

HOTZ CATERING



UNSERE PHILOSOPHIE – GENUSS MIT VERANTWORTUNG

ESSEN UND TRINKEN

Regional, Lokal und Fair. Wir garantieren höchste Qualität in jedem Gericht und setzen auf engagierte Mitarbeitende, die mit Leidenschaft und Hingabe für Ihr kulinarisches Erlebnis sorgen.



ANLASSGRÖSSE

Ob ein Grillplausch, eine grosse Firmenfeier oder ein Familienfest. Wir kümmern uns um das Essen und die Getränke und runden Ihre Veranstaltung kulinarisch ab. Ab 20 Personen können wir fast jedes Event mit unserem Catering bedienen.



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro kalt	4
Apéro warm	5
Kalte Platten	6
Salat & Brot	7
Vorspeisen kalt	8
Vorspeisen warm	9
Hauptgang Fleisch	10+11
Hauptgang Vegane Fleischalternative, Stärkebeilagen, Gemüse	12
Hauptgang Saucen, Spezialgerichte	13
Hauptgang BBQ Grillplausch	14
Hauptgang Spiessli Grillplausch	15
Hauptgang Winter Specials	16
Dessert	17
Getränke	18+19
Geschirr	20
Mobiliar	21
Personal / Transporte	22
AGB	23

APÉRO KALT (MIND. 10 STÜCK PRO SORTE)

KLASSIKER

Party-Halbmeter-Brot nach Wunsch gefüllt (½ Meter, ca. 20 á ca. 2.5cm Stück) <ul style="list-style-type: none">- Schinken, Salami, Bresaola, Landrauchschinken, Bündnerfleisch- Lachs, Tatar- Hart- und Weichkäse- Grillgemüse	Stück	CHF	29.00
Gemischte Cocktail Canapés ½ <ul style="list-style-type: none">- Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse- Weich- & Hartkäse- Gurken, Tomaten/Mozzarella, Ei	Stück	CHF	2.90
Deluxe Cocktail Canapés ½ <ul style="list-style-type: none">- Rauchlachs- Rinds Tatar	Stück	CHF	3.20
Gefüllte Mini Brötli (Fleisch, Käse, Gemüse) <ul style="list-style-type: none">- Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse- Weich- & Hartkäse- Gurken, Ei	Stück	CHF	3.20
Baguettebrötli <ul style="list-style-type: none">- Roastbeef & Tartarsauce- Rauchlachs & Dillsenf- Bresaola & Frischkäse	Stück	CHF	3.50
Kleine Focacciasandwiches <ul style="list-style-type: none">- Ital. Rohschinken- grillierte Antipasti	Stück	CHF	3.60



AM SPIESSLI

Mini Wraps-Spiessli <ul style="list-style-type: none">- mit Lachs & Dillsenf- mit Bresaola & Frischkäse- mit Gemüse	Stück	CHF	3.50
Gemischte Käsewürfel mit Trauben am Spiessli	Stück	CHF	2.50
Cherrytomaten Mozzarella Basilikum Spiessli	Stück	CHF	2.70
Salami – Parmesan Spiessli	Stück	CHF	2.70
Melonen Rohschinken Spiessli	Stück	CHF	3.50
Saisonale Früchte (April – Oktober) am Spiessli	Stück	CHF	3.20
Dreierlei Melonen (April – Oktober) am Spiessli	Stück	CHF	3.20

HOTZ GLÄSLI

Crevettencocktail mit Ananas	Stück	CHF	3.90
Feiner Kartoffelsalat mit Lachs	Stück	CHF	3.90
Frisches Rohkostgemüse mit Dipsaucen	Stück	CHF	3.50
Mini Süppli im Glas (z.B. Gazpacho)	Stück	CHF	3.20

APÉRO WARM (MIND. 10 STÜCK PRO SORTE)

KLASSIKER

Zwei Zwetschgen im Speckmantel am Spiessli	Stück	CHF	2.90
Zwei Cherrytomaten im Speckmantel am Spiessli	Stück	CHF	2.90

IM TEIG

Mini Chüechli (Käse, Quiche Lorraine, Spinat)	Stück	CHF	2.70
Mini Schinkengipfeli	Stück	CHF	2.70
Mini Würstli im Blätterteigmantel	Stück	CHF	3.50
- Wienerli			
- Fürtüfeli			
Samosa, gefüllt mit Gemüse (scharf) 	Stück	CHF	3.90
Indische Rindsrolle (scharf)	Stück	CHF	3.90
Indische Gemüserolle (scharf) 	Stück	CHF	3.90

