

Offerte 2023

<p>Apero Gemüsedips</p> <p>Mit 3 rassigen Dips</p>	<p>Rohe Gemüsestängel wie Rüebli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler</p> <p>Curry, Cocktail und Tartar</p>	<p>Pro Person 3.50.-</p>
<p>Grill-Apero vom Holzkohlengrill</p>	<p>Eine Auswahl unserer besten Wurstwaren in Rädli geschnitten</p> <p>Speckzwetschgen vom Grill</p>	<p>Pro Person 6.50.-</p>
<p>BBQ-Apero</p> <p>Nur mit Cactus Jack-Grill möglich</p>	<p>Spareribs vom Cactus Jack-Grill mit Honig Sauce</p> <p>Pouletflügeli-Aileron vom Metzgergüggeli mit raffiniertem Curry- Mango Dip</p> <p>Speckzwetschgen vom Grill</p>	<p>Pro Person 9.50.-</p>
<p>Kleines Salatbuffet</p>	<p>Mais-, Gurken-, Tomaten- und verschiedene Blattsalate Frenchdressing</p> <p>Partybrot am Meter</p>	<p>Pro Person 10.50.-</p>
<p>Grosses Salatbuffet</p>	<p>Saisonales Salatbuffet mit Rüebli, Gurken, griechischem Hirtensalat, verschiedene Blattsalate, Sweet- Corn, Sellerie, Pasta und Cole Slaw</p> <p>French- und Balsamico Dressing</p> <p>Partybrot am Meter</p>	<p>Pro Person 14.50.-</p>
<p>Spezialsalatbuffet</p>	<p>Couscous, Quinoa, Fenchel-Mango Sweet-Corn, Sellerie, Pasta und Cole Slow Salat</p> <p>French Dressing</p> <p>Partybrot am Meter</p>	<p>Pro Person 13.50.-</p>

<p>Grill Variante 1 Vom Holzkohlengrill</p>	<p>Poulet-Brüstli mit Curry und Sesam mariniert Lamm-Cevapcici Schweinshalssteak an raffinierter Whisky-Marinade Auswahl hausgemachte Wurstspezialitäten im Miniformat Kräuterbutter und Barbecue Sauce</p>	<p>Pro Person 21.50.-</p>
<p>Grill Variante 2 Vom Holzkohlengrill</p>	<p>Satay-Pouletspiessli CH Pouletbrust Rindsmedaillon Lammkoteletten an rassiger Knoblauchmarinade Schweinshalssteak an raffinierter Whisky-Marinade Auswahl hausgemachte Wurstspezialitäten im Miniformat Schweizer Grillbratkäse Kräuterbutter und Barbecue Sauce</p>	<p>Pro Person 26.50.-</p>
<p>Grill Variante 3 Vom Holzkohlengrill</p>	<p>Crevettenspiessli mit Dill mariniert Lammracks mit Gyros Kräutern mariniert Pouletflügeli an Westernmarinade Rindsmedaillon Kalbshohrücken an zarter Kräuter-Marinade Auswahl hausgemachte Wurstspezialitäten im Miniformat Schweizer Grillkäse Kräuterbutter und Barbecue Sauce</p>	<p>Pro Person 34.50.-</p>
<p>Spiessli-Geschichten Kleine feine Spiessli vom Holzkohlengrill</p>	<p>Bündnerspiessli, zarte Rindshuft rassig mariniert Satay-Pouletspiessli, CH Pouletbrust an Curry-Sesam-Marinade Zimmerberg-Spiessli, hiesiges Kalbfleisch mit Estragon-Marinade Wahlweise scharfe Argentinos und Grillerli, ein kleiner Rundgang durch unser vielfältiges Wurstsortiment Saucenauswahl</p>	<p>Pro Person 28.50.-</p>

Gemüsevarianten	Kleine Gemüsespiesse Grosse Gemüsespiesse Schweizer Grillkäse Quornschnitzel Quinoaschnitzel	Pro Stück 3.50.- Pro Stück 6.50.- Pro Stück 2.50.- Pro Stück 3.50.- Pro Stück 3.50.-
Barbecue à la Carte Ab 50 Personen	Vorspeise: Frischlachs von Lostallo im Cactus-Jack langsam gegart und mit Olivenholzrauch gestreichelt, serviert auf Frühlingssalat mit einer Bärlauchsauce Partybrot am Meter Grilladen: Kalbshohrücken vom Zimberg und Neuseeländer Lammracks am Stück sanft im Cactus Jack-Grill gegart Hausgemachte Hot Barbecue Sauce	Pro Person 45.50.-
Beilagen	Baked Potatoes mit Sauerrahm Maiskolben und Grillgemüse Mexikanischer Reis Kartoffelgratin	Pro Person 3.50.- Pro Person 7.50.- Pro Person 4.50.- Pro Person 6.50.-
Grilldessert Nur mit Cactus Jack-Grill Varianten	Grillierte Schoggi-Bananen Ganze Ananas vom Grill mit Orangenlikör	Pro Person 11.50.-
Dessertvariationen	Frischer Fruchtsalat Panna Cotta Schoggimousse	Pro Person 12.50.-
Extra	Brownies	Pro Person 2.00.-
Nespresso Kaffeemaschine	Espresso Kaffee Crème Inkl. Kaffeebecher, Rahm und Zucker	Pro Kaffee 2.50.-

Kraus Metzgerei / Gnusspur
Gotthardstrasse 32
8800 Thalwil
044 720 36 36



Infrastruktur	Holzkohलग्रिल Cactus Jack-Grill Beefer Brennmaterial nach Aufwand	Pro Stück 50.- Pro Stück 150.- Pro Stück 100.-
Personalkosten	Grillmeister	Pro Stunde 88.-

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche für Ihre Grillparty ab 20 Personen entgegen.

Alle Preise verstehen sich exkl. 7.7 % MWST