



SCHNYDER *metzgerei*

frisch, regional, persönlich



PARTYSERVICE

*Schnyder Metzgerei
Bahnhofstrasse 10
5103 Wildegg
Telefon 062-893 12 15
Telefax 062-893 46 43*

*Filiale Schinznach Dorf
Rebbergstrasse 1
5107 Schinznach Dorf
Telefon 056-443 11 92*

*info@schnydermetzgerei.ch
www.schnydermetzgerei.ch*

APÉRO

Feine Häppchen zum Einstimmen (ab 10 Personen)

Brottorte	Partybrot gefüllt mit Käse, Schinken, Salami, Rohschinken usw. (gegen einen kleinen Aufpreis auch mit Lachs)		
	Brot für 10 Personen	Fr.	65.–
	Brot für 15 Personen	Fr.	80.–

Belegte Brötli	Pro Stück	Fr.	3.20 bis 4.–
-----------------------	-----------	-----	--------------

Canapés-Platte	Kleine belegte Brötli mit Salami, Schinken, Eiern, Sellerie, Spargeln, Quark, Rohschinken und Lachs		
	Pro Stück	Fr.	2.20 bis 2.80

Meter-Brot	Mit Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Lachs usw.		
	8 bis 10 Personen	Fr.	40.– bis 60.–

Mozzarella- und Gorgonzola-Krapfen mit Gemüsedip	Fleischlose, saftige Krapfen mit verschiedenen Gemüsen, serviert mit Saucen		
	Pro Person	Fr.	8.50

Schinkengipfeli/ Wurstweggen	Ofenfrische Schinkengipfeli und Wurstweggen		
	Mini pro Stück	Fr.	1.60
	Normal pro Stück	Fr.	2.50

Gemischte Apérohäppchen, kalt oder warm, mit Dip-Sauce	■ Zwetschgen im Speckmänteli		
	■ Pouletailérons (Pouletflügeli als Fingerfood)		
	■ Verschiedene Cipollata (Snackwürstli)		
	Pro Person (gemischt)	Fr.	8.50

Verschiedene Mini-Sandwiches	Stück	Fr.	2.90
---	-------	-----	------

Speckgugelhopf	Für 8 Personen	Fr.	13.–
-----------------------	----------------	-----	------

Apéro-Platte nach Ihrem Gusto	Pro Person	Fr.	8.– bis 20.–
--	------------	-----	--------------

Verschiedene Chüechli und Schinkengipfeli im Miniformat	6 Stück pro Person	Fr.	7.50
--	--------------------	-----	------

Gebratene Poulet- spiessli, unterschiedlich gewürzt, mit Brötli	4 Stück pro Person	Fr.	10.–
--	--------------------	-----	------

Cocktailwürstli aus dem Sud, mit Brötli	Je 2 Stück pro Person	Fr.	8.50
--	-----------------------	-----	------

Grillwürstli und Mini-Hamburgerli, mit Brötli	Je 2 Stück pro Person	Fr.	8.50
--	-----------------------	-----	------

Früchtespiessli	Pro Stück	Fr.	3.–
------------------------	-----------	-----	-----

Käseplatte	Pro Person	Fr.	8.–
-------------------	------------	-----	-----

Gemüsedip mit 3 Saucen	Pro Person	Fr.	5.50
-----------------------------------	------------	-----	------

Antipasti	Pro Person	Fr.	7.– bis 16.–
------------------	------------	-----	--------------

Bruschetta	3 Stück pro Person	Fr.	7.50
-------------------	--------------------	-----	------

Partybrötli nature	Pro Stück	Fr.	1.30
---------------------------	-----------	-----	------

KALTE VORSPEISEN

Tellergerichte für den kleinen Hunger (ab 10 Personen)

Gazpacho	Kalte Gurkensuppe		
	Pro Person	Fr.	8.–
Gemischter grüner Salat			
	Pro Person	Fr.	5.50
Salatbuffet	6 verschiedene Salate		
	Pro Person	Fr.	8.50
Griechischer Salat			
	Pro Person	Fr.	8.–
Huus-Salat			
	Pro Person	Fr.	8.–
Roastbeef-Teller	Mit Tartarsauce und Salatgarnitur		
	Pro Person	Fr.	12.50
Forellenfilet- oder Lachs-Teller	Mit Meerrettichschaum, Mini-Brötli und Butter		
	Pro Person	Fr.	13.–
Pasteten und Terrinen	Mit Selleriesalat und Cumberlandsauce		
	Pro Person	Fr.	9.50
Rohschinken-Schiffli	Bündner Rohschinken, serviert mit Melonen		
	Pro Person	Fr.	9.50
Vitello Tonnato			
	Pro Person	Fr.	12.–

