



EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY

APÉRO- & MENUVORSCHLÄGE



EICHENBERGER

INHALTSVERZEICHNIS

Apérovorschläge	Seite 3
Kalte Platten	Seite 6
Vorspeisen und Suppen	Seite 7
Hauptgänge	Seite 8
Grillbuffets	Seite 10
Verschiedene Buffets	Seite 11
Fondue und Tischgrill	Seite 13
Dessert	Seite 14
Konditionen	Seite 15



EICHENBERGER

APÉROVORSCHLÄGE

Apérobrötli klein, verschieden gefüllt	pro Stück	3.00
Apérobrötli mittel, verschieden gefüllt	pro Stück	3.80
Canapé rund, verschieden belegt	pro Stück	3.00
Canapé rund mit Lachs und Tatar	pro Stück	3.50
Baguettes lang, verschieden gefüllt	pro Stück	22.00
Gemüsedip im Glas	pro Portion	3.00
Gemüsedip auf Platte mit zwei Saucen	pro Person	2.50
Früchtespiessli	pro Stück	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	1.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	2.50
Speck-Zwetschgen-Spiessli	pro Stück	2.50
Antipasti-Spiessli (mit Oliven, getrockneter Tomate, Käse)	pro Stück	2.50
Blätterteigkonfekt	pro kg	72.00
Mini-Würstli im Teig	pro Stück	3.00
Toscana-Teigschneggli (Kalb)	pro Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli, ca. 25 g	pro Stück	2.50
Schinkengipfeli, ca. 50 g	pro Stück	3.50
Mini-Chäschüechli, ø 4,2 cm	pro Stück	1.50
Apérochüechli, ø 6,5 cm	pro Stück	3.00
Mini-Pizzetten, ø 5,4 cm	pro Stück	2.00
Pizzetten, ø 8,5 cm	pro Stück	3.00
Auberginen-Involtini	pro Stück	3.50
Satayspiessli Rind und Poulet mit Barbecuesauce, ca. 30 g	pro Stück	3.30
Gemüse-Samosa mit Sweet and Sour-Sauce, ca. 18 g	pro Stück	2.00
Apéro-Frühlingsrollen vegetarisch mit Sweet and Sour-Sauce, ca. 20 g	pro Stück	2.00



EICHENBERGER

APÉROBUFFET RICHE

Apérobrötli verschieden gefüllt

Canapé mit Lachs und Tatar

Antipasti-Spiessli

Melonen-Rohschinken-Spiessli oder Speck-Zwetschgen-Spiessli

Crevettencocktail im Glas

WARM:

Mini-Schinkengipfeli

Apérochüechli

Mini-Würstli im Teig

Gemüsestrudel

Meatballs mit Barbecuesauce

Poulet-Satayspiessli mit Barbecuesauce

Gemüse-Samosa mit Sweet and Sour-Sauce

pro Person 24.00 bis 40.00

Zusätzlich mit Mini-Süppchen im Glas

(kalte oder warme Suppe)

pro Person 4.00

Zusätzlich mit verschiedenen kleinen Dessert Häppchen

(Kuchenwürfel, Brownies, Gebäck)

pro Person 4.00

Zusätzlich mit verschiedenen Mini-Dessert (Mini-Mangomousse,

Mini-Himbeertraum, Mini-Fruchtsalat und Mini-Schoggimousse

im Glas, Mini-Pâtisserie)

pro Stück 3.50



EICHENBERGER

KALTE PLATTEN

ZNÜNIPLATTE

Aufschnitt, Schinken, Braten, Zürcher Oberländer Mostbröckli, Zürcher Oberländer Schinkenspeck, Salami, etc., ausgarniert	pro Person
120 g Fleisch	13.00
mit Käse (80 g Fleisch, 40 g Käse)	13.00

ZNACHTPLATTE

Aufschnitt, Schinken, Braten, Zürcher Oberländer Mostbröckli, Zürcher Oberländer Schinkenspeck, Salami, etc., ausgarniert	
180 g Fleisch	19.00
mit Käse (130 g Fleisch, 50 g Käse)	19.00

BÜNDNERPLATTE

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Zürcher Oberländer Mostbröckli, Zürcher Oberländer Rohessspeck, Kalbs-Salsiz	
90 g Fleisch, ausgarniert	15.50
mit Käse, ausgarniert (80 g Fleisch, 30 g Käse)	17.50

