



Henz Partyservice

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne senden wir Ihnen unsere Partybroschüre mit den Menuvorschlägen.
Ob Apéro, Snack, Gourmetplatte oder Grillparty:
Alles wird frisch für Sie zubereitet!

Natürlich zeichnet sich unser gesamtes Sortiment durch Henz-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.

Rohmilch-Käse beziehen wir von kleinen Betrieben hauptsächlich aus der Schweiz,
die speziellen Weine aus der Region und die eingemachten Spezialitäten aus dem
Seeland.

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, das Angebot nach Ihrem Geschmack
zusammenzustellen. Auch Sonderwünsche versuchen wir gerne zu erfüllen.

Wir beraten Sie gerne persönlich von Montag bis Freitag von 08.00 - 12.00 Uhr und
von 14.00 - 16.00 Uhr unter Tel: 061 643 07 77.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 4 Tage vor Ihrem
Eventtermin mit. Diese Zahl ist definitiv und wird auch so verrechnet.

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

Es grüsst Sie freundlich

Henz Partyservice

Apéro

Mit Blätterteig, warm

Wurstweggen	mini, mit feiner Brätfüllung	Stk.	1.70
Schinkengipfeli	mini, mit feiner Schinkenfüllung	Stk.	2.90
Frühlingsrollen	mini, thailändisch, vegetarisch, mit Sauce	Stk.	1.90
Aperowürstli im Teig	knackiges Partywürstli im Blätterteig eingerollt	Stk.	2.40
Chäschüechli	mini, ein käsiger Traum	Stk.	3.00

Hausspezialitäten

Aperopastete	in Tranchen, auf Platte dekoriert	Stk.	1.80
Entenleberpastete	in Tranchen, auf Platte dekoriert	Stk.	2.60
Elsässer Fleischkäse	in Gugelhopfform, Stängeli auf Platte, 50g p.P.	Pers.	2.90
Speckzwetschgen	warm, ein süsser Genuss mit Speck umwickelt	Stk.	2.00
Chili-Meat Balls	Rassige Fleischkügel, 2x20g + 5g Sauce	Stk.	2.30
Poulet Ailerons	Saftige Pouletflügeli, 40g, mit Thaisauce	Stk.	2.50

Quer durch`s Buffet

Käserösli	Tête de moine auf Platte 40g	Pers.	3.20
Gemüse mit Quarkdipp	ab 15 Personen, ein leichter Sommergenuss 50g + 20g Sauce	Pers.	4.50
Speckgugelhopf	für ca. 10 Personen	KG	28.00
Speckcake	quadratische Spezialität	Stk.	28.50
Olivencake	quadratische Spezialität	Stk.	28.50
Baumnusscake	quadratische Spezialität	Stk.	28.50
Partybrot	gefüllt mit Lachs	Stk.	99.00
Partybrot	gefüllt entweder mit Rohschinken, Salami, Roquefort oder Kräuterquark (= 48 Teile)	Stk.	105.0
Canapées	Salami, Schinken, Quark, Sellerie, Eier, Poulet, Käse, Spargel, Trüffel, Cresson, Thon, Crevetten, Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch	Stk.	4.00
Kalbfleischpastetli	Mit feiner Kalbfleischfüllung	Stk.	5.70
Blätterteiggebäck	3 Sorten, 40g	Port.	2.80

Apéro Platte (ab 15 Personen)

Apéroplatte: Pers. 8.50
Gemischte Platte Rohfleisch, Schinken, Fleischkäse
Apéropastete, Huussalami, alles schön ausdekoriert

Apéro Käseplatte: Pers. 5.50
Verschiedene Käsesorten in Würfeli, Stängeli, etc,
Tête de Moine-Rösli mit Obst schön ausdekoriert

Apéro Antipastiplatte: Pers. 8.50
Antipasti Spiessli (Artischocken, Mini Peperoni gefüllt, Champignons eingelegt)
Melonen-Rohschinken-Spiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Frucht-Spiessli

Apéro Kombination: Pers. 12.00
Ab 20 Personen Schinkengipfeli mini
Wurstweggen mini
Frühlingsrollen mini
Speckcake
Spinat Chuechli
Huussalami, Rohschinken
Fruchtspiessli

