metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht



Grillparty & Party-Service geliefert oder abgeholt

Du planst privat eine Party, Grillparty, Veranstaltung oder Feierlichkeit und suchst nach einer Möglichkeit, Deine Gäste mit qualitativ hochwertigen und schmackhaften Speisen zu verwöhnen? Dann ist unsere Grillparty und Party-Service Angebot genau das Richtige für Dich!

Unser erfahrenes Team aus Metzgern und Küchenchefs setzt auf höchste Qualität und Frische bei der Zubereitung unserer Speisen. Dabei legen wir besonderen Wert auf eine regionale und nachhaltige Produktion. Wir bieten eine breite Auswahl an köstlichen Fleisch- und Wurstspezialitäten, die für jeden Geschmack etwas bieten.

Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

Inhaltsverzeichnis

1. Apero……Seite 3

1.1 Belegte Brötchen……Seite 3

1.2 Apero Platten……Seite 4

1.3 Finger Food – Kalte Köstlichkeiten……Seite 5

1.4 Finger Food – Warme Köstlichkeiten……Seite 5

2. Salat Buffet……Seite 6

3. Feinkostpaket (Fleisch & Wurst Buffet)……Seite 7

3.1 Premium Fleischstücke……Seite 7

3.2 Fleisch & Wurstspezialitäten……Seite 7

3.3 Hausgemachte Wurstspezialitäten……Seite 7

4. Vegi-Plausch……Seite 8

5. Spiessli-Festival……Seite 8

6. Burger-Plausch……Seite 9

7. Eigenkreation……Seite 10

7.1 Rindfleisch Schweiz (Black Angus)……Seite 10

7.2 Natura Kalbfleisch Schweiz……Seite 10

7.3 Schweinefleisch aus Kräuterschwein……Seite 10

7.4 Schweizer Poulet Freilauf……Seite 10

8. Zusätzliche Beilagen……Seite 10

9. Feinschmecker Gerichte……Seite 11

9.1 Kalbfleisch……Seite 11

9.2 Rindfleisch……Seite 11

9.3 Schweinefleisch……Seite 11

9.4 Geflügel……Seite 11

9.5 Beilage nach Wahl……Seite 12

10. Einfache Gerichte……Seite 13

11. Vegetarische & Vegane Gerichte……Seite 13

12. Dessert Variationen……Seite 14

13. Süssgetränke……Seite 15

13.1 Weisswein & Schaumwein……Seite 16

13.2 Rotwein……Seite 17

14. Material & Mobiliar……Seite 18

Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

1. Apero Auswahl	**Preis pro Stück**
1.1 Belegte Brote Auswahl auf Toastbrot oder Partybrötchen	
Poulet Curry / Roastbeef / Tatar / Thon oder Lachs	4.60
Salami / Schinke / Käse / Spargel oder Ei	4.00

*Unsere empfohlene Menge pro Person beträgt bei kleinen Apéro-Köstlichkeiten 3 Stück.

*Bei einer grösseren Auswahl empfehlen wir 2 Stück pro Person.





Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

1.2 Verschiedene Apero Platten	**Preis pro Person**
Einfache Fleischplatte inkl. Partybrötchen	15.50
(Fleischkäse / Aufschnitt / Schinken / Trockenfleisch / Salami / Landjäger)	
Deluxe Fleischplatte inkl. Partybrötchen	20.50
(Bündnerfleisch / Rohschinken / Bresaola / Mostbröckli)	
Gemischte Käseplatte inkl. Partybrötchen	18.50
(Auswahl an Hart - und Weichkäse)	
Gemischte Fischplatte inkl. Partybrötchen	25.50
(Forellen / Lachs / Crevetten)	

