



Catering Angebot

regionale. nachhaltige.
Qualität für jeden Anlass

Gebr. Jucker Metzgerei AG • Dorfstrasse 3 • 8483 Kollbrunn
052 383 11 65 • info@metzgereijucker.ch
www.metzgereijucker.ch

Apéro & Snacks

Schinkengipfeli	Stück	CHF	3.50
Chäschüechli	Stück	CHF	3.50
Gemüsedips mit Haussauce (160gr. Gemüse + Haussauce)	Portion	CHF	5.50
Nüssli, Chips, Salzstängeli	Portion	CHF	3.00
Mozzarella-Spiessli	Stück	CHF	3.50
Partybrötli (Füllung nach Wunsch)	Stück	CHF	5.50
Party-Sandwich (Füllung nach Wunsch)	Preis nach Aufwand & Auswahl		
Käseplatte garniert	Preis nach Aufwand & Auswahl		
Fleischplatte garniert	Preis nach Aufwand & Auswahl		

Brote & Brötchen

Tafelbrötli assortiert	Stück	CHF	1.00
Semmeli	Stück	CHF	1.20
St. Galler Bürli	Stück	CHF	1.40
Hirtenbrötli	Stück	CHF	1.00
Rusticobrötli	Stück	CHF	1.00
Burebrot	Kilo	CHF	6.50
Wirtschaftsbrot dunkel & hell	Kilo	CHF	5.00

Salate

Grüner Salat	Portion	CHF	4.50
Saisonsalat	Portion	CHF	6.50
Kartoffelsalat	100g	CHF	2.20
Tomaten-Mozzarella-Salat	100g	CHF	3.50
Hörnlisalat mit Schinken & Gemüse	100g	CHF	2.40
Maissalat	100g	CHF	2.00
Gurkensalat	100g	CHF	2.00
Randensalat	100g	CHF	2.00
Karottensalat	100g	CHF	2.00
Selleriesalat	100g	CHF	2.00
Geflügelsalat mit Curry & Ananas	100g	CHF	4.00
Wurst-Käse-Salat	100g	CHF	3.00
Siedfleischsalat	100g	CHF	4.00

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 (3 dl)	Portion	CHF	10.50
Bündner Gerstensuppe (3 dl)	Portion	CHF	8.50

Hauspezialitäten

Hackbraten „Grossmutterart“ mit Kartoffelstock, Bohnen & Karotten	Portion	CHF	17.50
Heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Portion	CHF	14.50
Saftiger Zigeunerbraten vom Kräuterschwein mit Kartoffelgratin, Bohnen & Karotten	Portion	CHF	22.50
Schinken im Brotteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Portion	CHF	17.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Eierspätzli, Bohnen & Karotten	Portion	CHF	26.50

vom Kräuterschwein

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

vom Weide-Beef

Roastbeef	Portion	CHF	23.50
Rindshohrücken	Portion	CHF	20.50
Rindsschmorbraten	Portion	CHF	13.50
Rindsgeschnetzeltes „Budapest“ an Parikasauce mit hausgemachten Eierspätzli	Portion	CHF	19.50
Chili con Carne	Portion	CHF	11.50
Militärspatz (Pot-au-feu)	Portion	CHF	11.50

Bei allen Gerichten verwenden wir 220g Fleisch pro Portion

vom Tösstaler Kalb

Kalbscarrébraten	Portion	CHF	23.50
Kalbsschulterbraten	Portion	CHF	19.50
Kalbsrollbraten (Hals)	Portion	CHF	15.50
Gefüllte Kalbsbrust	Portion	CHF	15.50

vom Schweizer Geflügel

Pouletbrüstli	Portion	CHF	12.50
Mistkratzerli	Portion	CHF	15.50
Mah-Meh	Portion	CHF	16.50
Nasi Goreng	Portion	CHF	16.50
Riz Casimir mit Früchten	Portion	CHF	17.50

Bei allen Gerichten verwenden wir 220g Fleisch pro Portion

Beilagen

Reis	Portion	CHF	4.50
Safranrisotto	Portion	CHF	6.50
Eierspätzli	Portion	CHF	6.00
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	21.50
Älplermagronen mit Apfelmus	Portion	CHF	15.50
Lasagne	Portion	CHF	15.50
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	Portion	CHF	15.50

Spiessli-Plausch

Jeder Gast stellt seinen eigenen Grillspieß nach Lust und Laune selber zusammen.