Käseplatte Pers. 7.00
40 Sorten Rohmilchkäse, die Sie bei uns im
Laden auswählen, auf Holzbrett garniert mit
Obst, 60g Käse pro Person

Käseplatte Rohmilchkäse am Stk. 120g Pers. 9.00

Apéro Vorschläge (ab 20 Personen)

Apéro Kombination 1: Pers. 27.00
Schinkengipfeli mini, Wurstweggen mini
Wurstweggen mini
Frühlingsrollen mini
Speckcake
Verschiedene Gemüse mit Quark Dip
Apéro Pastete
Poulet Ailerons mit Thaisauce
Chili Meat Balls
Party Brötli gemischt
Käseplatte
Apéroplatte

<p>Apéro Kombination 2: Partybrötli Belegte Platte Rohfleisch gemischt schön ausdekoriert Canapées gemischt Frühlingsrollen mini mit Gemüsefüllung Schinkengipfeli mini Tomaten-Mozzarella Spiessli Meat Balls Frucht-Spiessli</p>	Pers. 22.00
<p>Apéro Kombination 3: Rohfleisch- und Käseplatten schön ausdekoriert Verschiedene Gemüse mit Quarkdip Tomaten-Mozzarella Spiessli</p>	Pers. 19.00
<p>Apéro Kombination 4: Mini Schinkengipfeli, Mini Silserli gefüllt, gemischte belegte Brötli halbiert, Chili Meat Balls mit Sauce, Apéro Käseplatte Tomaten-Mozzarella-Spiessli</p>	Pers. 17.00
<p>Apéro riche Belegte Platte mit Rohfleisch, Käse u. Apéro-Pastete schön ausdekoriert Party Brotknöpfe Frühlingsrollen mini mit Gemüsefüllung Crevettencocktail im Gläsli Schinkengipfeli Käseküchli Chili Meat Balls Poulet Ailerons mit Thaisauce Verschiedene Gemüse mit Quarkdip Roastbeef mit Tartar Anti Pasti gemischt Tomaten-Mozzarella-Spiessli Rohschinken-Melonen-Spiessli Fruchtsalat im Gläsli Schoggimousse im Gläsli</p>	Pers. 32.00
<p>Apéro im Gläsli Rindfleisch Carpaccio an Vinaigrette und Rucola Deko Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip Taboulé mit Gurkendeko Hörnlisalat Wassermelonen-Feta-Minze Salat (nur saisonal erhältlich) Tomaten-Mozzarella Basilikum</p>	Pers. 20.00

Znüni-Ideen

Mit Blätterteig, warm

Schinkengipfeli	gross, mit feiner Schinkenfüllung	Stk.	3.50
Wurstweggen	gross, mit feiner Brätfüllung	Stk.	3.50
Käseküechli	gross, ein käsiger Traum (Wacker)	Stk.	3.50

Sandwiches

Minisilserli	Gefüllt mit Salami, Schinken, Butter, Käse Rohschinken oder Bündnerfleisch	Stk.	3.40
Silserli	gefüllt mit Butterschaum	Stk.	4.20
Silserli	gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Rohschinken oder Bündnerfleisch	Stk.	4.50
Sandwich lang	gefüllt mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	Stk.	7.00
Schlumbi	gefüllt mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	Stk.	5.00
Belegte Brötli	belegt mit Schinken, Salami, Sellerie, Eier, Sellerie, Quark, Spargel	Stk.	5.50
Belegte Brötli	belegt mit Thon, Poulet, Lachs, Crevetten	Stk.	5.50