„Fein kombiniert. Frisch arrangiert. Unvergesslich serviert.“







Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

1.3 Finger Food Kalte Köstlichkeiten	**Preis pro Person**
Roastbeef-Rührei Rollen / Vitello Tonnato Rollen / Rohschinken Melone Sticks /	12.00/ bei 4 Stück
Bündnerfleisch Sticks mit Datteln / Mini Crevetten Cocktail / Käse Sticks /	
Tomaten Mozzarella Sticks / Eier gefüllt Ei Mousse / Bruschetta mit Tomaten	18.00/ bei 6 Stück
*Unsere empfohlene Menge pro Person beträgt 4-6 Köstlichkeiten je nach Anlass und Apero Größe	
1.4 Finger Food Warme Köstlichkeiten	
Poulet-Innenfilet mit Sweet Chili Sauce	16.00/ bei 4 Stück
Black Tiger Shrimps an Chili-Limetten-Sauce	
Schinkengipfel / Chäschüechli	
Hummus mit gerösteten Brotscheiben	
Falafel mit Peperonata	
Jalapeños mit Sauerrahm	
Hausgemachte Ofentürli an Sauerrahm-Dip	
Tomaten Mozzarella Brot gebacken	24.00/ bei 6 Stück
*Unsere empfohlene Menge pro Person beträgt 4-6 Köstlichkeiten je nach Anlass und Apero Größe	





Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

2. Salat Buffet	**Preis pro Person**
1-3 Sorten verschieden Salate	9.50
4-7 Sorten verschiedene Salate	12.00
8-11 Sorten verschiedene Salate	15.00

Ihre Auswahl:

Kartoffelsalat mit Mayo / Kartoffelsalat mit Vinaigrette / Karottensalat / Mais / Randen / Grüne Bohnen /

Cole-Slaw / Hörnli / Gurken / Tomaten & Mozzarella / Grüne Blattsalat mit I & F Dressing

*Dazu inkl. Unsere feine Partybrötchen

„Sollten Sie eine Sorte bevorzugen, die nicht auf unserer Liste aufgeführt ist, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Wir geben uns erst dann zufrieden, wenn auch Sie es sind – denn Ihre Wünsche stehen für uns an erster Stelle.“








Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

3. Feinkostpakete (Fleisch und Wurst Buffet)	**Preis pro Person**
3.1 Premium Fleischstücke	
Rindshuftsteak CH / Pouletbrust CH / Lammnierstück IE / Kalbshohrücken CH /	39.00
Schweinssteak CH inkl. Saucen (Ketchup / Mayo / Cocktail / Kräuterbutter)	
(Auswahl Marinaden: Kräuter / Curry / Hausmarinade leicht Pikant / Pfeffer)	
3.2 Fleisch und Wurstspezialitäten	
Rindshuftsteak CH / Pouletbrust CH / Schweinssteak CH / Wiedikerli Original /	35.00
Kalbsbratwurst / Cervelats / inkl. Saucen (Ketchup / Mayo / Cocktail / Kräuterbutter)	
(Auswahl Marinaden: Kräuter / Curry / Hausmarinade leicht Pikant / Pfeffer)	
3.3 Hausgemachte Wurstspezialitäten	
Wiedikerli Original / Knabenschiessen Kalbsbratwurst / Manesseschüblig /	19.50
Züri-Stumpe / Schweinsbratwurst / Chili-Grilli	
inkl. Saucen (Ketchup / Mayo / Cocktail / Kräuterbutter)	






Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

4. Vegi-Plausch	**Preis pro Person**
Grill-Käse / Vegane Bratwurst / Plantet Burger / Gemüse-Spiess / Maiskolbe	25.50

5. Spiessli-Festival	
Pouletschenkel-Spiess / Rinds-Wellenspiess / Schweins-Fackel-Spiess /	39.00
Lammracks-Spiess / Mix-Grillspiess / Wurst-Spiess	
inkl. Saucen (Ketchup / Mayo / Cocktail / Kräuterbutter)	
(Auswahl Marinaden: Kräuter / Curry / Hausmarinade leicht Pikant / Pfeffer)	





Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

6. Burger Plausch **Preis pro Person**

Fleischsorten

Rindfleisch / Kalbfleisch / Schweinefleisch / Geflügel / Vegetarisch variante 19.50

(ca. 150g Patties berechnet 2 Burger pro Person)

Buns / Brot

Brioche Bun / Vollkornbrötchen / Ciabatta Brötchen / Laugenbrötchen

Burger Sauce

Ketchup / Mayo / Senf / Sweet Chili / Chipeno leicht scharf / BBQ Sauce rauchig



Käse Auswahl

Cheddar / Emmentaler / Mozzarella / Gorgonzola / Saison Raclette Käse

Belag

Salat / Tomaten / Zwiebel / Gewürzgurken / Speck / Röstzwiebeln / Avocado / Ei

„Weitere Beläge auf Anfrage“

Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

7. Eigenkreation Preis auf Anfrage

7.1 Rindfleisch Schweiz Black Angus

Rindsfilet / Rinds-Entrecote / Rinds-Ribeye / T-Bone Steak / Tomahawk Steak

7.2 Natura Kalbfleisch Schweiz

Kalbsfilet / Kalbsnierstück / Kalbshohrücken / Kalbs-Koteletten / Kalbs-Spare Ribs

7.3 Schweinefleisch aus Kräuterschwein

Schweinefilet / Schweinsnierstück / Schweinehals / Schweins-Koteletten / Schweinsbrust / Schweins-Spare Ribs

7.4 Schweizer Poulet Freilauf

Poulet Brust / Poulet Schenkel Steak / Poulet Schenkel / Poulet Partyschenkel / Poulet Flügel

Wurstspezialitäten

Wiedikerli Original / Knabenschiessen Kalbsbratwurst / Manesseschüblig / Züri-Stumpe / Schweinsbratwurst / Chili-Grilli

8. Zusätzliche Beilagen für jeden Anlass	**Preis pro Person**
Baked Potatoes mit Quarksauce	5.50
Grill-Käse	5.50
Gemüse-Spiess	6.50
Maiskolbe	4.50
Bürli / Semmel / Ruchbrot	1.50
Gemüse & Beilagen nach Wahl	6.50



Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

9. Feinschmecker Gerichte	Preis pro Person
9.1 Kalbfleisch	
Kalbsrücken gegart in Tranchen geschnitten	62.50
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Style“ mit Champignons	44.50
Zart geschmorte Kalbsbraten aus der Schulter	41.00
Kalbshaxen Ossobuco mit Gemüse Risolée	55.50
9.2 Rindfleisch	
Am Stück niedergegartes Rinds Entrecôte	49.00
Tranchen vom rosa gebratenem Rindsfilet	57.00
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"	37.00
9.3 Schweinefleisch	
Schweinefilet Medaillons an Calvados Sauce	43.00
Schweinsragout an Paprikasauce	33.50
Schweinsbraten Tessiner Art mit Speck	32.50
9.4 Geflügel	
Gebratenes Maispoularden Brust (F)	33.50
Poulet Unterschenkel Ragout (ohne Knochen) an Pilzrahmsauce	26.50
Poulet Saltimbocca mit Truthahnschinken und Salbei	32.50

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

9.5 Zu Feinschmecker Gerichte Beilage nach Wahl

Stärkebeilagen

Butternudeln / Rösti Kroketten / Wildreis oder Basmatireis / Trocken Reis / Kartoffelstock Polenta / Neue Bratkartoffeln

„Weitere Stärkebeilagen auf Anfrage“

Gemüsebeilagen

Brokkoli Röschen / Peperonata / Saisonales Ofengemüse / grüne Bohnen / Grilltomate / glasierte Karotten

„Weitere Gemüsebeilagen auf Anfrage“

Saucen

Portweinjus / Thymianjus / Rosmarin Sauce / Champignon / Kokos Sauce / Pfeffer Sauce