KÄSEPLATTE

100 g, ausgarniert	11.00
150 g, ausgarniert	16.50

BROT

Tafelbrötli assortiert (Semmeli, Laugen, Knusper)		
(je nach Platte 2 bis 4 Brötli pro Person)	pro Stück	1.10
Bürli	pro Stück	1.50
Partybrot	pro kg	12.00
Kilobrot ruch	pro kg	5.60



EICHENBERGER

VORSPEISEN UND SUPPEN

VORSPEISEN

pro Person

Grüner Mischsalat	4.50
Gemischter Salat (Grüner mit Mais, Rübli, Gurken)	6.00
Kartoffelsalat (250g)	6.00
Salatbuffet (bis 19 Pers. 4 Sorten, ab 20 Pers. 6 Sorten)	10.50

(Salatauswahl: Grüner, Rübli, Randen, Gurken, Mais, Kartoffel, Couscous, Blumenkohl, Tomaten-Mozzarella, Reis, Teigwaren, Griechischer, Bohnen, Kabis, Sellerie, Coleslaw, Glasnudelsalat)

SUPPEN (3 dl pro Port.)

Portion

Gerstensuppe	7.00
Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	4.50
Tomatensuppe	6.00
Kürbissuppe (saisonal)	6.00
Blumenkohlsuppe mit Safran	6.00
Weissweinsuppe mit Croûtons	6.00
Senfcrèmesuppe mit Kartoffeln	6.00
Kalte Limonen-Rübli-Suppe	6.00



EICHENBERGER

HAUPTGÄNGE

FLEISCHKÄSE

Kartoffelsalat

Partybrot und Senf

pro Person

13.50

GEHACKTES MIT HÖRNLI (RIND)

Apfelmus

Reibkäse

17.50

SPAGHETTI MIT 3 SAUCEN NACH WAHL

(Napoli, Bolognese, Arrabiata, Carbonara, Pesto)

Reibkäse

zusätzlich mit Salat (Grüner, Mais, Rüeblli) und Partybrot

19.50

26.50

SCHINKEN

Kartoffelsalat

Partybrot und Senf

mit Kalbsschinken

17.00

21.50

SCHINKEN ODER RIPPLI IM TEIG

3 Sorten Salat

Senf

20.50

SCHWEINS- ODER RINDSHACKBRATEN MIT BRATENSAUCE

Kartoffelstock

Bohnen und Rüebligemüse

Partybrot

21.50 / 25.50

BERNER PLATTE

Rippli, Speck, Zunge, Siedfleisch und Schweinswürstli

Gschwellti

Bohnen oder Sauerkraut

Partybrot und Senf

24.00

SCHWEINS- ODER KALBSBRATEN GRILLIERT MIT KRÄUTERBUTTER

Kartoffelgratin oder Risotto

Partybrot

18.00 / 23.50



EICHENBERGER

HAUPTGÄNGE

RINDSBRATEN GESPICKT ODER NATURE

pro Person

Kartoffelstock oder Spätzli

Bohnen- und Rüebligemüse

Salatbuffet (5 Sorten)

Partybrot

36.50

KALBSPICCATA

Safranrisotto oder Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse

24.50

mit Schweinefleisch

19.50

KALBSCARRÉEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER

Kartoffelgratin

1 Gemüse nach Wahl

Semmeli

38.50

mit Schweinefleisch

28.50

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Spätzli, Butternudeln oder Reis

1 Gemüse nach Wahl

Semmeli

28.50

mit Schweinefleisch

23.50

GESCHNETZELTES RINDFLEISCH «STROGANOFF»

Spätzli, Butternudeln oder Reis

Bohngemüse

Semmeli

26.50

ROASTBEEF AN BERNAISESAUCE

Kartoffelgratin oder Wildreis

gedämpfte Tomate und Broccoli

Semmeli

37.00

POULETBRÜSTLI AN ZITRONENRAHMSAUCE

Reis

Blattspinat

Semmeli

24.00



EICHENBERGER

GRILLBUFFETS

GRILLBUFFET STANDARD (300 g Fleisch)

pro Person

Rindshuft, Schweinssteak, Lammracks, Pouletschenkel,
verschiedene Spiessli, Wetzikerli, verschiedene Grillwürste

Tartar-, Barbecue- und Knoblauchsauce, Senf

Salatbuffet (7 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce

Partybrot

34.50

mit Kartoffelgratin und 5 Sorten Salate

36.50

GRILLBUFFET PETIT (300 g Fleisch)

