



Kraus Metzgerei / Gnusspur  
Gotthardstrasse 32  
8800 Thalwil  
044 720 36 36

## Offerte

Besten Dank für das Interesse an unserem Party-Service.  
Gerne offeriere ich Ihnen folgende Vorschläge für ihre Grillparty 2018.

- Apero:** **Gemüsedipps**, rohe Gemüsestengel wie Rübli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler mit 3 rassigen Dipps; Curry, Bärlauch & Tartar  
pro Person **Fr. 3.50**
- Grill-Apero:** eine Auswahl unserer **besten Wurstwaren**, in Rädli geschnitten & vom Holzkohlengrill **Speckzwetschgen vom Grill**  
pro Person **Fr. 6.50**
- BBQ-Apero:** **Spare-Ribbs** vom Cactus Jack-Grill mit Honig Sauce  
**Pouletflügeli – Ailleron** vom Metzgergüggeli mit raffiniertes Curry-Mango - Dipp  
**Speckzwetschgen** vom Grill  
pro Person **Fr. 9.50**
- kleines Salatbuffet:** **Mais-, Gurken, Tomaten- & verschiedene Blattsalate.**  
Frenchdressing  
**Party - Brot** am Meter  
pro Person **Fr. 9.50**
- grosses Salatbuffet:** **Saison - Salatbuffets mit Rübli-, Gurken-, griechischem Hirtensalat, verschiedenen Blatt-, sowie Sweet-Corn-, Sellerie-, Pasta- und Cole-Slowsalat.**  
als Beilage finden Sie **Speckwürfeli, Oliven, Zwiebeln**  
**Party-Brot** am Meter  
French- und Balsamico Dressing.  
pro Person **Fr. 13.50**

**Grill-Variante I:** vom Holzkohlegrill **Poulet-Brüstli**, mit Honig & Sesam mariniert  
**Lamm-Cevapcici**, rassiges Hackfleischspiessli  
**Schweinshalsteak** an raffinierter Whisky-Marinade  
**Kalbsbratwurst** am Meter  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 19.50**

**Grill-Variante II:** vom Holzkohlegrill **Satay-Poulet-Spiessli**, aus CH Pouletbrust  
**Rindsmedaillon**, zarte Huft-Steak Regio Natura-Beef  
**Lammkoteletten**, an rassiger Knoblauchmarinade  
**Schweinshalsteak** an raffinierter Whisky-Marinade  
**Kalbs- & Schweins- Bratwurst am Meter** vom Holzkohlegrill  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 24.50**

**Grill-Variante III:** vom Holzkohlegrill **Crevettenspiessli**, mit Dill mariniert  
**Lammracks**, mit Gyros Kräutern mariniert  
**Pouletflügel**, mit Honig & Sesam mariniert  
**Rindsmedaillon**, zarte Huft-Steak Swiss-Natura-Regio-Beef  
**Kalbshohrücken**, an zarter Kräuter-Marinade  
& eine Auswahl **hausgemachter Wurstspezialitäten** im Miniformat.  
**Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.**  
pro Person **Fr. 32.50**

**Spiessli-Geschichten:** kleine feine Spiessli auf dem Holzkohlegrill  
vom Holzkohlegrill **Bündnerspiessli**, zarte Rindshuft rässig marinert  
**Satay-Spiessli**, schweizer Pouletbrust an Honig Sesam Marinade  
**Zimmerberg-Spiessli**, hiesiges Kalbfleisch mit Estragonmarinade  
**Saucenauswahl** unsere stärksten Saucen  
Wahlweise, scharfe **Argentinos** und **Grillerli**, ein kleiner Rundgang  
durch unser vielfältiges Wurstsoriment.  
Pro Person **Fr. 26.50**

**BBQ a la Carte:** Das Barbeque Europameister Menue, *präsentiert auf dem Cactus-Jack*  
Ab 50 Personen  
**Entrée:** **Frischlachs** von den Orkney Inseln vor Schottland,  
Im Cactus –Jack langsam gegart und mit **Olivenholzrauch**  
**gestreichelt.**  
Serviert auf **Frühlingsalat** mit einer hausgemachten **Bärlauchsauce**  
Party-Brot am Meter  
**les Grillades:** **Kalbshohrücken vom Zimmerberg & New-Zeeland Lammracks**  
am Stück sanft im Smocker gegart.  
**Beaked-Potatos mit Sauercreme.**  
**originelles Gemüsespiessli,**  
hausgemachte Barbeque Hot Sauce  
pro Person **Fr. 45.50**

**BBQ- Buffet :**

Ab 80 Personen

**Mister BBQ** zieht alle Register und präsentiert auf dem **Cactus-Jack Orknay-Frischlachssteak, Neuseeland Lammracks, Swiss-Natura-Regio-Beef -Entrecôte, Kalbshohrücken** vom Swiss Prime Zimmerbergkalb. Dazu servieren wir eine gluschtige Auswahl unserer hausgemachten **Wurstspezialitäten.** Kräuterbutter und Barbeque-Sauce.

pro Person **Fr. 38.50****Beilagen:****Beaked-Potatos** mit Sauerrahmpro Person **Fr. 3.50****Maiskolben und Grillgemüse**pro Person **Fr. 6.50****Mexicanischer Reis** vom Wokpro Person **Fr. 4.50****Kartoffelgratin** leicht überbackenpro Person **Fr. 6.50****Grill-Dessert:**

nur mit Cactus-Jack-Varianten

**grillierte Schoggi - Bananen**ganze **Ananas vom Grill** mit Orangenliqueurpro Person **Fr. 10.50****Dessert:****frischer Fruchtsalat** mit Früchten nach Saison, mit Schlagrahm und Kirsch, dazu eine kleine Auswahl **Friandises** pro Person **Fr. 8.50****Dessertbuffet** mit **Caramel-Chöpfli, Choco-Mousse, Fruchttorte** nach Saison und **frischem Fruchtsalat.** pro Person **Fr. 12.50****Kaffee:****Nespresso** Maschinen für **Espresso & Caffee Creme**pro Portion **Fr. 2.20****Infrastruktur:**

Holzkohlengrill

Stück **Fr. 50.--**

Cactus Jack Grill

Stück **Fr. 150.—**

Brennmaterial nach Aufwand

**Personalkosten:**

pro Mitarbeiterstunde Grilleur

pro Stunde **Fr. 88.--**

weitere Mitarbeiter (Service)

pro Stunde **Fr. 58.—**

Alle Preise exklusive 7.7 % MWSt.

Ich würde mich freuen, Sie mit meinen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen  
Marcel Kraus