„Weitere Saucen auf Anfrage“



metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

10. Einfache Gerichte	**Preis pro Person**
Heißer Schinken mit Kartoffelsalat und Senf dazu Partybrötchen	21.00
Gebackener Fleischkäse Hausgemacht mit Kartoffelsalat und Senf dazu Bürli	19.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli dazu Apfelmus	16.00
Spaghetti Bolognese	14.00
Penne Arrabiata leicht Scharf	13.00
Spätzli Eintopf mit Gemüse	16.00
Bami Goreng mit Truten Fleisch	16.50
Älplermagronen mit Apfelmus	16.00

11. Vegetarische und Vegane Gerichte	
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolarahmsauce und gerösteten Macadamianüssen	26.50
Pilzravioli an Salbeirahmsauce und glasierten Cherrytomaten	36.50
Spätzli mit Pilzragout und frischen Kräuter	24.00
Kichererbsen Stroganoff mit Kartoffeln und Koriander	24.00
Ofenblumenkohl auf Broccoli Creme mit Bratkartoffeln	24.00
Bowl mit Couscous, Gemüse, Mango, hausgemachte Falafel (warm serviert)	29.00
und Granatapfel-Petersilien-Chutney	

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

12. Dessert Variationen	**Preis pro Person**
Klassisches Tiramisu im Kova Portioniert	6.90
Panna Cotta mit Himbeersauce im Kova Portioniert	6.90
Schokoladenmousse im Kova Portioniert	6.90
Diverse Fruchte Mousse im Kova Portioniert	6.90
Creme Brûlée im Kova Portioniert	6.90
Fruchtsalat im Kova Portioniert	6.90
Zitronenkuchen	5.50
Cremeschnitten	6.50
Schokoladen Kuchen	5.50
Karottenkuchen	5.50
Mini Patisserie	5.50





metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

13. Getränke	Preis pro Flasche
Softdrinks	
Wasser mit und ohne Kohlensäure 0.5l	3.80
Coca-Cola und Zero 0.5l	3.80
Fanta 0.5l	3.80
Ice Tea 0.5l	3.80
Rivella Rot und Blau 0.5l	3.80
Schorle 0.5l	3.80
Orangensaft 0.5l	3.80
Kaffee und Tee pro Person	3.50
Bier	
Brauwolf Wiediker Bier mit und ohne Alkohol 0.33l	4.50
Feldschlösschen mit und ohne Alkohol 0.33l	4.50
Quöllfrisch mit und ohne Alkohol 0.33l	4.50
Schützengarten (Grapefruit) Alkoholfrei	4.50

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

13.1 Weißwein	**Preis pro Flasche**
Aargau | Weingut zum Sternen | (CH) (Sélection Weiss AOC) Riesling-Sylvaner Chardonnay, Pino Noir 75cl Zart, saftig, exotische Frucht und Birne, leicht süsslich und sehr zugänglich.	26.00
Piemont | Pescaja | (IT) Roero Arneis DOCG 75cl Frisch, grasig, leicht fruchtig mit saftiger Struktur.	23.00
13.1 Schaumwein	
Veneto | Nudo | (IT) Prosecco Extra Dry „Nudo“ DOC BIO Glera 37.5cl	9.50
Veneto | Nudo | (IT) Prosecco Extra Dry „Nudo“ DOC BIO Glera 75cl	16.50

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

13.2 Rotwein

Landwein | HerterWein | (CH) Cuvée Rouge „Väterchen Frost“ VdP Syrah, Merlot, Cabarnet Franc 75cl 32.00

Rote Beeren, leicht erdig, frisch, unkompliziert mit weicher Frucht. Schmeichler!

Dunkle Beeren, Cassis. Weich und herb zugleich, mit feinen Holznoten.

Costières de Nîmes | Domaine Gassier | (FR) Nostre Pais Rouge AOP BIO Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan 75cl 23.00

Reif, warm, dunkle Früchte, würzig, kraftvoll und intensiv. Tanninarm.

