



Mit
Leidenschaft
für Ihren
kulinarischen Genuss!

Jenzer

Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

Unser Partyservice

Sehr geehrte Gastgeberin, sehr geehrter Gastgeber

Feste soll man feiern wie sie fallen. Ob Apéro, Geburtstagsfest, Hochzeit oder Firmenessen, Feste verschönern und bereichern unser Leben, schaffen glückliche Stunden. Genau für diese Stunden sind wir da, um Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Natürlich zeichnet sich unser gesamtes Sortiment durch Jenzer-Natura-Qualität aus. Unser Fleisch stammt ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren aus der Region (BIO, Agri-Natura, IP-Suisse, Freiland). Aus diesem Fleisch sind auch unsere Goldwürste hergestellt. Besonders stolz sind wir auf unsere Freilandsäuli, die ganzjährig frische Luft geniessen dürfen und seit Jahren antibiotikafrei gehalten werden.

Zusätzlich bieten wir Ihnen das grösste regionale Bier- und Weinsortiment. Rohmilch-Käse beziehen wir von kleinen Betrieben hauptsächlich aus der Schweiz und die eingemachten Spezialitäten sind nach Grossmutterart hergestellt.

In der folgenden Übersicht haben wir Ihnen unsere Spezialitäten aufgelistet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, das Angebot nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Sonderwünsche versuchen wir gerne zu erfüllen. Auch für Vegetarier oder bei Unverträglichkeiten haben wir viele Leckerbissen im Angebot. Wir beraten Sie gerne.

Unsere Preise sind exklusive MWST und gültig ab 20 Personen. Unsere detaillierten Konditionen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Broschüre.

Gerne sind wir von Montag bis Freitag zwischen 9 und 12 Uhr persönlich für Sie da unter Tel. 061 706 52 73. Ausserhalb dieser Zeiten hinterlassen Sie uns bitte eine Nachricht auf dem Beantworter, dann rufen wir gerne zurück oder Sie schreiben uns ein Mail auf partyservice@goldwurst.ch.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Ihr Jenzer Partyservice-Team

Rolf Kirchhofer und Thierry Hartmann



Unsere Spezialitäten-
Buffets sind gluschtig...

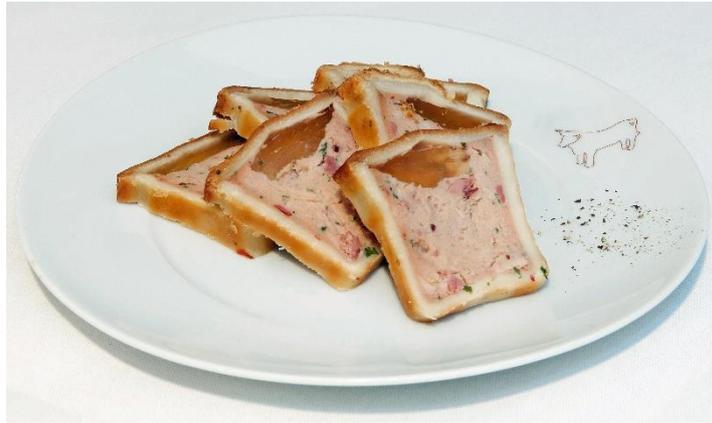


Unsere Grillplatten lassen
keine Wünsche offen



Unsere Partyserviceverantwortlichen
Rolf Kirchhofer und Thierry Hartmann





Apéro kalte Hausspezialitäten

Antipasti misto in Schalen 60g <i>raffinierte Antipasti und Oliven</i>	5.00	PERS.	VEGI
Pastete Coq au Vin 20g Tranche auf Platte <i>eine sinnvolle Spezialität der Legehennen</i>	1.80	STK	
Pastete Apéro 20g Tranche auf Platte <i>Kalbfleischpastete mit Calvados</i>	1.80	STK	
Pastete Lachs 20g Tranche auf Platte <i>Lachspastete mit Lachsfiletstücken</i>	2.10	STK	
Pastete Entenleber 20g Tranche auf Platte <i>Entenleberpastete mit Trüffel</i>	2.40	STK	
Elsässer Fleischkäse 50g <i>in Stängeli geschnitten, auf Platte dekoriert</i>	3.20	PERS.	
Chicken Sticks 40g <i>Power Food von der Legehennen</i>	3.50	PERS.	
Gemüestängeli zum Dippen 50g + 20g Sauce 2 Sorten <i>verschiedene Gemüse mit feinen Saucen Curry und Knoblauch</i>	4.50	PERS.	VEGI
Tête de moine auf Platte 40g <i>Rösli auf Platte gelegt</i>	3.50	PERS.	VEGI
Parmesanbröckli 40g <i>schön in Schale präsentiert</i>	3.90	PERS.	VEGI
Grissini mit unserem Freilandschinken ca. 50g <i>der leichte Knabbergenuss</i>	3.80	STK	
Zwiebel-Mett Brötchen ca. 30g <i>auf Pain Paillasse, mit frisch gehackten Zwiebeln</i>	3.00	STK	
Tomaten Mozzarella Spiessli ca. 40g <i>leicht und erfrischend</i>	3.80	STK	VEGI
Melonenstücke mit Jenzer Freilandschinken ca. 70g <i>fruchtig und erfrischend, saisonal</i>	4.50	STK	

