

Grill-Party

Angebote und Ideen für eine rundum gelungene *Grillparty* von Ihrem *Grill- und Metzgermeister*



Wir freuen uns mit Ihnen auf einen schönen, sonnigen und *kulinarischen Grill-Event* !! - Am besten mit *Fleisch und Wurst* aus unserer *Spezialitäten-Metzgerei*!

En G(l)uete wünscht das **KERN** -Team!
mehr als nur Fleisch

Kern's Grillparty - hier sind wir Profis*!!

*(Grill- + Barbecue-Vize-Schweizermeister 2006: das Team „grill⁴you“ mit Urs Kern)

unser Fleisch ist meisterlich gelagert und vorzüglich gewürzt!!

Schwein

Steaks

- | | | | |
|----------------------|--------------------|---|---------------------------------------|
| ○ Knobli-Steak | mit Pfiff | } | Schweinhals
durchzogen |
| ○ Haus-Steak | mild, Kräuter | | |
| ○ Rancher-Steak | scharf | | |
| ○ Western-Steak | rassig | | |
| ○ Schweins-Koteletts | mariniert, Kräuter | } | mager |
| ○ Schweinshuft-Steak | Frischkräuter | | |
| ○ Estragon-Steak | würzig | } | Schweinhohrücken
leicht durchzogen |
| ○ Barbecue-Steak | herb, rassig | | |

Spiessli

- | | |
|--------------------|---|
| ○ Schwedenspiessli | Schweinhals + Zwetschgen |
| ○ Tessinerspiessli | Schweinsmedaillon mit Speck umwickelt |
| ○ Filetspiessli | Filetmedaillon mit Peperoni |
| ○ Bärlauchspiessli | Schweinsnierstückli, ganz dünn, Cherry-Tomate |

Rind

Steaks

- | | |
|---------------|------------------------|
| ○ Texassteaks | Rindshuft, rassig |
| ○ Farmersteak | Rindshohrücken, würzig |

Spiessli

- | | |
|----------------------|---|
| ○ Aeugsten-Spiessli | dünne Rindshuft, umwickelt mit Magerspeck |
| ○ Husaren-Spiessli | Rindfleisch gerollt, mit Speck |
| ○ Zigeuner-Spiess | Rindshuft, 250g Fleisch, rassig |
| ○ Jalapenos-Spiessli | dünne Rindshuftstreifli, mit Chilli mariniert |

Kalb

Steaks

- | | |
|-----------------|--|
| ○ Honig-Steak | mit Honig-Pfeffer-Marinade (Hohrücken) |
| ○ Sommer-Steak | mager vom Bäggli (mild) |
| ○ Toscana-Steak | Kalbhohrücken mit italienischer Marinade |

Spiessli

- | | |
|--------------|--------------------|
| ○ Fűr-Tüfeli | ganz mager, scharf |
|--------------|--------------------|

Poulet

Steaks

- Poulet-Steak Pouletschenkel ohne Knochen, gewürzt
- Poulet-Brüstli fein mariniert

Spiessli

- Knusper-Spiessli Pouletflügeli spezial, gewürzt
- Chilli-Chicken Pouletbrustfilet scharf gewürzt, mit Peperoni
- Farmer-Spiessli Pouletschenkelfleisch gewürzt
- Hawaii-Spiessli Pouletbrustfilet natur, mit Ananas und Kirschen
- Satay Pouletbrustfilet mit Curry-Sesam
- Poulet-Party-Spiessli Poulet-Medaillon mit Speck, gewürzt

Lamm

Steaks

- Outback-Steak Lamm-Nierstückli, Knobli
- Provençale-Steak Lamm-Nierstückli, Provençale Kräuter
- Lamm-Koteletten mariniert
- Lamm-Racks am Stück gebraten

Spiessli

- Lamm-Spiessli Bärlauch-Marinade

Fisch

Steaks

- Rose-Thunfisch -Riesencrevetten
- Buntbarsch -Bärenkrebse
- Lachstranchen -Blacktiger-Spiessli
- Pangasiusfilet

Grillwürste

Mini-Grillwürstli

- Grillwurst 80g - Alpchäs-Würschtli
- Chilli-Grilli 240g - Kalbsbratwurst 80g
- Grill-Trio - Currybratwurst
- Pfefferwürstli - Vulcanos
- Tomaten-Mozzarella

in Portionengrösse:

- Grillmeister - Glarner Kalberwurst 210g
- Fürio-Schüblig - Glarner Kalberwurst 140g
- Grill-Schüblig - Kalbsbratwurst 130g
- Grilletti - Bärlauchbratwurst
- Sennenwürste mit Käse - Grillschnecken Duo
- Grillbratwürste 145g - Schweinsbratwurst 130g

**Gemischte Fleischplatten, alles grillfertig mariniert:
je nach Auswahl Fr.14.50 bis Fr.19.50 bei 300 - 350g / Person**

Dazu empfehlen wir als Beilagen:

