Herzlich willkommen!

Sehr geehrter Kunde, lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren. Unsere traditionelle Metzgerei besteht schon seit 1898. Heute sind wir zu einem modernen Betrieb herangewachsen und bieten Ihnen alles rund ums Fleisch in höchster Qualität, von unseren hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten bis zum kompletten Partyservice.
Dabei ist uns der regionale Aspekt ein wichtiges Anliegen, das Fleisch wie auch das Gemüse und die Früchte beziehen wir von lokalen Produzenten, und alles ist somit immer frisch, knackig und mit Leidenschaft gekocht.
In dieser Partyservice-Broschüre finden Sie für jeden Anlass das geeignete Menu.

Gerne beraten wir Sie persönlich und passen das Menu Ihren individuellen Wünschen an, damit Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis wird. Wir freuen uns, Sie persönlich beraten zu dürfen.

„En Guete“

wünschen Ihnen Marianne, Paul, Mario Bitzi
und das ganze Bitzi-Metzg-Team

Bitzi Metzg AG
Luzernerstrasse 11
6285 Hitzkirch
Tel. 041 917 12 23
info@bitzimetzg.ch
www.bitzimetzg.ch

Inhaltsverzeichnis

Bitte beachten Sie 3

Servicepersonal 4

Apéros
- Kalte Apéros 5
- Warme Apéros 6
- Apérobuffet 7

Kalte Platten, Brunchbuffet 8

Suppen 9

Salate 10

Vorspeisen
- Kalte Vorspeisen 11
- Warme Vorspeisen 12
- Vorspeisenbuffets 13

Hauptgerichte
- *Schweinefleisch* 14+15
- *Kalbfleisch* 16
- *Rindfleisch* 17
- *Lamm* 18
- *Poulet* 18
- Verschiedene Spezialitäten 19
- Fondue Chinoise, Tatarenhut 20
- Grillparty, Käsefondue, Racletteplausch 21
- Spiessligrill, Mehrgangmenus 22

Desserts 23
- Dessertbuffet 24

Bitte beachten Sie

Nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person. Die Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

In den angegebenen Preisen ist das Service- und Küchenpersonal nicht inbegriffen, dieses wird nach Präsenzzeit zusätzlich verrechnet.

Brot, Spezialbrote, Menubrötli und Bütterli sowie Menukarten sind ebenfalls nicht inbegriffen.

Das Reinigen von Transportbehältern wird nach Aufwand berechnet.

Behälterreinigung nach Aufwand	Fr. 40.00/Std.
Entsorgung von Kehricht	50 Rp./kg

Beilagen und Gemüse können nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden. Der Menupreis verändert sich dementsprechend.

Für Vegetarier bieten wir Ihnen Vegi-Schnitzel, Vegi-Pastetli oder Vegane Hamburger an.

Preisänderungen vorbehalten.

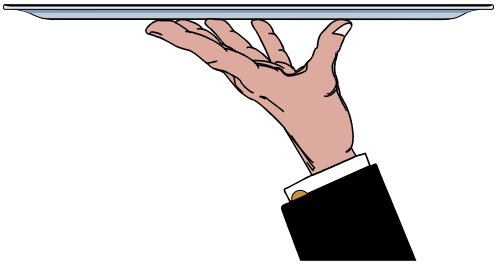
Service- und Küchenpersonal

Um zu einem gelungenen Anlass beizutragen, vermitteln wir Ihnen gerne Servicepersonal.

So werden Sie von allen anfallenden Arbeiten wie Tischdecken, Servieren oder Abwaschen gemäss Ihren Wünschen und Anweisungen entlastet.

Die Lieferung und Anfahrtszeit ist in Hitzkirch, Ermensee, Aesch, Schongau, Retschwil, Hohenrain, Kleinwangen und Hochdorf inbegriffen
Der Zuschlag für weitere Entfernungen beträgt Fr. 1.-/Kilometer + die Anfahrtszeit des Personals

Servicepersonal	60.00/Std.
Küchen- und Schöpfpersonal	60.00/Std.
Grilleur	75.00/Std.



Apéros

Kalte Apéros

Sandwichs
im Sandwich Brot mit Schinken, Salami, Thon, Käse oder Lyoner
(ohne Salat) Je nach Grösse 4.80 bis 7.50

Faustbrot vom Kilobrot 5.50

Fitness-Brötli gemischt
gefüllt mit Thon, Schinken, Salami, Ei, Fleischkäse oder Frischkäse
klein 2.80
gross (Mutschli) 4.00

Baguette am Meter pro Meter 58.00
gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Käse, Thon oder Ei, mit Tomaten und Gurken (1 Meter ergibt ca. 30 Stk.)