Apéro warme Hausspezialitäten

Apéro Combo 6 Spezialitäten (mind. 10 Portionen)	13.50	PERS.	
<i>Apéropastete, Salami Royal, Chili Meatballs, Poulet Ailerons, Speckgugelhopf, Gemüsestängeli mit Dip</i>			
Chili-Meatballs gebacken 2x 20g + Sweet Chili Sauce 5g	2.40	STK	
<i>unser rassiges Rindfleischbällchen/2 Stück à 20g</i>			
Poulet Ailerons gebacken 40g	2.60	STK	
<i>schönster Teil vom Pouletflügeli, zum Knabbern, mit Sweet Chili Sauce</i>			
Speckpflaumen gebacken 30g	2.00	STK	
<i>ein süsser Genuss, mit Speck umwickelt</i>			
Frühlingsrollen vegan mini gebacken 25g	2.00	STK	VEGAN
<i>mit Sweet Chili Sauce</i>			
Apéro Rauchwurstli im Teig gebacken 60g	2.60	STK	
<i>knackiges Rauchwurstli im Blätterteig</i>			
Schinkengipfeli mini gebacken 25g	3.00	STK	
<i>mit feiner Schinkenfüllung</i>			
Wurstweggen mini gebacken 30g	1.70	STK	
<i>mit feiner Brätfüllung</i>			
Käseküechli mini gebacken 50g	3.20	STK	VEGI
<i>ein käsiger Traum</i>			
Quiche Lorraine mini gebacken 50g	3.60	STK	
<i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>			
Spinatküechli mini gebacken 50g	3.20	STK	VEGI
<i>einfach zum Geniessen</i>			

Apéro kalte Leckerbissen

Flûtes mit Käse oder Natur 40g	4.00	PERS.	VEGI
<i>feine Blätterteigstängeli</i>			
Jenzers Apérobrot ca. 50 Teile: nach Wahl, einzel	74.00	STK	
<i>Lachs, Salami, Rohschinken, Kräuterquark, Käse</i>			
Jenzers Apérobrot gemischt 3 Sorten 50 Teile	78.00	STK	
<i>Salami, Rohschinken, Kräuterquark</i>			
Canapés gemischt gesulzt: nach Wahl	4.80	STK	
<i>Lachs, Crevetten, Thon, Schinken, Salami, Poulet Spargel, Eier, Quark</i>			
Pain Paillasse Canapés gemischt: nach Wahl	4.20	STK	
<i>Kräuterquark, Thonmousse, Käse, Lachsmousse, Rohschinken</i>			
Belegte Brötli gemischt: nach Wahl	7.80	STK	
<i>Lachs, Crevetten, Thon, Poulet, Schinken, Salami, Sellerie, Eier, Quark, Käse, Cresson, Spargel</i>			
Silslerli gross gefüllt	3.85	STK	
<i>Schinken, Salami, Käse, Butter, Quark</i>			
Minisilslerli gefüllt	3.00	STK	
<i>Schinken, Salami, Käse, Butter, Quark</i>			

Sandwich gefüllt, lang, im weichen Brötchen <i>Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse</i>	9.50	STK
Speckgugelhopf geschnitten, 16 Stücke <i>luftig gebacken</i>	33.00	STK

Vorspeisen auf Platten

Melone mit unserem Freilandschinken 200g <i>Rohschinken von unseren Freilandsäuli garniert auf Platte (saisonal)</i>	9.00	PERS.
Siedfleisch mit Chimichurri Sauce 170g <i>zartes Siedfleisch, Sauce nach argentinischem Rezept mit Olivenöl, Balsamico, Peterli und Knoblauch, auf Platte angerichtet</i>	8.30	PERS.
Vitello tonnato 120g <i>zartes Kalbfleisch an feiner Thonsauce, garniert auf Platte</i>	7.50	PERS.
Carpaccio auf Platte 80g <i>hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl, Salz, Pfeffer mariniert</i>	8.00	PERS.
Rauchlachs Vorspeise 80g <i>aus ökologischer Fischzucht Schottland, mit Steinsalz mariniert, hausgeräuchert, mit Meerrettichschaum, auf Platte angerichtet</i>	12.80	PERS.
Forellenfilet geräuchert 80g <i>hausgeräuchert, aus dem Jura mit Meerrettich, auf Platte angerichtet</i>	9.50	PERS.
Riesencrevetten an Limetten-Sesam Sauce 120g <i>in Schale, dekoriert</i>	10.50	PERS.

