



Ochsen Berneck

Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei

Party-Service Vorschläge

Lieber Kunde

Es freut uns, dass Sie sich für unseren Party-Service interessieren.

Mit unserer Metzgerei und unserer leistungsfähigen Küche im Ochsen Berneck können wir Ihren persönlichen Ansprüchen und Wünschen gerecht werden.

Sei es von einfachen kalten Platten, Aperio-Häppchen bis zu exklusiven Buffets - für jeden Anlass haben wir das Richtige für Sie bereit.

Mit dieser Preisliste erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot.

Gerne beraten wir Sie aber persönlich, um auf Ihre individuellen Wünsche eingehen zu können.

Es empfiehlt sich

Familie Kast

Berneck, 1. April 2024 ältere Menüvorschläge sind nicht mehr preisverbindlich.



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Inhaltsverzeichnis

Aperitif-Snacks für jeden Anlass.....	Seite 3
Vorspeisen und Salate	Seite 5
Suppen und Fitnesssteller.....	Seite 6
Einfache Gerichte.....	Seite 7
Kalte Platten und Show-Buffets.....	Seite 10
Warme Buffets	Seite 12
Grillbuffet mit frischen Salaten.....	Seite 14
Desserts	Seite 15
Zusätzliche Dienstleistungen	Seite 17



Aperitif-Snacks für jeden Anlass

Canapés oder Partybrötli gefüllt

Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Eier, Käse, Spargeln	per Stk.	CHF	3.60
Norwegischer Rauchlachs	per Stk.	CHF	4.60
Tatar	per Stk.	CHF	4.60
Crevetten	per Stk.	CHF	4.60
Meter Baguettes reich gefüllt (ca. 30 Einheiten)		CHF	65.00

Knuspriges Blätterteigkonfekt

per kg CHF 90.00

Appetizer Gläser und Schalen (Zum Essen mit der Gabel)

Eine Schale entspricht ca. 1/3 Vorspeisen Portion

Crevettencocktail	per Stk.	CHF	6.50
Vitello Tonato	per Stk.	CHF	6.00
Terrinen oder Pastetenscheibe (nach Angebot) New York-Salat	Per Stk.	CHF	5.00
Roastbeefrollen New York	per Stk.	CHF	5.50
Kaltes Siedfleisch auf Linsensalat an Kräutervinaigrette	per Stk.	CHF	4.50
Feine Pouletbrust-Würfel an Curryananas-Sauce	Per Stk	CHF	5.00
Meeresfrüchtesalat mediterran	per Stk.	CHF	6.00
Gazpacho (kalte pikante Gurkensuppe) mit Chorizo	per Stk.	CHF	3.80
Büffelmozzarella auf Datteltomatenoliven-Salat mit Basilikumsauerrahm	per Stk.	CHF	5.00
Melonenschiffchen mit Serano-Rohschinken	per Stk.	CHF	5.00
Div. Gemüsedips mit vier verschiedenen Saucen	4 Port.	CHF	19.00

Apero-Löffelturm

(ca. 50 Apero-Einheiten)

mit Antipasti-Spiessen, Crevettenspiessen, Melonen mit geräucherter Entenbrust, Lachstartar im Löffel, Käse-Traubenspiessen		CHF	195.00
---	--	-----	--------



Warme Snacks

Mini Schinkengipfeli oder Schinkenkissen	per Paar.	CHF	4.00
Appenzeller Käsequadrate	per Paar	CHF	3.80
Käsehuechli (11cm Durchmesser)	per Stk.	CHF	3.50
Gebratene marinierte Pouletflügeli an original süss-sauer Sauce	per Paar	CHF	5.00
Meatballs mit hausgemachter Zack-Zack Sauce	per Paar	CHF	4.00
Kleine verschiedene Semmel/Brötli	per Stk.	CHF	0.90

Warme Apero Minigerichte

(Mindestbestellung pro Sorte 20 Einheiten/Port.—4 Portionen entsprechen einem Vollgericht--)