Vorspeisen

Italienisch

Antipasti misto	verschiedene Sorten, pro Person 60g	Port.	3.90
Vitello tonnato	zartes Kalbfleisch mit feiner Thonsauce, garniert auf Platte 120g	Port.	7.50
Oppa`s Suppenfleisch gekocht mit Salsa verde Sauce	zartes Siedfleisch, zubereitet nach italienischem Rezept mit viel Peterli, wenig Knoblauch, Oli- venöl, Balsamicoessig, garniert auf Platte	Port.	8.00
Carpaccio	zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl ma- riniert, garniert auf Platte, 80g	Port.	9.00
Melone (Saison)	Melone mit Roh- oder Gewürzschinken, garniert auf Platte	Port.	8.00
Lasagne	mit San Daniele Schinken	Port.	10.00
	warm, Vorspeise, mit rassiger Fleischsauce	Port.	9.00
	warm, Hauptspeise, mit rassiger Fleischsauce	Port.	13.00
Rauchlachs	Wildlachs, Meerrettichschaum, garniert auf Platte	Port.	12.00
Rauchforelle	1 Forellenfilet geräucht, Kapern, Meerrettich- schaum, garniert auf Platte	Port.	9.00
Rindstatar	NATURA Qualität, 150g pro Person	Port.	8.40

Suppen

Bouillon	mit Mark oder Flädli + Schlumbi, 2,5 dl	Port.	5.50
Gulaschsuppe	ungarisch, mit Rindfleisch, 3,5 dl	Port.	8.00
Suppe und Spatz	Gemüse- und Siedfleischwürfel in Bouillon	Port.	10.50
Minestrone	italienische Gemüsesuppe, 3,5 dl	Port.	6.50
Gerstensuppe	nach Bündnerart, 3,5 dl	Port.	6.50
Kürbissuppe	saisonal, 3,5 dl	Port.	6.00
Gemüsecrèmesuppen	saisonal, 2,5 dl als Vorspeise	Port.	6.00

Salate

Blattsalat	bunt, mit Sauce separat	Port.	4.50
Kartoffelsalat	300g, sehr gut zu heissem Schinken	Port.	6.00
Buffet 3 Sorten	3 Sorten nach Wahl, 300g pro Person: Blatt, Rübli, Kartoffel, Tomaten, Sellerie, Mais, Bohnen, Cole Slaw, Hörnli, Taboulé und Reis	Port.	8.00
Salatbuffet	6 Salate nach Wahl, 350 g pro Person: Blatt, Rübli, Kartoffel, Tomaten, Sellerie, Mais, Bohnen, Cole Slaw, Hörnli und Reis	Port.	9.00

Buffet

ab 20 Personen

Trottebuffet Vorspeise	kalter Beinschinken mit Spargeln, Huussalami, Bündnerspezialitäten, Rohschinken mit Melone, Hauspastete mit Sauce Cumberland, Elsässer Fleischkäse, diverse Saucen, Anti Pasti, Kartoffel-, Mais-, Bohnen-, Rübli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	25.00
Festliches Trottebuffet	kalter Beinschinken mit Spargeln, Bündnerfleisch, Coppa, Huussalami, Buurespeck, Rohschinken mit Melone, Hauspastete mit Sauce Cumberland, Elsässer Fleischkäse, Kalbsbraten, Roastbeef, Tomaten gefüllt mit Pouletsalat, diverse Saucen, Mixed Pickles, Kartoffel-, Mais-, Bohnen-, Rübli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	40.00
Festliches Trottebuffet mit Fisch	zusätzlich Rauchlachs, Rauchforelle, Crevet- tencocktail	Pers.	45.00

Urchiges Bauernbuffet	warmer Beinschinken auf Brett mit Messer, Bauernspeck, Elsässer Fleischkäse, Zungenwurstrugel, Schinkenspeck, Pfefferschinken, Huussalami, gefüllte Kalbsbrust, Schwartemagen, Kartoffel-, Rüebli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	29.00
Businesslunchbuffet	Rauchforelle, Crevettencocktail light, Trutenschinken mit Spargeln, Huussalami, Mostbröckli, Bündnerfleisch mit Melone, Roastbeef mit Sauce Tatar, Tomaten gefüllt mit Maissalat, Bohnen-, Rüebli- und Blattsalat, Traubenbrot	Pers.	33.00