GOURMET CHÜBELI

Grilliertes Poulet Satay am Spiessli mit Sweet & Sour Sauce	Stück	CHF	3.70
Zwei gebratene Crevetten am Spiessli mit Sweet & Sour Sauce	Stück	CHF	3.90
Mini Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	Stück	CHF	2.70
Mini Süppli im Glas Rieslingschaum, Karotten Ingwer, Tomatensuppe	Stück	CHF	3.20
Cornflakes Poulet Sticks mit Tartarsauce	Stück	CHF	3.50

ZUM ERGÄNZEN

Salzstengel, Zweifel Chips und Erdnüssli	p.P.	CHF	1.90
Cracker mit zweierlei Hummus	p.P.	CHF	2.50



KALTE PLATTEN

Gewicht und Preis pro Person

BRUNCH

Roh-, Kochpökelware / Käse

40g - 60g

CHF

3.50 - 5.00

APÉRO

Rohpökelware und Käse

60g - 80g

CHF

7.00 - 9.00

Rohpökelware

50g - 70g

CHF

6.00 - 8.00

Käse

70g - 90g

CHF

6.00 - 8.00

Roh-, Kochpökelware, Käse

80g - 100g

CHF

7.00 - 9.00

HAUPTSPEISE

Roh- und Kochpökelware

120g - 140g

CHF

10.00 - 12.00

Roh-, Kochpökelware / Käse

130g - 150g

CHF

12.00 - 14.00

Rohpökelware:

Bresaola, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Landrauchschinken
Salami, Chorizzo, Parmaschinken, Mostbröckli, Salsiz, Landjäger, Bauernschüblig

Kochpökelware:

Schlossschinken, Krustenschinken, Fleischkäse, Lyoner,
Trutenschinken, Kalbsbraten, Pastrami (Rinderschinken)

Fleischprodukte ohne Schwein:

Trutenschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch,
Pastrami, Kalbsbraten, Rindsbureschüblig

Käse:

div. Hart- und Weichkäse



SALAT & BROT

SALAT SORTEN

Salatvarianten «leicht»:

Gemischter Blattsalat
Grillgemüse Salat
Karotten Salat
Cole Slaw (Kabis und Karotten)
Kabis Salat
Gurken Salat
Randen Salat
Bohnen Salat
Mais Salat
Tomaten Salat
Tomaten Mozzarella Salat
Griechischer Salat

Salatvarianten «sättigend»:

Kartoffel Salat mit Mayonnaise
Kartoffel Salat ohne Mayonnaise
Hörnli Salat mit Gemüse
Reis Salat mit Gemüse und Curry
Cous Cous Salat
Linsen Salat

Salatvarianten «Fleisch»:

Geflügel Salat
Siedfleisch Salat
Ochsenmaul Salat
Wurst-Käse Salat
Wurst Salat

SALAT EMPFEHLUNGEN

ab 20 Personen 2 – 4 Sorten
ab 30 Personen 3 – 5 Sorten

ab 40 Personen 4 – 6 Sorten
ab 50 Personen 5 – 7 Sorten

kleines Salatbuffet (ohne Fleischsalate) (1 kleiner Teller)	250g p.P.	CHF	7.50
mittleres Salatbuffet (ohne Fleischsalate) (Vorspeise)	300g p.P.	CHF	9.00
grosses Salatbuffet (ohne Fleischsalate) (als Hauptgang Beilage, z.B. zu Grilladen)	350g p.P.	CHF	10.50

Alle Salate inklusiv italienischer und französischer Salatsauce

BROT

Semmeli
Bürli
Gemischte Mini Party Brötli
Schraubenbrot ohne Kernen
Schraubenbrot mit Kernen
Wirtschaftsbrot am Stück
Wirtschaftsbrot geschnitten



Hot Dog Brot	Stück	CHF	1.80
--------------	-------	-----	------

KALTE VORSPEISEN

AUF TELLER ANGERICHTET

Business Salat (gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen)	p.P.	CHF	6.00
Bunter saisonaler Blattsalat (mit Rüebli, Mais und geröstetet Kernen)	p.P.	CHF	7.50
Caesar Salat (Lattichsalat, Speck, Parmesan, Brotcroûton)	p.P.	CHF	8.50
Gemischter Salat	p.P.	CHF	10.50

Alle Salate inklusiv italienischer und französischer Salatsauce.
(exkl. Tellermiete)

Vitello Tonnato (saisonal)	p.P.	CHF	15.50
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Ruccola	p.P.	CHF	14.50
Roastbeef mit Tartarsauce	p.P.	CHF	14.50
Salatteller mit Rauchlachs	p.P.	CHF	14.50
Melonen mit Rohschinken	p.P.	CHF	12.50



WARMER VORSPEISEN / SNACKS

SUPPEN (2.5dl)

