



Perfekte Gaumenfreuden für Ihren Anlass

PARTYSERVICE

INHALTSVERZEICHNIS

Inhalt	Seite
Herzlich willkommen	3
Kalte Speisen	4
Warme Speisen	5
Mietgeschirr	6
Weissweine	7
Rotweine	8
Diverse Getränke: Schaumweine, Bier, alkoholfreie Getränke	9
Gut zu wissen, Allgemeine Geschäftsbedingungen	10
Anreise und Lageplan	11
Kontaktadressen	12

Infrastruktur – siehe Dokumentation RÄUMLICHKEITEN UND INFRASTRUKTUR

Bankette – siehe Dokumentation APEROS, BANKETTE, TAGUNGEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Partyservice – Gastronomie St. Urban

Das Wohl Ihrer Gäste liegt uns am Herzen. Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot inspirieren. Bestimmt finden Sie etwas Passendes – sei es für ein Apéro, ein kaltes oder warmes Buffet.

Unsere Kreationen und die verwendeten Behältnisse eignen sich bestens für Ihren Anlass. Geschirr, Gläser, Besteck, Mobiliar und weitere Hilfsmittel können Sie bei uns gleich mitbestellen. So haben Sie mehr Zeit für Ihre Gäste.

Als erfahrene Profis beraten wir Sie gerne. Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Besprechungstermin. Mit unserem Partyservice haben Sie eine gute Wahl getroffen.

Wir freuen uns auf Sie
Ihr Gastronomie-Team

SPEISEN

Mindestbestellungen für 10 Personen

MINI-SANDWICHES MIT DIVERSEN FÜLLUNGEN

Salami, Schinken, Käse, Thon, Gurken, Stück	CHF	3.00
Rauchlachs, Rohschinken, Stück	CHF	4.00

ZOPF-SANDWICHES AM METER

Salami, Schinken, Käse, Chorizo, Tomaten-Mozzarella, 1 Meter	CHF	50.00
Rauchlachs, Rohschinken, 1 Meter	CHF	60.00

GEFÜLLTE TARTELETTES

Lachsmousse, Schinkenmousse, Thonmousse		
Kräuterquark, Tomatenmousse, Rauchforellenmousse, Stück	CHF	1.00

Fleischplatte / Käseplatte St. Urban, pro Person	CHF	15.00
inkl. Brot und Butterportionen		

SALATE

Kartoffelsalat, pro Person	CHF	4.50
Rüebli-salat, pro Person	CHF	3.00
Griechischer Salat, pro Person	CHF	3.50
Maissalat, pro Person	CHF	3.00
Kabis-Rüebli-salat, pro Person	CHF	3.50
Randensalat mariniert, pro Person	CHF	3.00
Sellerie-salat Waldorf, pro Person	CHF	3.50
Blattsalatmischung, pro Person	CHF	3.50
Salatsauce (French Dressing, Italian Dressing), pro Liter	CHF	10.00

BROT

Tischbrötli, Stück ca. 30 g	CHF	1.00
Butterzopf, Stück ca. 800 g	CHF	8.00



SPEISEN

FLEISCH

Heisser Partyschinken, Portion ca. 200 g	CHF 10.00
Schweineschulterbraten, Dörrzwetschgensauce, Portion ca. 150 g	CHF 12.00
Schweinehalsbraten, Rosmarinsauce, Portion ca. 150 g	CHF 10.00
Schweinegeschnetzeltes, Champignonsauce, Portion ca. 150 g	CHF 10.00
Glasierter Kalbsschulterbraten, Thymianjus, Portion ca. 150 g	CHF 15.00
Rindsschmorbraten «Berghof» (Natura-Beef), Portion ca. 150 g	CHF 13.50
Pouletgeschnetzeltes, Currysauce, Portion ca. 150 g	CHF 11.00

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Portion ca. 250 g	CHF 4.00
Kartoffelstock, Portion ca. 250 g	CHF 3.00
Nudeln mit Gemüsestreifen, Portion ca. 200 g	CHF 3.00
Gemüserais, Portion ca. 200 g	CHF 3.50
Butterspätzli, Portion ca. 200 g	CHF 3.50