Suppen

Ochsenschwanzsuppe 2.5dl <i>einmalige Spezialität</i>	10.00	PERS.	
Gemüsecrèmesuppe 2.5dl <i>saisonal</i>	6.00	PERS.	VEGI
Kürbissuppe 2.5dl <i>saisonal, aus frischen Kürbissen</i>	6.00	PERS.	VEGI
Gerstensuppe hausgemacht 2.5dl <i>feine Spezialität</i>	6.00	PERS.	VEGI
Gulaschsuppe hausgemacht 3dl <i>rassige ungarische Suppe mit Rindfleischwürfeln</i>	10.50	PERS.	
Gazpacho 2.5dl <i>Kalte Gemüsesuppe, saisonal</i>	6.00	PERS.	VEGI
Kalte Melonenschale 2.5dl <i>kalte Melonensuppe, saisonal</i>	6.00	PERS.	VEGI

Salate: in Schüsseln mit Schöpfbesteck

Salatbuffet 6 Sorten 350g (ab 20 Personen)	9.00	PERS.	VEGI
Salatbuffet 3 Sorten 300g (ab 10 Personen)	8.00	PERS.	VEGI
unsere Sorten: inkl. Huus- und Italian Dressing separat für Blattsalate			
<i>Kartoffelsalat hausgemacht</i>			
<i>Rüebli-, Sellerie-, Randen-, Kopf-, Mais-, Taboulé-, Bohnen-, Süsskartoffel-, Cole-Slaw-, Hörnli-, Pasta-</i>			
Kartoffelsalat hausgemacht 300g	6.50	PERS.	VEGI
<i>Wie der von der Grossmutter, heiss geschält, mit Gemüsebouillon</i>			
Kopfsalat mit 2 Saucen 60g	4.50	PERS.	VEGI
<i>inkl. Huus- und Italian Dressing, separat</i>			
Nüsslisalat mit 2 Saucen 60g (saisonal)	6.00	PERS.	VEGI
<i>inkl. Huus- und Italian Dressing, separat</i>			



Gluschtige Traiteurplatten zum Geniessen, diverse Grössen auf Anfrage

Rohfleisch Platte 50g / 80g / 120g pro Person	ab	9.00	PERS.
<i>unser Trockenfleisch, Speck, Chorizo, Power-Riegel, unser Freilandschinken, Huussalami, auf Platte dekoriert</i>			
Spezialitäten Platte mit oder ohne Käse 100g / 150g / 230g pro Person	ab	9.90	PERS.
<i>Coq au vin Pastete, Roastbeef, Beinschinken, Elsässer Fleischkäse, Salami Royal, unser Freilandschinken, Mannehäs und Tête de Moine, auf Platte dekoriert</i>			
Aufschnitt Platte 100g / 150g / 230g pro Person	ab	8.50	PERS.
<i>gemischter Aufschnitt, Beinschinken, Elsässer Fleischkäse, Huussalami, Power-Riegel, auf Platte dekoriert</i>			
Gourmet Platte Spezial 300g		27.00	PERS.
<i>Hauspastete, Beinschinken, Kalbsbraten, Roastbeef unser Freilandschinken, Salami Royal, unser Trockenfleisch Freilandrind Mannehäs, Tête de Moine, Gruyère, auf Platte dekoriert</i>			
Fisch Platte Vorspeise 140g		19.00	PERS.
<i>hausgeräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Riesencrevetten an Dillsauce, Meerrettich, Kapern, Zwiebeln, Zitronen, auf Platte dekoriert</i>			
Käseplatte Rohmilch geschnitten 100g		7.50	PERS.
<i>einmalige Rohmilchkäse Spezialitäten auf Platte dekoriert</i>			

Buffet ab 20 Personen

Trottebuffet mit Salat, Brot und 3 Sorten Fisch 280g	52.50	PERS.
<i>Beinschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Salami Royal, Buurespeck, Elsässer Fleischkäse, Freilandschinken + Melone, Hauspastete + Cumberlandsauce, Kalbsbraten, Roastbeef, Rauchlachs, Forellenfilet geräuchert, Crevetten-Cocktail Traubenbrot, 5 Sorten Salat</i>		

Hauptspeisen

Rind



Roastbeef heiss mit Béarnaise 220g	27.00	PERS.
<i>zart gebratenes Rindsentrecôte an feiner Béarnaise Sauce</i>		
Filet Wellington heiss mit Ochsen Jus ca. 330g	33.00	PERS.
<i>zartes Rindsfilet, feine Farce mit Speck umwickelt, im Ofen gebacken</i>		
Rinds Hohrückenbraten heiss mit Jus 220g	22.50	PERS.
<i>zarter Rindshohrücken, hausgemachter Jus vom Ochsen</i>		