Bouillon Nature	p.P.	CHF	5.00
Bouillon mit Flädli	p.P.	CHF	6.00
Minestrone mit Parmesan	p.P.	CHF	6.50
Rieslingschaumsuppe	p.P.	CHF	6.50
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	p.P.	CHF	6.00
Tomatencrèmesuppe	p.P.	CHF	6.00
Broccolisuppe	p.P.	CHF	6.00
Bündner Gerstensuppe	p.P.	CHF	7.00
Ungarische Gulaschsuppe (rassig)	p.P.	CHF	8.00

SNACKS

Heisses Paar Wienerli 100g	p.P.	CHF	4.00
Heisses Paar Fürtüfeli	p.P.	CHF	4.50
Heisser Fleischkäse 150g	p.P.	CHF	4.50

DAZU PASSEN FOLGENDE BEILAGEN:

Bürli	Stück	CHF	1.50
Schraubenbrot	Stück	CHF	5.30
Schraubenbrot mit Kernen	Stück	CHF	5.50
Kartoffelsalat mit oder ohne Mayo	100g	CHF	2.40
Thomy Senf	100g	CHF	3.10



WARME HAUPTGÄNGE (1)

SO STELLEN SIE IHR MENU ZUSAMMEN:

Für Ihren Anlass ab 20 Personen wählen Sie bitte zunächst aus, ob Sie **Fleisch/Fisch (1)** oder eine **Vegane Fleischalternative (2)** wünschen. Anschliessend können Sie Ihr Menü weiter anpassen:

- **Stärkebeilage (3)** – Wählen Sie eine Beilage wie Reis, Kartoffeln oder ähnliches.
- **Gemüse (4)** – Entscheiden Sie sich für das Gemüse, das am besten zu Ihrem Gericht passt.
- **Saucen (5)** – Wählen Sie die passende Sauce aus.

Alternativ können Sie auch ein **Spezialgericht (6)** auswählen.

Falls Sie Unterstützung bei der Zusammenstellung benötigen, helfen wir Ihnen gerne weiter.

HOTZ SPEZIALITÄTEN

Hotz – Braten 200g (falsches Schw. Filet mit Brät/Speck Mantel, im Förmli)		CHF 12.50
Hotz – Fleischkäse 200g		CHF 6.50
Hotz – Geflügel - Fleischkäse 200g		CHF 6.50
Hotz – Hackbraten (R/S) 200g		CHF 6.50
Hotz – Rinds Hackbraten 200g (100% Rind)		CHF 8.00
Schloss Schinken 200g		CHF 10.50
Krusten Schinken 200g		CHF 11.00
Fleischvogel Grossmutter Art 160g		CHF 8.50
Kalbfleischvogel 160g		CHF 9.50
Rindfleischvogel 160g		CHF 9.50

TEIG SPEZIALITÄTEN

Schw. Filet im Teig (mit Brät) 300g	CHF 19.00
Kalb Filet im Teig (mit Brät) 300g	CHF 29.00
Rind Filet im Teig (mit Brät) 300g	CHF 29.00
Schinken im Brotteig (200g / 100g)	CHF 14.50
Gemüsestrudel im Teig 270g	CHF 17.00

FISCH

Lachs Filet grilliert 180g	CHF 14.00
Thunfischsteak grilliert 180g	CHF 16.00
Egli Filet (Müllerinnen Art) 150g	CHF 15.00
Fisch Chnusperli (Zander) 180g	CHF 15.00
Indisches-Curry mit Riesencrevetten	CHF 16.00

SCHWEIN

Schweins Filet 200g	CHF 16.00
Schweins Carrébraten Nierst. 200g	CHF 12.50
Schweins Carrébraten Kotelett 250g	CHF 11.50
Schweins Hals mit Rosmarin 200g	CHF 10.50
Schweins Hals mit Zwetschgen 200g	CHF 11.00
Schweins Schulterbraten 200g	CHF 11.00
Schweins Spare Ribs 400g	CHF 19.00
Schweins Geschnetzeltes 180g	CHF 10.50

RIND

Rinds Filet 200g	CHF 29.00
Rinds Roastbeef 200g	CHF 19.00
Rinds Burgunderbraten (Schulter) 200g	CHF 12.00
Rinds Geschnetzeltes 180g	CHF 12.00
Rinds Stroganoff (Huft) 180g	CHF 16.00
Rinds Stroganoff (Filet) 180g	CHF 19.00
Rinds Gulasch 200g	CHF 10.00
Rinds Indisches Curry (Geschnetzeltes) 200g	CHF 14.50

LAMM

Lamm Rack 200g	CHF 22.00
Lamm Indisches-Curry (Geschnetzeltes) 200g	CHF 13.50

KALB

Kalbs Filet 200g	CHF 29.00
Kalbs Carrébraten (Nierst.) 200g	CHF 25.00
Kalbs Carrébraten (Kotelett) 250g	CHF 27.00
Kalbs Braten (Schulter) 200g	CHF 15.00
Kalbs Geschnetzeltes (Zürcher Art) 180g	CHF 16.00
Kalbs Voessen 200g	CHF 13.00