Gluschtige Traiteurplatten

Ab 15 Personen

Zum Znüni	Hauspastete, Schinken, Gewürzschinken, diverser Aufschnitt, Huussalami, Emmentaler, Tête de moine, alles auf Platte dekoriert, 180g pro Person	Pers.	13.50
Für Gourmet`s Als Hauptspeise	Hauspastete, Schinken, Gewürzschinken, diverser Aufschnitt, Huussalami, Roastbeef, Schweinsbrust, 1/2 Tomate gefüllt mit Maisalat, Tête de moine, alles auf Platte dekoriert, 275g pro Person	Pers.	20.00
Fisch als Vorspeise	Wildlachs, Forellenfilet, Crevettencocktail dekoriert mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln und Zitronen, alles auf Platte dekoriert, 150g pro Person	Pers.	19.00
Rohfleisch Apéro	Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Gewürzschinken, Huussalami, alles auf Platte dekoriert, 50g pro Person	Pers.	6.50
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 80g pro Person	Pers.	11.00
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 120g pro Person	Pers.	13.50
Spezialitäten Apéro	Apéropastete, Roastbeef, Beinschinken, Elsässer Fleischkäse, gefüllte Schweinsbrust, Huussalami, alles auf Platte dekoriert, 100g pro Person	Pers.	8.50
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 150g pro Person	Pers.	12.50
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 230g pro Person	Pers.	17.00
Aufschnittplatte Apéro	Gemischter Aufschnitt, Elsässer Fleischkäse, Beinschinken, Huussalami alles auf Platte dekoriert, 100g pro Person	Pers.	8.00
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 150g pro Person	Pers.	11.50
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 230g pro Person	Pers.	15.00

Hauptspeisen

fertiggekocht, gebraten in Wärmekisten ab 10 Personen

Urchig und guet

heisser Ofenfleischkäse	Mit der besten Kruste	200g	Port.	7.00
heisser Schinken	Burgunderschinken	200g	Port.	10.00
Schinken im Brotteig	Burgunderschinken 200g Schi.+100g Brot	200g	Port.	12.00
	Burgunderschinken 250g Schi.+100g Brot	250g	Port.	14.00
Hackbraten	nach Grossmutter Art, 200g +Jus	250g	Port.	9.00

Feine Braten

Roti aux herbes	zarter Schweins Hals provencale	220g	Port.	13.50
Schwedenbraten	mit Zwetschgen	220g	Port.	14.00
Schweins Zimmerli	mit feinem Jus	220g	Port.	13.50
Kalbsbrust gefüllt	mit feiner Hausfüllung	220g	Port.	13.50
Kalbs Schulterbraten	mit feinem Jus	220g	Port.	16.50
Kalbs Steak Braten	mit feinem Jus	220g	Port.	28.50
Rinds Hohrücken	saftiger Braten mit feinem Jus	220g	Port.	21.00

Ganz Spezielles

Vom Metzger

Roastbeef	zart gebratenes Rinds Entrecote mit einer feinen Sauce Bernaise	200g	Port.	25.00
Brassato Tessiner Art	rassiger Rindsbraten an Weinsauce,	200g	Port.	21.50
Lamm Gigot	mit Kräutern mariniert, einfach zum Schneiden, da nur mit Haxenknochen	250g	Port.	18.00
Rehpfeffer	Mit Preiselbeeren, nur in der Wildzeit	220g	Port.	17.50

Mit Teig

Eremitagesäuli	Poulet Brüstli mit Brätfüllung und Aprikosen im Blätterteig	300g	Port.	14.50
Rind Filet Wellington	mit feiner Farce, der Klassiker	300g	Port.	30.00
S. Filet im Blätterteig	mit Wellingtonfarce, im Blätterteig	300g	Port.	21.00

Bei allen warmen Speisen empfehlen wir Ihnen, die Teller im Ofen oder im heissen Wasser vorzuwärmen. Falls Sie keine Wärmemöglichkeit haben, können Sie auch unseren Tellerwärmer mieten (siehe Seite 15).