Gefülltes Partybrot 59.00
mit Schinken, Salami, Frischkäse, Thon oder Rauchlachs

Belegte Toastbrote assortiert ■ 4.80

Cocktail Toastbrot ◩ 2.80

Gourmandise ¼ Toastbrot △ 1.80
Belegt mit Schinken, Salami, Braten, Bündnerfleisch, Thon, Lachs, Sellerie, Ei, Spargel oder Frischkäse

Gefüllte Minipastetli 1.80
mit Frischkäse, Lachs oder Schinkenmousse

Gebratene Speckpflaumen 5.00/100g

Apérogebäck oder Grissinistängel vom Beck 6.50/100g

Warme Apéros

Schinkengipfeli	2.80
Chäschüechli	2.80
Minipizzas	2.80
Gemüseküchlein	2.80
Miniwürstli: Wienerli Schw.würstli o. Heideggerli	3.20/100 g
Frühlingsrolle mini mit süss-saurer und Sojasauce	1.20

Apéro- oder Vorspeisenbuffet

Fingerfood vom Feinsten 22.00 bis 25.00

- Minifrühlingsrollen mit süss-saurer und Sojasauce
- Kleine Lachsrölleli
- Knoblicrevetten
- Rohschinken-, Melonen-Spiessli
- gefüllte Minipastetli
- Tomaten-/Mozarella-Spiessli
- Antipasti
- Sprinzmöckli
- Grissini vom Beck
- Schabzigermousse auf getrockneten Aprikosen
- Assortierte Gourmendises
- gebratene Speckpflaumen

Apérobuffets, Hochzeitsapéros

Buffet Nr. 1 15.90
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Partybrot gefüllt mit Schinken, Thon, Frischkäse

Buffet Nr. 2 17.90
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli

Buffet Nr. 3 18.70
Fleisch- und Käseplatte garniert, Fruchtplatte, Gourmendises, Schinkengipfeli, Gemüseküchlein, Minipizzas

Buffet Nr. 4 19.70
Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli, Früchteplatte, Gemüsedips mit Sauce, Speckpflaumen gebraten, Grissinistängel mit Rohschinken oder gefüllte Minipastetli mit Lachsmousse

Zusätzliche kleine Brötchen 90 Rp./Stk.
Auf Wunsch können auch Spezialbrote oder beschriftete Brote bestellt werden.

Da es bei Hochzeitsapéros schwierig ist, die genaue Anzahl Gäste zu kennen, nehmen wir immer etwas Reserve mit. (Wird bei Gebrauch verrechnet)

Nach Wunsch können die Apérobuffets auch mit Antipasti oder nach Wunsch bereichert werden. Siehe Seite 6.

Bei den Apérobuffets ist das Bringen und Aufstellen im Preis inbegriffen.

Fleisch- und Käseplatten

Znüni oder Zvieri 160 g	Fleisch- und Käseplatte garniert	ca. 15.00
Hauptmahlzeit 200 g	Fleisch- und Käseplatte garniert mit Lachsrölleli oder Forelle geräucht	ca. 17.00 ca. 18.00

Nach Wunsch besorgen wir gerne auch Brot, Mutschli oder Spezialbrote dazu.

Brunchbuffet

- Mini-Buttergipfeli, Sonntagszopf, Sauerteigbrot
- Vollkornbrot und Zmorgebrötli
- Konfi, Honig, Butter
- Fleisch und Käseplatten garniert
- Bratspeck
- Fruchtsalat oder Fruchtplatte
- Joghurts
- Müesli
- Rührei oder Spiegelei

inkl. Bringen ca. 28.00/Person

auf Wunsch

+ Rösti	2.50
+ Rauchlachs, Seetaler Forellenfilets geräucht mit Meerrettichmousse	ca. 5.00

Suppen

Bouillon mit Schnittlauch und Sherry	4.00
Bouillon mit Sherry mit Gemüsejulienne oder Perlen	5.00
Steinpilzbouillon	5.00
Heidegger Weissweinsuppe mit Grissinistängel	7.50
Hausgemachte Cremesuppen wie Tomaten, Spargeln, Broccoli, Kürbis	6.00
Gazpacho mit Grissinistängel (kalt)	7.00