GEFLÜGEL

Poulet Brust grilliert 180g	CHF 11.00
Poulet Brust gefüllt 180g (mit Frischkäse und getrocknete Tomaten)	CHF 14.00
Poulet Schenkelsteak grilliert 170g	CHF 11.00
Poulet Piccata 2 x 90g	CHF 12.00
Poulet Schenkelspiess 2 x 100g	CHF 10.00
Poulet Geschnetzeltes Zürcher Art 180g	CHF 10.50
Poulet Geschnetzeltes Asiatische Art 180g	CHF 10.50
Poulet Schenkelvoessen 200g	CHF 9.00
Poulet Indisches Curry (Geschnetzeltes) 200g	CHF 10.50

VEGANE FLEISCHALTERNATIVEN (2)



INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLBARE MENU

Gemüse Curry 200g	CHF 11.50	Gemüse Hamburger grilliert	CHF 11.50
Planted Spiessli grilliert	CHF 14.00	2 x 120g	
3 x 70g		Gemüse Schnitzel paniert	CHF 12.50
Planted Geschnetzeltes 180g	CHF 12.00	2 x 100g	
Vegane Cevapcici 180g	CHF 12.50	Gemüse Nuggets paniert	CHF 11.00
Planted Lauch Balls 180g	CHF 12.50	6 x 25g	

STÄRKEBEILAGEN (3) pro Person

Kartoffelgratin	CHF 6.00	Penne	CHF 4.00
Baked Potatoes	CHF 5.50	Spaghetti	CHF 4.00
inkl. Sour Cream		Trockenreis	CHF 4.00
Ofenkartoffeln mit Rosmarin	CHF 5.50	Basmatireis	CHF 4.00
Kartoffelstock	CHF 4.00	Weissweinsrisotto	CHF 5.50
Rösti	CHF 5.50	Safranrisotto	CHF 6.00
Schupfnudeln	CHF 5.00	Safranrisotto mit Steinpilzen	CHF 8.50
Spätzli	CHF 4.50	Polenta	CHF 5.50
Nudeln	CHF 4.00		

GEMÜSE (4) pro Person

GEMÜSEWAHL


Karotten, grüne Bohnen, gedämpfte Tomaten, Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Blattspinat, usw.

Eine Sorte Gemüse	CHF	4.50
Zwei Sorten Gemüse	CHF	5.50
Drei Sorten Gemüse	CHF	6.50

GEMÜSEVARIATIONEN

Karotten Tricolore	CHF	5.50
Erbsli & Rübli	CHF	5.50
Bohnenbündeli mit Speck	CHF	4.50
Auberginenpiccata, 2 Stück	CHF	7.00
Bohnen mit Cherrytomaten	CHF	5.50
Ofengemüse	CHF	6.50
Ratatouille	CHF	6.50
Gratiniertes Fenchel	CHF	6.50

SAUCEN (5) pro Person

Dunkler Braten Jus	CHF	2.00
Heller Braten Jus	CHF	2.00
Pfeffer Sauce	CHF	2.50
Rosmarin Sauce	CHF	2.50
Thymian Sauce	CHF	2.50
Rahm Sauce	CHF	3.00
Rahm Sauce mit Champignons	CHF	3.50
Rahm Sauce mit Steinpilzen	CHF	4.00
Rahm Sauce mit Morcheln	CHF	4.00
Curry Rahm Sauce	CHF	3.00
Stroganoff Sauce	CHF	3.00
Sauce Hollandaise	CHF	4.00
Sauce Bernaise	CHF	4.00
Kokossauce mit Kurkuma 	CHF	4.00

SPEZIALGERICHTE (6)

Penneplausch (300g Penne/250g Sauce) inkl. Reibkäse und 3 Saucen nach Wahl: - Bolognese - Napoli  - Carbonara - Diavolo (scharf)  - Pesto	CHF	17.50
Ghackets mit Hörnli + Reibkäse (300g Hörnli / 250g Sauce) (Apfelmues + CHF 1.00)	CHF	12.50
Lasagne mit Rindfleisch 300g 	CHF	14.00
Lasagne mit Gemüse 300g 	CHF	13.00
Äplermagronen mit Schinken 300g (Apfelmues + CHF 1.00)	CHF	10.00
Äplermagronen ohne Schinken 300g 	CHF	9.50
Bami Goreng mit Pouletfleisch 300g	CHF	16.50
Bami Goreng mit Planted - Geschnetzeltes 300g 	CHF	16.50
Bami Goreng mit Tofu 300g 	CHF	16.50

**UNSERE
EMPFEHLUNG**

BBQ - GRILLPLAUSCH

Die Hotz Grill Varianten sind immer für mind. 10 Personen.
Pro Person rechnen wir mit 300g. Diese Menge ist bei einem Grillplausch «à discrétion» üblich.

