



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

Offerte

Besten Dank für das Interesse an unserem Party-Service.
Gerne offeriere ich Ihnen folgende Vorschläge für ihre Grillparty 2020

- Apero:** **Gemüsedipps**, rohe Gemüsestengel wie Rüeblli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler mit 3 rassigen Dipps; Curry, Bärlauch & Tartar
pro Person **Fr. 3.50**
- Grill-Apero:** eine Auswahl unserer **besten Wurstwaren**, in Rädli geschnitten & vom Holzkohlengrill **Speckzwetschgen vom Grill**
pro Person **Fr. 6.50**
- BBQ-Apero:** **Spare-Ribbs** vom Cactus Jack-Grill mit Honig Sauce
Pouletflügeli – Ailleron vom Metzgergüggeli mit raffiniertes Curry-Mango - Dipp
Speckzwetschgen vom Grill
pro Person **Fr. 9.50**
- kleines Salatbuffet:** **Mais-, Gurken, Tomaten- & verschiedene Blattsalate.**
Frenchdressing
Party - Brot am Meter
pro Person **Fr. 9.50**
- grosses Salatbuffet:** **Saison - Salatbuffets mit Rüeblli-, Gurken-, griechischem Hirtensalat, verschiedenen Blatt-, sowie Sweet-Corn-, Sellerie-, Pasta- und Cole-Slowsalat.**
als Beilage finden Sie **Speckwürfeli, Oliven, Zwiebeln**
Party-Brot am Meter
French- und Balsamico Dressing.
pro Person **Fr. 13.50**

Grill-Variante I: vom Holzkohlegrill **Poulet-Brüstli**, mit Honig & Sesam mariniert
Lamm-Cevapcici, rassiges Hackfleischspiessli
Schweinshalsteak an raffinierter Whisky-Marinade
Kalbsbratwurst am Meter
Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.
pro Person **Fr. 19.50**

Grill-Variante II: vom Holzkohlegrill **Satay-Poulet-Spiessli**, aus CH Pouletbrust
Rindsmedaillon, zarte Huft-Steak Regio Natura-Beef
Lammkoteletten, an rassiger Knoblauchmarinade
Schweinshalsteak an raffinierter Whisky-Marinade
Kalbs- & Schweins- Bratwurst am Meter vom Holzkohlegrill
Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.
pro Person **Fr. 24.50**

Grill-Variante III: vom Holzkohlegrill **Crevettenspiessli**, mit Dill mariniert
Lammracks, mit Gyros Kräutern mariniert
Pouletflügel, mit Honig & Sesam mariniert
Rindsmedaillon, zarte Huft-Steak Swiss-Natura-Regio-Beef
Kalbshohrücken, an zarter Kräuter-Marinade
& eine Auswahl **hausgemachter Wurstspezialitäten** im Miniformat.
Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.
pro Person **Fr. 32.50**

Spiessli-Geschichten: kleine feine Spiessli auf dem Holzkohlegrill
vom Holzkohlegrill **Bündnerspiessli**, zarte Rindshuft rassig marinert
Satay-Spiessli, schweizer Pouletbrust an Honig Sesam Marinade
Zimmerberg-Spiessli, hiesiges Kalbfleisch mit Estragonmarinade
Saucenauswahl unsere stärksten Saucen
Wahlweise, scharfe **Argentinos** und **Grillerli**, ein kleiner Rundgang
durch unser vielfältiges Wurstsoriment.
Pro Person **Fr. 26.50**

BBQ a la Carte: Das Barbeque Europameister Menue, *präsentiert auf dem Cactus-Jack*
Ab 50 Personen
Entrée: **Frischlachs** von den Orkney Inseln vor Schottland,
Im Cactus –Jack langsam gegart und mit **Olivenholzrauch**
gestreichelt.
Serviert auf **Frühlingsalat** mit einer hausgemachten **Bärlauchsauce**
Party-Brot am Meter
les Grillades: **Kalbshohrücken vom Zimmerberg & New-Zeeland Lammracks**
am Stück sanft im Smocker gegart.
Beaked-Potatos mit Sauercreme.
originelles Gemüsespiessli,
hausgemachte Barbeque Hot Sauce
pro Person **Fr. 45.50**

BBQ- Buffet :

Ab 80 Personen

Mister BBQ zieht alle Register und präsentiert auf dem **Cactus-Jack Orknay-Frischlachssteak, Neuseeland Lammracks, Swiss-Natura-Regio-Beef -Entrecôte, Kalbshohrücken** vom Swiss Prime Zimmerbergkalb. Dazu servieren wir eine gluschtige Auswahl unserer hausgemachten **Wurstspezialitäten.** Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.

pro Person **Fr. 38.50****Beilagen:****Beaked-Potatos** mit Sauerrahmpro Person **Fr. 3.50****Maiskolben und Grillgemüse**pro Person **Fr. 6.50****Mexicanischer Reis** vom Wokpro Person **Fr. 4.50****Kartoffelgratin** leicht überbackenpro Person **Fr. 6.50****Grill-Dessert:**

nur mit Cactus-Jack-Varianten

grillierte Schoggi - Bananenganze **Ananas vom Grill** mit Orangenliqueurpro Person **Fr. 10.50****Dessert:****frischer Fruchtsalat** mit Früchten nach Saison, mit Schlagrahm und Kirsch, dazu eine kleine Auswahl **Friandises** pro Person **Fr. 8.50****Dessertbuffet** mit **Caramel-Chöpfli, Choco-Mousse, Fruchttorte** nach Saison und **frischem Fruchtsalat.** pro Person **Fr. 12.50****Kaffee:****Nespresso** Maschinen für **Espresso & Caffee Creme**pro Portion **Fr. 2.20****Infrastruktur:**

Holzkohlengrill

Stück **Fr. 50.--**

Cactus Jack Grill

Stück **Fr. 150.—**

Brennmaterial nach Aufwand

Personalkosten:

pro Mitarbeiterstunde Grilleur

pro Stunde **Fr. 88.--**

weitere Mitarbeiter (Service)

pro Stunde **Fr. 58.—**

Alle Preise exklusive 7.7 % MWSt.

Ich würde mich freuen, Sie mit meinen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Marcel Kraus