Salate

Bunter Blattsalat garniert

(französische oder italienische Sauce) 7.000

Bunter Blattsalat 10.50
mit lauwarmen Pilzen mit Aceto Balsamico und Olivenöl

Kleiner Salatteller garniert 8.80
mit Blatt-, Mais-, Farmersalat

Nüsslisalat (Saison September – April) 9.50
mit Ei, Speckwürfeli und Brotcrutton

Salatbuffet nach Wahl 3 – 8 Sorten:
Kartoffel, Bohnen, Randen, Mais, Curry-Reis,
Tomate- Mozzarella, Gurken, Peperoni, Apfelsalat
Farmer- (Rüebli und Sellerie gemischt), Hörndli
Blattsalat 8.00 bis 12.00

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hauspastete 10.50
Cumberlandsauce mit Farmersalat, garniert

Rohschinken mit Melonen garniert 10.50
mit Farmersalat 11.50

Gourmetteller 15.00
Partypastete, Lachsrölleli, Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Antipastasträusschen

Fischteller 13.50
mit Lachsrolle, geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum Sprossen

Geräuchte Pouletbruststreifen 11.50
mit Blattsalat (frz. oder it. Sauce)

Bunter Blattsalat 14.50
mit Lachsrolle und Forellenfilet garniert

Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken 12.50
Antipastavinigrette

Antipastateller 12.50

Blattsalat, eingelegte Tomaten, Zucchini, Fetabällchen, Oliven, gefüllte Paprika mit Frischkäse

Seetaler Forellenfilets geräucht 11.00
garniert mit Meerrettichmousse und Sprossen

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto 11.50
mit Seetaler Grünspargeln (Saison)

Weisse und grüne Spargeln 12.00
Hollandaisesauce (Saison)

Eglifilet mit Mandeln 14.50
Gemüsereis

Stern- oder Herzpastetli 14.50
nach Luzernerart mit Erbsen, Rüebli

Ravioli mit Riccota und Spinat 12.50
an rassiger Tomatensauce oder
Kräuterrahmsauce mit Parmesan

Kalte Buffets

1. Art
   Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Meerrettichschaum, Partypastete, Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa, Melonen, Rohesspeck, Salami, gefüllte Eier und Minipastetli, ausgarniert

Vorspeise	22.00
Hauptgang	28.00

2. Art
   Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrölleli, Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Pasteten und Terrinen, Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa, Melonen, Salami, Bündnerfleisch, Tartare-Brötli, diverse Garnituren

Vorspeise	25.00
Hauptgang	30.00

Italienische Art
Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrölleli mit Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Vitello Tonato, Partypastete, Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa, Melonen, eingelegte Tomaten, Zucchettiröllchen, Peperoni, gefüllte Teufelshörndli, Oliven, Auberginen, gefüllte Cherrytomaten, gefüllte Peppersweet

Vorspeise	26.50
Hauptgang	32.00

Wir empfehlen dazu ein kleines Salatbuffet 6.50
Blatt-, Tomaten-, Mozzarella- und Farmersalat

+ Menu-, Spezial- oder Partybrote	1.00 bis 2.00
+ Bütterli	30 Rp.

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce 19.00
Spätzli-Teigwaren, Broccoli, Rüebli

Voressen oder Haxe an brauner Sauce 17.00
Kartoffelstock, Mischgemüse

Braten 22.00
Kartoffelgratin, Bohnen & Rüebli
Folgende Braten stehen zur Auswahl und können auch halb-halb bestellt werden: Hals-, Schulter-, Schwedenbraten (mit getrockneten Zwetschgen gespickt), Zigeunerbraten (mit Speck umwickelt), Chömibraten (leicht geräucht) und gefüllte Brust

Kronenbraten (Kotelettenstück) 25.00
Kartoffelgratin, gedämpfte Tomaten, Bohnen

Rahmschnitzel 23.00
Nüdeli, Rüebli, Broccoli

Piccata milanese 22.00
Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan, Broccoli

Schweinssteak an Pilzrahmsauce 24.00
Nüdeli, Rüebli, Broccoli

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce 28.00
Pommes Duchesse oder Nüdeli, Gemüsebouquet

Schweinsfiletwürfel Rahmsauce 28.00
Pommes Duchesse oder Nüdeli, Zucchini & Rüebli

Schweinsfilet im Schlafrock 26.00
Nüdeli oder gebratene Spätzli, Broccoli, Rüebli
(Schweinsfilet eingebettet in Brätmischung mit Champignons und Petersilie, umwickelt mit Schinken im Ofen gebraten)

Schweinssteaks im Teig 25.00
mit Farmer-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat

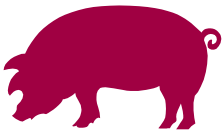
Schinken im Brotteig 13.00

Schinken im Brotteig 18.00
mit Kartoffelsalat

Heisser Schinken 17.00
Kartoffelsalat, Bohnensalat, Farmersalat (Rüebli und Sellerie gemischt) oder Salate nach Ihrer Wahl

Berner Platte 24.00
Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst und Zunge, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Bohnen

Rippli und Speck 19.50
Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut



Kalbfleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce 25.00
Nüdeli, Broccoli, Rüebli

Kalbsbraten 28.00
Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebli, Kohlraben

Gefüllte Kalbsbrust 23.00
Kartoffelstock, Bohnen, Rüebli

Wiener Rahmgulasch 22.00
Kartoffelstock, Bohnen, Rüebli

Kalbsvoressen oder Kalbshaxe 22.00
Kartoffelstock, Bohnen, Rüebli

Piccata 29.00
Spaghetti mit Tomatensauce, Broccoli

Kalbssteak an Morchelsauce 37.00
Gratin oder Nüdeli, gedämpfte Tomate, Broccoli, Rüebli

Kalbsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce 40.00
Nüdeli, Gemüsebouquet

Kalbsfilet an Calvadossauce 40.50

Nüdeli
Zucchini, Tomate und Äpfel garniert

Kalbskronenbraten 36.00
Gratin, Rüebli, Tomaten, Broccoli

Saltin-Bocca, 30.00

Risotto, Rüebli oder Broccoli

Rindfleisch

Ungarischer Gulasch 20.00
Polenta oder gebratene Spätzli, Ratatouille

Geschnetzeltes 23.00
Teigwaren, Tomaten, Bohnen

Rindsbraten 23.00
Kartoffelstock oder gebratene Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Filet Stroganoff 36.00
Zitronenreis, Broccoli, Rüebli

Roastbeef an Sauce béarnaise 39.00
oder an Sauce Café de Paris oder Pfeffersauce
Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebli, Blumenkohl

Rindsfilet an Sauce béarnaise 42.00
Wildreis, Bohnen, Rüebli, Broccoli

Spatz, Eintopf 20.00
Suppe, Rindfleisch, Kartoffeln, Rüebli, Sellerie, Lauch, Kabis

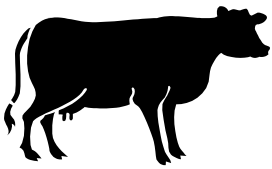
Chili con carne 17.00
Trockenreis (Hackfleisch mit Bohnen und Maiskörnern, pikant gewürzt)

Lasagne 17.00

Spaghetti Bolognese 16.00
Inkl. Reibkäse

Ghackets und Hörndli Inkl. Reibkäse 15.00

Gulaschsuppe 18.00



Lamm

Lammrückenfilet an Pfeffersauce 32.00
oder gebundener Rosmarinjus
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüsebouquet

Poulet

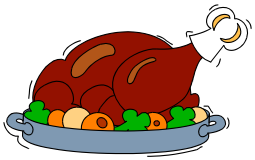
Poulet vom Grill Stück 12.00

Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce, Broccoli 23.00
Reis garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche

Pouletbrüstli 26.00
an Curry-, Champignon- oder Rahmsauce
Reis oder Nüdeli
garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche oder Gemüse

Mah Meh (Eintopf) 22.00
mit Poulet- und Gemüsestreifen

Rotes Thai Curry 26.00
Jasminreis, Pakjoy, Peperoni, Maiskölbli, Zucchetti, Kefen
mit Zusätzlich Crevetten 28.00



Verschiedene Spezialitäten

Pastetli gross (1 Stück) 17.00
Erbsli und Rüebli
mit Trockenreis 18.00

Pastetli vegetarisch 18.00
Füllung wahlweise mit verschiedenen Pilzen oder Gemüse, Trockenreis

Heisser Fleischkäse 17.00
Kartoffelgratin, Mischgemüse

Rehpfeffer 31.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen

Rehschnitzel 36.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce 32.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen

Spaghettiplausch 18.50
Spaghetti mit verschiedenen Saucen nach Ihrer Wahl:

Bolognese, Napoli, Gorgonzola, Carbonara, Pesto, Arrabiata, 5 P, Gemüsesauce, Pilzrahmsauce
inkl. Reibkäse

Wir empfehlen bis 20 Personen 3 Saucen
bis 40 Personen 4 Saucen
ab 50 Personen 5 Saucen

Älplermakkaronen mit Apfelmus 15.50

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 250 g Fleisch/Person mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch	ca. 20.00
auf Wunsch Lamm-, Pferd-,Lama-,oder Wildfleisch	+2.00
Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Beilagen nach Wahl: Pfirsich, Ananas, Birnen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	+4.00
Reis	+3.00
Bouillon	+1.50

Geschirrmiete

Fondue-Pfändli inkl. Paste und Gabeln für 4-6 Pers.	10.00/Stk.