Nur noch auftischen und selber die Party geniessen.

Den Rest erledigen Ihren Gäste mit Freude selber.

Das gemeinsame Grillieren am Spiessligrill sorgt für einen regen Austausch.

Eine Grillparty, welche Ihren Gästen über längere Zeit in positiver Erinnerung bleiben wird.

Angebot:

Rind-, Poulet-, Schweine-, Lammfleischwürfel mariniert
Cipollata, Bratspeck, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Zucchini

Portion CHF 25.00

Spiessligrill inkl. Spiesse, Handschuhe, Anzündhilfe
(1 Grill reicht für 20-30 Personen)

Stück CHF 60.00

Holzkohle

10 kg CHF 30.00

Dieses Angebot umfasst ca. 320g Fleisch pro Person zusätzlich dem Gemüse.



für den Grill

vom Rind

Hohrücken nature oder mariniert	100g	CHF	7.20
Entrecôte nature oder mariniert	100g	CHF	8.50
Rindshuft nature oder mariniert	100g	CHF	8.00
Rindsfilet nature oder mariniert	100g	CHF	10.50
Zigeunerspiess mariniert	100g	CHF	7.00

vom Schwein

Knoblisteak	100g	CHF	4.50
Cognacsteak	100g	CHF	4.50
Holzackersteak	100g	CHF	3.50
Fackelspiess	100g	CHF	4.50
Tessinersteak	100g	CHF	4.50
Spare-Rips	100g	CHF	3.20

vom Geflügel

Pouletbrust mariniert	100g	CHF	4.00
Poueltschenkelsteak mariniert	100g	CHF	3.20
Pouletschenkel mariniert	100g	CHF	2.00
Pouletflügeli mariniert	100g	CHF	2.20

vom Kalb

Kalbssteak nature oder mariniert	100g	CHF	9.50
Hohrücken nature oder mariniert	100g	CHF	8.00
Kotelett nature oder mariniert	100g	CHF	7.50

vom Lamm

Nierstück mariniert	100g	CHF	7.50
Rack mariniert	100g	CHF	7.50
Hüftli mariniert	100g	CHF	6.20

Grillwürste

Kalbsbratwurst	Stück	CHF	3.50
Schweinsbratwurst	Stück	CHF	3.50
Cervelat	Stück	CHF	2.40
Wintiwurst	Stück	CHF	3.20
Schauenberger	Stück	CHF	3.70
Chorizo *	Stück	CHF	3.00
Chäs-Griller *	Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella-Griller *	Stück	CHF	3.00
Currybratwurst *	Stück	CHF	3.00
Rustico-Griller *	Stück	CHF	3.00
Schwinger-Griller *	Stück	CHF	3.00
Alpenkräuter-Griller *	Stück	CHF	3.00
Tessinerli *	Stück	CHF	3.00
Argentinos *	Stück	CHF	3.00
Trüffel-Griller *	Stück	CHF	3.00
Thai-Griller *	Stück	CHF	3.00
Schweinsgrillschnecke *	Stück	CHF	3.90
Kalbsgrillschnecke *	Stück	CHF	4.20

* Spezial Grillwürste (100g/Stk.) ab ca. Anfang April bis Ende August im Angebot

dazu passend

Buntes Grillgemüse	Portion	CHF	6.50
Baked-Potatoes mit Sauerrahmsauce	Portion	CHF	6.00
Maiskolben	Portion	CHF	5.00
Diverse Saucen & Kräuterbutter	Portion	CHF	3.00

