



**Menuvorschläge**  
Menuvorschläge  
Menuvorschläge

<b>Über uns .....</b>	<b>3</b>
<b>Wissenswertes .....</b>	<b>4</b>
<b>Party-Service Information .....</b>	<b>5</b>
Eigene und spezielle Wünsche .....	5
Transportkosten .....	5
Betreuung / Personalkosten .....	5
Rechnungsstellung .....	5
Haben Sie Fragen? .....	5
<b>Apéro .....</b>	<b>6</b>
Belegte Brötchen/Canapées .....	6
Apéro Häppchen Warm .....	6
Apéro Häppchen Kalt .....	6
Kalte Platten .....	7
Salate und Suppen .....	8
<b>Vorspeisen .....</b>	<b>9</b>
<b>Menüvorschläge .....</b>	<b>10</b>
Schwein .....	10
Kalb .....	12
Rind .....	13
Wild .....	14
Poulet und Truthahn .....	15
Vegetarisch .....	16
Unsere kleinen Freunde .....	16
Pizza aus dem Holzofen .....	17
Fondue .....	18
Urchiges aus unserer Küche .....	19
<b>Buffets .....</b>	<b>20</b>
<b>Dessert - Unsere süßen Sünden .....</b>	<b>24</b>
Dessertbuffets .....	25
<b>Z'morge Buffet .....</b>	<b>26</b>
<b>Erlebnis-Gastronomie .....</b>	<b>27</b>
Tischgrill .....	27
Gourmetgrill .....	28
Tatarenhut .....	29
Party-Wok .....	30
Pizzadom .....	31
<b>Getränkekarte .....</b>	<b>32</b>
<b>Mieten von Geschirr und Gläser .....</b>	<b>33</b>
<b>Mieten von Gerätschaften und Festmobiliar .....</b>	<b>34</b>
<b>Mieten von Gerätschaften für Partyservice .....</b>	<b>35</b>
<b>Restaurant Halten-Treff .....</b>	<b>36</b>
<b>Party-Räume .....</b>	<b>37</b>
<b>Mietfahrzeuge .....</b>	<b>39</b>

# Über uns

1961 an der Eschenstrasse in Emmen eröffnet, hat die von Vital sen. und Paula Kopp gegründete Metzgerei seit über 50 Jahren einen aufwärtsstrebenden Wandel durchgemacht. Aus der einfachen Metzgerei ist ein moderner Betrieb geworden, der dank seinen qualitativ wertvollen Fleischprodukten auch viele Gastbetriebe weit über die Region hinaus beliefert und Fleischwaren im modern eingerichteten Betrieb verarbeitet.

1991 hat Vital jun. und Esther Kopp den Familienbetrieb von ihren Eltern übernommen und den Partyservice enorm ausgebaut. Heute ist diese Dienstleistung dank einem gut ausgebildeten Team ein starkes Standbein der gesamten Unternehmung mit den über 20 Festangestellten und den unzähligen Aushilfen geworden. Die Metzgerei Kopp darf für sich in Anspruch nehmen, als einzige Firma der Gemeinde Emmen vom Roh- bis zum Endprodukt alles im eigenen Betrieb herzustellen. Das Vieh wird in der Region eingekauft, geschlachtet und die Wurst- und Fleischwaren im modern eingerichteten Betrieb verarbeitet.

Ein Partyservice mit allem Drum und Dran - sei es für ein Fest für 10 oder eine Gesellschaft, die auch bis 1500 Personen umfassen darf. Wir machen Ihnen gerne eine Offerte oder stellen Ihnen die Referenzliste zu. Ob in der Metzgerei oder beim Partyservice, die Familien VITAL KOPP bürgen für beste Wurst- und Fleischqualitäten und einen Top-Service.

# Wissenswertes

Seit über fünfzig Jahren bürgt unser Name "Vital Kopp" für Qualität und Top-Service.

Sei es im Cateringbereich, der Restauration oder in der Metzgerei mit unseren Spezialitäten aus der Salzerei, Wursterei und Räucherei. Flexibilität und Kundenfreundlichkeit wird bei uns GROSS geschrieben. Unser innovatives Team bedient Sie mit grossem Engagement und fachlichem Wissen.

Es ist uns ein grosses Anliegen Sie als zufriedener Kunde jederzeit wieder begrüßen zu dürfen.

Ein Stück Natur für die ausgewogene Ernährung!

Ein saftiges Stück Fleisch, durch uns fein zubereitet, sorgt für genussvolle Stunden mit Freunden. Unsere Rezepte entsprechen den Grundsätzen einer zeitgemässen Ernährung. Zudem achten wir auf eine Nährstoffschonende Zubereitung der Gerichte. Wo immer möglich beziehen wir das Fleisch von Bauern aus der Region, welche wir persönlich kennen (Rinder, Kälber, Kaninchen). Für das Schweinefleisch berücksichtigen wir Lieferanten aus der Zentralschweiz.

# Party-Service Information

## Eigene und spezielle Wünsche

Gerne gehen wir auf Ihre eigenen und speziellen Wünsche ein, und erfüllen diese sofern dies für uns möglich und machbar ist.

