

Sturzi `s

Partyservice & Catering



Angebot mit Preisen 2025

Kurt Sturzenegger

Kurhausstrasse 19

8374 Dussnang

Tel. 071/ 977 24 35

Mobile 078/ 721 94 04

Inhaltsverzeichnis

Apéro	3
Knabberspass	3
Sandwiches.....	3
Apéro-Spiessli.....	3
Antipasti (Port. 30 g gemischt).....	3
Apéroplatten.....	4
Gemüse-Dip.....	4
Finger-Food	4
Saucen.....	4
Vorspeisen	5
Salate.....	5
Suppen	5
Salat-Portionen	5
Hauptgänge.....	6
Vegetarisch.....	6
Kalbfleisch	6
Rindfleisch	7
Geflügel	7
Schweinefleisch	8
Spaghettiplausch	8
Sommerhit	9
Dessert.....	9
Fleischherkunft.....	9
Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte.....	9
Allgemeines	9
Kontakt.....	9

Geschätzter Kunde

Wir haben für Sie ein Angebot zusammengestellt und hoffen somit für Ihren Anlass oder Ihr Fest das richtige zu finden. Gerne beraten wir Sie individuell und unterstützen Sie bei der Planung. Gerne gehen wir auch auf spezielle Wünsche ein für Ihren Anlass.

Wir freuen uns darauf Sie als Gastgeber zu unterstützen und Ihr Vertrauen in unsere Produkte und Dienstleistungen zu gewinnen.

Ihr Sturzi Team

Apéro

Knabberspass

Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person	4.00
--	------

Sandwiches

Brötchen

Bürli gefüllt	100 g	6.00
---------------	-------	------

Partybrötchen / Brot

Assortierte Brötli	30 g	1.50
Ruchbrot kg	1kg	8.00
Bürlikranz pro Bürli	St.	1.20
Tischsemmel	30 g	1.50

Stangenbrote gefüllt (ca. 45 cm)

Pariserbrot	32.00
Burebrot	32.00

Sandwich-Füllungen

Fleisch:

Schinken, Salami, Fleischkäse, geräucherte Trutenbrust
Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli,

Fisch:

Thon

Vegetarisch:

Tomaten, Gurken, Eiersalat
Frischkäse, Weichkäse, Hartkäse, Mozzarella

Apéro-Spiessli

Melone und Rohschinken	3.50
Saisonfrüchte, vier Sorten	3.50
Tomate und Mozzarella	3.50
Käse & Trauben	3.50

Antipasti (Port. 30 g gemischt)

Getrocknete Tomaten, Cipolle, Peperoni, Artischocken	4.50
--	------

Apéroplatten

(inkl. Brötchen, für 10 Personen)

Fleischplatte (1000 g)	170.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken, Coppa, Fleischkäse, Säntismöckli garniert mit Cherry-Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Eierscheiben	
Lachsplatte (800 g)	170.00
Lachs, garniert mit Meerrettichschaum, Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Kapern	
Käseplatte (1000 g)	130.00
Vier Hartkäse, vier Weichkäse (geschnitten oder am Stück), garniert mit getrockneten oder frischen Früchten (nach Saison), Baumnüssen und Cherry-Tomaten	
Siedfleischplatte «dünn geschnitten»(1000g)	90.00
Cherrytomaten, Cornichons	
Schwartenmagenplatte «Carpaccio Style» (1000g)	75.00
Cherrytomaten, Cornichons	

Gemüse-Dip

(für 10 Personen)

Karotten, Gurken, Kohlräbli	50.00
Peperoni rot und gelb	

Serviert mit drei Saucen: Knoblauch, Cocktail, Curry

Finger-Food

Chäschuechli	50 g	3.00
Schinkengipfeli	25 g	3.00
Mini Pizza	25 g	2.20
Pouletflügeli	50 g	2.00

Saucen

(Portionen zu 100 g)

Brutalo, Curry, Knoblauch, Tartar, Kräuter, Cipsy, Pfeffer	3.50
--	------

Vorspeisen

Salate

Blattsalat «Saison»	8.00
Gemischter Salat (fünf Sorten)	10.00

Salatsaucen inkl.