Äpler Makkaroni mit Speck, Kartoffeln und Röstzwiebeln	per Port.	CHF	4.00
Fusilli speciale an Tomatenrahm mit Gemüstreifen	per Port.	CHF	4.00
Thaicurry mit Pouletbrust-Würfel und Gemüsestreifen, Jasminreis	per Port	CHF	4.60
Gehacktes mit Hörnli	per Port.	CHF	4.60
Apfelmus	zusätzlich	CHF	1.20
Porzelschalen und Gabel	zusätzlich	CHF	1.00

Mini-Apero-Grillwürstli vom Gasgrill vor Ort zubereitet

Minibratwürstli	per Stk.	CHF	2.50
Nürmberger Würstli	per Paar	CHF	2.50
Käsewürstli	per Paar	CHF	2.50
Kleine verschiedene Semmel/Brötli	per Stk.	CHF	0.90
Dienstleistung für den Grilleur	per Std.	CHF	72.50
Gas und Grill Pauschal		CHF	45.00

Apéro Snack Buffet

(ab 60 Personen / ca. 6 Einheiten pro Pers.)

Trockenfleischauswahl im Zopfring Antipasti und Pastetentranchen, Melonenspalten Appetizerschalen, Lachs und Frischkäse-Croissant Schinkengipfeli, Käsequadrate, Pouletflügeli und Gemüse-Frühlingsrollen süss sauer Meatballs mit Zack-Zack-Sauce Nürnbergerwürstli und heisser Fleischkäse mit Semmel und Senf	pro Person	CHF	25.00
--	---------------	-----	-------



Salate, Vorspeisen / Suppen und Fitnesssteller

Salate

Gemischter Blattsalat (in Schüsseln, Sauce separat, auf Wunsch werden Teller mitgeliefert)	per Stk.	CHF	5.80
Gemischter Salat (4 Sorten und Blattsalat)	per Stk.	CHF	9.80

Salatbuffet mit gartenfrischen Salaten (ca. 320g pro Portion)

Salatbuffet 3 Sorten und Blattsalat, 2 Saucen	per Port.	CHF	9.00
Salatbuffet 4 Sorten und Blattsalat, 2 Saucen	per Port.	CHF	10.00
Salatbuffet 5 Sorten und Blattsalat, 2 Saucen	per Port.	CHF	12.00
Salatbuffet 8 Sorten und Blattsalat, 2 Saucen	per Port.	CHF	16.00
Kartoffelsalat extra	per kg	CHF	19.00

Vorspeisen

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit New York-Salat, Cumberlandsauce	per Port.	CHF	14.00
Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken und Bütterli	per Port.	CHF	12.50

**Gerne können sie ihre Vorspeise auch aus unseren Appetizer Gläser und Schalen
zusammenstellen**



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



oder wir empfehlen ihnen weitere Spezialitäten bei einer persönlichen Beratung

Suppen

(2 dl pro Person)

Hausgemachte Fleischbouillon mit Flädli	per	CHF	4.80
	Port.		
Rüebli-Orangencremesuppe mit Zitronengras	per	CHF	5.80
	Port.		
Bündner Gerstensuppe	per	CHF	5.00
	Port.		
Sellerie-Curry-Cremesuppe mit Kokosmilch und Pouletstücken	per	CHF	6.00
	Port.		

Benötigen Sie dazu passende Suppentassen?

Tassen, Unterteller und Suppenlöffel

Miete mit Abwasch	per Set	CHF	2.60
-------------------	---------	-----	------

Fitnessteller

(Zum selber Anrichten oder als Buffet zu servieren)

Alle Fitnessteller mit 5 Sorten Salat und Blattsalat, Sauce, Melonenschnitze garniert.

