

Offerte 2024 **erhältlich ab 20 Personen/Portionen**

<p>Apero Gemüsedips</p> <p>mit 3 rassigen Dips</p>	<p>rohe Gemüsestängel; Rüepli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler Cuacamole & Humus</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 Apero-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-, Rüepli-, Gurken-, Tomaten- und verschiedene Blattsalate Frenchdressing</p> <p>Partybrot am Meter</p>	<p>Pro Person 11.50</p>
<p>Grosses Salatbuffet</p>	<p>Saisonales Salatbuffet mit Rüepli, Gurken, griechischem Hirtensalat, verschiedene Blattsalate, Sweet- Corn, Cous-Cous, Pasta und Cole Slaw Salat</p> <p>French- und Balsamico Dressing</p> <p>Partybrot am Meter</p>	<p>Pro Person 14.50</p>

<p>Grill Variante 1 Vom Holzkohlengrill</p>	<p>Poulet-Brust-Schnitzel mit Curry und Sesam mariniert Lamm-Cevapcici Schweinhalssteak an raffinierter Whisky-Marinade Auswahl hausgemachter Wurstspezialitäten im Miniformat Kräuterbutter und Barbecue Sauce</p>	<p>Pro Person 22.50</p>
<p>Grill Variante 2 Vom Holzkohlengrill</p>	<p>Satay-Pouletspiessli CH Pouletbrust Rindsmedaillon Lammkoteletten an rassiger Knoblauchmarinade Schweinhalssteak 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 Poulet-Spiessli 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 32.00</p>

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 Partybrot am Meter Grilladen: Kalbshohrücken vom Zimberg, schweizer Rindsfilets und Neuseeland 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 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 Beefers 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 88.00
-----------------------	--------------	------------------

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

Alle Preise verstehen sich exkl. 8.1 % MWST