

Was kostet ein Grillplausch? (weitere Preise auf Anfrage)

Rindshuft	pro 100 gr	Fr.	7.90
Schweins Steaks vom Carrée	pro 100 gr	Fr.	4.20
Schweins Steaks vom Hals	pro 100 gr	Fr.	3.20
Brustspitzli (Costini)	pro 100 gr	Fr.	1.80
Schweizer Pouletbrüstli	pro 100 gr	Fr.	3.90
Lammrückenfilets	pro 100 gr	Fr.	7.20
Lamm Racks	pro 100 gr	Fr.	6.80
Frischlachs	pro 100 gr	Fr.	3.50
Crevetten	pro 100 gr	Fr.	3.80

hausgemachte Spezialitäten:

Mini-Kalbsbratwürste	pro Stück	Fr.	1.70
Mini-Grillbratwürste (Brät gemischt)	pro Stück	Fr.	1.70
Mini-Jäger-, Pizza-, Currywürste	pro Stück	Fr.	1.70
Mini-Cervelats	pro Stück	Fr.	1.10
Mini-Chiliwürstli pikant	pro Stück	Fr.	1.30
Mini-Sennenwürstli (mit Käse)	pro Stück	Fr.	1.30
Rindshamburger	pro 100 gr	Fr.	3.00
Schwinger Steaks (gefüllt mit Brät, Champignons, Zwiebeln, Peterli)	pro 100 gr	Fr.	3.50
Grill-Lutscher (Schweinschnittel mit Brät gefüllt)	pro 100 gr	Fr.	3.50
Salatbuffet 4 Salate (frisch zubereitet)	pro Portion	Fr.	6.50
jeder weitere Salat	pro Portion	Fr.	1.00
Kartoffelsalat	pro Portion	Fr.	4.00
Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce	pro Portion	Fr.	4.50
Kartoffelgratin	pro Portion	Fr.	4.50
Reis, Nudeln	pro Portion	Fr.	3.20
Partybrot oder Mutschli	nach Absprache		
Miete Grill		Fr.	50.00
Reinigung (nach Rückgabe)		Fr.	50.00
Gas pro Flasche		Fr.	52.00



Metzgerei Isenegger



Metzgerei Isenegger AG
Metzgerei & Partyservice
Luzernerstrasse 26
6037 Root

Telefon: 041 450 11 51
Telefax: 041 450 11 59
info@metzg-isenegger.ch

Sommerzeit – Grillzeit UNSER ANGEBOT

Ihre Grillparty wird begeistern!

Für einen rustikalen Grillplausch oder für eine Fitness-Grillparty liefern wir Ihnen auserlesenes Fleisch, portionengerecht geschnitten, auf Wunsch mariniert oder gewürzt.

Beliebte Beilagen werden frisch zubereitet.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und geben Ihnen Tipps.

Die Reinigung von Platten und Schüsseln wird bei schmutziger Rückgabe nach Zeit und Aufwand verrechnet.

- Rindfleisch:** Entrecôte, Huft, Filets, Steaks
- Kalbfleisch:** Huft, Koteletten, Steaks, Plätzli
- Schweinefleisch:** Huft, Hals, Koteletten, Steaks, Costini (Brustspitzli),
- Lamm:** Koteletten, Steaks, Rückenfilets, Gigot, Lammracks
- Geflügel:** Brüstli, Schenkel, Flügel, Pouletschenkelsteaks
- Straussenfleisch:** Filets
- Pferdefleisch:** Filets, Entrecôtes
- für Fischliebhaber:** Frischlachs, Fisch-Spiessli, Crevetten, Dorsch, Royal
- für Vegetarier:** Gemüseschnitzel, Gemüsespiessli, Grillkäse

hausgemachte Spezialitäten:

- Schwinger-Steaks (gefüllt mit Brät, Champignons, Zwiebeln, Peterli)
- Schweden-Steaks (gefüllt mit Pflaumen)
- verschiedene Spiessli
- Grill-Lutscher (Schweinsplätzli mit Brät gefüllt)
- Hamburger (Rind-, Schweine- oder Lammfleisch)
- Pouletbrüstli gefüllt (Schinken, Käse und Ananas)
- Pizza-Steaks
- Mini - Kalbsbratwürste
- Mini - Buurebratwürste
- Mini - Grillbratwürste (gemischtes Brät)
- Mini - Cervelats
- Mini - Chiliwürstli (pikant)
- Mini - Sennenwürstli (mit Käse)

Zu Grilladen empfehlen wir:

Beilagen:

- Folien-Kartoffeln mit Sauerrahmsauce
- Kartoffelgratin
- Kartoffelsalat
- Trockenreis
- Teigwaren

Gemüse:

- Zucchetti
- Cherrytomaten am Zweig
- Gemüsespiessli

- Maiskolben
- Champignons

hausgemachte Salate:

- Schnittsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat (mit Mozzarella)
- Blumenkohlsalat
- Peperonissalat
- Reissalat
- Hörnliisalat

- Sellerieisalat
- Rüebliisalat
- Bohnensalat
- Broccoliisalat
- russischer Salat
- Maissalat
- Randensalat

Weitere Beilagen :

- gefüllte Oliven
- Melonenschnitze

- Antipasti