Mariniertes Schweinesteak (220g) mit Kräuterbutter	per	CHF	26.00
	Port.		
Mariniertes Poulet-Suprême mit Kräuterbutter	per	CHF	21.50
	Port.		
Schweins-Cordon Bleu mit Zitrone	per	CHF	24.00
	Port.		
Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone (120g Fleisch)	per	CHF	28.00
	Port.		
Wienerschnitzel vom Schwein mit Zitrone (120g Fleisch)	per	CHF	22.00
	Port.		



Einfache Gerichte

(auch zum Abholen / Bestellmenge mindestens 10 Portionen)

Heisser Fleischkäse frisch aus dem Ofen	per kg	CHF	30.00
Kartoffelsalat	per kg	CHF	19.00
Heisser Beinschinken mit Bein am Stück	per kg.	CHF	30.00
Kartoffelsalat	per kg	CHF	19.00
Schinken zusätzlich im Brotteig gebacken: Brotteig (ca. 1 kg Brotteig pro kg. Schinken)	per kg	CHF	7.50
Backpauschale	per Stk.	CHF	45.00
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese- und Mornay-Sauce mit Schinken zusammengestellt	pro Person	CHF	14.00
Äpler Makkaroni mit Schinkenstreifen oder Speckstreifen	pro Personn	CHF	14.00
Mah-Meh mit Shimeji Pilzen (vegetarisch) Pikantes Nudelgericht mi Gemüsestreifen	pro Person	CHF	14.00
Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen mit geriebenem Parmesan	pro Person	CHF	16.00
„Gehacktes mit Hörnli „ (Rindfleisch) Apfelmus	Pro Pers.	CHF	17.00
Gebratene Ribelmaisgaletten mit Champignons la creme (vegetarisch) Brokkoli mit Mandeln glasierte Ruebli	Pro Person	CHF	17.00
Gemüsecurry an grüner Thaicurry-Kokossauce (vegetarisch) mit Pfannkuchenstreifen Jasminreis oder Trockenreis, Brokkoli mit Mandeln	Pro Pers.	CHF	18.00
Indonesisches Mah-Meh mit Pouletbruststreifen (pikantes Nudelgericht mit Gemüsestreifen)	pro Person	CHF	19.00



Gebackener Filetbraten mit Jus (Fleischkäse mit Fileteinlage) Kartoffelgratin 1 Gemüse	pro Person	CHF	22.00
Marinierter Schweinsbraten vom Hals Kartoffelstock 1 Gemüse	pro Person	CHF	21.00
Ungarisches Gulasch (Rindfleisch) Spätzli 1 Gemüse	pro Person	CHF	21.00
Pouletbrust-Geschmachtetes (CH) Casimir an feiner Madras- Currysauce, Trockenreis mit Pfirsich und Ananas	pro Person	CHF	21.00
Rahmgeschmachtetes mit Champignons (Schweinefleisch) Butternudeln 1 Gemüse	pro Person	CHF	22.00
Pouletbrust-Würfel (CH)Stroganow an Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons und Peperoni Trockenreis oder Spätzli 1 Gemüse	Pro Person	CHF	22.00
Tandoori Chicken (ohne Knochen) mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Pack-Yoi und frischer Ananas an Thaikokos-Currysauce Jasmin-Eierreis Brokkoli mit Mandeln	pro Person	CHF	24.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut und Marroni	pro Person	CHF	26.00
Cordon-Bleu (Schweinefleisch) Kartoffelgratin 2 Gemüse	pro Person	CHF	29.00
Rindfleischstreifen Stroganow an Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons und Peperoni Trockenreis oder Spätzli 2 Gemüse	pro Person	CHF	28.00