Menü Vorschläge (ab 15 Personen)

Menü 1: Rindsgeschnetzeltes mit Spätzli und 3 Sorten Salat	Pers. 22.50
Menü 2: Poulet Brust an Currysauce, Reis, Erbsen und Rüebligemüse	Pers. 18.50
Menü 3: Kalbsragout mit Spätzli und Bohnen gedämpft	Pers. 20.50
Menü 4: Paella hausgemacht, heiss 400g	Pers. 16.50
Menü 5: Thai Curry mit Poulet, Thai Reis und asiatischem Gemüse	Pers. 16.00
Menü 6: Lasagne hausgemacht und Blattsalat gemischt	Pers. 18.50
Menü 7: Schweins Zimmerlibraten mit Teigwaren und Erbs-Rüebligemüse	Pers. 21.50
Menü 8: Schweins Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin und Bohnen	Pers. 20.00

Vegetarische Menüs

Menü Vegi 1: Thai Curry mit Gemüse und Thai Reis	Pers. 14.50
Menü Vegi 2: Lasagne vegetarische Art mit Gemüse, hausgemacht	Pers. 14.50
Menü Vegi 3: Canneloni vegetarische Art mit Gemüse, hausgemacht	Pers. 14.50
Menü Vegi 4: Vegi-Geschnetzeltes Zürcher Art, Teigwaren, Rüebligemüse	Pers. 16.50
Menü Vegi 5: Falafel mit Minz-Joghurtdip, Couscous und 3 Sorten Salat	Pers. 15.50
Menü Vegi 6: Gemüse im Teig (Roulade) mit Käsesauce	Pers. 16.50

Spezialitäten

Grillparty Royal	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Spezialitäten mariniert• dekorativ auf Platte angerichtet• oder zum Transportieren in Iso-Kiste• 5-6 verschiedene Sorten Fleisch• 250g Fleisch + 100g Goldwurstspezialitäten (reichlich!)• inkl. Senf, Saucen, Kräuterbutter• ab 25 Personen Salsiccia am Meter und unsere Riesenbratwurst Herkules, Meisterwurst	Port.	24.00
Grillparty urchig	<ul style="list-style-type: none">• Poulet-Spiessli,• Schweinshalssteak, Schweinsnierstück Steak• diverse Wurstspezialitäten• pro Person 300g• inkl. Senf + Kräuterbutter	Port.	17.50
Vegi-Grill-Variante	Gemüsespiesse, Vegi-Burger o. Grillkäse, Maiskolben	Port.	14.50
Gemüse:	Gemüsespiesse	Stk.	5.50
Grillmaterial	Grill Miete	Stk.	45.00
	Grill Reinigung	Stk.	29.00
	Gas nach Verbrauch	Stk.	45.00
Spanferkel	ab 20 Personen, ausgebeint, gerollt, einfach zum Schneiden, 400g pro Person	Port.	19.50
Gerolltes Lamm	ab 20 Personen, nach Tessinerart fein gewürzt, ausgebeint, gerollt, einfach zum Schneiden, 400g pro Person	Port.	18.00
Fondue Chinoise	6 Sorten Fleisch, 220g pro Person, in Tranchen (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Cipolata) auf Platten mit 6 verschiedenen Saucen, Antipasti gemischt, Trockenreis, Chips, Bouillon	Port.	39.00
Metzgerfondue	gleiche Auswahl in Würfeli Rind-, Lamm-, Kalb-, Schwein-, Pouletfleisch,	Port.	39.00
Winzerfondue	Nierli und Luganerli, 250g pro Person in Würfeli auf Platten mit diversen Saucen, Früchten, Senfrüchten, Gürkli, Trockenreis und Bouillon mit Weisswein	Port.	32.00
Miete Rechaud	Rechaudmiete inkl. Gabeln + Brennpaste	Stk.	10.00
	Rechaudmiete inkl. Gabeln + Brennpaste mit 6 Chinoise-Teller	Stk.	22.00

Beilagen

Kartoffeln, Spätzli

Kartoffelgratin	hausgemachter Gratin mit Kruste, 250g	Port.	6.00
Kartoffelstock	hausgemacht	Port.	5.00
Baked Potatoes	mit Kräuterquarksauce, 300g	Port.	5.50
Trockenreis	Ideal zu Fondues	Port.	4.00
Spätzli	Hausgemacht, 220g	Port.	4.50

Gemüse

Bohnen	Mit Zwiebeln	Port.	4.50
Bohnen + Grilltomate	Grilltomate mit Kräuter	Port.	5.00
Karotten	mit Zwiebeln	Port.	4.00
Fenchel gratiniert	mit Butter, 1 halbe ca. 90g	Port.	7.50
Broccoli	mit gerösteten Mandelblätter	Port.	4.20
Rotkraut	mit Rotwein	Port.	5.50

