

# Catering / Partyservice



seit 1985

**Ihr Fleischfachgeschäft am Bodensee**

**Der Partner für  
Ihren Anlass**

**Partyservice und Festinventar von A – Z**

- Vereinsfeste
- Hochzeiten
- Firmenanlässe
- Ihr persönlicher Anlass

**Öffnungszeiten Fleischfachgeschäft**

Mo – Fr 7.00 – 12.00 Uhr

Di, Do, Fr 14.30 – 18.30 Uhr

Samstag 7.00 – 13.00 Uhr

**Ochsen Metzgerei Wattinger**

Bahnhofstrasse 13, 8595 Altnau

Telefon +41 (0)71 695 23 11

Fax +41 (0)71 695 23 13

info@ochsen-metzgerei.ch

www.ochsen-metzgerei.ch

Gerne beraten wir Sie persönlich an einem vereinbarten Termin oder am Telefon.

# Inhaltsverzeichnis

**Apéro (kalt & warm)**

**Vorspeisen / Suppen**

**Salatbuffet und Salate**

**Hauptgang**

**Menuvorschläge**

**Dessert & Kaffee**

**Personal / Lieferungen / MwSt.**

**Getränke**

**Checkliste – Menuzusammenstellung**

**Geschirrliste**

**Checkliste – Spiessligrill**

**Checkliste – So wird Ihr Anlass ein Erfolg**

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Unsere Preise gelten ab 15 Personen. Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.**

# Apéro kalt

## Gefüllte Brote nach Metzgerart

- Diverse Hotelbrötli gefüllt 3.50 / Stk.
- Canapés-Brötli belegt 3.50 / Stk.
- Party-Brot reichhaltig gefüllt (ca. 60 cm) ab 35.00 CHF / Stk.  
*Brotsorten: Laugen, Zopf, Rustico, Tessiner*  
*Füllungen: Fleischkäse, Schinken, Salami, Mostbröckli, Tannenzapfenschinken, Trutenbraten, Käse, Eier, Thon, Lachs, Tomaten-Mozzarella*  
auch in Herz- oder Buchstabenform auf Anfrage

## Antipasti

- Antipasti-Spiessli vegetarisch (gross) 2.50 / Stk.
- Antipasti-Spiessli mit Fleisch 2.20 / Stk.

## Dipp-Gemüse

- Dipp-Gemüse mit diversen Saucen im Gläsli (ab 20 Stk.) 2.80 / Stk.

## Fruchtiges

- Fruchtspiessli (ab 20 Stk.) 2.50 / Stk.
- Exotischer Fruchtsalat im Glas (ab 20 Stk.) 3.50 / Stk.

## Zweifel Chips

- Chips, Salzstengeli, Nüssli in Schalen nach Verbrauch

# Apéro warm

## Apéro-Gebäck

- Schinkengipfeli (klein) 2.00 / Stk.
- Schinkengipfeli (mittel) 2.30 / Stk.
- Pizza 2.70 / Stk.
- Chäschüechli / Spinatchüechli (klein) 2.20 / Stk.
- Chäschüechli (mittel) 2.70 / Stk.
- Blätterteigkonfekt auf Anfrage

## Pouletspiessli & Meat Balls

- Pouletfiletspiessli Sesam/Chilli mit Sweat & Sour Sauce 2.50 / Stk.
- Meat Balls / Chilli Meat Balls mit Sewat & Sour Sauce 1.50 / Stk.

## Grillplausch (kleine Würstli)

- Wattingers Bratwürstli, Schweinsbratwürstli, Argentinos (Rind) 1.85 / Stk.  
Stumpfen, Käsewürstli, Öpfelwürstli, Thurgauer-Winzerwürstli
- Grillmiete gratis
- Grillreinigung 45.- / Grill
- Gas (CHF 43.00 pro Flasche) nach Verbrauch

## Kleine Würstli aus dem Topf

- Weisswürstli, Schübli, Wienerli, Käsewürstli, Apfelwürstli, Argentinos (Rind) 1.50 / Stk.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 0.90 / Stk.
- Kilobrot geschnitten 5.90 / Kg