Veneto Guerri | Guerrieri Rizzardi | (IT) Valpolicella Ripasso Classico Superiore „Pojega“ DOP 75cl 22.50

Reife, süssliche rote Früchte, weich, würzig, mit Struktur und Eleganz.

Ribera del Duero | Uvas Felices | Bodegas Vizcarra | (ES) Venta las Vacas DO Tempranillo 75cl 32.00

Dicht, reife Beeren, Gewürze, leicht rauchig, voll und rund.

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

14. Catering Material und Mobiliar	Preisliste
Grill	
Gas Grillt Miete inkl. Zubehör (Grillzange / Grillgabel / Grillbürste) und Reinigung	150.00
Gasflasche pro Stück	55.00
Zelt für Abdeckung von Grillgut zwingend, wenn kein Vordach	150.00
Tisch und Festbänke	
Stehtische	25.00
Buffet Tisch	30.00
Fest Bank Garnituren (1x Tisch und 2x Sitzbank für 8 Personen)	35.00
Tischtuch Rolle Papier Einweg (1 Rolle)	50.00
Tischtuch Stoff inkl. Reinigung pro Stück	30.00
Stoff Servietten pro Stück	4.00

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

Gedeck	**Preisliste**
Einweg Gedeck (Teller / Messer / Gabel / Serviette)	4.50
Wurstpapier / Kartonteller / Servietten	2.00
Einweg Getränke Becher pro Stück	0.50
Einweg Kaffee Becher inkl. Löffel	0.50
Echtes Gedeck Porzellan (Teller / Messer / Gabel / Serviette)	8.50
Gläser (Universalgläser)	2.50
Kaffee-/Espresso Tassen und Untertassen inkl. Löffel	2.50
Champagnerkühler	10.00

Personal und Service	
Grilleure Werkstage	80.00/h
Grilleure Sonn-/Feiertage	120.00/h
Service Personal Werkstage	80.00/h
Service Personal Sonn-/Feiertage	120.00/h



Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

Küchengeräte	Preisliste
Kühlanhänger pro Tag	300.00
Wärme-Box	25.00
Chafing Dish inkl. Brennpasta	30.00
Hot-Dog Maschine	30.00
Wärmelampe / Wärmebrücke	50.00
Thermoportwagen	150.00
Bain-Marie-Wärmestation	150.00
Kipper, Kochkessel	250.00
Steamer	1000.00
Wärme Schrank (Für Teller)	100.00
Induktionsplatte	30.00
Kaffeemaschine Gross (Bohnen Maschine / ohne Bohnen)	150.00
Kaffeemaschine klein (Kapsel Maschine / ohne Kapseln)	50.00
(Bohnen und Kapseln Preis auf Anfrage)	

Da jedes Event unterschiedlich ist, können wir nicht alle unsere Produkte und Möglichkeiten vollständig auflisten.

Alle Preise in CHF Exkl. MwSt. / Preis- & Angebotsänderung vorbehalten
Metzgerei Keller AG | Manessestrasse 88 | 8045 Zürich |Tel. 044 462 00 80 | bestellungen@metzgerei-keller.ch

metzgertradition seit 1934

Catering Angebotsübersicht

In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne ausführlich, beantworten alle Ihre Fragen und erstellen ein individuelles Angebot, dass genau zu Ihrem Anlass passt.



Unser Versprechen

Zuverlässige Planung und professionelle Umsetzung

Kreative Menügestaltung nach Ihren Wünschen

Berücksichtigung von Allergien und speziellen Ernährungsformen

Freundlicher Service mit Herz und Engagement

Ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste

„Unser Anspruch ist es, Ihre Gäste glücklich zu machen und Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen“

Hinweis zu Inhaltsstoffen und Allergenen:

Unser Catering-Team informiert Sie gerne ausführlich über Inhaltsstoffe, Allergene und mögliche Unverträglichkeiten. Bitte zögern Sie nicht, uns jederzeit anzusprechen – Ihre Sicherheit und Zufriedenheit sind uns besonders wichtig.