Kalb

Des Metzgers Sonntagsbraten heiss + Ochsenjus 300g	18.00	PERS.
<i>saftige Kalbsbrust fein gewürzt, im Ofen gebraten</i>		
Kalbs Schulterbraten heiss mit Jus 230g	16.50	PERS.
<i>im Ofen gebraten, hausgemachter Jus vom Ochsen</i>		
Kalbs Steak Braten heiss mit Jus 220g	28.50	PERS.
<i>fein gewürzt und im Ofen gebraten, hausgemachter Jus vom Ochsen</i>		

Schwein

Schwedenbraten heiss mit Jus 220g	13.50	PERS.
<i>saftiger Schweinshals mit Dörripflaumen gefüllt, im Ofen gebraten</i>		
Rôti aux herbes heiss mit Ochsenjus 220g	13.50	PERS.
<i>saftiger Schweinshals mit Provençale-Kräutern gewürzt</i>		
Schweins Filet im Teig mit Jus heiss 300g	21.00	PERS.
<i>zartes Schweinsfilet mit feiner Farce im Pastetenteig</i>		

Burgunderschinken heiss 200g <i>saftiger Schinken</i>	10.50	PERS.
Burgunderschinken im Teig (200g Schinken + 100g Teig) <i>im knusprigen Brotteig, im Ofen gebacken</i>	12.00	PERS.

Poulet

Halbes Poulet gebraten, ca. 500g von glücklichen Schweizer Hühnern	16.50	PERS.
Pouletschenkel gebraten, ca. 200g <i>saftige Schweizer Pouletschenkel</i>	7.50	PERS.

Grill Spezialitäten



Grill ROYAL mit Saucen 350g (mind. 10 Portionen) <i>5 verschiedene Sorten Fleisch 250g/Pers. + 100g Goldwurst-Spezialitäten Einmalige Stücke von Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Freiland-Poulet 6 Saucen, Senf, Kräuterbutter</i>	24.00	PERS.	
Grill urchig mit Saucen 350g (mind. 10 Portionen) <i>Schweins-Halssteak, Spare Ribs, Rinds-Cevapcici Poulet-Schenkelsteakli, Goldwurst-Spezialitäten, 6 Saucen, Senf, Kräuterbutter</i>	17.50	PERS.	
Butcher's Grill mit Saucen 350g (mind. 10 Portionen) <i>250g Fleisch/Pers. + 100g Goldwurst-Spezialitäten Die geheimen Stücke, welche der Metzger normalerweise selber isst 6 Saucen, Senf, Kräuterbutter</i>	20.50	PERS.	
Grill Goldwurst-Plausch 7 Sorten 250g (mind. 10 Portionen) <i>das Beste aus unserem Goldwurst Sortiment mit den Hits "Meisterwurst und Herkules", inkl. Senf Merguez, Currywurst, Salsiccia, Basler Rauchwurst, Käse-Schüblig</i>	10.00	PERS.	
Grillspezialitäten vegan 260g <i>Unser veganer Gemüseburger 50g, Fleischkäse vegan 50g Gemüse-Spiessli an Zitronenmarinade 160g, diverse Saucen</i>	12.00	PERS.	VEGAN

Hauspezialitäten



Jenzers Fleischfondue 6 Sorten Fleisch 250g	45.00	PERS.	
<i>Rind-, Kalb-, Lamm-, Schweine-, Pouletfleisch, Cipollata in Würfel, 6 Saucen, 10 Beilagen: Eingemachtes, Antipasti, Chips, Trockenreis, Bouillon</i>			
Spanferkel fertig gebraten 400g mit feinem Jus	21.00	PERS.	
<i>ganz, ab 30 Personen, ausgebeint, gerollt, einfach zum Schneiden</i>			
Paella hausgemacht heiss 400g, ab 50 Portionen, gekocht vor Ort	19.50	PERS.	
<i>mit Poulet, Merguez, Muscheln, Crevetten, Gemüse</i>			
Krustenfleischkäse heiss 200g	7.50	PERS.	
<i>mit der besten Backkruste</i>			
Hackbraten heiss mit Jus 200g	10.00	PERS.	
<i>nach Grossmutterart, im Ofen gebacken, hausgemachter Jus vom Ochsen</i>			
Kalbs Hackbraten heiss mit Jus 200g	11.50	PERS.	
<i>im Ofen gebacken, hausgemachter Jus vom Ochsen</i>			
Lasagne heiss als Hauptspeise 400g	15.00	PERS.	
<i>mit rassiger Fleischsauce</i>			
Lasagne vegan heiss als Hauptspeise 400g	13.50	PERS.	VEGAN
<i>unsere vegane Variante, auf Anfrage</i>			
Cannelloni heiss als Hauptspeise 400g	15.00	PERS.	VEGI
<i>mit Tomatensauce, auf Anfrage</i>			
Gemüse-Käse Roulade + Kräuterrahmsauce heiss 200g	11.50	PERS.	VEGI
<i>hausgemachte, vegetarische Spezialität im Blätterteig</i>			
Beilagen			
Kartoffelgratin 250g	6.50	PERS.	VEGI
<i>mit feiner Kruste</i>			
Baked Potatoes + Sour Creme 300g	6.00	PERS.	VEGI
<i>gebackene Kartoffeln in Alufolie, Kräutersauce, ideal für Grillparty</i>			
Spätzli vom Ochsen 220g	5.00	PERS.	VEGI
<i>hausgemacht im Gasthof Ochsen</i>			