GEMÜSE

Mischgemüse, Portion ca. 150 g	CHF 3.50
Bohnen, Portion ca. 150 g	CHF 3.50
Karottenstängeli, Portion ca. 150 g	CHF 3.00
Blumenkohl, Portion ca. 150 g	CHF 3.00

SPAGHETTIBUFFET

Spaghetti mit verschiedenen Saucen, pro Person	CHF 15.00
Saucen: Tomaten, Bolognese, Carbonara, Pestorahmsauce	

DESSERTS

Fruchtsalat, Portion ca. 150 g	CHF 4.00
Gebrannte Crème, Portion ca. 150 g	CHF 3.00
Schokoladenmousse, Portion ca. 150 g	CHF 3.50
Luzerner Rahmkirschtorte, 10 Portionen	CHF 36.00
Schwarzwäldertorte, 10 Portionen	CHF 36.00
Rüeblitorte, 10 Portionen	CHF 30.00
Zitronencake, 10 Portionen	CHF 18.00

Schöpfbesteck wird bei einer Bestellung mitgeliefert

MIETGESCHIRR

	Mietpreis / Stück		Mankopreis	
Menüteller, Ø 26 cm	CHF	0.40	CHF	8.00
Dessertteller, Ø 19 cm	CHF	0.30	CHF	6.00
Glasteller, Ø 19 cm	CHF	0.30	CHF	5.00
Mehrzweckglas klein	CHF	0.30	CHF	5.00
Mehrzweckglas gross	CHF	0.30	CHF	6.00
Kaffeetasse mit Unterteller	CHF	0.50	CHF	6.00
Suppenbowle	CHF	0.30	CHF	6.00
Tafelmesser	CHF	0.25	CHF	3.00
Essgabel	CHF	0.25	CHF	3.00
Suppenlöffel	CHF	0.25	CHF	3.00
Dessertmesser	CHF	0.25	CHF	3.00
Dessertgabel	CHF	0.25	CHF	3.00
Dessertlöffel	CHF	0.25	CHF	3.00
Kaffeelöffel	CHF	0.20	CHF	3.00
Aschenbecher Glas	CHF	1.00	CHF	3.00



WEISSWEINE

SCHWEIZ	7,5 dl
Dagmerseller Weissburgunder Bisang, Luzern Der feinfruchtige Weissburgunder von Dagmersellen	CHF 21.00
<hr/>	
Epresses La République, Fonjallaz, Waadt Typischer Chasselas aus dem Lavaux, mit fülliger Struktur	CHF 25.00
<hr/>	
Merlot Bianco Tenuta Vallombrosa, Tessin Ein weisser, mittelkräftiger Merlot aus dem Hause Tamborini	CHF 25.00
<hr/>	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis Walliser-Assemblage mit einem Hauch Süsse im Abgang	CHF 29.00
<hr/>	
ÖSTERREICH	
Sauvignon Blanc Leo Hillinger, Burgenland Pikant-frischer Sauvignon Blanc aus dem Burgenland	CHF 22.00
<hr/>	
FRANKREICH	
Château Thieuley, Bordeaux Sauvignon Blanc und Sémillon vereint zu einem harmonischen Wein	CHF 25.00
<hr/>	
ITALIEN	
Ansonica Costa dell'Argentario, Toscana Maremma Die wenig bekannte Traube Ansonica gekeltert zu einem delikaten Weisswein	CHF 20.00
<hr/>	
Pinot Grigio Riff, Progetto Lageder Apéro-Weisswein, trinkfreudig mit wenig Säure	CHF 15.00
<hr/>	



ROTWEINE

SCHWEIZ 7,5 dl
Dagmerseller Blauburgunder Bisang, Luzern CHF 22.00
Ausgewogener Blauburgunder zu leichten Speisen

Tenuta Vallombrosa Merlot rosso, Tessin CHF 26.00
Würziger Merlot, passend zu Rindfleisch oder Braten

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Rouge, Wallis CHF 29.00
Ausgewogene Walliser Rotweinspezialität

ÖSTERREICH

Kremser Blauer Zweigelt CHF 21.00
Jugendlich, mittelschwer, fruchtige Note im Gaumen, der Wein vom Wiener Opernball