## Transportkosten

Kilometer Spesen für den Transport Fr. 1.00 / km

## Betreuung / Personalkosten

Brauchen Sie Hilfe beim Schöpfen oder hätten Sie gerne das Essen serviert; kein Problem für uns. Gerne sorgen wir mit unserem qualifizierten Personal für Ihr Wohl.

Die An- und Rückfahrt berechnen wir als Arbeitszeit.

Stundenansatz pro Mitarbeiter Fr. 60.00 / Std.

Ab 22.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen Fr. 75.00 / Std.

Bei grösseren Anlässen, setzen wir einen Projektleiter ein, welcher für die Planung und Durchführung der Anlässe zuständig und verantwortlich ist. Dieser wird nach Aufwand verrechnet.

Stundensatz des Projektleiters Fr. 90.00 / Std

## Rechnungsstellung

Die Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Sie erhalten die Rechnung nach der Lieferung.

Preisänderungen vorbehalten.

## Haben Sie Fragen?

Wir hoffen, Ihnen mit unseren Angaben dienen zu können und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Für eine kompetente Beratung nehmen wir uns gerne die nötige Zeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder ein E-Mail.

Tel. 041 260 22 22

info@metzgerei-kopp.ch



## Kalte Platten

### Apéro Platten (100 gr.)

Aufschnittplatte: 5 Sorten Aufschnitt, Salami, Schinken, Rohessspeck  
pro Person Fr. 8.00

Fleischplatte: Braten, Gefüllte Kalbsbrust, Schinken roh und gekocht  
Salami, Rohessspeck  
pro. Person Fr. 10.00

Bündnerplatte: Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Coppa,  
Salami, Trockenfleisch  
pro Person Fr. 14.00

Käseplatte: Verschiedene Käsesorten  
pro Person Fr. 8.00

### Apéro- und Znüni Platten (150 gr.)

Gemischte Fleischplatte mit Käse pro Person Fr. 12.00  
Gemischte Fleischplatte ohne Käse pro Person Fr. 12.00

### Imbiss und Hauptmahlzeit (250 gr.)

Gemischte Fleischplatte mit Käse pro Person Fr. 20.00  
Gemischte Fleischplatte ohne Käse pro Person Fr. 20.00

Wünschen Sie etwas Brot zu den Kalten Platten? Kein Problem!

Ob Mutschli, kleine Brötchen oder normales Brot; wir organisieren es gerne für Sie.

### Apéro für Vegetarier

Gemüse Dip's: Verschiedenes Rohgemüse  
mit diversen Saucen pro Person Fr. 6.50

Alle Platten sind aus garniert.

## Salate und Suppen

Grüner Salat	pro Person	Fr. 5.50
Bunter Salat mit Mais und Rüeibli	pro Person	Fr. 6.00
3 verschiedene Salate	pro Person	Fr. 8.00
4 verschiedene Salate	pro Person	Fr. 10.00
Salatbuffet mit sechs Salaten	pro Person	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Garnitur	pro Person	Fr. 9.50

### Unsere Salatsorten

Grüner Salat	Rüeblisalat
Kabissalat mit Speck	Reissalat
Tomatensalat	Randensalat
Tomaten-Mozzarella Salat	Maissalat
Selleriesalat	Gurkensalat
Hörnlisalat	Bohnensalat

Kartoffelsalat nach Grossmutter Art	pro Kilogramm	Fr. 25.00
-------------------------------------	---------------	-----------

### Suppen

Verschiedene Crèmesuppen	pro Person	Fr. 5.00
Kraftbrühe mit Sherry	pro Person	Fr. 5.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	pro Person	Fr. 5.00
Bouillon mit Flädli	pro Person	Fr. 5.00
Ungarische Gulaschsuppe	pro Person	Fr. 10.00

### Spezialität vom Chef:

Pot-au-feu nach Originalrezept zubereitet von unserem Küchenchef	pro Person	Fr. 12.50
---	------------	-----------

Auf Wunsch im Gamellendeckel serviert.

# Vorspeisen

## Kalt

Hauspastete:	Eine Scheibe Hauspastete mit Sauce Cumberland, ausgarniert mit Selleriesalat	pro Person	Fr. 10.00
Melone:	Feingeschnittener Rohschinken mit einem Melonenschnitt, ausgarniert (Saison bedingt)	pro Person	Fr. 10.00
Forellenfilet: geräuchert:	Forellenfilet geräuchert, ausgarniert mit Zitrone, Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum	pro Person	Fr. 12.00
Rauchlachs:	Geräucherter Lachs, ausgarniert mit Zitrone, Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum	pro Person	Fr. 12.00

## Warm

Pastetli:	1 kleines Pastetli mit Pilzrahmsauce und Reis	pro Person	Fr. 10.00
Tortellini:	an feiner Rahmsauce, Reibkäse	pro Person	Fr. 10.00
Ravioli:	an kräftiger Tomatensauce, Reibkäse	pro Person	Fr. 10.00