## Getränke

siehe separate Seite

## Ochsen-Team

Fach- und Servicepersonal (Grillieren, Aufschneiden, Schöpfen, Servieren)

# Vorspeisen / Suppen

## Kalte Vorspeisen auf Tellern, Platten oder als Buffet angerichtet

- Geräuchte Felchen-/Forellenfilet, Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe, Zitronen mit Rauchlachs 8.50 / Pers.  
12.50 / Pers.
- Kalbfleischpastete und Terrine, Cumberlandsauce, Walddorfsalat, Früchte mit Preiselbeeren 8.50 / Pers.
- Melone mit Landrauch- und Rohschinken 7.50 / Pers.
- Vitello-Tonnato mit Thonsauce 14.50 / Pers.
- Antipasti-Spiessli vegetarisch (gross) 2.50 / Stk.
- Antipasti-Spiessli mit Fleisch 2.20 / Stk.

## Unser Hit – Kalte Platten mit Hausspezialitäten

auf Anfrage

Feine Hausspezialitäten aus unserem Bauernrauch und diverse Aufschnitte (als Apéro, Vorspeise oder Hauptgang)

*Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Tannenzapfenschinken, Mostbröckli, Bodensee Chämisalami, Schinken, Fleischkäse, diverse Aufschnitte, Roastbeef, Kalbs- & Schweinebraten, Trutenbraten, diverse Käse & Garnitur*

- Aufschnittplatte garniert
- Bauernplatte garniert
- Käseplatte vom Hauskäser

## Aus dem Suppentopf

- Bouillon mit Einlage (Flädli, Fideli, Eierstich) 5.00 / Pers.
- Kürbiscremesuppe mit Rahm und Kürbiskernen (saisonal) 5.50 / Pers.
- Spargelcremesuppe mit Rahm (saisonal) 5.50 / Pers.
- Rieslingsuppe mit Mostbröckli und Rahm 5.50 / Pers.
- Mehlsuppe mit Parmesan 5.00 / Pers.

## Warme Vorspeisen

- Saisonale Ravioli fein gefüllt an Rahm-, Kräuter oder Tomatensauce 7.50 / Pers.
- Lachsstreifen auf Weissweinrisotto 14.50 / Pers.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 0.90 / Stk.
- Kilobrot geschnitten 5.90 / Kg

# Salatbuffet und Salate

## Salatbuffet

- Grüner Salat
- Bunter Mischsalat
- Nüssli nach Saison
- Rüeblisalat
- Gurkensalat
- Maissalat mexican
- Tomatensalat mit Morzarella
- Bohnensalat
- Sellerisalat (Walddorf)
- Randensalat mit Apfel
- Kabissalat mit Speck
- Rettichsalat
- Kartoffelsalat
- Hörnlisalat
- Reissalat

Nach Auswahl mit französischer und italienischer Salatsauce

Zusätze: Crouton, gehackte Eier, Zwiebeln, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon

Preis pro Person 5.50 bis 12.50

## Auf Teller angerichtet

- Bunter Blattsalat mit Croutons 5.50 / Pers.
- Gemischter Salat mit Croutons 8.50 / Pers.
- Nüsslisalat mit Ei, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon 11.50 / Pers.
- Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und Basilikum 9.50 / Pers.
- Saisonales Salatbouquet mit hausgeräuchten Spezialitäten 14.50 / Pers.
- Sommerlicher Salat mit Melonenschnitt und Landrauchschinken dazu ein Antipastispiessli 17.50 / Pers.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 0.90 / Stk.
- Kilobrot geschnitten 5.90 / Kg

