



Juckers' Party Service

Preisliste

regionale. nachhaltige.

Qualität

für jeden Anlass

seit 1908

Apéro & Snacks

Schinkengipfeli	Stück	CHF 2.50
Chäschüechli	Stück	CHF 3.50
Gemüsedips mit Haussauce	Portion	CHF 3.50
Nüssli, Chips, Salzstängeli	Portion	CHF 3.00
Mozzarella-Spiessli	Stück	CHF 3.00
Partybrötli (Füllung nach Wunsch)	Stück	CHF 5.50
Partysandwich (Füllung nach Wunsch)		Preis auf Anfrage
Käseplatte garniert		nach Aufwand & Auswahl
Fleischplatte garniert		nach Aufwand & Auswahl

Brot

Tafelbrötli assortiert	Stück	CHF 0.90
Semmel	Stück	CHF 1.00
St. Galler Bürli	Stück	CHF 1.20
Hirtenbrötli	Stück	CHF 1.00
Rusticobrötli	Stück	CHF 1.00
Burebrot	Kilo	CHF 6.50
Wirtschaftsbrot hell & dunkel	Kilo	CHF 5.00

Salate (pro Sorte mind. 800 g)

Grüner Salat	Portion	CHF 4.50
Saisonsalat	Portion	CHF 6.50
Kartoffelsalat	100 g	CHF 2.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	100 g	CHF 3.50
Hörnlisalat mit Schinken & Gemüse	100 g	CHF 2.40
Maissalat	100 g	CHF 1.80
Gurkensalat	100 g	CHF 1.80
Randensalat	100 g	CHF 1.80
Karottensalat	100 g	CHF 1.80
Selleriesalat	100 g	CHF 1.80
Geflügelsalat mit Curry & Ananas	100 g	CHF 3.80
Wurstkäsesalat	100 g	CHF 2.40
Siedfleischsalat	100 g	CHF 3.80

Suppen

Saisonsuppe	Portion	CHF 4.50
Bouillon mit Ei	Portion	CHF 4.50
Bouillon mit Flädli	Portion	CHF 5.50
Bouillon mit Mark	Portion	CHF 6.50
Gulaschsuppe	Portion	CHF 10.50
Bündner Gerstensuppe	Portion	CHF 8.50

Hausspezialitäten (ca. 220 g Fleisch pro Person)

Hackbraten «Grossmutterart» mit Kartoffelstock, Bohnen & Karotten	Portion	CHF 16.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Portion	CHF 13.50
Saftiger Zigeunerbraten vom Kräuterschwein mit Kartoffelgratin, Bohnen & Karotten	Portion	CHF 20.50
Schinken im Brotteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Portion	CHF 16.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Eierspätzli, Bohnen & Karotten	Portion	CHF 23.50

vom Kräuterschwein (ca. 220 g Fleisch pro Person)

Schweinsfilet im Teig	Portion	CHF 16.50
Schweinscarrébraten	Portion	CHF 12.50
Schweinshalsbraten	Portion	CHF 10.50
Schweinsgeschnetzeltes	Portion	CHF 8.50

vom Weide-Beef (ca. 220 g pro Person)

Roastbeef	Portion	CHF 22.50
Rindshohrücken	Portion	CHF 19.50
Rindsschmorbraten	Portion	CHF 12.50
Rindsgeschnetzeltes «Budapest» an Paprikasauce mit hausgemachten Eierspätzli	Portion	CHF 18.50
Chili con Carne	Portion	CHF 10.50
Militärspatz (Pot-au feu)	Portion	CHF 10.50

vom Kalb (ca. 220 g Fleisch pro Person)

Kalb carré braten	Portion	CHF 22.50
Kalbs schulter braten	Portion	CHF 18.50
Kalbs roll braten (Hals)	Portion	CHF 14.50
Kalbs geschnetzeltes	Portion	CHF 16.50
Gefüllte Kalbsbrust	Portion	CHF 12.50

vom Geflügel

Pouletbrüstli «suprême»	Portion	CHF 12.50
Mistchratzerli	Stück	CHF 15.50
Mah-Meh (chinesisches Nudelgericht)	Portion	CHF 15.50
Nasi Goreng (chinesisches Reisgericht)	Portion	CHF 15.50
Riz Casimir mit Früchten	Portion	CHF 16.50