# Menüvorschläge

## Schwein

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce	pro Person	Fr.12.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	pro Person	Fr. 16.50
Schweinsvoressen an kräftiger Sauce	pro Person	Fr. 16.50
Schweinsrahmschnitzel (3 Stück)	pro Person	Fr. 18.50
Schweins Halsbraten vom Grill mit Jägersauce	pro Person	Fr. 20.00
Schwedenbraten (gefüllt mit Pflaumen) an kräftiger Sauce	pro Person	Fr. 20.00
Schweins-Cordon Bleu 200gr.	pro Person	Fr. 22.00
Riesen Schweins-Cordon Bleu 300gr.	pro Person	Fr. 25.00
Schweinscarrébraten an gebundenem Jus	pro Person	Fr. 25.00
Schweinscarré- und Kalbsbraten an kräftigem Rosmarinjus	pro Person	Fr. 30.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Champignon saucé	pro Person	Fr. 30.00
Schweinsfilet im Teig mit Schinken und Brät umhüllt, Morchelsauce	pro Person	Fr. 30.00
Schweinssteak an Morchelsauce	pro Person	Fr. 30.00

## Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Nudeln/Teigwaren
Kartoffelgratin	Reis
Bohnen	Broccoli
Rüebli	Erbsli
Gedämpfte Tomaten	Blattspinat
Kohlraben	



## Kalb

Fleischkäse mit Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 12.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	pro Person	Fr. 12.50
Kalbsgeschnetzeltes (Zürcher Art)	pro Person	Fr. 25.00
Kalbsrahmschnitzel an Champignonsauce	pro Person	Fr. 28.00
Kalbsschulterbraten an kräftigem Rosmarinjus	pro Person	Fr. 30.00
Cordon Bleu	pro Person	Fr. 30.00
Kalbscaréebraten glasiert Champignonsauce	pro Person	Fr. 35.00
Kalbssteak an Morchelsauce	pro Person	Fr. 35.00
Kalbsfilet im Teig umhüllt mit Schinken und Brät, Morchelsauce	pro Person	Fr. 40.00
Pastetli gross nach Königinnen-Art mit Gemüse	pro Person	Fr. 14.50
mit Beilage dazu	pro Person	Fr. 16.50

### Wählen Sie eine Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Nudeln /Teigwaren	
Kartoffelgratin	Reis	
Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Rüebli	Blattspinat	
Gedämpfte Tomaten	Erbsli	

## Rind

Hackfleisch mit Hörnli, Reibkäse	pro Person	Fr. 12.50
Spaghetti Bolognese, Reibkäse	pro Person	Fr. 12.50
Rindfleischvogel gross oder 2 kleine	pro Person	Fr. 16.50
Ungarisches Gulasch	pro Person	Fr. 17.00
Rindsgeschnetzeltes	pro Person	Fr. 20.00
Rindsbraten (Stotzen)	pro Person	Fr. 30.00
Rinds-Stroganoff (Huft), rassig zubereitet	pro Person	Fr. 30.00
Rinds-Stroganoff (Filet), rassig zubereitet	pro Person	Fr. 40.00
Roastbeef vom Grill	pro Person	Fr. 40.00

### Wählen Sie eine Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Nudeln /Teigwaren	
Kartoffelgratin	Reis	
Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Rüebli	Blattspinat	
Gedämpfte Tomaten	Erbsli	

## Wild

Hirschpfeffer	pro Person	Fr. 28.00
Hirschroastbeef	pro Person	Fr. 35.00
Rehpfeffer	pro Person	Fr. 35.00
Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmen	pro Person	Fr. 40.00

### Beilagen:

Knöpfli	Rotkraut	Rosenkohl
Marroni	Birne gefüllt mit Preiselbeeren	

## Pasta

### Spaghetti Plausch:

3 Saucen nach Wahl (Reibkäse inklusive)

Saucen:	Arrabiata (Tomaten, Peperoncini)
	Napoli (Tomaten)
	Bolognese (grobes Hackfleisch gemischt, Tomaten)
	Carbonara (Champignons, Schinken, Rahmsauce)
	Mexico (Peperoni, Maiskörner, Speck, Tomaten, Champignons)
	Texas (Rindfleischwürfel, Champignons, Tomaten, Kartoffelwürfel)
	Pesto (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)
	Pilzrahm (Verschiedene Pilze, Rahmsauce)
	Vitale (Gemüserahmsauce)

pro Person Fr. 18.50

## Poulet und Truthahn

Mah-Meh rassig mit Pouletfleisch (Nudeleintopf)	pro Person	Fr. 16.50
Pouletgeschnetzeltes "Casimir" Curryrahmsauce mit Früchten Ohne Gemüse	pro Person	Fr. 16.50
Pouletbrust gebraten an Currysauce	pro Person	Fr. 18.50
Pouletbrust im Teig auf Gemüsebeet 4 verschiedene Salate	pro Person	Fr. 20.00
Truthahnbrustfilet im Teig, mit einer Farce 4 verschiedene Salate	pro Person	Fr. 25.00
Truthahnbrustfilet im Teig, mit einer Farce, Champignonsauce	pro Person	Fr. 28.00

### Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Nudeln /Teigwaren	Kartoffelgratin	Trockenreis
Bohnen	Broccoli	Kohlrapen
Rüebli	Blattspinat	
Gedämpfte Tomaten	Erbsli	
Blattspinat		

