



Perfekte Gaumenfreuden für Ihren Anlass

PARTYSERVICE

## INHALTSVERZEICHNIS

---

| <b>Inhalt</b>  | <b>Seite</b> |
|--|--------------|
| 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, Ei, 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<br>inkl. Brot | CHF | 18.00 |
|--|-----|-------|

---

### 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, 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 Natura-Beef, Portion ca. 150 g               | CHF 13.50 |
| Pouletgeschnetzeltes, Currysauce, Portion ca. 150 g            | CHF 12.00 |

### BEILAGEN

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Kartoffelgratin, Portion ca. 250 g | CHF 4.00 |
| Kartoffelstock, Portion ca. 250 g  | CHF 3.00 |
| Nudeln, Portion ca. 200 g          | CHF 3.00 |
| Reis, 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 18.00 |
| 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 |
| <hr/>                       |                   |      |            |      |
| Aschenbecher Glas           | CHF               | 1.00 | CHF        | 3.00 |



## WEISSWEINE

---

SCHWEIZ 7,5 dl

Dagmerseller Weissburgunder Bisang, Luzern CHF 21.00  
Der feinfruchtige Weissburgunder von Dagmersellen

---

Epesses La République, Fonjallaz, Waadt CHF 25.00  
Typischer Chasselas aus dem Lavaux, mit fülliger Struktur

---

Merlot Bianco Tenuta Vallombrosa, Tessin CHF 25.00  
Ein weisser, mittelkräftiger Merlot aus dem Hause Tamborini

---

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis CHF 29.00  
Walliser-Assemblage mit einem Hauch Süsse im Abgang

---

## ÖSTERREICH

Joe Grüner Veltliner Niederösterreich Reserve, Kremstal/Wachau CHF 22.00  
Leuchtendes Gelbgrün Veltliner reifen und saftigen Fruchtklängen  
und einem Hauch Vanille

---

## FRANKREICH

Château Thieuley, Bordeaux CHF 25.00  
Sauvignon Blanc und Sémillon vereint zu einem harmonischen Wein

---

## ITALIEN

Pinot Griogio Friuli Colli Orientali DOP La Tunella, Friaul CHF 15.00  
Apéro-Weisswein, im Gaumen kräftig mit einem  
erhabenen Körper und leichtem Vanillearoma

---

Vermentino IGT Streda Leonardo da Vinci, Toskana CHF 20.00  
Ein vollmundiger, hellgelber Wein, ist weich und geschmeidig,  
dabei spritzig, frisch und mit leichter Auftaktsüsse

---



## 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

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

---

## FRANKREICH

Minervois AC Chateau d' Angel Ivan Barbic Languedoc-roussillon CHF 19.00  
Ein ausgewogener nachhaltiger granatroter Wein

---

## ITALIEN

Merlot Friuli Colli Orientali DOP La Tunella Friaul CHF 17.00  
intensives Rubinrot, süsser Duft mit Anklängen von Pflaumenkonfitüre,  
Brombeeren und Kaffee

---

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

---

Primitivo Vercesi DOC CHF 20.00  
Süsslicher Auftakt, frischfruchtig mit weichen Tanninen

---

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

---

## 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 superiore DOCG, 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

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

### 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 Geschirreinigung 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.

### 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 eine 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.

### DEKLARATION

Für unsere Speisen verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Geflügel (Freilandhaltung) und Schweizer Frischfleisch aus der Region. Gemüse und Früchte kaufen wir saisonal ein und beziehen einen grossen Teil aus den umliegenden Landwirtschaftsbetrieben. Damit tragen wir zur Erhaltung und Förderung der lokalen Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten bei. Zudem verwenden wir nur Fisch mit anerkannten Labels (MSC, Fair Fish, Dolphin-Safe etc.).