Gemüse

Honigrüebli mit Ingwer 130g	4.50	PERS.	VEGI
Frisches Saisongemüse mit Zwiebeln 130g	5.50	PERS.	VEGI
Bohnen mit Zwiebeln 130g	4.50	PERS.	VEGI
Grilltomate mit feinen Kräutern, halbiert 120g	4.50	PERS.	VEGI
Maiskolben fein gewürzt, 1/2 ca.120g	4.50	STK	VEGI
Kartoffel-Gemüsepfanne 300g	7.50	PERS.	VEGI
<i>Kartoffeln, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Cherrytomaten, Rosmarin ab 30 Personen live gekocht vor Ihren Gästen</i>			

Brot

Schlumbi 60g	1.65	STK	
<i>frisch und knusprig</i>			
Doppelbürli 130g	3.20	STK	
<i>frisch und knusprig</i>			
Traubenbrot gemischt, ca. 60g (in Traubenform)	2.25	STK	
<i>Weissmehl-,Ruchmehl- und Vollkornbrötli mit Sesam + Mohn</i>			
Mini Brötli gemischt (Schlumbi, Sesam, Mohn, dunkel)	1.60	STK	
<i>verschiedene Sorten für den kleinen Hunger</i>			
Baslerbrot dunkel 1kg (60g pro Pers.)	7.95	KG	
<i>urchig und guet</i>			
Parisetta ca. 320g	5.00	STK	
<i>frisch und knusprig</i>			
Pain Paillasse dunkel ca. 320g	5.00	STK	
<i>frisch und knusprig</i>			
Burebrot mit Sägebock 100g, ab 20 Personen	2.50	PERS.	
<i>mit Aufschrift möglich</i>			
Riesenzopf 100g	2.00	PERS.	
<i>mit feinem Buttergeschmack</i>			
Glutenfreie Brötchen	2.30	STK	
<i>frisch und knusprig</i>			

Käse aus unserem Fachgeschäft



Käseplatte Rohmilch geschnitten 60g <i>einmalige Rohmilchkäse-Spezialitäten auf kleine Platten gelegt</i>	6.00	PERS.
Käseplatte Rohmilch am Stück 120g <i>einmalige Rohmilchkäse-Spezialitäten</i>	10.00	PERS.

Desserts und süsse Spezialitäten

Schoggimousse 130g, in Schüssel <i>braun oder weiss</i>	7.00	PERS.
gebrannte Crème 130g, in Schüssel <i>mit feinem Caramelgeschmack</i>	7.00	PERS.
Dessertbuffet 6 Sorten, gross angerichtet, ca. 200g <i>in Schalen und auf Platten präsentiert, ab 20 Personen, Auswahl: Tiramisù, Panna Cotta, Fruchtsalat, dunkle und helle Schoggimousse dazu eine Mini-Pâtisserie (siehe Dessertbuffet klein)</i>	22.50	PERS.
Dessertbuffet 5 Sorten, klein abgefüllt, mini, ca. 200g <i>ab 20 Personen, Auswahl: Birnenflambé, Tarte au Citron, Tiramisù, Panna Cotta, Fruchtsalat, dunkle und helle Schoggimousse, Crèmeschnitten, Früchtetartelettes. Saisonal: Erdbeertörtli, Himbeer deluxe, Vermicelles</i>	28.50	PERS.
Schoggibrunnen zusätzlich zum Dessertbuffet <i>mit frischen Früchten und Profiterolles Der Höhepunkt für Ihren Event!!!</i>	6.00	PERS.

Torten und Wähen

Vacheringlace Torte, ganz <i>Vanille-Himbeer, Vanille-Erdbeer, Vanille-Schoggi Schoggi-Erdbeer, Schoggi-Himbeer, Mocca</i>	85.00	STK
Himbeer-Frangipane Torte, ganz 18cm <i>Himbeer-Passionsfruchtmousse</i>	40.50	STK
Schoggibirnen Torte, Stück <i>mit Schoggi und Birnen</i>	7.00	STK
Erdbeerrahm Torte, Stück <i>frisch und luftig, Erdbeermousse, (saisonal)</i>	7.00	STK