PORTUGAL

Ribeiro Bela-Luz, Antonio Lopes, Biowein Delinat CHF 25.00
Tiefdunkles Rot, verschiedene Nuancen in Nase und Gaumen

Sexy Fita Preta Vinhos CHF 21.00
Fruchtig und frisch in einem dunklen Rubinrot mit Waldbeerenduft in der Nase

FRANKREICH

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan, Roussillon CHF 19.00
Harmonischer Wein mit einem geschmeidigen Abang

ITALIEN

Col Di Sasso Castello Banfi, Toskana CHF 17.00
Der Wein für jeden Anlass aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Amarama Terre Siciliane IGT CHF 19.00
Im Geschmack reichhaltig, von guter Struktur mit ausgeglichenen Tanninen

Valpolicella Classico DOC Sant'Urbano, Veneto CHF 32.00
Unser Geheimtipp aus dem Gebiet Veneto für jeden Anlass

Primitivo die Manduria DOC Silentium CHF 20.00
Süsslicher Auftakt, frischfruchtig mit weichen Tanninen

SPANIEN

Rioja Egomei DOCa CHF 27.00
Intensives Kirschenrot, Duft nach schwarzen Früchten, gute Fülle und samtene Tannine

Negre, Vi de la terra, Finca Son Bordils, Mallorca CHF 27.00
Der Tipp aus Mallorca, schöne Struktur, harmonisch, ausgewogen

DIVERSE GETRÄNKE

SCHAUMWEINE ITALIEN

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Gancia, Veneto	7,5 dl	CHF 18.00
---	--------	-----------

SCHAUMWEINE FRANKREICH

Taittinger, Brut Réserve, Champagne	7,5 dl	CHF 49.00
-------------------------------------	--------	-----------

BIER

Eichhof Bier mit und ohne Alkohol	33 cl	CHF 2.50
Eichhof Klosterbräu	33 cl	CHF 2.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Knutwiler	50 cl	CHF 2.00
Süssgetränke	150 cl	CHF 4.00

BIER ALKOHOLFREI

Eichhof alkoholfrei	33 cl	CHF 2.50
---------------------	-------	----------

NICHTS PASSENDES GEFUNDEN?

Sollten Sie in unserem Getränkeangebot nichts Passendes finden, beraten wir Sie gerne weiter.



PREISE

Bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um Abholpreise.

PERSONENZAHL

Mindestbestimmungen für 10 Personen.

ABHOLEN DER BESTELLTEN SPEISEN UND GETRÄNKE

Die bestellten Waren müssen zum vereinbarten Zeitpunkt bei der Gastronomie / Anlieferung Küche (Anfahrtsplan Seite 12) in St. Urban abgeholt werden.

ABHOLEN GESCHIRR, BESTECK

Das bestellte Geschirr, Besteck und allfälliges Mobiliar wird durch uns bereitgestellt und muss am vereinbarten Termin und Ort abgeholt werden.

RÜCKGABE GESCHIRR, BESTECK

Nach dem Anlass können Sie Geschirr und Besteck ungereinigt am folgenden Tag zurückbringen. Die Kosten für die Geschirrrreinigung sind im Preis inbegriffen. Wir bitten Sie, das Geschirr geordnet und komplett zu retournieren. Allfällig gemietetes Mobiliar ist in einwandfreiem Zustand zurückzubringen. Beschädigtes oder defektes Material wird durch uns ersetzt und Ihnen in Rechnung gestellt.

ABHOLUNG

Die Abholung des Partyservices ist von Montag – Samstag, von 09.00 – 18.00 Uhr möglich.
Gebührenpflichtige Parkplätze vorhanden.

TRANSPORT

Bitte beachten Sie, dass für den Transport ein Fahrzeug mit genügend grossem Laderaum zur Verfügung steht.

QUALITÄT DER SPEISEN

Wir garantieren bei der Übergabe für einwandfreie Qualität der Speisen. Um diese zu erhalten, müssen die Gerichte spätestens 45 Minuten nach Abholen serviert sein. Bei längeren Transport- und Wartezeiten können wir keine Garantie für die einwandfreie Speisenqualität übernehmen.