- | | | |
|---|-----------------------|---------------------------------------|
| ○ Baked potatoes | mit Sour cream | Fr. 2.50/ Stk. |
| ○ Maiskolben | mit Kräuterbutter | Fr. 5.50/ Stk. |
| ○ Gemüsespiessli | 6 verschiedene Gemüse | Fr. 6.50/ Stk. |
| ○ Kartoffelgratin | hausgemacht | Fr. 4.50/Pers. |
| ○ Party-Brot gemischt | 18 bis 50 – teilig | Fr. 15.00 bis 40.00 |
| ○ Hausbrot am Meter | mit Text / Garnitur | Fr. 25.00 bis 35.00
je nach Grösse |
| ○ Grillsaucen Barbecue, Knobli, Pfeffer, Kräuter | | Fr. 2.80/ 100g |

Unser Salatbuffet

Rüebli	Sellerie	Mais	Russischer
Tomaten	Tomaten-Mozzarella	Gurken	Misch-Blatssalat
Grüne Bohnen	Indianer-Bohnen	Randen	Peperoni
Kartoffelsalat	Hörnli-Salat	Reissalat	

Alle Salate sind frisch und hausgemacht!

Eine Auswahl von **4 Sorten** (400g zu Grillplatten) **Fr. 8.50** (jede weitere Sorte + Fr. 1.00)

Salatbuffet gross ab 30 Personen (400g zu Grillplatten)

ab 8 Sorten mit 2 Saucen, Zwiebeln, Schnittlauch, Ei, Körnli und Hausbrot

Fr. 14.50

Unsere passende Weinauswahl (Speziell zu Grilladen, sowie Apéro)

Weissweine

- | | |
|---|------------------|
| ○ Bianco di Custoza DOC CampoReale, 7.5 dl (I) | <u>Fr. 12.50</u> |
| ○ Féchy Filet d'Or AOC La Cote Bolle, 7.5 dl (CH) | <u>Fr. 16.00</u> |

Rotweine

- | | |
|---|------------------|
| ○ Primitivo di Manduria DOC, 7.5 dl (I) | <u>Fr. 12.50</u> |
| ○ Murviedro Reserva Valencia DOC 7.5 dl (E) | <u>Fr. 14.50</u> |
| ○ Pinot Noir Melsler Rathauskeller AOC, 7.5 dl (CH) | <u>Fr. 17.50</u> |
| ○ Pico Royo Crianza Do Toro, 7.5 dl (E) | <u>Fr. 18.50</u> |

Unsere Dienstleistungen

Vermietung von:

Geschirr und Besteck:

Teller gross 28cm
Teller klein 19cm
Glasteller 24cm
Kaffeetassen
Unterteller
Messer
Gabel
Kaffeelöffel
Rotweingläser DOC
Weissweingläser DOC
Drinkgläser 2dl

Alles Geschirr und Besteck
zum Einheitspreis von

Fr. --.80/ Stk. inkl. Reinigung,
Transport und Bereitstellung

(Verlust und Bruch werden
zum Anschaffungspreis belastet!)

Material:

Miete Gasgrill gross Fr. 30.00
Miete Gasgrill klein Fr. 20.00
Miete Holzkohलगrill Fr. 30.00
Reinigung Grills Fr. 30.00
Propan-Gas Fr. 6.00/ kg (nach Verbrauch)
Holzkohle Fr. 19.00/ 10kg-Sack

Festbank-Garnituren Fr. 18.00/ Stk. (geliefert und abgeholt)
Partyzelte 3x3m (Scherenzelt) Fr. 120.00/ Wochenende Selbstmontage!
Partyzelte 3x6m (Scherenzelt) Fr. 200.00/ Wochenende Selbstmontage!
Pagoden-Spitzzelt (5x5m wetterfest) Fr. 600.00/ Wochenende aufgebaut

Zum Gelingen Ihrer Grillparty verkaufen wir:

Alu-Grillschalen (5 Stk.) Fr. 5.50
Anzündhilfen (Holzwolle 100% natürlich) Fr. 8.90/ Karton 38 Stk.
Braten-Kerntemperaturmesser Fr. 16.85
Profi-Grillzangen (Chromstahl, rostfrei) Fr. 25.50

Konditionen

Alle Preise verstehen sich netto, **abgeholt, excl. 2.5% MwSt.** (gem. MwSt-Verordnung)

Vollservice:

Gerne sind wir bereit bei Ihnen zu Grillieren, das Buffet zu pflegen, zu servieren und aufzuräumen! Hierfür berechnen wir:

Personal Fleischfachmann/Grilleur Fr. 69.00/ Std (werktags)
Fr. 79.00/ Std (Samstag (+ Sonntag))
Personal Service Fr. 62.00/ Std (werktags)
Fr. 69.00/ Std (Samstag (+ Sonntag))

Hier verrechnen wir auf den **Gesamtbetrag geliefert und serviert: 8% MwSt**
(gem. MwSt-Verordnung)

An Sonntagen müssen die Grillbuffets grundsätzlich abgeholt werden. (Kein Vollservice!)

Für grössere Anlässe sind wir selbstverständlich gerne dazu bereit!

Fragen Sie uns auch nach unseren Spezialkonditionen ab 100 Personen!

Für weitere Fragen stehen wir ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Wir wünschen Ihnen jetzt schon einen tollen Grillplausch und danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Metzgerei-Fachgeschäft.

En G(l)uete!!