# Hauptgang

## Warme Fleischgerichte

<input type="radio"/> Kalbscarreebraten mit Sauce	20.50 / Pers.
<input type="radio"/> Kalbsrahmgeschnetzeltes	13.50 / Pers.
<input type="radio"/> Kalbsvoressen nach Metzgerart	12.00 / Pers.
<input type="radio"/> Roastbeaf (Rindsnierstück) mit Sauce Bernaise	19.50 / Pers.
<input type="radio"/> Schweinsrahmschnitzel	13.80 / Pers.
<input type="radio"/> Schweinscarrébraten mit Sauce	13.80 / Pers.
<input type="radio"/> Schweins-Filet im Blätterteig	15.00 / Pers.
<input type="radio"/> Schweins-Filet im Brätmantel	15.00 / Pers.
<input type="radio"/> Appenzeller-Filet	17.50 / Pers.
<input type="radio"/> Altnauer-Filet	17.50 / Pers.
<input type="radio"/> Schinken im Brotteig (Altnauer Säuli)	12.00 / Pers.
<input type="radio"/> Pouletbrüstli mit Pflaumen oder Äpfeln im Blätterteig	15.00 / Pers.
<input type="radio"/> Pouletfilet Medaillon mit Sauce	14.00 / Pers.
<input type="radio"/> Lammracks mit Sauce	18.00 / Pers.
<input type="radio"/> Spanferkel	Preis auf Anfrage

## Grillplatten

Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Lamm, Poulet, Cipolata, Argentinos (Rind), Hamburgerli mit Kräuterbutter und passenden Saucen

je nach Zusammenstellung 14.50 – 22.00 / Pers.

## Metzger Buffet

Roastbeaf, Kalbs- und Schweinscarrébraten, Pouletfilet, Lammracks und passende Saucen

29.50 / Pers.

## Saucenauswahl

Warme Saucen

- Cognacrahmsauce
- Rahmsauce
- Rotweinjus
- Sauce Bernaise

Kalte Saucen

- Currysauce
- Knoblauchsauce
- Barbecuesauce
- Tartarsauce

Saucen mit Morchel oder Steinpilzen, Aufpreis von Fr. 1.-

# Hauptgang

## Beilagen

- Kartoffelgratin 5.00 / Pers.
- Kartoffelstock 4.50 / Pers.
- Butternüdeli 4.00 / Pers.
- Knöpfli 5.00 / Pers.
- Reis 4.00 / Pers.
- Risotto 5.00 / Pers.

Ab 30 Personen

- Röstikroketten 5.50 / Pers.
- Pommes Frites 5.00 / Pers.

## Gemüse

- Karotten
- Blumenkohl
- Spinat
- Kohlräbli
- Bohnen
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Tomaten gedämpft

Gemüse Variation mit 2 Sorten 4.50 / Pers.

Gemüse Variation mit 3 Sorten 5.50 / Pers.

- Mischgemüse 4.00 / Pers.
- Bohnenbündli mit Speck 1.80 / Stk.

## Suppen als Hauptgang

- Rinds-Goulasch Suppe 8.50 / Pers.
- Bündner Gerstensuppe 8.50 / Pers.
- Pot-au-feu nach Metzgerart 8.50 / Pers.



# Menüvorschläge

## Schweinsschulterbraten mit Rahmsauce

Kartoffelgratin  
Mischgemüse

Pro Person 16.50

## Rindsgulasch

Kartoffelstock  
Mischgemüse

Pro Person 15.50

## Rahmgeschnitztes

Butternüdeli  
Mischgemüse

Pro Person 15.00

## Fleischvogel

Polenta oder Spätzli  
Rotkraut

Pro Person 17.50

## Reis Casimir

Pouletgeschnitztes  
Currysauce  
Reis und Früchte

Pro Person 16.50

## Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock  
Bohnen

Pro Person 15.50

## Chili con Carne

Rindfleisch  
Mais und rote Bohnen

Pro Person 10.00

## Schlachtplatte

Rippli, Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Schweinsbratwurst, Wädli,  
mit Sauerkraut, Kartoffeln & Apfelmus

Pro Person 20.50

## Heisser Fleischkäse

Kartoffelsalat  
Grüner Salat

Pro Person 11.00

## Heisser Schinken

Kartoffelsalat  
Grüner Salat

Pro Person 14.50

## Ein Paar Weisswürste

mit Brezel  
süsser Senf

Pro Person 5.50

## Hausgemachte Currywurst

(geschnitten)  
mit Currysauce und Semmeli

Pro Person 8.50

## Fitnesssteller

Schweinscarréebraten  
Kräuterbutter oder Tartarsauce  
4 Sorten Salat

Pro Person 19.50

## Spaghetti

4 Sorten Saucen  
mit Käse

Pro Person 14.50

## Rindsgehacktes

Hörnli, Käse  
Apfelmus

Pro Person 12.50

# Dessert / Kaffee

## Dessertbuffet

Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Tiramisù, Schokoladen-Mousse, Panna Cotta, diverse Glacé, Rahm, Waffeln, Schoggi- und Zitronencakes, Hefenstolle

In Schüsseln, auf Tellern oder als kleine Variationen im Gläsli angerichtet

je nach Zusammenstellung 6.50 – 12.50 / Pers.

