

**OCHS**  
**AM SPIESS**



**PARTY**  
**SERVICE**



# Unsere Ideen für Ihre Party!

**Ob ein Apéro, ein Familien- oder Geschäftsessen, oder eine gemütliche Party  
Feiern Sie mit unserem Partyservice!**

## **Ihr Anlass – Ihr Erfolg**

Unsere Vorschläge haben sich bei grösseren und kleineren Partys vom Apéro bis hin zum reichhaltigen Buffet bestens bewährt. Auch für Ihren Anlass haben wir bestimmt etwas Passendes dabei. Möchten Sie ein Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen, wenden Sie sich bitte direkt an uns, wir beraten Sie gerne.

## **Unsere Konditionen**

Unsere Preise verstehen sich als Abholpreise exkl. 2,5% MwSt.

Falls Sie unsere Dienstleistungen wünschen verstehen sich die aufgeführten Preise exkl. 8% MwSt.

Zahlungsbedingungen: 10 Tage netto

Autospesen: CHF 1.80/km

Für unsere Serviceleistungen berechnen wir einen Stundenansatz pro Person:

**Bis 20.00 Uhr: CHF 55.– (zuzüglich 8% MwSt.)**

**Ab 20.00 Uhr: CHF 70.– (zuzüglich 8% MwSt.)**

**Sonntag und Feiertage CHF 70.–**

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viel Spass und Vergnügen beim Feiern.**

Freundliche Grüsse

Landenberg Metzgerei  
Josef und Ruth Schnyder mit Team

# Menü

## Preise pro Person in CHF

Heisser Beinschinken 200g	10.—
Heisser Fleischkäse 200g Kartoffelsalat 250g	12.50
Gehacktes mit Hörnli	10.50
Spaghettiplausch mit 3 Saucen nach Wahl (Napoli, Bolognese, Arrabiata, Carbonara, Pesto)	16.—
Äplermakronen mit Apfelmus	10.50
Äplermakronen Schweinsbraten vom Grill	15.—
Chämibraten Seppi's Art Kartoffelgratin Gemüse	24.50
Gefüllte Kalbsbrust 250g Teigwaren oder Kartoffelstock Gemüse Gemischter grüner Salat	20.—
Schwedenbraten Schweinshals oder Nierstück Mit Zwetschgen gespickt Teigwaren oder Gratin Gemüse	23.—
Roastbeef an Bernaisesauce Kartoffelgratin oder Reis Gedämpfte Tomate und Broccoli	32.—
Lammgigot vom Grill 100g Schweinsbraten vom Grill 100g Kartoffelgratin Gemüse	28.50

# Menü

## Preise pro Person in CHF

Fitnesssteller Schweinssteaks 150g mit Kräuterbutter Kartoffel, Mais, Tomaten, Bohnensalat 400g	17.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce Nüdeli oder Reis ein Gemüse nach Wahl	26.50
Geschnetzeltetes Schweinefleisch Teigwaren oder Reis Gemüse nach Wahl	18.—
Pouletschenkel vom Grill Trockenreis Gemischter grüner Salat	13.50
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltetes 200g An Currysauce und mit Früchten Trockenreis	16.—
Berner Platte Rippli, geräucherter Speck, Salzspeck, Zunge, Siedfleisch, Schweinswürstli, Salzkartoffeln Bohnen und Sauerkraut	30.—
Metzgete Blutwurst, Leberwurst, Rippli, Speck, Bauernbratwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Apfelschnitzli	35.—
Country Frites (Portion)	5.—

## Grillbuffet (ab 30 Personen)

### Preise pro Person in CHF

Steaks: Rind, Schwein und Poulet  
Würstli: Kalbs, Schweins, Chäs und Curry, Hamburgerli,  
Kräuterbutter Barbecuesauce, Senf  
4 Salate nach Wahl  
Gemischtes Brötli

33.—

## Bauernbuffet (ab 30 Personen)

55.—

**Trockenfleisch** Rohessspeck, Rohschinken, Salsiz, Rauchfleisch, Rippli  
**Salate** Kartoffelsalat, Kabissalat mit Speck, Tomatensalat, Randensalat  
**Warme Küche** Bauernschinken, geräucherter Speck, Siedfleisch  
Schweinsbraten vom Grill, Bauernbratwürstli, Gnagi  
**Beilagen** Älplermakronen, Kartoffelgratin, Bohnen, Karotten  
**Brot** Drei verschiedene Spezialbrote  
**Dessert** Apfelkuchen mit Rahm oder Merinques mit Rahm