## Fisch auf Wunsch und Anfrage

## Vegetarisch

Spaghetti Napoli, Reibkäse	pro Person	Fr. 12.50
Pilzpastetli mit Gemüsereis	pro Person	Fr. 16.50
Aelplermagronen mit Apfelmus	pro Person	Fr. 16.50
Mah-Meh mit Chinagemüse	pro Person	Fr. 16.50

### Gemüse-Teller; unsere Auswahl ist gross:

Bohnen	Broccoli		
Kohlraben	Kartoffeln		
Rosenkohl	Rüebli		
Gedämpfte Tomaten	Erbsli		
Blattspinat		pro Person	Fr. 16.50

## Unsere kleinen Freunde

Hamburger mit Ketchup	pro Kind	Fr. 10.00
Chicken Nuggets mit Ketchup	pro Kind	Fr. 10.00
Pouletflügeli mit Currysauce	pro Kind	Fr. 10.00
Fischstäbli mit Mayonnaise	pro Kind	Fr. 10.00
Schnitzel paniert mit Ketchup	pro Kind	Fr. 10.00

### Wählen Sie eine Beilage:

Reis	Nüdeli
Kartoffelstock	Tomatenspaghetti

## Pizza aus dem Holzofen

**Pizza Oval: pro Pizza Fr.13.50**

Grundzutaten: Teig  
Tomatensauce  
Mozzarella

5 weitere Zutaten dazu: Schinken  
Speck  
Salami  
Salami scharf  
Thon  
Champignon  
Peperoni  
Ananas  
Oliven  
Zwiebeln  
Knoblauch

Mehr als 5 Zutaten gegen Aufpreis.

Pizzaöl, Pizzagewürze, Pfeffermühle inbegriffen.

**Pizzaofen Miete Fr. 300.00**

Holz verrechnen wir nach Verbrauch, wir verwenden nur Buchenholz.  
Transport und Personal nach Aufwand

Verlangen Sie doch eine detaillierte Offerte für Ihren Anlass



**Unser Food Holz Pizza Anhänger**

## Fondue

### Fleisch-Fondue frisch von Hand geschnitten 300 gr.:

Chinoise mit \*\* pro Person Fr. 35.00

Bourguignonne mit \*\* pro Person Fr. 35.00

Verschiedene Sorten Fleisch zur Auswahl:

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Pferd, Poulet, Truthahn, Strauss,  
Wild (Saison bedingt)

\*\* 5 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar Curry  
Knoblauch Cocktail  
Grüne Pfeffer

\*\* 6 verschiedenen Garnituren:

Ananas Spargeln  
Gurken Cornichons  
Maiskolben Silberzwiebeln

\*\* 4 verschiedenen Salaten:

Grüner Randen  
Mais Rüebl

Die Lieferung erfolgt mit Bouillon und Reis.

**Käsefondue mit Brot** pro Person Fr. 25.00  
Inkl. Fonduegeschirr

## Urchiges aus unserer Küche

### Racletteplausch mit Gschwellti

Raclettekäse:	Paprika Pfeffer Nature		
Essiggemüse:	Silberzwiebeln Cornichons Maiskölbchen		
Gemüse-/Früchtegarnitur:	Cherrytomaten Ananas Pflirsich Birnen		
Gewürze:	Paprika Knoblauch Pfeffer Aromat		
		pro Person	Fr. 30.00

### Berner Platte ab 20 Personen

Bauernschinken	Rindszunge		
Geräucherter Speck	Schweinswürstli		
Salzspeck	Gnagi		
Siedfleisch			
Salzkartoffeln			
Bohnen und Sauerkraut		pro Person	Fr. 35.00

### Metzgete ab 20 Personen (Saisonbedingt)

Blut- und Leberwurst	Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce		
Rippli	Gnagi		
Geräucherter Speck	Salzspeck		
Salzkartoffeln			
Bohnen und Sauerkraut			
Apfelschnitzli		pro Person	Fr. 35.00

**Besuchen Sie uns an unserer Haus Metzgete immer die letzten beiden Freitage im Oktober im Restaurant Halten-Treff in Emmen**

# Buffets

## Grillbuffet Gross ab 30 Personen

Fleisch:	Rindshuft Falsches Kalbsfilet Schweinsfilet Lammrückenfilet Pouletbrust
Fisch:	Riesencrevetten Lachs
Wurstwaren:	Mini Fleischvögeli Mini Hamburgerli Mini Kalbsbratwürstli Mini Schweinsbratwürstli Mini Cervelat
Salate:	Kartoffelsalat Maissalat Tomatensalat Grünersalat Randensalat Kabissalat mit Speck
Saucen:	diverse Fleischsaucen und Kräuterbutter
Brot:	Party-Brot in Traubenform

pro Person Fr. 45.00

Ist unser Cateringteam bei Ihnen vor Ort, werden die Fleischstücke am Stück gebraten und anschliessend vor Ihren Gästen tranchiert.