Brote

Schlumbi	frisch und knusprig	Stk.	1.60
Doppelbürli	frisch und knusprig	Stk.	2.40
Vollkornbrötli	gesund und guet	Stk.	1.20
Mini-Brötli	verschiedene Sorten für den kleinen Hunger	Stk.	1.40
Traubenbrot	Weissmehl-, Ruchmehl-, und Vollkornbrötli mit-Sesam und Mohn, angeordnet in Traubenform	Stk.	1.50
Pain Paillasse	urchig und guet, mit oder ohne Kernli	Stk.	4.90
Riesen-Zopf	mit feinem Buttergeschmack, 100g	Port.	3.00
Burebrot	mit Aufschrift möglich, 100g	Port.	2.50
Glutenfreie Brötchen	frisch und knusprig	Stk.	2.20



Dessert

Mousse und Crèmen

Schoggimousse	braun oder weiss	Port.	10.00
gebrannte Crème	mit feinem Caramelgeschmack	Port.	9.00
Caramelköpfl	Im Weckgläsli 130g, o. Depot	Port.	5.50
Tiramisu	Der Klassiker 120g	Port.	10.00
Panna Cotta	Mit Erdbeer Coulis 120g	Port.	6.50
Schokoflan	Mit Himbeerpüree	Port.	6.00

Leichte Desserts

Fruchtsalat	frisch und fruchtig	Port.	6.40
-------------	---------------------	-------	------

Wähen und Torten

Erdbeertörtchen	Ein fruchtiger Klassiker	Stk.	6.50
Cremeschnitte	Ein beliebter Klassiker	Stk.	5.00
Fruchtwähen	diverse Fruchtwähen (à 8 Stück)	Stk.	39.00
Vacheringlace Torte	Einmalige Spezialität	Port.	8.50
Erdbeerrahm Torte	frisch und luftig Erdbeermousse	Port.	6.00
Himbeerrahm Torte	frisch und luftig, Himbeermousse	Port.	6.00
Schwarzwälder	Schnitten	Stk.	5.90
Russenzopf	300g mit Mandeln	Stk.	16.00

Glace

Gasparini Preis nach Auswahl

Dessertbuffet

6-8 Sorten ab 20 Personen

Tiramisu, Panna Cotta, Fruchtsalat, gebrannte Creme, dunkle Schoggimousse, Cremeschnitte mini, Früchtetartelettes	Port.	15.00
---	-------	-------

Desserts im Gläsli

6 Sorten Dessertvariationen im Gläsli	Port.	25.00
---------------------------------------	-------	-------

Kaffee

Nespresso-Kaffee mit Zucker + Rahm	Port.	2.50
------------------------------------	-------	------

Getränke



Regionale Bierspezialitäten Ueli-Bier Party Fässli

Ueli-Bier Nachfüllung	naturtrüb, in der originellen Karaffe	2 l	18.00
Lager, normal hell	der milde Klassiker	15 l	98.00
Referenz, spez. hell	würzig, herb (gleiches Bier wie Karaffe)	15 l	110.0-
Ueli Bier Spezial	10er Harasse exkl. Depot	3,0dl	4.00
Zapfhahnen	leihweise, normalerweise Fr.9.-	Stk.	gratis
Gläser	original Ueli-Bier leihweise, 20 Stück	Kiste	8.00

Prosecco Brut oder extra dry 7,5dl 19.90

Weissweine

Le Petit Pinot Blanc, Weingut Riehen	7,5dl	28.00
Pinot Gris, Jauslin MuttENZ	7,5dl	24.00
Sauvignon Blanc, Jauslin MuttENZ	7,5dl	26.00
Gutedel St.Saphira, Rinklin Riehen	7,5dl	19.00

Rotweine

Riehener Blauburgunder Rinklin Riehen	7,5dl	21.00
Le Petit Pinot Noir, Weingut Riehen	7,5dl	32.00
Hohle Gasse Pinot Noir Jauslin MuttENZ	7,5dl	45.00
Lion Rouge, Jauslin MuttENZ	7,5dl	29.00

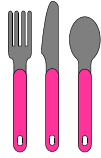
Mineral+Süssgetränke

Most vom Bauern 10l, frisch vom Bauernhof	1.0 l	6.00
Mineral Eptinger nature	1.5 l	4.50
OrangenjUS	1,0l	6.00
Süsse Mineral in PET Flaschen gemischt	1.5 l	5.00

Unsere speziellen Dienstleistungen:

- Die Getränke werden gekühlt geliefert
- Volle Flaschen mit intakter Etikette werden zurückgenommen.