Die Grillplatten werden als Showplatten angerichtet, garniert mit Gemüse und Kräuterbutter.

Grillplatten können auch auf Kundenwunsch individuell zusammengestellt werden.

Grillplatte Variante 1 «dä Wurster»	p.P.	CHF	12.50
Kalbsbratwurst, Cervelat, Chäs Griller, Fürtüfel, Burebratwurst (Alle Würste sind 125g - 160g und könnten nach dem grillieren halbiert werden.)			

Grillplatte Variante 2 «dä Chrampfer»	p.P.	CHF	14.50
Schw. Halssteak 170g, Poulet Schenkelsteak 170g, Kalbsbratwurst 130g, Fürtüfel 130g			

Grillplatte Variante 3 «dä Griller»	p.P.	CHF	17.00
Schw. Halssteak, Pouletschenkelsteak, Rinds Burger, Lammrückenfilet, Fürtüfeli, Mini Kalbsbratwurst, Mini Salsiccia Schnäggli			

Grillplatte Variante 4 «dä Gnüsser»	p.P.	CHF	22.00
Schw. Hufsteak, Rind Hufsteak, Kalbs Hohrückenst Lammrückenfilet, Poulet Minispiessli Mini Kalbsbratwurst, Fürtüfeli			



Grillplatte Variante 5 «dä Gourmet»	p.P.	CHF	26.00
Rinds- Kalbs- und Poulet Minispiessli, Rinds Entrecôte, Kalbs Hohrückensteak, Lammrückenfilet, Mini Kalbsbratwurst, Fürtüfeli, Black Tiger Riesen Crevetten, Thunfischsteak, Lachssteak			

Grillplatte Variante 6 «dä Vegi»	p.P.	CHF	19.00
Gemüsespiessli, Grillkäse, Gemüse Hamburger			



DAZU PASSEN FOLGENDE BEILAGEN:

Salatbuffet 350g (siehe S. 7)	p.P.	CHF	10.50
Baked Potatoes mit Sour Cream	p.P.	CHF	5.50
Kartoffelgratin	p.P.	CHF	6.00
Grill Gemüse (Zucchetti, Peperoni, Aubergine)	p.P.	CHF	4.00
Maiskolben vorgekocht ½	p.P.	CHF	2.50
Gemüse Spiessli	p.P.	CHF	4.50
Hotzgemachte Grillsaucen (wir rechnen mit 50g p.P.) (Tartarsauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, Currysauce)	100g	CHF	4.00

SPIESSLI - GRILLPLAUSCH

Die neue Grill Variante bei dem die Gespräche am Grill statt finden.

Pro Person rechnen wir mit 300g. Diese Menge ist bei einem Spiessli-Grillplausch «á discrétion» üblich. Die Spiessli-Grillplatten werden als Showplatten angerichtet. Alle Zutaten sind portioniert.

Jeder kann seinen eigenen Spiess individuell zusammenstellen.



Spiessli Grillplatte Nr. 1 «Fleisch» p.P. CHF 22.50

- 300g Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Speck
2 Holzspiess 40cm / Streu Mi Gewürz / Einweghandschuhe

Spiessli Grillplatte Nr. 2 «Gemischt» p.P. CHF 19.50

- 260g Fleisch/Wurst
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Bratwurst, Fürtüfel, Speck
- 40g Gemüse
(Peperoni, Zucchetti, Cherrytomaten, Zwiebeln)
2 Holzspiesse 40cm / Streu Mi Gewürz / Einweghandschuhe

Spiessli Grillplatte Nr. 3 «Wurst» p.P. CHF 15.50

- 300g Wurstrugeli
Bratwurst, Fürtüfel, Cervelat, Chäsgriller, Burebratwurst
2 Holzspiesse 40cm / Streu Mi Gewürz / Einweghandschuhe

Spiessli Grillplatte Nr. 4 «Vegi»  p.P. CHF 17.50

- 230g Gemüse
(Peperoni, Zucchetti, Cherrytomaten, Zwiebeln)
- (70g Cevapcici /Vegan)
2 Holzspiess 40cm / Streu Mi Gewürz / Einweghandschuhe



DAZU PASSEN FOLGENDE BEILAGEN:

Salatbuffet 350g (siehe Seite 7)	p.P.	CHF 10.50
Baked Potatoes mit Sour Cream	p.P.	CHF 5.50
Kartoffelgratin	p.P.	CHF 6.00
Grill Gemüse (Zucchetti, Peperoni, Aubergine)	p.P.	CHF 4.00
Maiskolben vorgekocht ½	p.P.	CHF 2.50
Hotzgemachte Grillsaucen (wir rechnen mit 50g p.P.) (Tartarsauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, Currysauce)	100g	CHF 4.00

WINTER SPEZIALITÄTEN

(vom 10.12. bis 31.12. in dieser Form nicht bestellbar, bitte kontaktieren Sie unsere Catering Abteilung)

Fondue Chinoise p.P. CHF 17.50

250g, auf Platte angerichtet

Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Hackfleischkügel

Für Veganer/Vegetarier haben wir auch eine Vegi Chinoise Variante.