Diverse Torten, Hochzeitstoren

auf Anfrage

Zitronensorbet mit Vodka

6.80 / Pers.

Apfelsorbet mit Thurgados

6.80 / Pers.

## Schoggibrunnen (ab 20 Pers.)

Mit diversen Früchten

auf Anfrage

## Kaffee

Kaffee oder Espresso mit Rahm und Zucker

2.20 / Stk.

# Allgemeines

## Ochsen-Team

Fach- & Servicepersonal (pro Person)

55.00 / Stunde

Ab 24.00 Uhr und am Sonntag (pro Person)

82.50 / Stunde

## Lieferung

Lieferung Region Altnau

25.00 / Fahrt

Region Romanshorn / Amriswil / Kreuzlingen / Weinfelden

40.00 / Fahrt

Bei einer Abholung verrechnen wir die gleichen Tarife wie bei einer Lieferung.

## Mehrwertsteuer

Es gelten die folgenden gesetzlichen Mehrwertsteuersätze:

2.5% für Lebensmittel und ohne Mitarbeiter/Service

8% für Non-Food Artikel

8% für Alkohol

8% bei Aufträgen mit Mitarbeitern

# Getränke

## Mineral

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <input type="radio"/> Henniez grün | 1 Lt |
| <input type="radio"/> Henniez blau | 1 Lt |
| <input type="radio"/> Coca Cola    | 1 Lt |
| <input type="radio"/> Shorley      | 1 Lt |
| <input type="radio"/> Rivella rot  | 1 Lt |
| <input type="radio"/> Citro        | 1 Lt |
| <br>                               |      |
| <input type="radio"/> Orangensaft  | 1 Lt |

## Möhlensaft

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="radio"/> Saft ohne Alkohol | 50 cl |
|---|-------|

## Bier

- |  |       |
|--|-------|
| <input type="radio"/> Feldschlösschen Braufrisch Bügel | 33 cl |
| <input type="radio"/> Quöllfrisch Bügel                | 33 cl |

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke. Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen. Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.

## Schnaps

Vielle Prune, Williams, Grappa

## Kaffee

Kaffee oder Espresso mit Rahm und Zucker

# Weine & Prosecco

## Rotwein

<input type="radio"/> Rutishauser Herbstgold rot	Schweiz	50 cl
<input type="radio"/> Stadtschryber Hüttwilen Pinot Noir	Schweiz	50 cl
<input type="radio"/> Summa Summarum Negroamaro Puglia IGP	Italien	50 cl
<input type="radio"/> Sunnehalde Garanoir	Schweiz	75 cl
<input type="radio"/> PACATO Primitivo di Maduria DOP	Italien	75 cl
<input type="radio"/> Lindemans Bin 50 Shiraz	Australien	75 cl

## Weisswein

<input type="radio"/> Rutishauser Herbstgold weiss	Schweiz	50 cl
<input type="radio"/> Arenenberg Auslese Müller Thurgau	Schweiz	50 cl
<input type="radio"/> Summa Summarum Pinot Grigio	Italien	50 cl
<input type="radio"/> Rutishauser Selection Sauvignon blanc	Schweiz	75 cl
<input type="radio"/> Summa Summarum Pinot Grigio	Italien	75 cl
<input type="radio"/> Beringer Vineyards Founders Estate Chardonnay	Kalifornien USA	75 cl

## Rosé

<input type="radio"/> Beringer Zinfandel Rosé	Kalifornien USA	75 cl
---	-----------------	-------

## Prosecco

<input type="radio"/> Raffaello	Italien	75 cl
---------------------------------	---------	-------

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke. Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen. Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.