Tatarenhut

Fleisch 300 g/Person Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Specktranchen, Cippolata, Hackfleischkügeli auf Wunsch Lamm-, Pferd- Lama-, oder Wildfleisch	ca. 22.00
+ Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Gemüse und Bouillon für Tatarenhut	+3.00
Reis	+3.00

Miete Tatarenhut inkl. Pasten und Reinigung	15.00

Tatarenhut nur mit Bürsteli reinigen, eingebrannte Rückstände reinigen wir nachher mittels einer speziellen Lauge

Grillparty

Fleisch 250 g/Person wird nach Verbrauch berechnet ca.18.00 bis 22.00

Rind Flat Iron oder Hohrücken
Schweinsteak mager oder vom Hals
Pouletsteakli vom Schenkel oder Pouletbrüstli
Lamm
Zwetschgen im Speckmantel
Kalbs-, Schweinsbratwürste

Crevetten	+2.00
Kartoffelgratin	+6.00
Salatbuffet nach Wahl (siehe Seite 10)	+8.00 bis 12.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+1.00
Grilleur per Stunde	75.00

Käsefondues

Hausmischung 240g/Person 18.00
mit Brot und Birnen

Miete pro Person 1.50
Caquelon inkl. Gabeln und Brennpaste

Racletteplausch

250 g Käse pro Person 10.00
Sorten nach Wahl: Natur, Pfeffer, Paprika, Rauch, Knobli

Schalenkartoffeln	+2.50
Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas oder Speckwürfeli	+3.50
Miete grosser Racletteofen inkl. Gas	+60.00

Spiessligrill / Kanalgrill

Diverse Fleisch- und Gemüsesorten können selber an einen Spiess gesteckt und über der Holzkohle grilliert werden. Das perfekte Grillerlebnis für Ihre Party.

Fleisch 300 g/Person	ca. 18.00 bis 22.00
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Cippolata, Speck	
Crevetten	+ ca. 2.00
Gemüse: Zucchetti Peperoni Champignon Zwiebeln Ananas	+ 4.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+ 1.00
Grillmiete	30.00/Stk.
Kohle 4kg Sack	10.00

Mehrgangmenus

1. Variante 41.00
   - 1. Gang Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rüebli
   - 2. Gang Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten

2. Variante 46.00
   - 1. Gang Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rüebli
   - 2. Gang Kalbs- und Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten

3. Variante 45.00
   - 1.Gang Kalbsfilet an Sauce Café de Paris oder Pilzrahmsauce, Pommes Duchesse, Bohnen, Tomaten
   - 2. Gang Schweinsfilet an Pfeffer- oder Jägersauce, Nüdeli, Rüebli, Broccoli

Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Apfelgratin mit Vanilleglace	10.50
Hausgemachte Mousses	
Schoggi oder weisse Toblerone	9.50

Tortenstücke	
Schwarzwälder	5.50
Früchtequark	5.50
Royal	5.50
Vacherin	8.50
Seetaler Kirschtorte	6.00

Dessert-Kübeli	
Tiramisu	5.50
Panna Cotta	5.50
Schoggimousse (hell/dunkel)	5.50
Joghurtbecher Frucht nach Saison	5.50
Vermicelles, Saison	5.50

Früchteschnitten nach Saison mit Biskuit	5.50
Gebrannte Crème mit Rahm	7.50

Dessertbuffet

1. Variante 17.00
   Fruchtsalat, Schoggimousse, Caramelköpfli,
   Meringues mit Rahm, Mini-Patisserie, Tiramisu, Glace

2. Variante 19.00
   Fruchtsalat, Schoggi- und weisses Tobleronemousse,
   Caramelköpfli, gebrannte Crème,
   Schwarzwälderschnittli, kleine Meringues mit Rahm,
   Mini-Patisserie, Tiramisu, Glace, Panna Cotta

Nach Wunsch kann das Dessert auch mit einer Käseplatte erweitert werden.

Hochzeitstorten können nach Absprache von Bäckereien geliefert werden.