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Kalbsragoût Kartoffelgratin 2 Gemüse	pro Person	CHF	28.00
Glasierter Kalbschulterbraten mit seinem Jus Kartoffelstock 2 Gemüse	pro Person	CHF	29.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce Reis oder Butternudeln 2 Gemüse	pro Person	CHF	33.00
Marinierter Kalbshohrücken niedergar saftig gebraten (am Stück, zum selbst Tranchieren) mit Champignons à la crème und Rotweinsauce Reis oder Butternudeln 2 Gemüse	pro Person	CHF	37.00
Roastbeef rosé gebraten (am Stück, zum selbst Tranchieren) mit Sauce Bearnaise und Rotweinsauce Kartoffelgratin 2 Gemüse	pro Person	CHF	46.00
Kalbscarréebraten rosé gebraten (am Stück, zum selbst Tranchieren) Morchelrahmsauce und Jus Butternudeln 2 Gemüse	pro Person	CHF	46.00

Lassen Sie sich persönlich beraten. Wir stellen Ihnen auch Gerichte nach Ihren individuellen Wünschen zusammen – je nach Saison und Angebot.



Kalte Platten und Show-Bufferets

Aufschnitt, Bauernplatten, Gourmetplatten oder -teller

mit frischen Wurst- und Fleischspezialitäten aus unserer Metzgerei
für jeden Anlass und Personenzahl

Je nach Ausführung	pro Person	CHF	12.00 - 22.00
--------------------	---------------	-----	------------------

Einfaches kaltes Show-Bufferet (ab 30 Personen)

Rauchfischplatte Rauchlachs, geräucherte Forellen, Felchenmousse und Rauchlachsmousse, Meerrettichschaum	pro Person	CHF	46.00
--	---------------	-----	-------

Pasteten-Terrine-Platte
mit getrüffeltem Kalbsleberterrine, Geflügelterrine, Kalbfleischpastete
mit Früchtegarnitur, Cumberlandsauce

Braten und Schinkenplatte
Schinkenquarkrollen, gefüllte Eier, Gewürzschinken mit Spargeln im
Zopfring, kaltes Poulet, Schweinscarréebraten, gefüllte Tomaten,
Sauce Tartar

Trockenfleischplatte
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Pantli, Alpsteinmöckli, hausgeräucherte
Entenbrust, Melonenschiffchen

Salatbuffet
Fünf Sorten frische Salate mit zwei Salatsaucen



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Exklusives kaltes Show-Buffet

(ab 45 Personen)

Salmschnitzel Bellevue Pochierte Salmschnitzel und Roulade, Zanderroulade, gefüllte Wachteleier und Babytomaten	pro Person	CHF	80.00
---	---------------	-----	-------

Hummerschwänze russische Art
garniert mit Crevettencocktail, King-Shrimps und Meeresfrüchtesalat

Rauchfischplatte
Rauchlachs mousse, Felchenmousse, geräucherte Forellenfilets,
Rauchlachs und marinierter Thunfisch, geräucherter Blue Merlin

Trockenfleischplatte
mit verschiedenen Trockenfleisch-Spezialitäten aus unserer
Metzgerei mit Melonen garniert

Kaltes Roastbeef und Kalbscarrée
mit Sauce Tartar und gefüllten Garnituren, Schinkenrollen Zopfring
mit Antipasti-Spiesse

Kalbfleischpastete und getrüffelte Kalbsleberterrine
mit Cumberlandsauce, Preiselbeer-Quarkäpfel, Geflügelleberterrine
auf Sellerie, Rotweibirnen, Zwetschgen mit Senfrüchten und
Pouletsalat

Salatbuffet
Acht Sorten frische Salate mit zwei Salatsaucen



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Warme Buffets

Warmes Buffet rustikal

(ganzes Buffet mit 5 Hauptgerichten ab 40 Personen, Buffet mit 4 Hauptgerichten ab 30 Personen)

Geschnetzeltes Schweinefleisch provençalische Art
Trockenreis

pro
Person CHF 46.00

Mit Honig glasierter Bein- oder Rollschinken
Grüne Bohnen, Kartoffelgratin

Marinierte Kalbsnuss niedergar rosé gebraten
Jus, Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandeln

Pouletbrust -Würfel Stroganow
an Paprikarahmsauce mit Champignons, Gurken und Peperoni
Spätzli

Marinierte Pouletflügeli an süss-saurer Sauce
Asia-Gemüwestreifen



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Warmes Buffet spezial

(ganzes Buffet mit 5 Hauptgerichten ab 40 Personen, Buffet mit 4 Hauptgerichten ab 30 Personen)

Lamrack rosé gebraten, mit Kräuterknoblauch-Tomaten Jus, Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandeln	pro Person	CHF	56.00
---	---------------	-----	-------

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignons
Butternudeln, glasierte Rüebli

Marinierter Kalbshohrücken niedergar zart gegart
Grüner Pfefferrahmsauce mit Cognac
Spätzli, grüne Bohnen

Gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern
auf Gemüse-Fusilli an Tomatenrahm

Tandoori Chicken
Auf Wokgemüse mit Pack-Yoi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
Cashewnüssen und frischer Ananas
Rote Thaikokos-Currysauce und Jasminreis

Je nach Lokalität und Standort können wir die warmen Buffets mit Gerichten bereichern, die wir direkt Ihnen und Ihren Gästen auf unseren mobilen Kochgeräten zubereiten (Kalbsleber, Eglifilets, Mah-Meh, Riesenkrevetten provençalische Art, etc.)

Gerne stellen wir Ihnen auch Buffets nach Ihrem individuellen Geschmack zusammen. Lassen Sie sich persönlich beraten.



Grillbuffet mit frischen Salaten

Gerne stellen wir Ihnen ein Grillbuffet nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Fleisch

Verschieden Grillspezialitäten von Wurst bis zu marinierten Edelstücken aus unserer Metzgerei

je nach Zusammenstellung

Preise aus der Metzgerei

per			10.00
Pers.	CHF		- 25.00

Grillmiete und Grillpersonal

Verschiedene Grills inkl. Reinigung mit Grillwerkzeug.

per Stk.	CHF	35.00
----------	-----	-------

Holzkohle

10 kg	CHF	24.00
-------	-----	-------

Gas

Flasche	CHF	52.00
---------	-----	-------

Anbr. kg	CHF	6.00
----------	-----	------

Personal zum Grillen

pro Std.	CHF	72.50
----------	-----	-------

Salatbuffets, Beilagen und Saucen

Kleines Salatbuffet
Fünf Sorten und Blattsalat, 2 Saucen

per Stk.	CHF	12.00
----------	-----	-------

Grosses Salatbuffet
Acht Sorten und Blattsalat, 2 Saucen

per Stk.	CHF	15.50
----------	-----	-------

Baked Potatoes Schnittlauch-Creme fraîche

per	CHF	5.50
Port./Stk.		

Gefüllte Zucchini in Alufolie

per Port.	CHF	3.50
-----------	-----	------

Kartoffelgratin

per Port	CHF	7.00
----------	-----	------

Grillsaucen 2 Sorten

per Port.	CHF	2.50
-----------	-----	------



Desserts

Desserts

Schokoladenmousse, hausgemacht im Glas	per Stk.	CHF	9.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten	per Stk.	CHF	9.00
Frischer Fruchtsalat oder Saisonbeeren mit Rahm	per Stk.	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit Honig und Birnenstücken, Rahm	per Stk.	CHF	9.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm	per Stk.	CHF	9.00
Minigläschen / Schalen zum selber zusammenstellen	per Stk.	CHF	4.30
Schokoladenmousse			
Limonenmousse mit Himbeersauce			
Gebrannte Crème mit Birnen			
Kaffee-Crème Catalane			
Tiramisu-Schalen			
Frisches Früchtemacedoine mit Saisonfrüchten und Exoten			
Saisonbeeren-Schalen			

Weitere Dessertvariationen empfehlen wir Ihnen bei einer persönlichen Beratung.