# Checkliste – Menüzusammenstellung

Ihr Anlass mit der Ochsen Metzgerei



Ihr Fleischfachgeschäft am Bodensee

Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
PLZ Ort \_\_\_\_\_  
Tel. Nr. \_\_\_\_\_  
 Fachpersonal \_\_\_\_\_  
 Servicepersonal \_\_\_\_\_

**Apèro** Zeit \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

**Vorspeise/Suppe** Zeit \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

**Salatbuffet** Zeit \_\_\_\_\_  
 Grüner Salat \_\_\_\_\_  
 Bunter Mischsalat \_\_\_\_\_  
 Nüsslisalat nach Saison \_\_\_\_\_  
 Rüeblisalat \_\_\_\_\_  
 Gurkensalat \_\_\_\_\_  
 Maissalat mexican \_\_\_\_\_  
 Tomatensalat mit Mozzarella \_\_\_\_\_  
 Sellerisalat (Waldorf) \_\_\_\_\_  
 Randensalat mit Apfel \_\_\_\_\_  
 Kabissalat mit Speck \_\_\_\_\_  
 Rettichsalat \_\_\_\_\_  
 Kartoffelsalat \_\_\_\_\_  
 Hörnlisalat \_\_\_\_\_  
 Reissalat \_\_\_\_\_  
 Bohnensalat \_\_\_\_\_  
  
 Salatsauce  French  Italien  
 Bütterli  
 Zusätze  
Croûton, gehackte Eier,  
Zwiebeln, Champignon,  
lauwarme Speckstreifen  
\_\_\_\_\_ Pro Person

Brot \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bestellung Datum \_\_\_\_\_  
Zeit \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_  
Anzahl Gäste \_\_\_\_\_ Erwachsene \_\_\_\_\_ Kinder \_\_\_\_\_  
 Abholen  Liefern

**Menü** Zeit \_\_\_\_\_  
 Fleisch \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

Beilage \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

Gemüse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

Dessert Zeit \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Pro Person

Kaffee \_\_\_\_\_  
 Rahm/Zucker \_\_\_\_\_  
 Schnaps \_\_\_\_\_ nach Verbrauch

**Getränke**  
 Mineral mit Kohlensäure \_\_\_\_\_  
 Mineral ohne Kohlensäure \_\_\_\_\_  
 Citro \_\_\_\_\_  
 Cola \_\_\_\_\_  
 Shorley \_\_\_\_\_  
 Rivella \_\_\_\_\_  
 Orangenjus \_\_\_\_\_  
 Bier \_\_\_\_\_  
 Saft mit Alkohol \_\_\_\_\_  
 Saft ohne Alkohol \_\_\_\_\_  
 Wein weiss \_\_\_\_\_  
 Wein rot \_\_\_\_\_

# Geschirrliste



Ihr Fleischfachgeschäft am Bodensee

Name \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_  
 Datum \_\_\_\_\_

Abholen

Liefern

Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

## Geschirr

Anzahl Stk.	Einheit à	Artikel	Preis pro Stück
	25	Menuteller	-.60
	25	Vorspeisenteller	-.60
	25 / 50	Dessertteller	-.50
		Apérotabelt mit Glashalter	-.60
	25	Supenteller	-.60
	25	Suppencaquelon + Teller	-.80
	25	Brotteller	-.50
	25	Glasteller	-.50
	15	Coupglas	-.60
	50	Dessertschale	-.50
	25 / 50	Kaffeetasse + Teller	-.80
	25	Espressotasse + Teller	-.80
		Kaffeebecher + Rührstab	-.25
		Tellerwärmer	

## Gläser

Anzahl Stk.	Einheit à	Artikel	Preis pro Stück
	36	Napoli Kelchglas klein	-.50
	36	Napoli Kelchglas mittel	-.50
	36	Doc Kelchglas Apéro	-.60
	36	Doc Kelchglas Weisswein	-.60
	25	Doc Kelchglas Rotwein	-.60
	49	1 dl Glas	-.50
	49	2 dl Glas	-.50
	36	3 dl Glas	-.50
	36	Kaffeeglas	-.50
	36	Sektglas	-.60
	25	Schnapsglas	-.60

