

# 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 „grill<sup>4</sup>you“ mit Urs Kern)

*unser Fleisch ist meisterlich gelagert und vorzüglich gewürzt!!*

## Schwein

### Steaks

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

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| ○ Fүүr-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<br>je nach Grösse |
| ○ <b>Grillsaucen</b> Barbecue, Knobli, Pfeffer, Kräuter |                       | Fr. 2.80/ 100g                        |

## Unser Salatbuffet

Rüebli	Sellerie	Mais	Russischer
Tomaten	Tomaten-Mozzarella	Gurken	Misch-Blattsalat
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

- |   |                  |
|---|------------------|
| ○ Mont-sur-Rolle, VD 5 dl   | Fr. <u>9.00</u>  |
| ○ Fechy, VD 5 dl  | Fr. <u>10.50</u> |
| ○ Weisswein „New Age“ Malv./Sauv.bl, fruchtig, süffig 7.5 dl (Arg.) | Fr. <u>14.50</u> |
| ○ „Herbstgold“ Riesling&Silvaner, lieblich 7.5 dl (Rutishauser, TG) | Fr. <u>14.00</u> |
| ○ Heida Gletscherwein weiss, eher trocken 7.5 dl (Chanton, VS)      | Fr. <u>23.50</u> |
| ○ Prosecco di Valdobbiadene, extra brut, 7.5 dl (Pavin, Italien)    | Fr. <u>18.50</u> |

### Rotweine

- |  |                  |
|--|------------------|
| ○ „Capitel San Rocco“ Valpolicella, Ripasso sup Italia | Fr. <u>19.50</u> |
| ○ Pinot noir, Varen, Chanton, Visp                     | Fr. <u>17.50</u> |
| ○ Primitivo del salento, Cantina San marco , Italien   | Fr. <u>10.90</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!!**