

MARTI METZG



s'Zarti vom Marti



Salate fixfertig

Pro Person:

Gemischter Blattsalat	Fr. 3.60
Salatbuffet 3 Sorten	Fr. 5.50
Salatbuffet 5 Sorten	Fr. 8.50

Salate Auswahl

- 1 Gemischter Blattsalat
- 2 Kartoffelsalat
- 3 Hörnlisalat (Erbsen / Peperoni / Tomaten / Gurken)
- 4 Reissalat / Curry Reissalat
- 5 Maissalat
- 6 Selleriesalat
- 7 Randensalat
- 8 Tomatensalat
- 9 Russischersalat (hausgemacht)
- 10 Bohnensalat (mit Speck)
- 11 Karottensalat

Salate über die Gasse per kg Fr. 15.00

Alle Preise exclusive MwSt.

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 3.00
Tomatencremesuppe	Fr. 4.00
Spargelcremesuppe	Fr. 4.00
Gulaschsuppe	Fr. 9.00
Suppe mit Spatz	Fr. 9.00

Zum Apéro

mini Chäschüechli warm	Fr. 1.20 / Stk.	
mini Schinkengipfeli hausgemacht warm	Fr. 1.50 / Stk.	
Speckzopf	pro Kilo	Fr. 18.00

Canapés garniert ohne Guss:

Spargel mit Ei, Schinken, Salami,
Fleischkäse, Lachs, Bündnerfleisch, Tatar

½ Toast Stück	Fr. 2.20
¼ Toast Stück	Fr. 1.20

Kalte Platte:

Je nach Fleischsorte (auch gemischt mit Käse möglich)

pro Person Fr. 8.00 - 12.00

Gemüsesticks Teller mit Dipsauce: Curry, Cocktail, Tartar

pro Teller Fr. 17.00

Früchteplatte: Ananas, Melonen, Trauben
nur Saison für 20 – 30 Pers. pro Platte Fr. 35.00

Tomaten Mozzarella / Trauben Käse
Saison für 20 – 30 Pers. Spiessli Kugel Stück Fr. 28.00

Alle Preise exclusive MwSt.

Festplatte:

Pastete, Terrine, Rohschinken, Bündnerfleisch,
Selleriesalat

pro Person Fr. 13.50

Kleine Garnitur:

Teller mit Tomate, Spargeln, Gurken, Silberzwiebeln

Fr. 5.00

Apéro Brötli gefüllt:

Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Lachs, Tartar,
Hart- oder Weichkäse

Stück Fr. 3.80

Parisette gefüllt 60 cm lang:

Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Lachs (+2), Tartar (+2),
Hart- oder Weichkäse

Stück Fr. 36.00

Auf Wunsch werden die Parisette aufgeschnitten

Alle Preise exclusive MwSt.

Tortenbrot:

Fleischkäse, Thonmasse, Eiermasse, Weichkäse,
Schinken, Salami, Rohschinken (+2),
Lachs (+2), Tatar (+2)

Grosses Brot ergibt 4 Lagen à 8 Stück = 48 Stück

Preis: Fr. 78.00

Aufpreis Partybrot mit Decor-Schrift zusätzlich Fr. 6.00

Apéro Brötli natur lose Stück Fr. 1.30

Brötli Brotkranz rund Stück Fr. 1.70

Alle Preise exclusive MwSt.

Hauptgänge

Menü 1

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat
pro Person Fr. 14.00

Heisser Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat
pro Person Fr. 16.50

Menü 2

Heisser Fleischkäse (Standard oder Gemüse, scharf) mit Salatbuffet (3 Sorten)
pro Person Fr. 15.50

Menü 3

Grilliertes Schweinshals-Steak ca. 220 gr.
und Salatbuffet (5 Sorten nach Wahl)
inkl. Kräuterbutter
pro Person Fr. 16.80

Menü 4

Grillbuffet, 4 Sorten Fleisch: (Rind, Schwein, Poulet, Lamm)
dazu Salatbuffet (5 Sorten nach Wahl)
inkl. Kräuterbutter, Saucen: Curry, Cocktail, Tartar
pro Person Fr. 21.60

Menü 5

Braten mit Sauce und Gratin
pro Person Fr. 15.00

Braten mit Sauce und Gratin dazu Gemüse oder Salat
pro Person Fr. 16.50

Braten mit Sauce und Gratin und Gemüse und Salat
pro Person Fr. 19.50

Menü 6

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart, Menü Salat / Gemüse
Nudeln oder Reis
pro Person Fr. 24.50

Menü 7

Rotes Thai Curry
Poulet mit Langkornreis und Früchtesalat
Pro Person Fr. 18.50

Menü 8

Riz Casimir Poulet oder Schweinefleisch
pro Person Fr. 15.50

Früchtesalat pro Person Fr. 1.00

Menü 9

Ghackets und Hörnli mit Apfelmus
pro Person Fr. 13.50

Menü 10

Ungarisches Gulasch vom Schwein mit Trockenreis und Salat oder Gemüse
pro Person Fr. 17.50