Schweinssteak, Pouletschenkel, Lollypopspiessli,

Rindfleischspiessli, Wetzikerli, verschiedene Grillwürste

Tartar- und Barbecuesauce, Senf

Salatbuffet (5 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce

Partybrot

26.00

GRILLBUFFET EXKLUSIV (300 g Fleisch)

Rindshuft, Lammracks, Lammnierstück, Kalbskoteletts,

Pouletbrüstli, Schweinssteak, verschiedene Grillwürste

Kräuterbutter, Barbecue-, Tartar-, Knoblauch- und Meerrettichsauce

Kartoffelgratin oder Baked Potatoes mit Sourcream

Grillgemüse

Salatbuffet (7 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce

Partybrot

43.00

zusätzlich mit Grillfisch und Crevetten

45.00

Auf Wunsch sind alle Grillbuffets auch mit Vegiburger und Grillkäse erhältlich.

Salatauswahl: Grüner, Rüebl, Randen, Gurken, Mais, Kartoffel, Couscous, Blumenkohl,

Tomaten-Mozzarella, Reis, Teigwaren, Griechischer, Bohnen, Kabis, Sellerie, Coleslaw, Glasnudelsalat

MIETE GASGRILL

Bis 20 Personen wird der Grill mit 100.00 inkl. Reinigung und Gas verrechnet.

Von 21 bis 35 Personen mit 50.00 inkl. Reinigung und Gas.

Ab 36 Personen ist der Grill inkl. Reinigung und Gas im Preis inbegriffen.



EICHENBERGER

VERSCHIEDENE BUFFETS

BUREBUFFET (ab 25 Personen)

pro Person

Salatbuffet (6 Sorten)

Käseplatte

Kalt: Siedfleisch, Speck, Mostbröckli etc.

Warm: Schinken, Saucisson und Burefleischkäse

Gschwellti, Bohnen

Partybrot

39.00

zusätzlich mit Braten

40.00

KALTES BUFFET (ab 25 Personen)

Bohnen-, Mais- und Rüeblisalat

Bündnerplatte

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bureplatte (Schinken, Siedfleisch, Speck, etc.)

Partybrot

35.00

KLEINES BUFFET (ab 25 Personen)

Salatbuffet (6 Sorten)

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bündnerplatte

Schweins- und Kalbsbraten grilliert mit Kräuterbutter

Risotto oder Kartoffelgratin

Partybrot

39.50

GROSSES BUFFET (ab 30 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Crevettencocktail

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bündnerplatte

Käseplatte

Lammgigot Provençale

Schweinscarréebraten mit Kräuterbutter

2 Gemüse nach Wahl

Kartoffelgratin, Risotto oder Baked Potatoes mit Sourcream

Partybrot oder Bürli

55.00



EICHENBERGER

VERSCHIEDENE BUFFETS

ITALIENISCHES BUFFET (ab 25 Personen)

pro Person

Salatbuffet (6 Sorten)

Tortelloni an Tomatensauce

Vitello Tonnato

Carpacchio

Parmaschinken, Bresaola, Salami Spianata

Parmesan

Diverse Antipasti

Risotto

Piccata Milanese

Ratatouille

Tafelbrötli

47.50

FESTBUFFET (ab 30 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Diverse Antipasti

Crevettencocktail

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Bresaola Carpacchio

Terrinenplatte

Kalbscarréebraten

Roastbeef oder Lammgigotbraten

2 Gemüse nach Wahl

Kartoffelgratin, Reis oder Butternudeln

Kräuterbutter und Pilzrahmsauce

Tafelbrötli

61.00



EICHENBERGER

FONDUE UND TISCHGRILL

WINZERFONDUE (250 g Fleisch)

pro Person

9 verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein,
Lamm, Poulet, Truten, Leber, Meat Balls, Speck),
dazu unsere hausgemachte Weinbouillon
Gschwellti
Hausgewürz, Salz, Pfeffer
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Meerrettichsauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich
Pommes Chips und Semmeli

35.50

FONDUE CHINOISE (250 g Fleisch)

Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch,
dazu unsere hausgemachte Gewürzbouillon
Gschwellti oder Reis
Hausgewürz, Salz, Pfeffer
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Currysauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich
Pommes Chips und Semmeli

34.50

TISCHGRILLPLAUSCH

Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Pouletfleisch, Speck, Cipollata
4 Sorten Raclettekäse (Nature, Pfeffer, Paprika, Knoblauch)
Gschwellti
Hausgewürz, Salz, Pfeffer
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Currysauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Ananas,
Cherrytomaten, Champignons, Zwiebel
Pommes Chips und Semmeli
150 g Fleisch und 150 g Käse
200 g Fleisch und 150 g Käse