Diverses



Geschirr + Zubehör

Miete Standard Gedeck	Preis inkl. Reinigung 2 Kelchgläser, 1 Teller gross, Messer, Gabel, 1 Dessertteller, Dessertlöffel, Kaffeegeschirr	Pers.	9.50
Miete Gläser	Einheits Kelchglas inkl. Reinigung	Stk.	1.35
	Rotweinglas inkl. Reinigung	Stk.	1.35
	Rotweinglas XL inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Champagnerglas inkl. Reinigung	Stk.	1.35
Miete Teller	Teller gross 25cm inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Teller klein 19cm inkl. Reinigung	Stk.	1.00
	Apéroteller mit Glashalter inkl. Reinigung	Stk.	1.00
	Suppentasse inkl. Reinigung	Stk.	1.00
Besteck	Messer inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Gabeln inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Suppenlöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Dessertgabel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Dessertlöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Kaffeelöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Espressolöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
Kaffeegeschirr	Kaffeetasse und Unterteller inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Espressotasse und Unterteller inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Tellerclip inkl. Reinigung	Stk.	0.30
Brett und Messer	Miete offeriert		
Iso Kiste mit Eis	10 kg	Stk.	15.00
Miete Kaffeemaschine	Nespresso Kaffeemaschine	Stk.	30.00
Stehtische	für Apéro	Stk.	30.00
Buffettisch	60 x 220cm	Stk.	18.00
Miete Tellerwärmer	Tellerwärmer für 35 Teller	Stk.	30.00
Miete Partyzelt	Miete ohne Auf- und Abbau Preis je nach Grösse	Stk.	
Tischtuchrollen	Vlies, weiss oder farbig, 120 cm x 45 m	Stk.	97.00
StretchHusse f. Steht.	Miete (Stretch-Stoff), inkl. Reinigung	Stk.	15.00
KlassikHusse f. Steht.	Miete Stoff Klassik mit Schleife inkl. Reinigung	Stk.	15.00
Tischdecke	Weiss, Stoff, (130x250) inkl. Reinigung	Stk.	12.00
Tischdecke	Weiss Stoff, (130x280) inkl. Reinigung	Stk.	15.00
Stoffservietten	weiss, gefaltet (50x50) inkl. Reinigung	Stk.	4.00
Servietten	Papier, weiss oder farbig, 3- lagig	Stk.	15.00

Lieferungsgebühr

Lieferungsgebühr	Riehen, Bettingen		20.00
	Basel		40.00
	Muttenz, Binningen, Pratteln,		50.00
			25.00
	Zuschlag ausserhalb der Geschäftszeiten: Montag bis Freitag ab 18.30, Samstag ab 16.00 Sonntag ganzer Tag		35.00
Sonntag	An Sonntagen haben wir ein reduziertes Angebot, wir beraten sie gerne		
Retour holen	Gleicher Preis wie bei der Lieferung		
Mitarbeiter Verantwort.	inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	80.00
Mitarbeiter Begleitend	inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	60.00
Mitarbeiter Grilleur	Inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	80.00
MWST	Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer 2.6% für Esswaren, für Alkohol 8.1% Wenn mit Mitarbeiter/innen alles 8.1%		
Preise	Preisänderungen vorbehalten		
Bemerkungen	Bei Bestellungen für weniger als 20 Personen berechnen wir einen Zuschlag für die Organisation von 10%.		
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl bis spätestens 5 Tage vor dem Event mit.		

Stornobedingungen

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 das Event voll verrechnet.

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

Henz Delikatessen GmbH