Menü 11

Rindsgulasch mit Kartoffelstock und Salat oder Gemüse
pro Person Fr. 18.50

Menü 12

Schweinsgeschnetztes an einer Rahmsauce, Menü-Salat
mit Nudeln oder Reis und Gemüse
pro Person Fr. 17.50

Menü 13

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück, Pilzrahmsauce
mit Gemüse und Nudeln oder Reis
pro Person Fr 20.50

Menü 14

Rindfleisch-Lasagne mit Käse überbacken
pro Person Fr. 14.00

Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken
pro Person Fr. 16.00

Menü 15

Äplermagronen mit Apfelmus
pro Person Fr. 13.50

Menü 16

Hackbraten mit Kartoffelstock oder Spätzli
Mit Karottengemüse
pro Person Fr. 16.50

Menü 17

Spaghetti-Plausch
Saucen-Auswahl: Napoli, Bolognaise, Carbonara
pro Person Fr. 15.00

Menü 18

Rinds-Stroganoff von Huftfilet
Spätzli oder Reis und Bohnengemüse
pro Person Fr. 26.50

Menü 19

Schweinsfilet im Teig
Kartoffelgratin
Karottengemüse
pro Person Fr. 24.00

Menü 20 (Saison)

Rehpfeffer
Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
pro Person Fr. 26.00

Menü 21 (Saison)

Rehschnitzel Mirza
Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
pro Person Fr. 29.00

Menü 22

Schweinshaxen
Kartoffelstock oder Gratin
Erbsen und Karotten
pro Person Fr. 20.00

Menü 23

Schweinsfilet Mignon
Steinpilzsauce, Gratin, Gemüse
pro Person Fr. 26.00

Chinoise Party

(Preise ab 12 Personen)

Fleisch: Frisch (250 gr. pro Pers.) in Scheiben oder Würfeli geschnitten
und auf Platten gelegt

Rind – Schwein – Poulet	Fr. 65.00 / kg
Rind – Schwein – Poulet – Kalb	Fr. 68.00 / kg
Rind – Kalb	Fr. 77.00 / kg
Rind	Fr. 74.00 / kg

Hausgemachte Saucen: (ca. 90 gr pro Person)

Tartar, Curry, Cocktail, Knoblauch, Teufelsauce	Fr. 28.00
--	-----------

Bouillon heiss oder kalt mit Julienne Gemüse	Fr. 2.00 / Pfännli
---	--------------------

Beilagen:

Reis	Fr. 3.00 / Portion
Gratin	Fr. 3.00 / Portion

div. Früchte (Kiwi, Mandarine, Ananas, Pfirsich)	Fr. 4.50
---	----------

Chinoise – Garnitur:

Rechaud, Pfännli, 6 Gäbeli und Brennpaste	gereinigt retour	Fr. 10.00
	schmutzig retour	Fr. 20.00

Für weitere Auskünfte und individuelle Wünsche stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung.

Alle Preise exclusive MwSt.

Marti's Spiessligrill - Plausch

Fleischbuffet mit Rind, Lamm, Poulet,
Schwein und Chipolata

Gemüse: Peperoni, Zwiebel, Zucchetti

Saucen hausgemacht: Curry, Cocktail, Tartar, Knobli

Beilagen: Salatbuffet, 4 Sorten nach Wahl

Metergrill inkl. Reinigung
pro Person Fr. 26.00

Beilagen heiss:

Gratin	Fr. 3.00 / Portion
Hot Potatoes / Crème fraîche	Fr. 3.00 / Portion

Holzkohle nach Verbrauch	Sack = Fr. 12.00
--------------------------	------------------



Alle Preise exclusive MwSt.

Metzgete Buffet ab 20 Personen

Blutwurst 100 gr / Leberwurst 100 gr
Schweinsbratwurst 100 gr
Speck, Rippli vom Hals

Beilagen:

Sauerkraut, Bohnen, Kartoffelstock

Apfelschnitze, braune Zwiebelsauce

pro Person Fr. 26.00

(nur Saison)



Alle Preise exclusive MwSt.

Dessert:

Mousse: Schoggi, Zitronen, Cappuccino
Portion Fr. 2.80

Mini Patisserie : Schwarzwälder, Früchtetörtli,
Cremeschnitte, Linserschnitte, Rüeblitorte,
Himbeer-Schwedenschnitte,
Erdbeer Törtli (Saison), Schwedenschnitte Fr. 3.40

Schwarzwälderschnitten 1 Stück Fr. 5.50

Früchteschnitten 1 Stück Fr. 5.50

Cremeschnitten 1 Stück Fr. 4.50

Am ½ Meter erhältlich: Preis Stück Fr. 55.00 (geschnitten Stück Fr. 58.00)

Cremeschnitten
Erdbeerschnitten / Früchteschnitten
Rüeblitorte
Linserschnitten
Schwarzwälderschnitten

Fruchtsalat ab 10 Personen pro Pers. Fr. 3.00

Brot und Dessertbuffet in Zusammenarbeit mit Bäckereien aus der Umgebung.