32.50

35.50

MIETE FONDUE-/TISCHGRILLGESCHIRR

Miete Fonduechauts, -pfannen und Brennpaste (für 4–6 Personen), inkl. Reinigung	pro Stück	18.00
Miete Fonduegabel, inkl. Reinigung	pro Stück	1.50
Miete Fondueteller, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Tischgrill und Racletteschalen (für 8 Personen), inkl. Reinigung	pro Stück	30.00



EICHENBERGER

DESSERT

Pâtisserie	pro Stück	5.50
Caramelköpfler mit Rahm	pro Port.	5.50
Panna Cotta mit Himbeertopping im Glas	pro Port.	5.50
Himbeertraum im Glas	pro Port.	5.50
Schoggimousse im Glas	pro Port.	5.50
Crèmeschnitte am Meter	pro Stück	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Port.	7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Port.	8.00

MINI-DESSERT

Mini-Panna Cotta mit Himbeertopping im Glas	pro Stück	3.50
Mini-Himbeertraum im Glas	pro Stück	3.50
Mini-Schoggimousse im Glas	pro Stück	3.50
Mini-Pâtisserie	pro Stück	3.50
Mini-Nussgipfel	pro Stück	3.50
Mini-Berliner	pro Stück	3.50
Mini-Apfelweggli	pro Stück	3.50

DESSERTBUFFET KLEIN (ab 25 Personen)

Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse, Caramelköpfler, Schoggi- und Zitronenkuchen, Gebäck	pro Person	13.50
---	------------	-------

DESSERTBUFFET GROSS (ab 25 Personen)

Frischer Fruchtsalat Vermicelles oder Tiramisu Schoggimousse und Panna Cotta mit Himbeertopping Mini-Pâtisserie, Profiterols	pro Person	18.00
---	------------	-------

DESSERTBUFFET MINI-HÄPPCHEN (4 Stück pro Person)

Mini-Schoggimousse im Glas Mini-Himbeertraum im Glas Mini-Fruchtsalat im Glas Mini-Pâtisserie, Profiterols	pro Person	14.00
---	------------	-------



EICHENBERGER

KONDITIONEN

PERSONAL

Die Arbeitszeit, inkl. Reisezeit, ausserhalb des Geschäftes wird zusätzlich mit 80.00 pro Person und Stunde verrechnet. Ab 21 Uhr mit 95.00 pro Person und Stunde.

Unter 30 Personen stellen wir kein Personal zur Verfügung.

Sonntags und an Feiertagen bieten wir keinen Partyservice an.

AUTOPAUSCHALE

Wir behalten uns eine Autopauschale vor.

LIEFERUNG UND RÜCKTRANSPORT

Lieferung und Rücktransport werden nach Aufwand mit 65.00 pro Stunde verrechnet. Eine zusätzliche Fahrzeugpauschale von 25.00 (Umkreis Zürcher Oberland), und 40.00 (ausserhalb Zürcher Oberland) kommt hinzu.

Sonntags und an Feiertagen bieten wir keine Lieferungen/Rücktransporte an.

KLEINMENGENZUSCHLAG

Preiszuschlag für Bestellungen unter 20 Personen.

GESCHIRR

Miete Teller, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Dessertteller, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Messer, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Gabel, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Löffel, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete Universal-Gläser, inkl. Reinigung	pro Stück	1.00
Miete DOC-Gläser, inkl. Reinigung	pro Stück	1.50
Miete Proseccogläser, inkl. Reinigung	pro Stück	1.50
Miete Kaffeeset (Tasse, Unterteller, Löffeli)	pro Set	3.00

Wegwerfgeschirr und Servietten können bei uns zu guten Konditionen gekauft werden.



EICHENBERGER

TISCHTÜCHER

Vliestischtuch dünn, weiss, 50m/Rolle	pro Rolle	90.00
Stofftischtuch für Festische	pro Stück	18.00
Stofftischtuch kurz für Stehtische	pro Stück	14.00
Stofftischtuch lang für Stehtische	pro Stück	18.00

MOBILIAR

Miete Tischgarnituren (für je 8 Personen)	pro Stück	25.00
Miete Stehtische	pro Stück	30.00
Miete Buffettische	pro Stück	20.00

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich exklusiv Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

Zahlungsbedingungen: 30 Tage netto