Himbeerrahm Torte, Stück <i>frisch und luftig, Himbeermousse</i>	7.00	STK
Schwarzwälder Torte, Stück <i>frisch und luftig</i>	7.00	STK
Fruchtwähen, ganz 28cm, à 8 Stück <i>Apfel, Aprikose, Zwetschgen, Rhabarber</i>	36.00	STK
Minigugelhopf, verschiedene Aromen <i>Schoggi, Vanille, Zitrone, Mandeln</i>	7.40	STK
Mandelstollen 480g <i>mit Mandeln</i>	16.00	STK
Mini Früchte-Tartelettes 40g <i>Mindestmenge 10 Stück</i>	6.50	STK
Mini Tiramisú <i>Mindestmenge 10 Stück</i>	4.50	STK
Mini Crèmeschnitten 40g <i>Mindestmenge 10 Stück</i>	4.50	STK

Vom Gasthof Ochsen

Im WECK-Glas



Caramelköppli vom Ochsen 130g <i>Verrechnung nach Verbrauch</i>	5.50	STK
Panna cotta mit Erdbeercoulis 130g <i>Verrechnung nach Verbrauch</i>	6.50	STK
Schoggiflan mit Himbeersauce 140g <i>Verrechnung nach Verbrauch</i>	6.50	STK

Leichte Desserts

frischer Fruchtsalat 250g, in Schüssel	7.50	PERS.	VEGAN
Früchtespiessli 30g mit saisonalen Früchten	3.30	STK	VEGAN
Crèmeschnitte 80g	6.50	STK	
Schoggimousse dunkel, im Dreieck-Becher	6.50	STK	

Mineral und Süssgetränke

Mineral Eptinger rot 1.5l (viel Kohlensäure)	4.50	FL.
Mineral Eptinger grün 1.5l (wenig Kohlensäure)	4.50	FL.
Mineral Eptinger blau 1.5l (ohne Kohlensäure)	4.50	FL.
Orangensaft 1L 100% Direktsaft	7.90	LITER
Süssmost vom Bauern 10L	6.50	LITER
Coca-Cola 1.5l	6.00	FL.
Rivella rot 1.5l	6.00	FL.
Ice Tea 1.5l	6.00	FL.
Pepita Cola 1.5l	5.50	FL.
Pepita Grapefruit 1.5l	5.50	FL.
Pepita Orange 1.5l	4.50	FL.
Pepita Citro 1.5l	5.00	FL.
Shorley 1.5l, Möhl (50% Apfelsaft)	6.00	FL.

Regionale Bier-Spezialitäten



Ueli-Bier Nachfüllung 2l <i>naturtrübes Bier in der originellen 2l-Karaffe</i>	19.00	FL.
Ueli-Bier 15l-Fass Lager, inkl. Zapfhahngarnitur <i>der milde Klassiker</i>	102.50	STK
Ueli-Bier 15l-Fass Reverenz, inkl. Zapfhahngarnitur <i>naturtrüb, würzig, herb (gleiches Bier wie in der Karaffe)</i>	118.00	STK
Ueli-Bier Spezial 3.3dl x10 exkl. Depot	2.80	FL.
Ueli-Bier Panaché 3.3dl x10 exkl. Depot	2.80	FL.
Unser Bier Blond 3.3dl x10 exkl. Depot	3.30	FL.
Unser Bier Amber 5dl x15 exkl. Depot	4.00	FL.
Unser Bier Weizen 5dl x15 exkl. Depot	4.00	FL.
Glas Ueli-Bier, Kiste 20 Stk., Miete inkl. Reinigung	10.00	KISTE

Getränke Spezialitäten

WILDE MAA Craft Cider 2,75dl, 4.8%

Apfelicider für die Basler Region und Umgebung!

aus 15 Schweizer Hochstamm-Apfelsorten (ohne Zuckerzugabe)



4.20 FL.

Weissweine aus der Region



Cabernet & Sauvignon Arlesheim 7.5dl <i>der Fruchtige, Blumige</i> <i>Weinbau Quergut, Arlesheim</i>	25.50	FL.
BIO Riesling-Silvaner Arlesheim 7.5dl <i>der Spritzige, Elegante</i> <i>Rediger Weinbau, Arlesheim</i>	21.50	FL.
BIO Riesling-Silvaner Aesch 7.5dl <i>der Leichte, Fruchtige</i> <i>Klus 177, Aesch</i>	23.50	FL.
BIO Le Blanc Aesch 7.5dl <i>Cuvée aus Räuschling, Sauvignier Gris und Gutedel</i> <i>Klus 177, Aesch</i>	33.00	FL.
BIO Pinot Gris Aesch Barrique 7.5dl <i>der Fruchtige, Harmonische mit Barriquenote</i> <i>Klus 177, Aesch</i>	39.00	FL.
Gutedel Muttenz 7.5dl <i>Chasselas, der angenehm Fruchtige</i> <i>Jauslin Weinbau, Muttenz</i>	17.50	FL.
Cuvée du Soleil Arlesheim 7.5dl <i>Riesling-Silvaner und Solaris, der Liebliche</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	19.50	FL.