Fondue Bourguignonne p.P. CHF 18.00

250g, auf Platte angerichtet

Rind, Schwein, Kalb, Poulet

Tischgrill «Fleisch / Wurst» p.P. CHF 18.00

300g Fleisch/Wurst, auf Platte angerichtet

Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Rinds Hamburgerli,

Fürtüfeli, Chipolata, Frühstücksspeck

Für Veganer/Vegetarier haben wir auch eine Tischgrill Variante.



Tischgrill «Fleisch / Wurst / Käse» p.P. CHF 20.00

200g Fleisch/Wurst / 200g Raclettekäse

auf Platte angerichtet

Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Rinds Hamburgerli,

Fürtüfeli, Chipolata, Frühstücksspeck

Raclette: Natur, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Rauch



DAZU PASSEN FOLGENDE BEILAGEN:

Basmatireis p.P. CHF 4.00

Kartoffelgratin p.P. CHF 6.00

Pfirsich, Ananas, Birnen, Essiggurken p.P. CHF 5.00

Silberzwiebeln und Mixed Pickles

Hotzgemachte – Fondue-Saucen 100g CHF 4.00

(Tartarsauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, Currysauce)

Winzer Sud 1 Lt. CHF 10.00

Gemüsebouillon 1 Lt. CHF 8.00

DESSERT

Mini Pâtisserie gemischt

Vanillecornets, Himbeertörtli, Cremeschnitten, Schoggitörtli, Cheesecake, Erdbeertörtli, Vermicelle, Tiramisu, Mandarinen Tiramisu, Himbeertraum, Schoggimousse, Mango Jogurt, Panna Cotta (Teilweise nur Saisonal erhältlich)



Stück CHF 3.10

Schoggimousse (85g Becher)

p.P. CHF 6.50

Himbeere - Früchtemousse (85g Becher)

p.P. CHF 6.50

Tiramisu (85g Becher)

p.P. CHF 7.50

Panna Cotta mit Früchtesauce (85g Becher)

p.P. CHF 5.50

Zuger Kirschtorte

Stück CHF 5.00

Schwarzwälder Torte

Stück CHF 5.00

Himbeer Torte

Stück CHF 5.00

Erdbeer Torte

Stück CHF 5.00

Vanille Cornet

Stück CHF 4.50

Creme Schnitte

Stück CHF 4.70

Mandel Gipfel

Stück CHF 3.90

Nuss Gipfel

Stück CHF 3.90

Zitronen Cake 60cm

Stück CHF 55.00

Schoggi Cake 60cm

Stück CHF 55.00

Russenzopf 60cm

Stück CHF 59.00

Garnierte Käseplatte geschnitten 80g

p.P. CHF 9.50

Garnierte Käseplatte am Stück

p.P. CHF 7.50

Unsere Partner:



GETRÄNKE

WEISSWEIN

Nadine Saxer «Nobler Weisser»

Traubensorte: Riesling x Silvaner

Herkunft: CH - Neftenbach



Fl. CHF 23.50

Ustermer Schlosswein

Traubensorte: Riesling x Silvaner

Herkunft: CH - Uster

Fl. CHF 24.00

Schloss-Träumli (süsslich)

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Herkunft: CH - Uster

Fl. CHF 23.50

Compleo, Cuvée Blanc

Traubensorte: 80% Pinot Gris, 20% Chardonnay

Herkunft: CH - Staatskellerei Zürich

Fl. CHF 26.00

Lugana Limne

Traubensorte: 100% Trebbiano di Lugana

Herkunft: IT - Lombardei

Fl. CHF 24.50

Verdejo

Traubensorte: 100 % Verdejo

Herkunft: E - Rueda

Fl. CHF 24.50

ROTWEIN

Nadine Saxer «Nobler Blauer»

Traubensorte: Pinot Noir

Herkunft: CH - Neftenbach



Fl. CHF 24.50

Ustermer Schlosswein «Cabernet Dorsa»