Französisch, Italienisch, Orientalisch

Suppen

(Portionen zu 2 dl)

Bouillon mit Einlage	9.00
Kraftbrühe mit Einlage	9.00
Gemüsesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	9.00
Cremesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	9.00
Thurgauer Riesling Suppe	10.00

Salat-Portionen

(pro Kilo)

Blattsalat	28.00
Bohnen «Mexican»	28.00
Hörnli-Gemüse-Schinken	28.00
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	28.00
Sellerie «Waldorf»	28.00
Curry-Mais-Pepperoni	28.00
Kartoffelsalat	28.00
Gurkensalat	28.00
Rettichsalat	28.00
Rüeblisalat	28.00
Randensalat	28.00
Tomatensalat	28.00
Bohnensalat (grün)	28.00
Coleslaw Salat	28.00
Kabissalat	28.00
	28.00

Salatsaucen (pro Liter)

Französisch, Italienische, Goldene 18.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Menü 1

Gemüse-Stroganoff	15.00
Reis	

Menü 2

Pilzragout an Cognacrahmsauce	17.00
Nudeln	

Menü 3

Gemüseschnitzel	
Nudeln	17.00

Kalbfleisch

Menü 1

Kalbsschulterbraten, Portweinsauce	
Kartoffelgratin	29.00
Bohnen, Rüebli	

Menü 2

Kalbsvoressen Wiener Art	
Teigwaren	27.00
Erbs & Rüebli	

Menü 3

Kalbsgeschnetzeltes an Champagnersauce	
Spätzli, Broccoli	34.00

Rindfleisch

Menü 1

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus 15.00
Reibkäse

Menü 2

Chili con Carne 15.00
Reis

Menü 3

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 26.00
Teigwaren

Menü 4

Rindsgoulache Ungarische Art 24.00
Kartoffelstock

Menü 5

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce 26.00
Spätzli
Erbs & Rüebli

Geflügel

Menü 1

Poulet geschnetzeltes „Casimir“ 24.00
Trockenreis

Menü 2

Truten geschnetzeltes Stroganoff 22.00
Trockenreis

Menü 3

Poulet Brust Schnitzel, Knoblauchpfeffersauce 26.00
Nudeln
Blattspinat

Schweinefleisch

Menü 1

Gebackener Fleischkäse	
Kartoffelsalat	18.00
Senf	

Menü 2

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Teigwaren	24.00
Saisongemüse	

Menü 3

Chämibraten, Honigjus	
Kartoffelgratin	22.00

Menü 4

Buureschinken	
Kartoffelsalat	22.00
Senf	

Menü 5

Schweinssteak, Senfrahmsauce	
Teigwaren	30.00
Bohnen	

Menü 6

Filetrollbraten, Portweinsuce	
Kartoffelgratin	35.00
Saisongemüse	

Menü 7

Schweinskotlett am Stück gebraten, oder Schweinsnierstückbraten	
Balsamico Jus	34.00
Teigwaren	
Saisongemüse	

Spaghetti-Plausch

Spaghetti	Portion zu 120 g
Vier Saucen nach Wahl	22.00

Saucen

Napoli, Bolognese, Boscaiola, Hausmachersauce

Reibkäse inbegriffen

Sommerhit

Grillplatte mit Salatbuffet ab 20 Pers.

Grillplatte mit Salatbuffet 4 Sorten	45.-
Grillplatte mit Wurst Salatbuffet 4 Sorten	35.-
Grill Miete / Gas pauschal	40.-
Anfahrtspauschale siehe Allgemeines	
Personalkosten Grillieren siehe allgemeines	

Dessert

Auf Anfrage liefern wir auch gerne Desserts.

Wir arbeiten mit der Bäckerei Allenspach in Dussnang eng zusammen.

Gerne beraten wir Sie nach ihren Wünschen.

Sonstiges

Fleischherkunft

Schwein: Schweiz / **Poulet, Truten:** Schweiz,

Kalb: Schweiz / **Rind:** Schweiz / Südamerika

Wurstwaren: Schweiz

Hausgemachte Wurstwaren und Fleisch aus eigener Produktion.

Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte

Zu den Inhaltsstoffen unserer Gerichte gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Wir verwenden regionale Produkte. Wichtig ist uns Qualität und Frische.

Allgemeines

- Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Anpassungen vorbehalten.
- Änderung der Teilnehmerzahl bis 24 Stunden vor Anlass ohne Verrechnung möglich.
- Grill & Gas pauschale 40.-
- Lieferpauschale 30.- im Umkreis bis 15 km / Weiter auf Anfrage gegen Mehrpreis möglich.
- Personalkosten Verantwortlicher Grill 60.- Std. Mitarbeiter Buffetbetreuung 50.-
- 10% Rabatt für Selbstabholer.

Kontakt

Kurt Sturzenegger Inhaber Metzgerei	0041/ 78 721 94 04
Volg Dussnang	0041/ 71 977 24 35
Volg Wängi	0041/ 52 366 44 93
Volg Wiesendangen	0041/ 52 337 24 76