Alle Preise exclusive MwSt.

Getränke:

Coca – Cola	1,5 Liter	Fr. 2.70
Natur	1,5 Liter	Fr. 1.80
Sinalco	1,5 Liter	Fr. 2.50
Möhl Shorley	1,5 Liter	Fr. 2.70
Rivella	1,5 Liter	Fr. 2.70
Orangensaft	1 Liter	Fr. 2.40

Bier:

Eichhof Braugold	30 cl	Fr. 1.60
Feldschlösschen Original	33 cl	Fr. 1.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	Fr. 1.70
Baarer Goldmandli	33 cl	Fr. 1.70
Baarer Alkoholfrei	33 cl	Fr. 1.80

Alle Preise exclusive MwSt.

Rotwein:

Tegerfelder Pinot Noir AOC L. Rutishauser, Ostschweiz	50 cl	Fr. 8.50
Piacere, Waadt	70 cl	Fr. 13.80
Capra Remigen Hartmann, Aargau	75 cl	Fr. 25.80
For Friends, Waadt	75 cl	Fr. 13.50
Primitivo Salento IGT	75 cl	Fr. 12.50
Primitivo Puglia IGP Senza Parole 13%, Apulien	75 cl	Fr. 12.00
Six Eight Nine, Zinfandel, USA	75 cl	Fr. 24.50

Weisswein

Johannisberg AOC F.J. Mathier	50 cl	Fr. 8.40
Epesses AOC Domaine Blondel «La Perle», Lavaux	75 cl	Fr. 19.60
Tegerfelder Riesling-Silvaner Rutishauser Ostschweiz	50 cl	Fr. 8.10
Stiefeli Ryter, Muri	75 cl	Fr. 12.50
Piacere, Waadt	70 cl	Fr. 13.50
For Friends. Waadt	75 cl	Fr. 13.90
Primitivo Pinot Grigio DOC	75 cl	Fr. 10.40
Bianco di Chieti IGT Senza Parole, Apulien	75 cl	Fr. 10.80

Saubere, ungeöffnete Ware und Leergut wird retour genommen.
In Zusammenarbeit mit Staubli Getränke Muri.

Alle Preise exclusive MwSt.

Miet - Inventar:

Gasgrill Miete		Fr. 30.00
Gasgrill Reinigung		Fr. 70.00
Bain Marie		Fr. 25.00
Hot Dog Maschine		Fr. 30.00
Tischgrill Öfeli mit Rechaud (ohne Käseeinschub für Fleisch)		Fr. 15.00
Fondue Chinoise Caquelon (auf Reservation)		Fr. 12.00
Kochkisten		Fr. 10.00
Weinglas inkl. Reinigung		Fr. 0.90
Teller, Messer, Gabel Reinigung	pro Garnitur pro Garnitur	Fr. 1.50 Fr. 1.50
Spiessbraten Grillanlage Klein bis max. 40 Personen		Fr. 80.00
Gross bis max. 150 Personen		Fr. 100.00
Spiessbraten Anlage Reinigung		Fr. 70.00
Poulet Grill XXL Füllmenge 100 Stück Poulet Miete		Fr. 450.00
Poulet Grill Reinigung		Fr. 150.00
Stand Fritteusen 20 lt Inhalt		Fr. 80.00
Fritteusen Reinigung		Fr. 50.00

Service Personal:

Grilleur	pro h	Fr. 70.00
Schöpf-Personal	pro h	Fr. 45.00

Alle Preise exclusive MwSt.

Grill- + Kühlanhänger:

Grillwagen klein, 1 Wochenende

Fr. 450.00



Eingerichtet mit:
2 Gasgrill
2 Fritteusen
1 Kühlschrank
1 Bain Mary (Warmhaltebecken)
Reinigung bei Bedarf

Fr. 250.00

Grillwagen gross, 1 Wochenende

Fr. 450.00



Eingerichtet mit:
1 Gasgrill
1 Kühlschrank
2 Fritteusen
1 Bain Mary (Warmhaltebecken)
Reinigung bei Bedarf

Fr. 250.00

Kühlwagen klein

Masse Innen in cm: 251 x 130 x 197

Pro Tag

Fr. 150.00



Kühlwagen gross

Masse Innen in cm: 340 x 180 x 197

Pro Tag

Fr. 150.00



Alle Preise exclusive MwSt.