Rotweine aus der Region

BIO Pinot Noir Aesch 7.5dl <i>der Leichte, Herbe mit Beerenaromen</i> <i>Klus 177, Aesch</i>	26.00	FL.
BIO Cabernet Jura Arlesheim 7.5dl <i>der ausgewogen Fruchtige</i> <i>Weinbau Quergut (T. Löliger), Arlesheim</i>	27.00	FL.
Pinot Noir Muttenz 7.5dl <i>im Eichenfass gekeltert</i> <i>Jauslin Weinbau, Muttenz</i>	20.50	FL.
Lion Rouge Muttenz 7.5dl <i>Blauburgunder im Eichenfass gekeltert, der Vollreife</i> <i>Jauslin Weinbau, Muttenz</i>	35.50	FL.

BIO Blauburgunder Arlesheim 7.5dl <i>der Milde, Fruchtige</i> <i>Rediger Weinbau, Arlesheim</i>	24.00	FL.
Blauburgunder Arlesheim 7.5dl <i>der Fruchtige mit weichen Gerbstoffen</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	19.50	FL.
Blauburgunder Barrique Riehen 7.5dl <i>der Fruchtige, Kräftige</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	30.50	FL.
Ochsen-Wein (Assemblage Barrique) 7.5dl <i>Blauburgunder, Cabernet Jura, Merlot</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	30.00	FL.

Roséweine aus der Region

Le Rosé Aesch 7.5dl <i>Cuvée aus Pinot Noir, Galotta und Mara, sehr elegant</i> <i>Klus 177, Aesch</i>	25.50	FL.
BIO Rosé Blauburgunder Arlesheim 7.5dl <i>der Erfrischende</i> <i>Rediger Weinbau, Arlesheim</i>	23.00	FL.

Schaumweine aus der Region

Vin Mousseux weiss oder rosé 7.5dl <i>Méthode traditionnelle, brut</i> <i>Koellreuter Weinbau, Aesch</i>	29.50	FL.
BIO Grand Vin Mousseux 7.5dl <i>Méthode traditionnelle, weiss, brut</i> <i>Rediger Weinbau, Arlesheim</i>	31.50	FL.
Vin mousseux rosé 7.5dl <i>Méthode traditionnelle</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	32.00	FL.

Dessertwein aus der Region

Aescher Dessertwein 5dl <i>Gewürztraminer, der Intensive</i> <i>Simmendinger Weinbau, Münchenstein</i>	26.00	FL.
--	-------	-----

Kaffee

Kaffee/Espresso frisch von Maschine <i>mit feinem Biscuit-Löffeli, inkl. Zucker, Assugrin und Rahm</i> <i>inkl. Maschinenmiete</i>	3.30	PERS.
Kaffee in Thermoskanne <i>mit feinem Biscuit-Löffeli, inkl. Zucker, Assugrin und Rahm</i>	2.00	PERS.

Mietmobiliar



Grill Gas inkl. Beine Miete	45.00	STK
<i>Sicherheitshinweis: beim Zünden kann es eine Stichflamme geben, daher unseren Anzünder verwenden und den Kopf nicht über den Grill halten!</i>		
Grill Gas MIT GRILLPLATTE inkl. Beine	45.00	STK
<i>Sicherheitshinweis: beim Zünden kann es eine Stichflamme geben, daher unseren Anzünder verwenden und den Kopf nicht über den Grill halten!</i>		
Grill Reinigung + testen + Sicherheitszertifikat	29.00	STK
Partyzelt 3x3m Miete	90.00	STK
<i>> der Grill darf nicht unter dem Zelt stehen!!!</i>		
Partyzelt 3x3m Miete, inkl. Beleuchtung	95.00	STK
<i>> der Grill darf nicht unter dem Zelt stehen!!! Für den Abend: 1 FL-Lampe und 1 Kabelrolle</i>		
Kühlschrank Miete	90.00	STK
Gasflasche per kg (10kg Inhalt, Tara 5.3kg)	4.90	KG
<i>Verrechnung nach Verbrauch</i>		

Geschirr

Teller klein 19cm, Miete inkl. Reinigung	1.10	STK
Teller gross 25cm, Miete inkl. Reinigung	1.10	STK
Messer Hauptgang, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Gabel Hauptgang, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Löffel Suppe, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Gabel Dessert, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Löffel Dessert, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Löffel Kaffee, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Löffel Espresso, Miete inkl. Reinigung	0.80	STK
Glas Wasser, Miete inkl. Reinigung	1.20	STK
Glas Weisswein, Miete inkl. Reinigung	1.20	STK
Glas Rotwein, Miete inkl. Reinigung	1.20	STK
Glas Champagner, Miete inkl. Reinigung	1.20	STK
Tasse Kaffee + Unterteller, Miete inkl. Reinigung	1.40	STK
Tasse Espresso + Unterteller, Miete inkl. Reinigung	1.40	STK