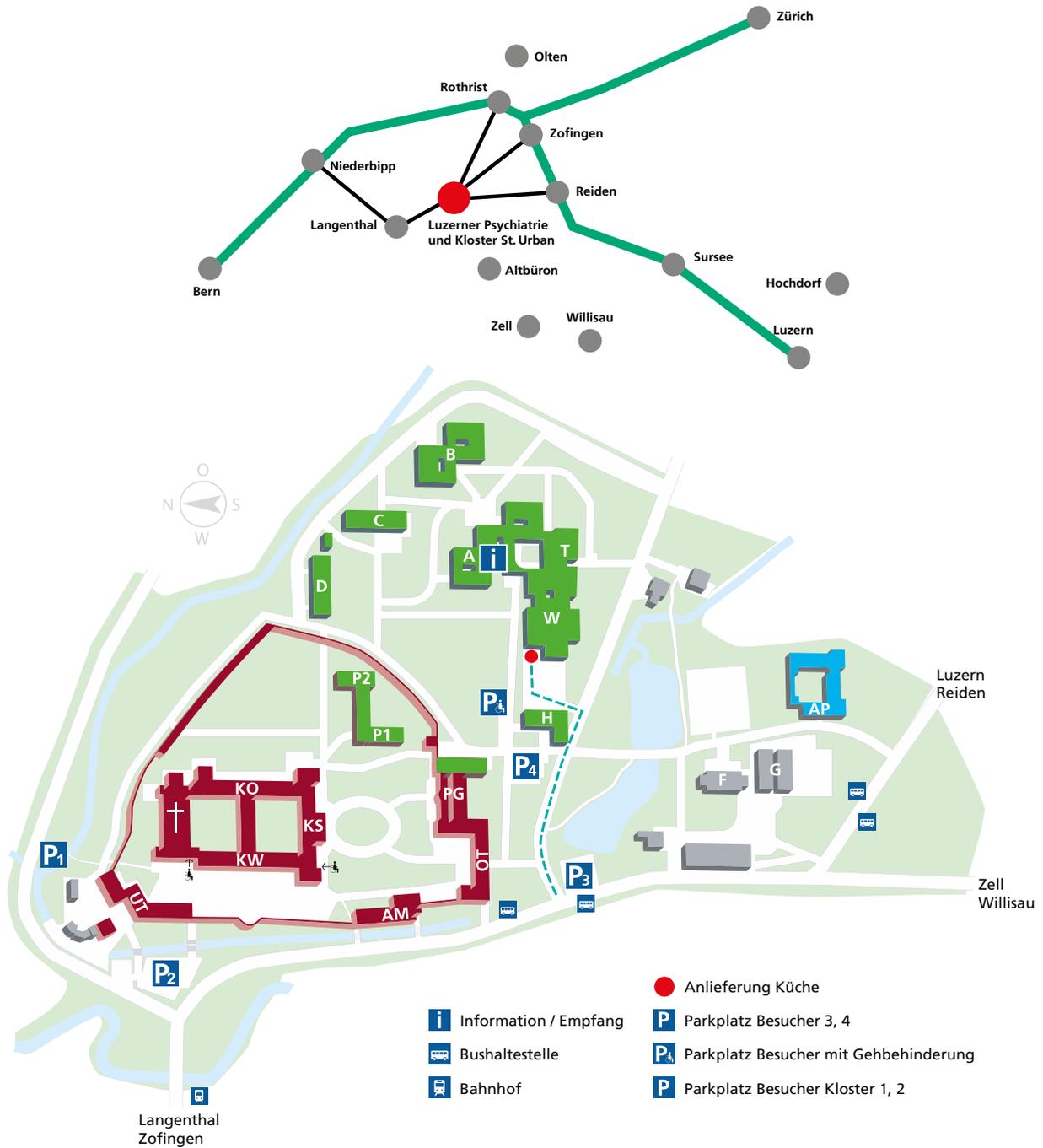
### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Siehe separate Beilage

ANREISE

Über die A2 bis zur Ausfahrt Reiden (12 km)

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





**Beratung im  
Gastronomiebereich**

Partyservice

Kloster St. Urban  
Schafmattstrasse 1  
4915 St. Urban  
[www.st-urban.ch](http://www.st-urban.ch)

Gastronomie  
T 058 856 50 80  
[gastronomie@lups.ch](mailto:gastronomie@lups.ch)