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Dessertbuffet (ab 25 Personen)

Minigläschen mit:
Schokoladenmousse, Limonenmousse mit Himbeersauce, Gebrannte
Crème mit Birnen, Kaffee-Crème Catalane

pro Person	CHF	19.00
---------------	-----	-------

Vier Sorten hausgemachte Glacé

Parfait Grand-Marnier und Baumnuss-Nougât-Parfait

Tiramisu, hausgemacht

Cremeschnitte

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Crêpes Suzette

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaffeegebäck

4 Komponenten Dessertbuffet	pro Person	CHF	14.00
-----------------------------	---------------	-----	-------

5 Komponenten Dessertbuffet	pro Person	CHF	16.00
-----------------------------	---------------	-----	-------



Zusätzliche Dienstleistungen

Geschirrmiete

(ohne Abwasch, Abholpreise)

Teller- und Besteckmiete

Bei Bezug von Menüs über CHF 50.00 wird keine Tellermiete erhoben, der Abwasch wird im Dienstleistungsstundenansatz verrechnet.

Teller gross	pro Stk.	CHF	1.50
Teller klein (für Dessert oder Salat)	pro Stk.	CHF	1.00
Gabel, Messer oder Löffel	pro Stk.	CHF	0.60
Suppentasse, Unterteller, mit Löffel	pro Stk.	CHF	1.80
Tellerwärmer (Fassungsvermögen 120 Stk.)	pro Stk.	CHF	100.00
Tellerwärmer (Fassungsvermögen 55 Stk.)	pro Stk.	CHF	60.00

Gläsermiete

Bei Bezug der Getränke über uns, wird keine Gläsermiete erhoben, der Abwasch wird im Dienstleistungsstundenansatz verrechnet.

Einfaches Einheitsglas	pro Stk.	CHF	1.00
Rotwein-, Weisswein, Champagner- oder Burgunderglas, Exklusiv	pro Stk.	CHF	2.50
Kaffeeset (Tasse, Unterteller, Löffel)	pro Stk.	CHF	1.70
Kaffeerahm und Zucker	pro Stk.	CHF	0.30
Kaffeemaschine (Novorex)	pro Stk.	CHF	35.00
Kaffeemaschine (Nespresso)	pro Stk.	CHF	25.00
Kaffeewärmebehälter mit Auslauf	pro Stk.	CHF	25.00
Kaffeepulver mit Filter (Beutel, 10 Portionen)	pro Stk.	CHF	6.50
Nespresso-Kapseln (verschiedene Sorten)	pro Stk.	CHF	0.70

Bruchgeschirr wir mit dem Einkaufspreis verrechnet



Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit
eigener Metzgerei



Geschirr-Abwasch

Teller, Besteck und Gläser können schmutzig retourniert werden. Der Abwasch wird nach Aufwand im Dienstleistungsstundenansatz verrechnet (pro Geschirrtteil ist mit 1/3 Min. zu rechnen)

Für kalte Teller, Vorspeisen oder Desserts, die direkt auf dem Teller angerichtet geliefert werden, wird keine Miete für den Teller verrechnet.

Personal

Für den Transport von Geschirr oder Menüs, Service, Schöpfen, Abwasch, etc.

Dienstleistungsstunde	pro Std.	CHF	72.50
-----------------------	----------	-----	-------

Diverses

Tischtuch, Duni Papierzellstoff (Rolle à 25 m)	pro Stk.	CHF	77.00
Papiertischtuch, einfach (Rolle à 25 m)	pro Stk.	CHF	37.00
Buffetskirting, Duni	4 m	CHF	37.00
Servietten, Duni Papierzellstoff	pro Stk.	CHF	0.85
Papierservietten, einfach	pro Stk.	CHF	0.25

Preise

Sämtliche oben aufgeführte Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Bei Abholbestellungen ohne Dienstleistungen wird Ihnen 2.6% MwSt. verrechnet.

Bei Lieferungen mit Dienstleistungen wird Ihnen 8.1% MwSt. verrechnet.