

# Sturzi`s

## Partyservice & Catering



**STURZENEGGER**  
M E T Z G E R E I  
Dussnang • Wängi • Wiesendangen

## Angebot mit Preisen 2025

**Kurt Sturzenegger**

**Kurhausstrasse19**

**8374 Dussnang**

**Tel. 071/ 977 24 35**

**Mobile 078/ 721 94 04**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Apéro .....</b>	<b>3</b>
Knabberspass .....	3
Sandwiches.....	3
Apéro-Spiessli.....	3
Antipasti (Port. 30 g gemischt).....	3
Apéroplatten.....	4
Gemüse-Dip.....	4
Finger-Food .....	4
Saucen.....	4
<b>Vorspeisen .....</b>	<b>5</b>
Salate.....	5
Suppen .....	5
Salat-Portionen .....	5
<b>Hauptgänge.....</b>	<b>6</b>
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 Dienstleitungen 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)

<b>Fleischplatte</b> (1000 g)	170.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken, Coppa, Fleischkäse, Sântismöckli garniert mit Cherry-Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Eierscheiben	
<b>Lachsplatte</b> (800 g)	170.00
Lachs, garniert mit Meerrettichschaum, Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Kapern	
<b>Käseplatte</b> (1000 g)	130.00
Vier Hartkäse, vier Weichkäse (geschnitten oder am Stück), garniert mit getrockneten oder frischen Früchten (nach Saison), Baumnüssen und Cherry-Tomaten	
<b>Siedfleischplatte «dünn geschnitten»</b> (1000g)	90.00
Cherrytomaten, Cornichons	
<b>Schwartenmagenplatte «Carpaccio Style»</b> (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-Peperoni	28.00
Kartoffelsalat	28.00
Gurkensalat	28.00
Rettichsalat	28.00
Rüebli-salat	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 Reibkäse	15.00
--	-------

### Menü 2

Chili con Carne Reis	15.00
-------------------------	-------

### Menü 3

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Teigwaren	26.00
---	-------

### Menü 4

Rindsgoulache Ungarische Art Kartoffelstock	24.00
--	-------

### Menü 5

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Spätzli Erbs & Rüebli	26.00
---	-------

## Geflügel

---

### Menü 1

Poulet geschnetzeltes „Casimir“ Trockenreis	24.00
--	-------

### Menü 2

Truten geschnetzeltes Stroganoff Trockenreis	22.00
---	-------

### Menü 3

Poulet Brust Schnitzel, Knoblauchpfeffersauce Nudeln Blattspinat	26.00
--	-------

## 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

---

<b>Spaghetti</b>	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.-
Anfahrtpauschale 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