WARME VORSPEISEN

Hausgemacht und heiss geliebt (ab 10 Personen)

Ungarische Küche	Feine, rassige Gulaschsuppe mit Brot		
	Pro Person	Fr.	6.50
Saisonale Crèmesuppe			
	Pro Person	Fr.	6.–
Lasagne	Mit Fleisch oder Gemüse		
	Pro Person	Fr.	8.50
Penne Napoli mit Tomatensauce			
	Pro Person	Fr.	6.50
Tortelloni	An feiner Sauce		
	Pro Person	Fr.	9.50
Huus-Pastetli	Mit grünen Erbsen		
	Pro Person	Fr.	9.50

HAUPTGERICHTE

Unsere Klassiker und Hits (ab 15 Personen)

Grossvater-Menu

Menu 1	Saisonsalat Schweinssteak mit Rahmsauce oder Morchelsauce Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Erbsen Kartoffelgratin
	Pro Person (Rahmsauce) Fr. 26.–
	Pro Person (Morchelsauce) Fr. 29.50

Menu 2	Saisonsalat Schweinscarrébraten Gourmetgemüse Kartoffelgratin
	Pro Person Fr. 24.–

Menu 3	Saisonsalat Kalbs- und Schweinsbraten Karotten, Bohnen, Erbsen Kartoffelgratin oder Teigwaren
	Pro Person Fr. 24.50

Aargauer Menu	Saisonsalat Aargauer Zwetschgenbraten Gartenerbsen mit Karotten Frische Spätzli
	Pro Person Fr. 22.–

Tessiner Menu	Minestrone Ossobucco di vitello ticinese Polenta Tomaten (überbacken mit Käse)
	Pro Person Fr. 25.–

Metzger-Menu

Saisonsalat Heiri's Rindsragout Erbsen und Karotten Kartoffelstock nach Hausart		
Pro Person	Fr.	23.50

Wildegger Menu

Rippli, Speck, Siedfleisch und Wildeggerli Sauerkraut und Salzkartoffeln Dörrbohnen		
Pro Person	Fr.	25.80

Exotiker-Menu

Feuriges oder mildes Curry-Geschnetzeltes mit Poulet oder Schweinefleisch Reis und Früchte		
Pro Person	Fr.	17.–

Farmer-Menu

Saftiger, hausgemachter Bauernschinken Frischer Kartoffelsalat		
Pro Person	Fr.	13.50

Bäcker-Menu

Heisser Haus-Beinschinken im Teig Grüner Salat und Kartoffelsalat		
Pro Person	Fr.	17.50

Altweiber-Menu

Pot au Feu wie anno dazumal Saftiges Fleisch und frisches Gemüse in Bouillon Brot		
Pro Person	Fr.	12.–

WEITERE HAUPTGERICHTE

■ Sauerbraten, Rotkraut, Saisongemüse, hausgemachte Spätzli		
Pro Person	Fr.	24.–

■ Hirschpfeffer, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, hausgemachte Spätzli		
Pro Person	Fr.	26.–

■ Salat, Kalbsbrust- und Schweinshalsbraten provençale oder mit Knoblauch gespickt, Gourmet- gemüse, Kartoffelgratin oder Teigwarenspätzli		
Pro Person	Fr.	23.–

■ Schweins- oder Trutenpiccata milanese, Spaghetti		
Pro Person	Fr.	19.50
Zusätzlich mit Salat		
Pro Person	Fr.	24.–

■ Hackbraten nach Grossmutterart, Mischgemüse, Bratkartoffeln		
Pro Person	Fr.	15.–

■ Salat, Bamigoreng mit oder ohne Fleisch		
Pro Person	Fr.	14.50

■ Spaghetti mit drei Saucen		
Pro Person	Fr.	16.–

■ Äplermagronen mit Apfelmus		
Pro Person	Fr.	12.50

■ Gemüsegratin		
Pro Person	Fr.	14.50

■ Pilzragout mit Trockenreis		
Pro Person	Fr.	17.50

■ Penne mit Sauce nach Wahl		
Pro Person	Fr.	11.–

■ Tortellini mit Sauce nach Wahl		
Pro Person	Fr.	12.50

■ Brätchügeli mit Rahm- oder Currysauce, Nüdeli		
Pro Person	Fr.	11.50

■ Gehacktes mit Hörnli, Reibkäse und Apfelmus		
Pro Person	Fr.	12.–

■ Chilli-Pie (Chilli mit Kartoffelstock überbacken)		
Pro Person	Fr.	12.–

■ Fischpfanne Gourmet, Ratatouille, Wildreis		
Pro Person	Fr.	19.–

■ Fleischvogel nach Grosi-Art, Bratensauce mit Gemüse und Speck, Kartoffelstock, Bohnenbündeli		
Pro Person	Fr.	18.50