vom Fisch

Frischlachssteak	Portion	CHF 14.50
Riesencrevetten	Stück	CHF 3.50

Beilagen

Reis	Portion	CHF	4.50
Safranrisotto	Portion	CHF	6.50
Eierspätzli	Portion	CHF	5.50
Kartoffelstock	Portion	CHF	4.50
Kartoffelgratin	Portion	CHF	7.50
Teigwaren	Portion	CHF	4.50
Pommes Duchesse	Portion	CHF	3.50
1 Gemüse nach Wahl	Portion	CHF	4.50
2 Gemüse nach Wahl	Portion	CHF	6.50
3 Gemüse nach Wahl	Portion	CHF	7.50

Pasta

Spaghettiplausch mit 4 Saucen nach Wunsch	Portion	CHF	20.50
Älplermaggronen mit Apfelmus	Portion	CHF	14.50
Lasagne	Portion	CHF	14.50
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	Portion	CHF	14.50

für den Grill

Variante 1

Pfeffersteak, Knoblisteak, Lammhüftli
Pouletschenkelsteak, Kalbsbratwurst,
Tom-Mozz-Griller, Chorizo

Preis nach Auswahl & Aufwand

Variante 2

Holzackersteak, Pouletbrüstli, Hamburger,
Sparerips, Vulcanos, Kalbsbratwurst,
Tom-Mozz-Griller, Tessinerli

Preis nach Auswahl & Aufwand

Variante 3

Stellen Sie Ihre Variante selber zusammen. Wir beraten Sie gerne!

dazu passend

Buntes Grillgemüse	Portion	CHF 6.50
Baked-Potatoes mit Sauerrahmsauce	Portion	CHF 6.00
Maiskolben	Portion	CHF 5.00
Diverse Saucen & Kräuterbutter	Preis nach Auswahl	

Desserts

Mousse au chocolat	Portion	CHF 6.50
Crème brûlée	Portion	CHF 5.50
Kempthalertorte	Portion	CHF 5.00
Ananas Rahmtorte	Portion	CHF 5.00
Fruchttorte mit Biskuit	Portion	CHF 5.00
Quarktorte mit Früchten	Portion	CHF 5.00
Schwarzwälder Torte	Portion	CHF 5.00
Himbeertorte	Portion	CHF 5.00
Zuger Kirschtorte	Portion	CHF 5.00
Frischer Fruchtsalat	Portion	CHF 8.50

Getränke

Mineral (mit & ohne CO2) 1.5l	Flasche	CHF 4.00
Süssgetränke 1.5l	Flasche	CHF 4.50
Orangenjus 1l	Flasche	CHF 5.00
Ossinger Blauburgunder 5dl	Flasche	CHF 12.00
Ossinger Goldtau 5dl	Flasche	CHF 12.00
Haldenkrone 33cl	Flasche	CHF 3.50
Haldengut alkoholfrei 33cl	Flasche	CHF 3.50
Cafe Crème (Nespresso)	Stück	CHF 3.00

Weitere Getränke auf Anfrage.

Personalkosten

Fachperson	pro Stunde	CHF	80.00
Servicemitarbeiter	pro Stunde	CHF	60.00
Hilfspersonen, Lernende	pro Stunde	CHF	40.00

Geschirrmiete (inkl. Reinigung)

Gläser, Teller, Tassen	Stück	CHF	1.00
Besteck	Stück	CHF	0.90
Cafing-Dish (inkl. Brennpaste)	Stück	CHF	20.00

Grillmiete

Gasgrill	Stück	CHF	40.00
Gas	Flasche gross	CHF	50.00
Holzkohlengrill	Stück	CHF	20.00
Holzkohle	Sack 10 kg	CHF	30.00
Grillreinigung	je nach Verschmutzung	CHF	50-100
Grillzelt (3m x 3m)	Stück	CHF	90.00
Festbankgarnitur	Stück	CHF	25.00
Buffettisch	Stück	CHF	15.00

Besprechungen vor dem Anlass, Hin- und Rückweg sowie Aufräumarbeiten gelten als Arbeitszeit und werden nach Zeitaufwand und Distanz verrechnet.

Die Kosten für die Lieferung werden nach Aufwand und Distanz verrechnet.

Alle Preise exklusiv MWST. Preisänderungen vorbehalten.