter	Fr. 5.50	Fr.	5.80
Orangensaft Tetrapack	Liter	Fr. 4.--	Fr.	4.20

Kaffee / Tee:

In Thermoskanne inkl. Rahm und Zucker	Port.	Fr. 3.50	Fr.	3.70
Kaffeekapseln (Inkl. Miete Maschine)	Port.	Fr. 4.--	Fr.	4.20
Metzgerkaffee mit Pfiff und Schlagrahm !	Glas		Fr.	7.--
Tee, diverse Sorten nach Wunsch	Port.	Fr. 3.50	Fr.	3.70
Glühwein	Liter		Fr.	16.--

Schnaps:

Schnapsportionen, diverse Sorten	Port.	Fr.	4.50
Offene Schnäpse auf Anfrage.			

Unsere spezielle Dienstleistung:

**Alle Getränke werden auf Wunsch gekühlt geliefert,
volle Flaschen werden zurückgenommen!**

(Ausgenommen Spezialbestellungen)

01.03.2018

Diverses:

Inkl. 2.5% MWSt

Inkl. 7.7 % MWSt

Geschirrmiete:

1 Teller gross, Besteck, 2 Gläser, Kaffeegeschirr,
Dessertteller

Person

Fr. 5.--

Wird das Geschirr durch uns gereinigt

Person

Fr. 7.50

Tischgarnituren:

Ein Tisch (80 cm x 220 cm) 2 Bänke
(Lieferung vor Haustüre)

Stk

Fr. 15.--

Grill:

Miete: Holzkohलगrill, sauber retour

Stk

Fr. 50.--

Holzkohलगrill inkl. Reinigung durch uns

Stk

Fr. 80.--

Gasgrill, sauber retour

Stk

Fr. 50.--

Gasgrill, inkl Reinigung durch uns

Stk

Fr. 80.--

Diverse Grillbestecke leihweise Gratis

Diverses Mietmaterial:

Racletteofen gross

Stk

Fr. 30.--

Fonduehoch, Pfanne, 6 Gabeln

Stk

Fr. 6.50

Chinoiserehoch, Pfanne, 6 Gabeln

Stk

Fr. 6.50

Brennpaste

Stk

Fr. 1.80

Gas

kg

Fr. 4.80

Geschirrtücher inkl. Reinigung

Stk

Fr. 2.--

Aschenbecher

Stk

Fr. 0.50

Tischtücher und Servietten:

Wir haben diverse Tischtücher und Servietten
an Lager, Preise je nach Qualität.

Fleischherkunft:

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von Tieren
aus der Region.

Das Lammfleisch aus Neuseeland und CH.

Unsere Wurst- und Fleischwaren beziehen wir aus der
Metzgerei Tschannen, Magden

Definitive Personenzahl:

**Die bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich
und wird verrechnet!**

Unser Geschäft ist Sonntag und Montag geschlossen !

01.03.2018

Allgemeines:

Mehrwertsteuer - Satz, Essen und Getränke ohne Alkohol	2.5 %
Mehrwertsteuer – Satz, Essen und Getränke mit Personal	7.7 %
Mehrwertsteuer – Satz für Mietartikel und Transport	7.7 %

Personal:

Das Personal stellen wir Ihnen im Stundenlohn zur Verfügung:

Leitung Partyservice, gelerntes Fachpersonal	Std.	Fr. 80.--
Servicepersonal, übriges Personal	Std.	Fr. 50.--
Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr		30%

Als Arbeitszeit gelten ab Abfahrt bis Rückkehr an Dorfstrasse 39, 4303 Kaiseraugst.

Transporte:

**In Kaiseraugst und Augst Gratis.
Auswärts pro Km**

Fr. 2.50

Liefergebiet:

Uns ist kein Weg zu weit, fragen Sie uns !!

Zahlungsbedingungen:

Zahlbar rein netto innert 10 Tagen.

Wir behalten uns vor, eine Akontozahlung zu verlangen.

Unser Motto:

Fragen Sie uns, bei uns ist (fast) alles möglich !!

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Partyservice und würden uns freuen Euer Fest mit unseren Köstlichkeiten zu bereichern.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage !

www.rickenbachers-partyservice.ch

info@rickenbachers-partyservice.ch

Mit freundlichen Grüßen

Familie Roland Rickenbacher
und Team