

Offerte 2026 erhältlich ab 20 Personen/Portionen

Apero Gemüsedips mit 3 rassigen Dips	rohe Gemüsestängel; Rüebli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler Cuacamole & Humus Curry, Cocktail und Tartar	Pro Person 3.50
Grill-Apero vom Holzkohlengrill	eine Auswahl unserer besten Wurstwaren in Apero-Rädli geschnitten Speckzwetschgen vom Grill	Pro Person 8.50
BBQ-Apero nur mit Cactus Jack- Grill möglich	Spareribs vom Cactus Jack-Grill mit Honig Sauce Pouletflügeli-Aileron vom Metzgergüggeli mit raffiniertem Curry- Mango Dip Speckzwetschgen vom Grill	Pro Person 10.50
Kleines Salatbuffet	Mais-, Rüebli-, Gurken-, Tomaten- und verschiedene Blattsalate French Dressing Huusbrot	Pro Person 11.50
Grosses Salatbuffet	Saisonales Salatbuffet mit Rüebli, Gurken, griechischem Hirtensalat, verschiedene Blattsalate, Sweet- Corn, Cous-Cous, Pasta und Cole Slaw Salat French- und Balsamico Dressing Huusbrot	Pro Person 14.50

Grill Variante 1 Vom Holzkohlengrill	Poulet-Brust -Schnitzel mit Curry und Sesam mariniert Lamm-Cevapcici Schweinshalssteak an raffinierter Whisky-Marinade Auswahl hausgemachter Wurstspezialitäten im Miniformat Kräuterbutter und Barbecue Sauce	Pro Person 23.50
Grill Variante 2 Vom Holzkohlengrill	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	Pro Person 28.50
Grill Variante 3 Vom Holzkohlengrill	Crevettenspiessli mit Dill mariniert Lammracks mit Gyros Kräutern mariniert Poulet-Spiessli Rindsmedaillon Kalbshohrücken an zarter Kräuter-Marinade Auswahl hausgemachte Wurstspezialitäten im Miniformat Schweizer Grillkäse Kräuterbutter und Barbecue Sauce	Pro Person 36.50
Spiessli-Geschichten Kleine feine Spiessli vom Holzkohlengrill	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	Pro Person 34.00

Gemüsevarianten	Kleine Gemüsespiesse Grosse Gemüsespiesse Schweizer Grillkäse Veganer Grill-Burger	Pro Stück 4.50 Pro Stück 6.50 Pro Stück 2.50 Pro Stück 5.50
------------------------	---	--

Barbecue à la Carte Ab 50 Personen	Vorspeise: Lostallo Frischlachs (Tessin) im Cactus-Jack langsam gegart und mit Olivenholzrauch gestreichelt, serviert auf Frühlingssalat mit einer Bärlauchsauce Huusbrot Grilladen: Kalbshohrücken vom Zimberg, schweizer Rindsfilets und Neuseeland Lammracks am Stück sanft im Cactus Jack-Grill gegart hausgemachte Hot Barbecue Sauce	Pro Person 46.50
---	--	------------------

Beilagen	Baked Potatoes mit Sauerrahm Maiskolben und Grillgemüse Mexikanischer Reis Kartoffelgratin	Pro Person 3.50 Pro Person 7.50 Pro Person 5.50 Pro Person 6.50
-----------------	---	--

Dessertvariationen Im Weck-Glas	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
-------------------------------------	---	-----------------

Infrastruktur	Holzkohlengrill Cactus Jack-Grill Beefer Brennmaterial nach Aufwand	Pro Stück 50.00 Pro Stück 150.00 Pro Stück 100.00
----------------------	--	---

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



Personalkosten	Grillmeister	Pro Stunde 98.00
-----------------------	--------------	------------------

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

Alle Preise verstehen sich exkl. 8.1 % MWST