HERKUNFT FLEISCH

Deklaration: Sofern nichts anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch

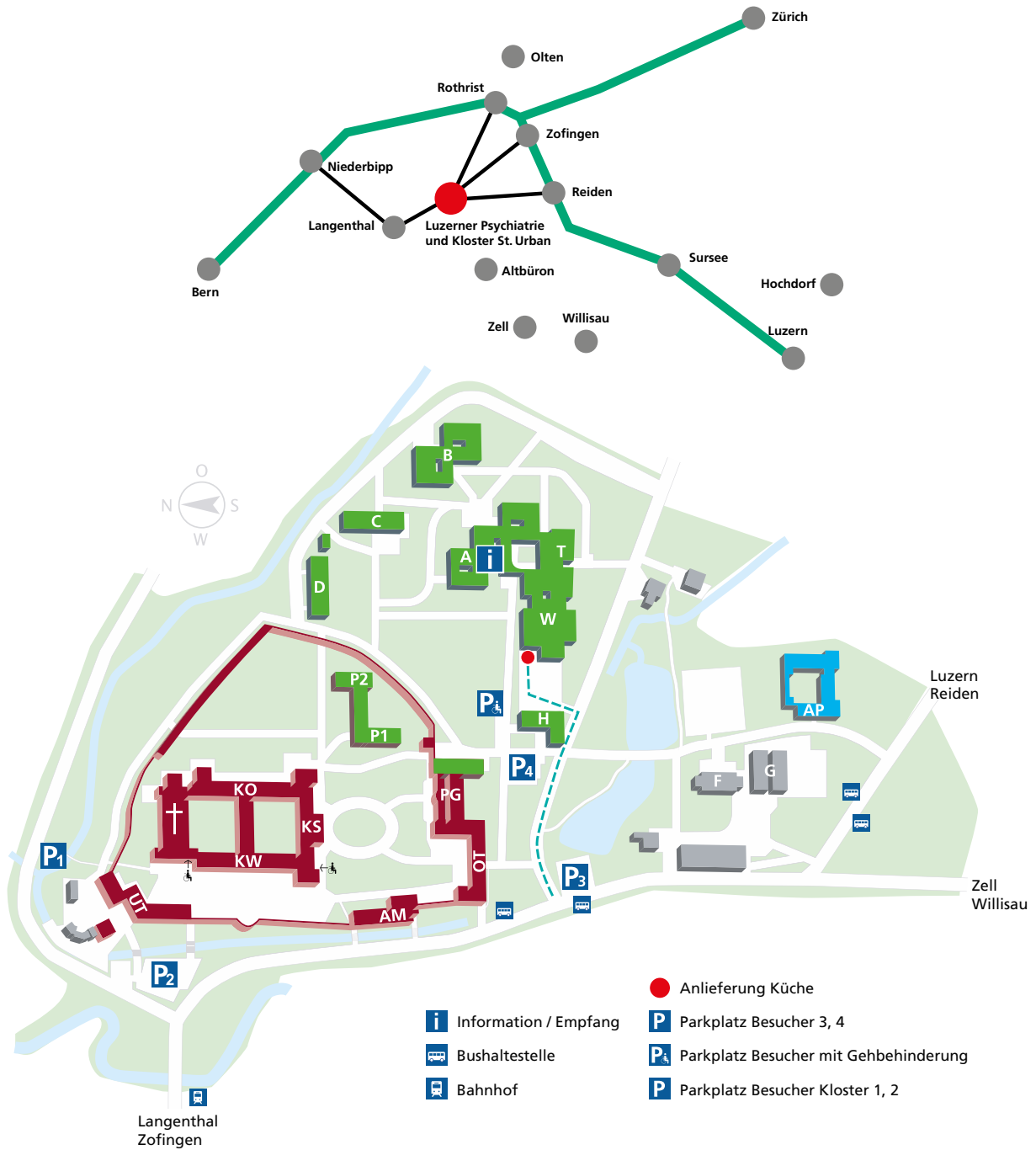
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Separate Beilage

ANREISE

Über die A2 bis zur Ausfahrt Reiden (12 km)

Über die A1 bis zur Ausfahrt Niederbipp oder Rothrist (je 14 km)





Partyservice

**Beratung im
Gastronomiebereich**

Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1
4915 St. Urban
www.st-urban.ch

Gastronomie
T 058 856 50 80
F 058 856 51 51
gastronomie@lups.ch