■ Filet im Teig, Sauce béarnaise, Mischgemüse, Reis		
Pro Person	Fr.	29.–

■ Pouletragout, Erbsen und Karotten, Spiralen-Teigwaren		
Pro Person	Fr.	17.–

■ Zigeunergeschnetzeltes, Gemüse, Spätzli		
Pro Person	Fr.	17.–

■ Buurebratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti		
Pro Person	Fr.	12.–

■ Heisser Fleischkäse, grüner Salat, Kartoffelsalat		
Pro Person	Fr.	13.50

■ Aargauer Metzgerpot, Gemüsebouquet, Kartoffelstock		
Pro Person	Fr.	19.50

■ Brasato Ticino an Rotweinsauce, Polenta, Kohlraben		
Pro Person	Fr.	17.–

■ Feines Pouletbrüstli mit Paprikarahmsauce, Spiralen, Erbsli		
Pro Person	Fr.	19.50

Entdecken Sie das Gewünschte nicht, dann freuen wir uns, wenn Sie sich melden. Gerne finden wir eine passende Lösung.

Die Beilagen zu den Hauptgerichten können auf Wunsch ausgetauscht werden: Reis, Kartoffelgratin, Nüdeli, Teigwaren, Röstigaletten, Rosmarinkartoffeln.

Für jede zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Person Fr 2.50.

GRILLPARTY

Alles für Ihren Grillspass...

Grillparty

■ Grilladen (verschiedene Fleischsorten nach Wahl), hausgemachte Würstchen und Fleischsaucen		
■ Salatbuffet (6 verschiedene Salate)		
■ Partybrot		
Preis pro Person	Fr.	28.–

Grillspieß

Zum selber stecken...		
■ Verschiedene Fleischsorten nach Wahl und hausgemachte Würstchen		
■ Verschiedene Gemüse zum Grillieren		
Preis pro Person	Fr.	17.–

Grillbraten

(ab 30 Personen)		
■ Knoblibraten, Roastbeef, Kalbsbrust, Lammracks usw.		
■ Salatbuffet, Partybrot		
Preis pro Person	Fr.	26.–

WINZERPLAUSCH

Gemütliches Beisammensein (ab 15 Personen)

■ Fondue mit verschiedenen Sorten Fleisch und Saucen nach Wahl		
■ Salatbuffet (6 verschiedene Salate)		
■ Rotwein-Bouillon und Partybrot		
Pro Person	Fr.	38.–

GESELLIGES GENIESSEN

(ab 15 Personen)

■ Fondue Chinoise Auswahl verschiedener Fleischsorten aus unseren Reiferäumen		
Pro Person	Fr.	18.–

■ Käsefondue von Rolf Beeler maître fromager Käsemischung, Brot, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbl, Ananas, Pfirsich		
Pro Person	Fr.	15.–

■ Tischgrill Auswahl verschiedener Fleischsorten aus unseren Reiferäumen, Specktranchen, Chipolata		
Pro Person	Fr.	19.50

■ Kanalgrill zum Spiesse selbst stecken und grillen Auswahl verschiedener Fleischsorten aus unseren Reiferäumen, Wurstsoriment und Grillgemüse		
Pro Person	Fr.	17.50

■ Hamburger zum selber kreieren Portionierte Hamburger, Brötli (dunkel, hell, voll- korn), Tomaten, Gurken, Salatblätter, Zwiebelringe, 2 Saucen nach Wahl		
Pro Person	Fr.	11.50

■ US-Hot-Dogs zum Füllen nach eigenen Vorlieben Wurst fein oder grob, Hot-Dog-Brote, (dunkel, hell oder vollkorn), Tomaten, Peperoncini, Paprika, Coleslaw-Salat, Salatblätter, geröstete Zwiebleln, 2 Saucen nach Wahl		
Pro Person	Fr.	13.–

■ Pulled Pork zum selber Zupfen und nach eigenen Vorlieben in Brote füllen Gegartes Schweinefleisch zum selber Zupfen, Brote zum Füllen nach Wahl, Tomaten, Peperoncini, Paprika, Coleslaw-Salat, Salatblätter, geröstete Zwiebleln, 2 Saucen nach Wahl		
Pro Person	Fr.	14.50

■ Würste selber machen und grillieren Masse für Würste nach Absprache, Därme, Wurstfüller, kleiner Grill		
Pro Person	Fr.	15.00

■ Verschiedenes «Us de Paella-Pfanne» Brathärdöpfeli, Älplermagronen, Nudelgerichte, Schnetz ond Drunder		
Preise nach Menge		