Desserts

Mousse au chocolat	Portion	CHF	8.50
Crème brûlée	Portion	CHF	6.50
Kemphalertorte	Portion	CHF	5.00
Ananas Rahmtorte	Portion	CHF	5.00
Fruchttorte mit Bisquit	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

alkoholfreie Getränke

Mineral mit & ohne CO2	1.5l	Flasche	CHF	4.00
Süssgetränke	1.5l	Flasche	CHF	4.50
Orangejus	1l	Flasche	CHF	5.00
Haldengut alkoholfrei	33cl	Flasche	CHF	3.50
Cafe Crème (Nespresso)		Stück	CHF	3.00

alkoholische Getränke

Ossinger Blauburgunder	5dl	Flasche	CHF	14.00
Ossinger Goldtau	5dl	Flasche	CHF	14.00
Nobler Blauer (Saxer)	7.5dl	Flasche	CHF	24.00
Nobler Weissler (Saxer)	7.5dl	Flasche	CHF	22.00
Nobler Rosé (Saxer)	7.5dl	Flasche	CHF	21.00
Haldenkrone	33cl	Flasche	CHF	3.50

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne weitere Getränke.

Geschirrmiete

Teller flach 20cm London	Stück	CHF	1.00
Teller flach 30cm London	Stück	CHF	1.00
Schale 50cl Paris	Stück	CHF	1.00
Messer Mozart	Stück	CHF	0.80
Gabel Mozart	Stück	CHF	0.80
Löffel Mozart	Stück	CHF	0.80
Dessert-Messer Mozart	Stück	CHF	0.80
Dessert-Gabel Mozart	Stück	CHF	0.80
Wasserglas DOC 41cl	Stück	CHF	1.10
Weisswein DOC 21cl	Stück	CHF	1.10
Rowein DOC 31cl	Stück	CHF	1.10
Champagnerglas	Stück	CHF	1.10
Kaffetasse Rom	Stück	CHF	0.90
Kaffee-Unterteller Rom	Stück	CHF	0.70
Espressotasse Rom	Stück	CHF	0.90
Espresso-Unterteller Rom	Stück	CHF	0.70
Kaffeelöffeli Mozart	Stück	CHF	0.70
Espressolöffeli Mozart	Stück	CHF	0.70

Die Preise für die Geschirrmiete verstehen sich inklusive Abwasch.

Grillmiete

Gasgrill	Stück	CHF	40.00
Gasflasche gross	Stück	CHF	50.00
Grillreinigung	je nach Verschmutzung	CHF	50-100
Holzkohlegrill	Stück	CHF	20.00
Holzkohle	Sack 10 kg	CHF	30.00

Persoualkosten

Fachperson	pro Stunde	CHF	85.00
Servicemitarbeiter/-in	pro Stunde	CHF	65.00
Hilfsperson, Lernende	pro Stunde	CHF	40.00

Diverses

Gastro-Kaffeemaschine (Nespresso)	Stück	CHF	50.00
Cafing-Dish inkl. Brennpaste	Stück	CHF	25.00
Hot-Dog Apparat	Stück	CHF	30.00
Grillzelt (3m x 3m)	Stück	CHF	90.00
Festbankgarnitur	Stück	CHF	25.00
Buffettisch	Stück	CHF	15.00



Besprechungen vor dem Anlass, Hin- und Rückfahrt sowie Aufräumarbeiten gelten als Arbeitszeit und werden nach Zeitaufwand in Stunden verrechnet.

Für Lieferungen verrechnen wir für das Kühlfahrzeug pro Kilometer CHF 1.00 (Hin- und Rückfahrt)
Als Grundlage zur Berechnung der Kilometer dient uns Google Maps.

Alle Lieferungen erfolgen ab unserem Standort in Kollbrunn.

Separate Anfahrten für Retouren werden mit der gleichen Berechnungsmethode verrechnet.

Die uns bekannte Personenzahl 72 Stunden vor dem Anlass gilt als verbindlich und wird dementsprechend verrechnet.

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir an **Sonn- und Feiertagen** keine Caterings anbieten.

Alle Preise verstehen sich exklusiv 2.6% MwSt. , respektive 8.1% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.