Traubensorte: Cabernet Dorsa

Herkunft: CH - Uster

Fl. CHF 30.50

Compleo, Cuvée Noire

Traubensorte: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

Herkunft: CH - Staatskellerei Zürich

Fl. CHF 28.50

Mille 1, Granda Rossa

Traubensorte: Merlot, Rebo

Herkunft: IT - Lombardei

Fl. CHF 28.00

ComeMe, C. Beretta

Traubensorte: Corvina, Merlot

Herkunft: IT - Venetien

Fl. CHF 26.50

Promitativo Papale Oro

Traubensorte: 100% Primitivo

Herkunft: IT - Region Apulien

Fl. CHF 28.00

Altos de la Hoya

Traubensorte: Monastrell, Garnacha

Herkunft: E - Murcia, Jumilla

Fl. CHF 21.00

Figuero 4

Traubensorte: Tempranillo

Herkunft: E - Castilla y Leon, Ribera del Duero

Fl. CHF 25.00

Figuero 12

Traubensorte: Tempranillo

Herkunft: E - Castilla y Leon, Ribera del Duero

Fl. CHF 31.50

GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Clarissa Schaumwein Ustermer Schaumwein	Fl.	CHF	32.00
Prosecco Treviso Spumante extra dry, de Simoni, Herkunft IT	Fl.	CHF	24.00
Compleo Secco Staatskellerei Zürich	Fl.	CHF	26.00

SÜSSE APÉRO-SCHAUMWEINE

Bellini Cipriani Aromatisierter Weinhaltiger Cocktail mit Fruchtmarm von weissen Pfirsichen	Fl.	CHF	21.00
Bellini Cipriani Zero Erfrischungsgetränk mit Fruchtmarm von weissen Pfirsichen	Fl.	CHF	19.00

BIER

Uster Bräu Original 33cl	Fl.	CHF	3.90
Uster Bräu Alkoholfrei 33cl weitere Biere auf Anfrage	Fl.	CHF	3.90



SOFTDRINKS

Mineralwasser mit/ohne 100cl	Fl.	CHF	4.50
Pet Getränke 45cl/50cl	Fl.	CHF	3.50
Coca Cola, Cola Zero, Apfel Shorley, Ice Tea (weitere Pet Getränke auf Anfrage)	Fl.	CHF	9.80

KAFFEE/TEE

Nespressokaffee, Zucker, Rahm Inkl. Kaffeebecher & Sticks (exkl. Maschine)	p.P.	CHF	2.20
Tee (div. Sorten), Zucker Inkl. Teebecher & Sticks (exkl. Maschine)	p.P.	CHF	2.20



GESCHIRR (inkl. Reinigung)

PORZELLAN & GLAS

Gläser Universalglas, Rotweinglas, Weissweinglas, Wasserglas	Stück	CHF	1.15
Teller Apéro-, Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertteller, Suppentassen	Stück	CHF	1.15
Besteck Vorspeisegabel & Messer, Suppenlöffel Hauptganggabel & Messer, Dessertgabel & Löffel	Stück	CHF	0.85
Kaffeegeschirr (Kaffee & Espresso) Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel	Set	CHF	3.15

Weiters Geschirr auf Anfrage.



EINWEG (Recycling)

Bambus Teller 24 x 24cm	Stück	CHF	0.60
Bambus Teller 24 x 16cm	Stück	CHF	0.50
Bambus Teller 16 x 16cm	Stück	CHF	0.40
Besteckset (Gabel, Messer, Serviette)	Set	CHF	0.60
Einwegbecher 30cl	50 Stück	CHF	8.50
Duni Papier-Servietten (Rot, Gelb, Blau, Weiss)	Stück	CHF	0.40
Duni Papier-Tischtuch 25m (div. Farben nach Absprache)	Rolle	CHF	95.00

MOBILIAR (inkl. Reinigung)

Gasgrill gross «Selzam» 100 x 50cm
(benötigt 2 Gasflaschen)

Stück CHF 95.00

Gasgrill klein «Selzam/Schwalm» 75 x 50cm
(benötigt 1 Gasflasche)

Stück CHF 90.00



Holzkohlegrill 70 x 45cm
Holzkohle-Spiessligrill (für 17 Spiessli)

Stück CHF 50.00

Stück CHF 40.00

Lackfolie schwarz für unter Grill 2 x 3m

Stück CHF 10.00

Gas 1/1

Stück CHF 59.00

Gas 1/2

Stück CHF 29.50

Grillzelt 4 x 4

Stück CHF 130.00

Buffettisch ohne Tischtuch

Stück CHF 17.00

Buffettisch inkl. Papiertischtuch

Stück CHF 23.00

(1 Tisch, 220 x 60cm)

Festbankgarnitur ohne Tischtuch

Stück CHF 27.00

Festbankgarnitur mit Papiertischtuch

Stück CHF 32.00

(1xTisch 220 x 60cm / 2 x Bank 220cm x 25cm)

Stehtisch 60cm ohne Tischtuch

Stück CHF 30.00

Stehtisch 60cm inkl. Stofftischtuch

Stück CHF 45.00

div. Stofftischtücher

auf Anfrage

Tisch Fritteuse (1 Korb)