■ Fondue-Caquelon/-Pfännli/-Paste/6 Gäbeli		
Set	Fr.	12.00
Reinigung	Fr.	8.00

Für Käsefondue gleiche Preise

■ Cobb-Grill (kabelloser Tischgrill) mit Kohle inkl. Reinigung		
Pro Stück	Fr.	25.00

BUFFET

Verschiedene Buffets je nach Saison und Anlass (ab ca. 30 Personen)

Business-Buffer

Kaltes Buffet	Antipasti-Buffet
	Rohschinken-Schiffli
	Haus- und Kalbfleischpastete mit Cumberland-Sauce
	Kleines Salatbuffet
	Tomaten gefüllt mit Mascarpone und Pouletsalat
	Vitello Tonnato
	Crevetten-Cocktail
	Geräucher Wildlachs und Forellenfilets mit Meerrettichmousse
Kalte Platten	

Warmes Buffet	Kalbsbrustbraten
	Rosa gebratenes Lammcarré
	Knoblauchbraten mit Bratenjus
	Roastbeef vom Huftdeckel mit Sauce béarnaise
	Gebatene Trutenbrust
Heiri's Kartoffelgratin	

Dessert	Dessertbuffet
	Käseplatte

Pro Person Fr. 60.–

Änderungen sind möglich.

Verschiedene Buffets je nach Saison und Anlass (ab ca. 30 Personen)

- Schweizer Buffet
- Deutsches Buffet
- Italienisches Buffet
- Spanisches Buffet
- Mediterranes Buffet
- Rustikales Buffet
- Business-Buffer

mit Partybrot und Zopf
Preis pro Person Fr. 35.– bis 75.–

Die Buffets können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Lassen Sie sich von uns beraten.

Wenn Sie für Ihr Buffet Personal benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Preis pro Person und Stunde	Fr.	60.–
ab 19 Uhr	Fr.	75.–
Samstag, ab 17 Uhr	Fr.	85.–

Zmorgen-Brunch

(ab 35 Personen)
Preis auf Anfrage

SÜSSES

Da kann niemand widerstehen... (ab 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat	Pro Person	Fr.	6.–
Mousse au chocolat «ovo», «weiss» und «braun»	Pro Person	Fr.	6.–
Mini-Dessertbuffet	(ab 15 Personen)		
	Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat, 1 Schoggi-Mousse nach Wahl		
	Pro Person	Fr.	12.50
Maxi-Dessertbuffet	(ab 30 Personen)		
	Diverse Mini-Pâtisseries, 2 verschiedene Schoggi-Mousses, Fruchtsalat, Käseplatte		
	Pro Person	Fr.	17.–
Cremeschnitten	Pro Person	Fr.	3.–
Fruchtschnitten	Pro Person	Fr.	3.50
Verschiedene Torten und Kuchen	Pro Stück	Fr.	4.– bis 6.–
Käseplatte mit Früchten garniert	Pro Person	Fr.	6.–

KONDITIONEN

Beratung/Bestellung	Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns an, damit wir einen Termin vereinbaren können (Frau oder Herrn Schnyder verlangen); Telefon 062-893 12 15.
Geschirr	Sie können bei uns Geschirr, Gläser und Besteck mieten. Mietpreis auf Anfrage.
Getränke/Festmobiliar	Gerne organisieren wir auf Anfrage auch die Getränke und das Festmobiliar.
Personalkosten	Diese Kosten werden nach Aufwand verrechnet: Pro Person und Stunde Fr. 60.– (Montag bis Freitag ab 19 Uhr Fr. 75.– und am Wochenende ab Samstag, 17 Uhr Fr. 85.–)
Preise	Unsere Preise verstehen sich alle ohne Mehrwertsteuer (MwSt.). ■ Bei Lieferungen ohne Service verrechnen wir 2,5% MwSt. ■ Bei Lieferungen mit Service verrechnen wir 7,7% MwSt.
Rückbestätigung	Um Fehlerquellen zu vermeiden, bitten wir Sie einen Tag vor der Lieferung um eine Bestätigung der Anzahl Personen.
Transport	Transportkosten werden je nach Zeitaufwand verrechnet.
Wärmebehälter, Kochkisten, Serviceplatten	Aus hygienischen Gründen bitten wir Sie, uns diese gereinigt zurückzubringen. Allfällige Reinigungskosten werden nach Aufwand verrechnet. Bei zusätzlich auftauchenden Fragen sowie für Beratungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Diese Preisliste (Oktober 2018) ersetzt alle vorherigen Listen.

Für Ihre Bestellungen stehen wir gerne zur Verfügung, rufen Sie uns an
(Frau oder Herrn Schnyder verlangen):

Telefon 062-893 12 15

Unsere Öffnungszeiten:

Wildegg

Montag	geschlossen
Dienstag bis Freitag	08.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 18.30 Uhr
Samstag	08.00 – 15.00 Uhr