### **Grillbuffet klein**

3 verschieden Fleischsorten nach Ihrer Wahl:

Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Poulet, Strauss, Pferd,  
Riesencrevetten, Lachs

dazu 3 verschiedene Spezialwurstwaren:

Mini Hamburgerli  
Mini Fleischvögel  
Mini Kalbsbratwürstli  
Mini Schweinsbratwürstli  
Mini Cervelat

und 3 Salate aus unserem Sortiment

pro Person Fr. 30.00

mit Geschwelten und Sauerrahm dazu pro Person Fr. 35.00

Können Sie sich nicht entscheiden zwischen dem grossen und dem kleinen Grillbuffet? Oder hätten Sie gerne Folienkartoffeln anstelle des Kartoffelsalats? Lust auf gegrilltes Gemüse? Kein Problem!

Gerne stellen wir Ihnen ein mittleres Grillbuffet oder eines nach Ihren speziellen Wünschen zusammen. Fragen Sie nach einer unverbindlichen Offerte.

## **Kaltes und warmes Gourmetbuffet ab 30 Personen**

Trockenfleisch:	Rohschinken Rohessspeck Mostbröckli Salami Bündnerfleisch
Traiteur:	Roastbeef Gefüllte Kalbsbrust Pasteten
Fisch:	Geräucherte Forellenfilet Geräucherter Lachs
Saucen:	Tartar Cumberland Meerrettich
Garnituren:	Gefüllte Eier Gefüllte Tomaten
Salate:	Maissalat Randensalat Grünersalat
Warme Küche:	Bauernschinken Schweinsbraten Kalbsbrust Siedfleisch
Beilagen:	Kartoffelgratin Bohnenpäckli Rüebli
Brot:	3 verschiedene Spezial Brote
Dessert:	Frische Schwarzwälder- oder Zugerkirchtorte oder Käseplatte mit verschiedenem Hart- und Weichkäse

pro Person      Fr. 60.00

### **Kaltes Buffet ab 30 Personen**

Trockenfleisch:	Bündnerfleisch Mostbröckli Rohschinken Rohessspeck Coppa	
Traiteur:	Bauernschinken Gefüllte Kalbsbrust Schweinsbraten Roastbeef Poulet Pasteten	
Fisch:	Geräucherte Forellenfilet Geräucherter Lachs	
Saucen:	Cumberland Tartar Merrettich	
Garnituren:	Gefüllte Eier Gefüllte Tomaten Melonen	
Salate:	Kartoffelsalat Maissalat Bohnensalat Grünersalat	
Brot:	3 verschiedene Spezial Brote	
Dessert:	Früchtekuchen oder Käseplatte mit verschiedenem Hart- und Weichkäse	
	pro Person	Fr. 50.00

## Dessert - Unsere süssen Sünden

### Tortenstücke:

Schwarzwäldertorte	pro Stück	Fr. 5.00
Zugerkirschtorte	pro Stück	Fr. 5.00
Quarktorte	pro Stück	Fr. 5.00
Ananas Royal	pro Stück	Fr. 5.00

Apfelkuchen mit Rahm	pro Stück	Fr. 6.00
----------------------	-----------	----------

### Strudel:

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	pro Stück	Fr. 6.00
--------------------------------------	-----------	----------

### Köstliche Naschereien:

Diverse Crèmes/Mousse	pro Person	Fr. 5.50
-----------------------	------------	----------

Caramelköppli mit Rahm	pro Stück	Fr. 5.50
------------------------	-----------	----------

Bauernmeringue mit Rahm	pro Stück	Fr. 6.50
-------------------------	-----------	----------

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Person	Fr. 6.50
-------------------------------	------------	----------

Crèmeschnitte normal/gross	pro Person	Fr. 4.00/5.00
----------------------------	------------	---------------

### Pâtisserie Mini:

Berliner, Crèmeschnitten, Schwarzwälder, Früchtetörtli, Waldfrucht, Chocolat Croquant	pro Stück	Fr. 2.50
--	-----------	----------

### Pâtisserie Mittel:

Schwarzwälder Würfel, Waldfruchtwürfel, Chocolat Croquant, Cremeschnitten Würfel und Quarkwürfel	pro Stück	Fr. 3.00
--	-----------	----------

## Dessertbuffets

### Süsse Träume ab 20 Personen

Frischer Fruchtsalat  
Schoggi Crème  
Stracciatellamousse  
Gebrannte Crème  
Früchteküchlein  
Meringue mit Rahm  
Käseplatte mit Früchten

pro Person Fr. 18.00

### Köstliche Versuchung

Frischer Fruchtsalat  
Caramelköppli mit Rahm  
Stracciatellamousse  
Schwarzwälderrollen

pro Person Fr. 12.50

### Unser Angebot an Crèmen und Mousse

Chocolat-Mousse  
Chocolat-Mousse blanc  
Stracciatella-Mousse  
Schokolade Crème  
Gebrannte Crème  
Vanille Crème

pro Person Fr. 5.50

### Käseplatte «Les bons fromages»

#### Diverse Käsesorten geschnitten, aus garniert mit Früchten

Hartkäse  
Halbhartkäse  
Weichkäse  
Schimmelkäse  
Rotschmierkäse

pro Person Fr. 8.00

# Z'morge Buffet

Getränke: Kaffee mit Rahm und Zucker  
Tee  
Kalte Milch  
Schoggi und Ovomaltine  
Orangenjus  
Mineral

Brote: Zopf  
Vollkornbrot  
Diverse Mutschli  
Buttergipfeli

Beilagen: Rösti  
Spiegeleier  
Bratspeck  
  
Fleischplatte  
Käseplatte

Müesli mit Fruchtsalat und Joghurt

Butter  
Konfitüren  
Honig

Dessert: Kleine Fruchtetörtli  
Früchtekorb

pro Person

Fr. 28.00

Möchten Sie Ihren Brunch mit anderen Leckereien ergänzen, dann rufen Sie uns an. Gerne offerieren wir nach Ihren Wünschen.