## Besteck

Anzahl Stk.	Einheit à	Artikel	Preis pro Stück
	25 / 50	Messer	-.40
	25 / 50	Gabel	-.40
	25 / 50	Suppenlöffel	-.40
	25 / 50	Vorspeisenmesser	-.40
	25 / 50	Vorspeisengabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Messer	-.40
	25 / 50	Dessert-Gabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Löffel	-.40
	25 / 50	Kaffeelöffeli	-.40
	25 / 50	Espressolöffeli	-.40

## Zusatzmaterial

Anzahl Stk.	Artikel	Preis pro Stück
	Stofftisch Tuch weiss	11.50
	Tischtuchfließ weiss	2.50/m
	Tischtuchfließ farbig	2.50/m
	Servietten Stoff weiss	3.00
	Servietten klein weiss (à 300 Stk.)	6.00
	Servietten gross weiss (à 50 Stk.)	25.00
	Servietten gross farbig (à 50 Stk.)	25.00
	Tischpapierschneider	
	Kleberli	
	Servicetablar	
	Flaschenöffner	
	Glaskrug	
	Aschenbecher	-.30
	Apérokartönli (à 100 Stk.)	6.00
	Brotbrett + Messer	
	Buffettisch-Hussen	18.00
	Apéro Stehtisch	18.00
	Stehtisch-Hussen	15.00
	Tischgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	18.00

**Sonstiges:** \_\_\_\_\_

Einweggeschirr auf Anfrage nach Verbrauch.

**Wir reinigen das Geschirr selbst.**

Fehlendes und defektes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

# Checkliste – Spiessligrill



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_  
Wohnort: \_\_\_\_\_ Visum: \_\_\_\_\_

- Abholung  
 Lieferung

Gewicht Fleisch  
Total pro Person: \_\_\_\_\_ Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

## Fleisch

	Gewicht Total
<input type="radio"/> Rind	_____
<input type="radio"/> Schwein	_____
<input type="radio"/> Kalb	_____
<input type="radio"/> Poulet	_____
<input type="radio"/> Lamm	_____
<input type="radio"/> Pferd	_____
<input type="radio"/> Speck	_____

	Stk. Total
<input type="radio"/> Crevetten	_____
<input type="radio"/> Chipolata	_____
<input type="radio"/> kl. Bratwürstchen	_____
<input type="radio"/> kl. scharfe Würstchen	_____
<input type="radio"/> kl. Apfelwürstchen	_____
<input type="radio"/> kl. Bauernbratwürstchen	_____
<input type="radio"/> _____	_____

## Salatbuffet

<input type="radio"/> Grüner Salat	<input type="radio"/> Rübli Salat
<input type="radio"/> Bunter Mischsalat	<input type="radio"/> Gurkensalat
<input type="radio"/> Maissalat Mexican	<input type="radio"/> Rettichsalat
<input type="radio"/> Tomatensalat mit Mozzarella	<input type="radio"/> Kartoffelsalat
<input type="radio"/> Sellerisalat (Waldorf)	<input type="radio"/> Hörnlisalat
<input type="radio"/> Randensalat mit Apfel	<input type="radio"/> Reissalt
<input type="radio"/> Kabissalat mit Speck	<input type="radio"/> Bohnensalat
<input type="radio"/> _____	

Salatsauce:  Französisch  Italien  
 Zusätze: Croûton, gehackte Eier, Zwiebeln

Brot \_\_\_\_\_

Total Fleisch:	_____
Total Saucen:	_____
Schüsseln:	_____
Total Salate :	_____
Diverses:	_____
<b>Total:</b>	_____

## Gemüse

Peperoni \_\_\_\_\_  
 Champignons \_\_\_\_\_  
 Zucchetti \_\_\_\_\_  
 Zwiebeln \_\_\_\_\_  
 Kartoffeln mit Speck \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## Saucen

Curry \_\_\_\_\_  
 Knobli \_\_\_\_\_  
 BBQ \_\_\_\_\_  
 Kräuterbutter \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Schüsseln** \_\_\_\_\_