## Gourmet-Buffer (ab 30 Personen)

57.—

**Trockenfleisch** Rohschinken, Rohessspeck, Salami, Rauchfleisch  
**Traiteur** Roastbeef, gefüllte Kalbsbrust, Pasteten, Poulet  
**Fisch** Geräuchertes Forellenfilet, Lachs  
**Saucen** Cumberland, Tartar, Meerrettichschaum  
**Salate** Mais, Randen, Grüner  
**Warme Küche:** Bauernschinken, Schweinsbraten,  
Kalbsbrust, Siedfleisch  
**Beilagen** Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüepli  
**Brot** Drei verschiedene Spezialbrote  
**Dessert** Schwarzwäldertorte oder Fruchtsalat

## Teigspezialitäten

### Preise pro Person in CHF

Heisser Beinschinken 200g	10.—
Heisser Beinschinken 200g im Brotteig	12.—
Heisser Beinschinken 200g Kartoffelsalat 250g	16.50
Rippli vom Nierstück im Teig 150g mit Rüebli-salat 150g & Grüner 100g	15.50
Schweinsfilet im Teig Champignonsauce 3 Gemüse	25.50
Lukullussteaks Nierstückplätzli mit Broccolifarce umwickelt Mit Rohschinken und Teig	16.—
Teigsäuli Schweinsmedaillon mit Brätfüllung im Teig	16.—
Lammsteaks Lammnierstück mit Broccolifarce umwickelt Mit Rohschinken und Teig	16.—

**Wählen Sie zu diesen Teigspezialitäten  
Ihre Lieblingsbeilagen selbst aus:**

**4.—**

Bohnen, Karotten, Broccoli, Kefen, Rosenkohl, Blumenkohl, Kohlräbli

Oder wählen Sie feine Salate aus der Liste aus.

## Apéro und Snacks

### Preise pro Person in CHF

#### Belegte Brötchen/Canapés

Schinken, Salami, Braten, Rohfleisch, Thon	3.50 (ganz)
Bündnerfleisch, Eier, Spargeln	4.— (halb)
	5.— (viertel)

#### Apéro-Spiessli

Poulet oder Crevetten,	3.— (Stück)
Speck-Pflaumen oder Käse-Mozzarella-Tomaten	2.— (Stück)

#### Partymutschli-Mini assortiert

Schinken, Braten, Fleischkäse, Salami, Sarnermöckli, Thon, Ei	2.80 (Stück)
--	--------------

#### Apéro-Gebäck

Wurstweggen, Schinkengipfeli, Würstli im Teig Fleischkrapfen, Pizzaküchli, Käseküchli	45.— (Kilo)
--	-------------

#### Apéro-Platten/Aufschnittplatten

Aufschnitt, Salami, Schinken, Rohessspeck Platte ausgarniert	8.50
---	------

#### Fleischplatten

Braten, gefüllte Kalbsbrust Schinken roh und gekocht Salami, Rohessspeck Platte ausgarniert	10.50
--	-------

#### Bündnerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck Coppa, Salami, Trockenfleisch Platte ausgarniert	12.50
---	-------



## Apéro und Snacks

### Preise pro Person in CHF

#### **Gemüsetipp's mit 3 Saucen**

Rüebli, Sellerie, Kohlraben, Gurken

5.—

#### **Apéro-Brioche** (ca. 8 Personen)

Gefüllt mit Schinken, Salami, Braten, Aufschnitt, Mostbröckli

39.—

#### **Parisette am Meter** (ca. 20 Stück)

Gefüllt mit Schinken, Salami, grüner Salat, Tartarsauce

69.—

## Suppen

### Preise pro Person in CHF

Bouillon mit Einlage (Gemüse, Flädli, Fideli)

4.50

Cremsuppen (Tomaten, Spargeln, Broccoli)

4.50

Mehlsuppe mit Käse

6.50

Bündner Gerstensuppe

6.50

Gulaschsuppe als Mahlzeit

8.—

Pot-au-feu nach Originalrezept Militär  
(Aus der Gamelle gegessen)