Im Preis inbegriffen:

Rechaud/Pfannen für Eier und Speck, Brotbrett, Brotmesser und Brotkorb.

# Erlebnis-Gastronomie

## Tischgrill

Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Leckerbissen in Form des Tischgrills ein.



Diverse Fleischsorten nach Ihrer Wahl:

Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Poulet, Strauss  
Riesencrevetten, Lachs  
Magerspeck  
Schweins-, Kalbs-Chipolata  
Mini Hamburgerli

dazu servieren wir 4 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar, Knoblauch  
Curry, Meerrettich

mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Geschwellte Kartoffeln  
Teigwaren  
Butterreis

dazu servieren wir einen gemischten grünen Salat mit Mais und Rüeblli

pro Person            Fr. 36.00

### **Tischgrill kombiniert mit Raclette:**

Zusätzlich zu Ihrer Tischgrillauswahl servieren wir Ihnen unsere Raclettekäsesorten Natur, Pfeffer und Paprika

Essiggemüse:            Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben

pro Person            Fr. 38.00

## Gourmetgrill

Lifestyle für die Tischkultur -  
Raclette, Grillieren, Fondue  
Chinoise oder Bourguignonne -  
alles mit einem Gerät!



Diverse Fleischsorten nach Ihrer Wahl:

Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Poulet, Strauss  
Riesencrevetten, Lachs  
Magerspeck  
Schweins-, Kalbs-Chipolata  
Mini Hamburgerli

Raclettekäse nach Wahl: Natur, Paprika, Pfeffer

Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Rüeblli

dazu servieren wir 5 verschiedene, hausgemachte Saucen:  
Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Pfeffer

mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Geschwellte Kartoffeln  
Teigwaren  
Butterreis

pro Person Fr. 38.00

Tischgrillöfeli sowie Gourmetöfeli führen wir in unserem Mietsortiment.

## Tatarenhut

Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Fleischsortiment ein.



Diverse Fleischsorten nach Ihrer Wahl:

Schwein, Kalb, Pferd, Rind, Lamm, Poulet, Strauss  
Riesencrevetten, Lachs, Magerspeck

dazu servieren wir 6 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar, Knoblauch, Cocktail  
Curry, Meerrettich, grüne Pfeffer

mit Gemüse in Streifen geschnitten:

Rüebli, Sellerie  
Lauch, Champignons  
Zwiebeln

mit einer Beilage nach Ihrer Wahl:

Butterreis  
Teigwaren

pro Person

Fr. 36.00

Die Lieferung erfolgt mit Bouillon. Tatarenhüte können Sie bei uns mieten. Es empfiehlt sich pro 4 Personen einen Hut zu rechnen.

## Party-Wok

Die etwas andere kulinarische Art, das Essen in gemütlicher Gesellschaft zu geniessen. Treffen Sie eine Auswahl nach Ihrem individuellen Geschmack.

Ein Party-Wok-Grill eignet sich für 6 Personen und ist bei uns mietbar.



Fleisch-/ Fischarten: Poulet-, Schwein,- und Rindfleisch geschneuzelt  
Pangasius und Crevetten

Wählen Sie 5 Sorten Gemüse:  
Peperoni, Zwiebeln, Kefen,  
Lauch, Broccoli, Julienne Gemüse  
Sojasprossen, Chinesischer Kohl

Früchte: Ananas, Cashewnüsse

Öle/Saucen: Oliven- und Sesamöl  
Sweet-Chilisauce  
Sambal, Soja- und Sweet&Sour-Sauce

2 Beilagen nach Ihrer Wahl:  
Basmati-Reis  
China-Nudeln  
Glasnudeln

pro Person Fr. 35.00

## Pizzadom

Mit dem Pizzadom bringen Sie ein Stück italienisches Ambiente an Ihren Tisch! Jeder belegt dabei seine Pizza nach eigenem Gusto und bekommt dank der kontinuierlichen Hitze des Pizzaoofens eine garantiert knusprige Pizza in ausgezeichneter Qualität.



Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella

Diverse Zutaten nach Ihrem Wunsch:  
Wählen Sie gerne Ihre 6 Zutaten aus

Schinken, Salami, Speckwürfeli, Poulet, Thon,  
Crevetten, Sardellen, Ananas, Tomaten, Peperoni,  
Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Kapern

Pfeffer, Chiliöl (scharf), Pizzagewürz

pro Person

Fr. 35.00

# Getränkekarte

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Coca - Cola	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Coca - Cola Zero	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Fanta	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Sprite	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Ice Tea	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Rivella Rot/Blau	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Apfelschorle	1.5 Liter/0.5 Liter Pet
Orangensaft	1.0 Liter

## Bier

Eichhof Lager	50 cl
Eichhof Lager Alkoholfrei	50 cl
Eichhof Lager	30 cl
Eichhof Lager Alkoholfrei	30 cl

Spezialbier auf Anfrage

## Kaffee

Wir vermieten diverse Kaffeemaschinen.

Mit oder ohne Rahm und Zucker, so wie mit oder ohne Becher und Stick.

Die Maschinen sind einfach zu bedienen. Man kann wählen zwischen:

Kaffee, Espresso, Tee, Cappuccino oder Kafi Luz (exkl. Schnaps)

## Schnaps und Digestives

Zwetschgen, Träsch, Halb-Halb, Chrüter, Williams, Grappa, Vieille Prune

Preise auf Anfrage

# Mieten von Geschirr und Gläser

Teller:	Vorspeise	je Stück Fr.	-.50
	Suppen	je Stück Fr.	-.50
	Hauptspeise	je Stück Fr.	-.50
	Dessert	je Stück Fr.	-.50
	Glasteller klein/gross	je Stück Fr.	-.50
Tassen:	Suppen	je Stück Fr.	-.50
	Kaffee mit Tellerli	je Stück Fr.	-.50
	Espresso mit Tellerli	je Stück Fr.	-.50
Besteck:	Messer	je Stück Fr.	-.30
	Gabel	je Stück Fr.	-.30
	Löffel	je Stück Fr.	-.30
	Kaffeelöffel	je Stück Fr.	-.30
	Espressolöffel	je Stück Fr.	-.30
	Coupelöffel	je Stück Fr.	-.30
	Dessertlöffel	je Stück Fr.	-.30
	Dessertgabel	je Stück Fr.	-.30
Gläser:	Bierglas	je Stück Fr.	-.30
	Bierhumpen	je Stück Fr.	-.30
	Steinguthumpen	je Stück Fr.	-.50
	Weissbiertglas	je Stück Fr.	-.50
	Kafiglas	je Stück Fr.	-.30
	Schnapsglas	je Stück Fr.	-.30
	Universalglas	je Stück Fr.	-.30
	Rotweinglas 24cl	je Stück Fr.	-.30
	Weissweinglas 18cl	je Stück Fr.	-.30
	Rotwein Kelch	je Stück Fr.	1.00
	Weisswein Kelch	je Stück Fr.	1.00
	Mineralglas 30cl	je Stück Fr.	-.30
Mineralglas 50cl	je Stück Fr.	-.30	
Coupeglas	je Stück Fr.	-.30	
Abwasch:	je Stück Fr.	-.30	
Aschenbecher Glas/Kunststoff	je Stück Fr.	-.50	
Serviertablar	je Stück Fr.	1.00	

## **Achtung:**

Bruch oder Fehlen von Geschirr und Gläser wird vollumfänglich belastet!

# Mieten von Gerätschaften und Festmobiliar

Thomy Grillzelt 3 x 3 Meter	Fr. 80.00
Partyzelt 3 x 4,5 Meter	Fr. 100.00
Partyzelt 3 x 6 Meter	Fr. 120.00
Seitenwände/Türen	Fr. 10.00
Dachrinnen	Fr. 5.00
Bistrotischli rund	Fr. 30.00
Bistrotisch lang	Fr. 20.00
Tischgarnituren	Fr. 15.00
Pizzaofen	Fr. 100.00
Holdomat gross	Fr. 100.00
Holdomat klein	Fr. 80.00
Kochkisten mit Einsatz	Fr. 30.00
Tellerwärmer gross	Fr. 80.00
Tellerwärmer klein	Fr. 50.00
Doppelrechaut 230 Volt	Fr. 20.00
Doppelrechaut 380 Volt	Fr. 50.00
Wärmehaltestelle	Fr. 50.00
Bainmarie zweiteilig fahrbar	Fr. 50.00
Bainmarie dreiteilig fahrbar	Fr. 80.00
Kühlwagen mit Kühlung 220 Volt	Fr. 250.00
Kühlschrank	Fr. 50.00
Tiefkühl Truhe	Fr. 50.00
Gasgrill	Fr. 100.00
Elektrogrill	Fr. 100.00
Spanferkelgrill elektrisch	Fr. 100.00
Fritteuse einfach	Fr. 100.00
Fritteuse doppelt	Fr. 150.00
Fritstation	Fr. 50.00
Hotdog Apparat	Fr. 20.00
Gasbrenner	Fr. 10.00
Casserole für Gasbrenner	Fr. 10.00
Chinapfanne mit Gestell	Fr. 50.00
Milchkanne mit Hahnen	Fr. 10.00
Kaffeekanne isoliert, 40 lt.	Fr. 20.00
Kaffee-/Teebehälter 8 lt.	Fr. 5.00
Kaffee-/Teebehälter 20lt.	Fr. 20.00
Speiseträger	Fr. 10.00
Sonnenschirme mit Sockel klein	Fr. 10.00
Sonnenschirme mit Sockel gross	Fr. 80.00