Material

Garnitur Tisch 60 x 220cm, 2x Bank 27 x 220cm, Miete <i>exkl. Lieferung</i>	18.00	STK
Buffettisch 60 x 220cm, Miete <i>exkl. Lieferung</i>	12.00	STK
Stehtisch Alu für Apéro, Miete <i>exkl. Lieferung</i>	30.00	STK
Warmhalte-Rechaud Chafing-Dish, Miete <i>inkl. Brennpaste</i>	10.00	STK
Tellerwärmer für 35 Teller, Miete <i>kann direkt auf das Buffet gestellt werden</i>	15.00	STK
Chinoise Rechaud, Miete <i>inkl. 6 Gabeln, Pfanne, Brennpaste und Reinigung</i>	10.00	STK
Chinoise Rechaud, inkl. Teller, Miete <i>inkl. 6 Teller, 6 Gabeln, Pfanne, Brennpaste und Reinigung</i>	22.00	STK
Brett + Messer + Gabel leihweise		GRATIS

Tischwäsche

Tischtuchrollen 1.2 x 40m, <i>weiss</i>	89.00	ROLLE
Tischtuchrollen 1.2 x 40m, <i>rubinrot, gelb, weitere Farben auf Anfrage</i>	110.00	ROLLE
Tischtuch Stoff weiss 135 x 185cm	6.50	STK
Tischtuch Stoff weiss 135 x 225cm	9.00	STK
Servietten Stoff weiss 50 x 50cm	4.00	STK
Servietten Vlies 40 Stk., <i>weiss, rot, gelb, weitere Farben auf Anfragen</i>	24.00	STK
Servietten klein bedruckt Jenzer		GRATIS
Servietten gross bedruckt Jenzer		GRATIS

Mitarbeitende

- inkl. Kühlfahrzeug
- Arbeitszeit ab Einladen in Arlesheim
- bis und mit Abwaschen und Verräumen



Mitarbeiter/in verantwortlich	95.00	STD.
Mitarbeiter/in Grilleur/Koch begleitend	85.00	STD.
Mitarbeiter/in Service	69.00	STD.
Konzept, Besichtigung und Organisation	110.00	STD.
Zuschlag Sonntag und Feiertage auf Arbeitszeit an Anlässen	50%	

Lieferungen / Rücktransport zur / ab Haustür Erdgeschoss der Lieferadresse

Lieferung Arlesheim <i>Arbeitszeit + Autokosten</i>	30.00	X
Lieferung Reinach, Münchenstein, Dornach, Aesch, Muttenz <i>Arbeitszeit + Autokosten</i>	45.00	X
Lieferung Basel, Bottmingen, Binningen <i>Arbeitszeit + Autokosten</i>	65.00	X
Auf- / Abbau Garnituren/Mobiliar <i>exkl. Lieferung</i>	90.00	STD.
Retour holen <i>gleicher Preis wie bei der Lieferung</i>		
Zuschlag Sonntag / Feiertag, ganzer Tag	50.00	
Zuschlag ausserhalb Geschäftszeit MO - SA <i>Montag bis Freitag ab 18.30 Uhr, Samstag ab 16.00 Uhr</i>	40.00	

Unsere Konditionen

Auftragspauschale bei Aufträgen unter 20 Personen 40.00

*unsere Preise sind kalkuliert auf 20 bis 49 Personen, daher wird
bei kleineren Aufträgen eine Administrationspauschale belastet*

Mengenrabatt 5% > 50 – 69 Personen

Mengenrabatt 8% > 70 – 99 Personen

Mengenrabatt 10% > 100 Personen

Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl bis 4 Tage vor dem Event mit

Stornierungsbedingungen Anlässe bis 200 Personen:

Bis 14 Tage vor Anlass: ohne Kostenfolge

7 - 13 Tage vor Anlass: 25% Unkostenbeteiligung

3 - 6 Tage vor Anlass: 50% Unkostenbeteiligung

danach werden die bestellten Personen und der Event voll verrechnet

Stornierungsbedingungen Grossevents ab 200 Personen:

Bis 60 Tage vor Anlass: ohne Kostenfolge

30 - 59 Tage vor Anlass: 30% Unkostenbeteiligung

10 - 29 Tage vor Anlass: 50% Unkostenbeteiligung

5 - 9 Tage vor Anlass: 75% Unkostenbeteiligung

danach werden die bestellten Personen und der Event voll verrechnet

Alle Preise in CHF, ohne Gewähr.

Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

Zuzüglich MWST

2.6% für Lebensmittel und ohne Mitarbeitende

8.1% bei Aufträgen mit Mitarbeitenden und für Alkohol

Offerte und Auftragsbestätigung

Gerne offerieren wir Ihnen die Kosten von ca. CHF 50.- bis 100.-

für die Erstellung Ihrer persönlichen Offerte

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste
verwöhnen zu dürfen*

Jenzer Partyservice

Tel: 061 706 52 73

partyservice@goldwurst.ch

goldwurst.ch