

Offerte 2024

Apero Gemüsedips mit 3 rassigen Dips	rohe Gemüestängel; Rüepli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler Curry, Cocktail und Tartar	Pro Person 3.50
Grill-Apero vom Holzkohlengrill	eine Auswahl unserer besten Wurstwaren in Rädli geschnitten Speckzwetschgen vom Grill	Pro Person 6.50
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 9.50
Kleines Salatbuffet	Mais-, Rüepli-, Gurken-, Tomaten- und verschiedene Blattsalate Frenchdressing Partybrot am Meter	Pro Person 11.50
Grosses Salatbuffet	Saisonales Salatbuffet mit Rüepli, Gurken, griechischem Hirtensalat, verschiedene Blattsalate, Sweet- Corn, Sellerie, Pasta und Cole Slaw French- und Balsamico Dressing Partybrot am Meter	Pro Person 14.50
Spezialsalatbuffet	Couscous, Fenchel-Mango Sweet-Corn, Sellerie, Pasta und Cole Slow Salat French Dressing Partybrot am Meter	Pro Person 13.50

<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
Grilldessert Nur mit Cactus Jack-Grill Varianten	Grillierte Schoggi-Bananen Ganze Ananas vom Grill mit Orangenlikör	Pro Person 11.50
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

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



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