10.—

## Beilagen

### Preise pro Person/Portion in CHF

Kartoffelgratin	5.50
Kartoffelstock	4.50
Teigwaren	4.50
Gschwellti	3.50

## Salate

### Preise pro Person/Portion in CHF

Bunter Mischsalat mit Rüeblü und Mais	5.50
2 verschiedene Salate	6.—
3 verschiedene Salate	7.—
4 verschiedene Salate	8.—
6 verschiedene Salate (Salatbuffet)	11.—

(Selleriesalat, Tomatensalat, Rüeblisalat, Hörnlisalat, Bohnensalat, Mischsalat, Maissalat, Gurkensalat, Reissalat, Randensalat, Kartoffelsalat, Russischer Salat, Kabissalat)

Dazu hausgemachte Salatsauce!

## Dessert

### Preise pro Person in CHF

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.—
Schwarzwäldertorte	5.—
Himbeer-Quarkcreme	6.—
Cremeschnitte	4.50
Apfelkuchen mit Rahm	4.50
Merinques mit Rahm	6.—
Käse und Früchte	7.—

## Dessertbuffet: Köstliche Versuchung

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Himbeerquarkcreme Schwarzwäldertorte Caramelcreme mit Rahm	14.—
---	------

## Dessertbuffet: Süsse Träume (ab 20 Personen)

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Himbeerquarkcreme Mousse au chocolat Gebrannte Creme Merinques mit Rahm Früchtekuchen Käseplatte mit Früchten ausgarniert	19.—
---	------

## Preise Ochs am Spiess



- Ochs vorbereiten, montieren, grillieren und portionieren
- Gewürze und Marinaden
- Sauce Jus
- Holzkohle und Holz

### Preise in CHF

Ab 150 Personen (ohne Beilagen)	Portion	22.—
Ab 200 Personen (ohne Beilagen)	Portion	18.—
Ab 300 Personen (ohne Beilagen)	Portion	16.—
Benützung Grill-Transport und Reinigung		250.—
Entsorgungsbeitrag Ochs am Spiess		100.—
Fahrtspesen	km	1.80
Country frites	Portion	5.—
Friteuse-Miete		70.—
Friteuse Betreuung	pro Stunde	45.—
Ketchup	kg	6.90
Einwegteller	100 Stück	33.—
Servietten	300 Stück	15.50
Besteck Einweg Messer, Gabel	Set	0.30

**Die Preise verstehen sich exkl. 8% MwSt.**

**Haben Sie noch Fragen oder möchten Sie mehr wissen? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.**

## Seppi's Ochs am Spiess



### Die Attraktion an Ihrem nächsten Fest...

Die mit dem Landwirt speziell ausgesuchten Jungtiere sind maximal 10 Monate alt und stammen aus Mutter-Kuh-Haltung. Sie werden ausgewogen mit Kuhmilch, wertvollem Heu und Gras aus Wiesengärten gefüttert. Sie haben jederzeit freien Auslauf und benützen zum Ausruhen Liegeflächen mit Stroh. Das Fleisch ist entsprechend zart und hat einen ausgeprägten feinen Geschmack.



## Preise Spanferkel

- Spanferkel vorbereiten, montieren, grillieren und portionieren
- Gewürze und Marinaden
- Sauce Jus
- Holzkohle und Holz

### Preise in CHF

Ab 50 Personen (ohne Beilagen)	Portion	18.—
Benützung Grill-Transport und Reinigung		150.—
Entsorgungsbeitrag Spanferkel		50.—
Fahrtspesen	km	1.80
Country frites	Portion	5.—
Friteuse-Miete	CHF	70.—
Friteuse Betreuung	pro Stunde	45.—
Ketchup	kg	6.90
Einwegteller	100 Stück	33.—
Servietten	300 Stück	15.50
Besteck Einweg Messer, Gabel	Set	0.30

**Die Preise verstehen sich exkl. 8% MwSt.**

**Haben Sie noch Fragen oder möchten Sie mehr wissen? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.**





## Landenberg-Metzgerei Schnyder

Landenbergstrasse 2

6060 Sarnen

Telefon 041 660 11 28

Fax 041 660 28 48

Mobil 079 342 03 26

[www.landenberg-metzgerei.ch](http://www.landenberg-metzgerei.ch)

[metzgerei.schnyder@bluewin.ch](mailto:metzgerei.schnyder@bluewin.ch)