## Grill

\_\_\_\_\_ Spiessligrill  
\_\_\_\_\_ Spiesse  
\_\_\_\_\_ Holzkohle (Sack à 10kg)  
 Handschuhe  Anzünder  
 Kohletaupe  Schoreisen  
 Schüfeli & Bäseli

## Getränke

Mineral mit Kohlensäure \_\_\_\_\_  
 Mineral ohne Kohlensäure \_\_\_\_\_  
 Cola \_\_\_\_\_  
 Shorley \_\_\_\_\_  
 Rivella \_\_\_\_\_  
 Bier \_\_\_\_\_  
 Saft ohne Alkohol \_\_\_\_\_  
 Weisswein \_\_\_\_\_  
 Rotwein \_\_\_\_\_  
 Kaffee \_\_\_\_\_  
 **Dessert** \_\_\_\_\_



Ihr Fleischfachgeschäft am Bodensee

## Checkliste – So wird Ihr Anlass ein Erfolg

Lieber Gast

Gerne möchten wir Sie mit diesen Checklisten unterstützen, damit Ihr Fest ohne Pannen optimal organisiert wird. So können Sie sich auf das Wesentliche, Ihre Gäste, konzentrieren und sich auf einen angenehmen und gelungenen Anlass freuen. Viel Spass!

### Organisatorisches

- Datum/Ort/Zeit/Situationsplan
- Motto festlegen
- Reservation Lokalität(en)
- Schlechtwetterszenario
- Gästeliste
- Kleiderempfehlungen
- Einladung gestalten/drucken
- Einladungen verschicken
- Anfahrt organisieren
- Empfang Gäste
- Transport (Taxi, Privatautos, Bus usw.)
- Übernachtungen (Ort, Buchungen)
- Parkplätze
- Wegweiser
- Ordnungs-/Sicherheitsdienst
- Garderoben
- Evtl. Bewilligungen
- Nachbar-Info

### Rund um den Tisch

- Organisation/Bestellung Geschirr
- Organisation/Bestellung Besteck
- Organisation/Bestellung Gläser
- Bestellung Essen
- Bestellung Getränke
- Tischdekoration
- Buchung Caterer, Buffet- und Servicepersonal
- Tischtücher, Tischpapier
- Servietten
- Blumen/Dekorationen
- Festlegung Tischordnung
- Menükarten gestalten/drucken
- Tischkärtchen gestalten/drucken

### Unterhaltung

- Zeitplan erstellen
- Buchung Attraktionen
- Buchung Musiker
- Buchung Fotograf
- Organisation Musikanlage, CDs usw.
- Organisation Mikrofone, Verstärker
- Koordination Darbietungen, Spiele, Tischredner

### Aufräumen/Retouren

- Organisation Aufräumequipe
- Festabschluss
- Retournieren von Material
- Depot zurückverlangen
- Reinigung
- Übergabe Lokalität
- Geschenkliste erstellen
- Danksagungen
- Abrechnungen



## Allgemeine Geschäftsbedingungen Ochsen Metzgerei Wattinger Altnau

### Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der Ochsen Metzgerei Wattinger angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Serviceleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Telefon, per Fax oder per E-Mail bestellt hat.

### Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich exklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Preisliste ersetzt alle früheren Preislisten. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

### Bestellung

Ihre Bestellung muss spätestens 1 Woche vor Liefertermin bei der Ochsen Metzgerei Wattinger persönlich, per Telefon, per Fax oder per E-Mail erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

### Auslieferung

**Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.**

**Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei grosser Sorgfalt, nicht beeinflussen können.**

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

**Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.**

### Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Anzahl Menü, Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart ab Rechnungsdatum innert 30 Tagen. Eine evtl. Androhung behält sich die Ochsen Metzgerei vor.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung.

### Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

**Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Mankopreis berechnet.**

### Saisonale Abweichungen

**Die von der Ochsen Metzgerei Wattinger angebotenen Speisen wie z.B. Gemüse und Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware nach Absprache mit dem Kunden zu ersetzen.**

### Gewährleistung

Die Ochsen Metzgerei Wattinger versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmässig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

### Haftung

**Eine Haftung der Ochsen Metzgerei Wattinger im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.**

Gerichtstand ist Altnau.

Altnau, Juli 2017