Stück CHF 50.00

Doppel Fritteuse (2 Körbe)

Stück CHF 100.00

Hot Dog Apparat

Stück CHF 30.00

Chafing-Dish inkl. Brennpaste

Stück CHF 10.00



Tellerwärmer in div. Grössen

auf Anfrage

Kühlschrank gross (300L)

Stück CHF 100.00

Kühlauto

auf Anfrage

Nespresso Kaffeemaschine

Stück CHF 30.00

PERSONAL

Service Personal	pro Stunde	CHF	75.00
Grilleur	pro Stunde	CHF	85.00
Koch	pro Stunde	CHF	85.00
Chef de Service	pro Stunde	CHF	95.00
Chef de Catering (Weg = Arbeitszeit)	pro Stunde	CHF	95.00

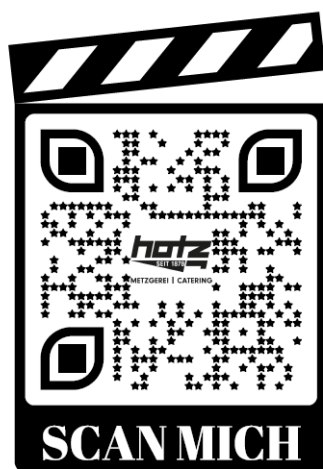
TRANSPORT

Die Transportkosten werden je nach Zeitaufwand, Distanz und Grösse des Caterings berechnet.

KONTAKT

Adresse: Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG
Zürichstrasse 2 / 8610 Uster

Kontaktformular: www.metzgerei-hotz.ch



E-Mail: catering@metzgerei-hotz.ch

Tel: 043 399 12 99

Ansprechpersonen: Melanie Bochsler
Rina Siegrist
Urs Marti

Besprechung: Gerne nehmen wir uns genug Zeit für Sie.
Daher bitten wir Sie vorgängig einen Termin zu vereinbaren.

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG, Uster

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Lieferungen und Leistungen der Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG, Uster, im Folgenden „Caterer“ genannt, an Kunden, die Catering-Dienstleistungen in Anspruch nehmen.

2. Vertragsabschluss

Das Catering kommt durch die schriftliche Bestätigung des Caterers oder durch die Durchführung des Anlasses zustande.

Der Kunde gibt ein verbindliches Angebot durch die Bestellung der Catering-Leistungen. Der Caterer bestätigt das Angebot schriftlich oder führt die vereinbarte Leistung aus, wodurch der Vertrag zustande kommt.

3. Leistungsumfang

Der Caterer erbringt die vereinbarten Leistungen gemäss der schriftlichen Auftragsbestätigung, z.B. Bereitstellung von Speisen und Getränken, Lieferung und ggf. Servicepersonal.

Änderungen der Auftragsbestätigung durch den Kunden sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Caterers möglich. Eine Preisänderung aufgrund von Änderungen der Bestellung wird dem Kunden mitgeteilt.

4. Preise und Zahlung

Die vereinbarten Preise gelten für den Leistungsumfang gemäss Vertrag und sind in der Regel Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungen sind, sofern nicht anders vereinbart, innerhalb von 15 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzüge fällig.

5. Stornierung und Rücktritt

Bei einer Stornierung des Auftrages durch den Kunden werden bereits getätigte Dienstleistungen vom Caterer zu 100% verrechnet.

6. Lieferung und Lieferungskosten

Der Caterer liefert die bestellten Speisen und Getränke an die vereinbarte Lieferadresse.

Lieferkosten werden in der Offerte/Auftragsbestätigung klar ausgewiesen. Gibt es vor Ort Änderungen zu Lieferort, dürfen diese vom Caterer nachbelastet werden.

7. Haftung

Der Caterer haftet für Schäden, die durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz entstehen.

Der Caterer übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch ungenaue Angaben des Kunden entstehen, z.B. bei der Anzahl der Gäste oder besonderen Anforderungen.

Der Caterer haftet nicht für Verzögerungen, die aufgrund von Ereignissen höherer Gewalt oder unvorhersehbaren Umständen (z.B. Streiks, Naturkatastrophen) entstehen.

8. Beanstandungen

Beanstandungen bezüglich der Qualität der gelieferten Waren oder Dienstleistungen sind unverzüglich nach der Lieferung beim Caterer einzureichen.

Beanstandungen, die die Qualität betreffen, müssen innerhalb von 24 Stunden nach Lieferung geltend gemacht werden.

9. Datenschutz

Der Caterer verarbeitet die personenbezogenen Daten des Kunden nur im Einklang mit den geltenden Datenschutzbestimmungen.

10. Gerichtsstand und anwendbares Recht

Gerichtsstand ist Uster.

Uster, 25. März 2025