# Mieten von Gerätschaften für Partyservice

Tischgrill elektrisch  
1250 Watt/230Volt Fr. 15.00

Gourmetöfeli elektrisch  
1380 Watt/230 Volt Fr. 15.00

Party Wok elektrisch  
1000 Watt/230Volt Fr. 15.00

Tatarenhut  
mit Brennlüssigkeit Fr. 15.00

Pizza Dom elektrisch  
800 Watt/230 Volt Fr. 15.00

Chinoise Rechaud mit Pfändli  
mit Brennlüssigkeit Fr. 15.00

Käsefondue Rechaud mit Pfändli  
mit Brennlüssigkeit Fr. 15.00

Für unsere Rechauds verwenden wir Hotsafe Brennlüssigkeit, welche nach Verbrauch verrechnet wird.

per Liter Fr. 10.00

Der Preis der Gerätschaften ist inklusive Endreinigung, wir bitten Sie lediglich den grössten Schmutz etwas abzuwaschen.

Für Schäden haftet der Mieter. Müssen Geräte repariert oder gar ersetzt werden, wird dies in Rechnung gestellt.

# Restaurant Halten-Treff

## Der Treffpunkt für gutes Essen zu fairem Preis

Das Restaurant Halten-Treff (ehemalige Soldatenstube) wurde Anfang Januar 2009 übernommen.

Unsere Gäste schätzen das optimale Preis-/Leistungsverhältnis. Wir bieten Ihnen jeden Tag drei verschiedene Menus, eines davon fleischlos. Oder bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet.

**Der Halten-Treff: das Lokal (rollstuhlgängig) für Ihre geschäftlichen und privaten Anlässe.** Wenden Sie sich für Informationen über die Vermietung an uns, wir beraten Sie gerne.

Fotos von unseren Events im Restaurant Halten-Treff unter [www.metzgerei-kopp.ch/fotogalerie.html](http://www.metzgerei-kopp.ch/fotogalerie.html) an.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 6.30 bis 14.00 Uhr

Samstag und Sonntag geschlossen

## Für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung offen.

Restaurant Halten-Treff  
Kasernenstrasse 12  
6032 Emmen  
Tel.: 041 280 12 47  
Fax : 041 282 12 00  
[www.haltentreff.ch](http://www.haltentreff.ch)  
[info@haltentreff.ch](mailto:info@haltentreff.ch)



# Party-Räume

## Halten-Treff

Kasernenstrasse 12  
6032 Emmen  
Tel. 041 280 12 47 / 041 260 22 22  
info@haltentreff.ch  
www.haltentreff.ch  
Stübli ca. 20 Personen  
kleines Säli ca. 30 Personen  
Restaurant ca. 70 Personen

## Bühlmann Peter

Unter-Wellisingen  
6020 Emmenbrücke  
Tel. 041 280 63 06  
peter.buehlmann@bluewin.ch  
Spycher ca. 18 - 20 Personen

## Bühlmann Otto

Oberwolfisbühl  
6020 Emmenbrücke  
Tel. 041 280 74 43  
susanne.buehlmann@bluewin.ch  
ca. 60 Personen

## Schüür zum Hirschpark

Keller Josef  
Spitzfluhhof  
6014 Luzern  
Tel. 041 467 21 41  
info@hirschpark.ch  
www.hirschpark.ch



**Chalet Pilatus**

Vogel Peter  
Lohn  
6206 Neuenkirch  
Tel. 041 467 39 21  
info@chaletpilatus.ch  
www.chaletpilatus.ch  
ca. 120 Personen

**Meyer Franz**

Rippertschwand  
6206 Neuenkirch  
Tel. 041 467 15 13  
ritameyer@gmx.ch  
www.partyraeumeluzern.ch  
Partyraum ca. 60 Personen  
Stübli ca. 40 Personen

**Gemeinde Emmen**

Barackendörfli Riffigweiher  
ca. 120 Personen  
6020 Emmenbrücke  
Tel. 041 268 02 86  
immobilienbewirtschaftung@emmen.ch

**Gemeinde Inwil**

Zentrum Möösli (Mehrzweckhalle)  
Tel. 041 449 61 00  
info@inwil.ch  
www.inwil.ch

**Startklar Emmen**

Buholzstrasse 12  
6032 Emmen  
Tel. 041 520 74 00  
www.startklaremmen.ch  
Eventhalle ca. 150 Personen

# Mietfahrzeuge

Biermobil mit Kühlraum und 2 Offenausschankanlagen (Selbstfahrer)



Getränke Anhänger mit Offen Ausschank



Holzpizza Ofen transportabel mit Hebebühne



Holzpizza Ofen im Anhänger



*Reservieren Sie jetzt für Ihre  
Privat- oder Firmenanlässe*



**METZGEREI**

★★★★  
Eschenstrasse 8  
6020 Emmenbrücke  
Tel. 041 260 22 22  
Fax 041 260 46 22  
[www.metzgerel-kopp.ch](http://www.metzgerel-kopp.ch)  
[www.haeltentreff.ch](http://www.haeltentreff.ch)