



Menuvorschläge

Menuvorschläge

Menuvorschläge

Über uns.....	4	
Wissenswertes	5	
Party-Service Information	6	Eigene
und spezielle Wünsche.....	6	
Transportkosten.....	6	
Betreuung / Personalkosten.....	6	
Rechnungsstellung.....	6	
Haben Sie Fragen?.....	6	
Apéro.....	7	
Belegte Brötchen/Canapées.....	7	Apéro
Häppchen Warm.....	7	
Apéro Häppchen Kalt.....	7	Kalte
Platten.....	8	
Salate und Suppen.....	9	
Vorspeisen.....	10	
Menüvorschläge	11	
Schwein.....	11	
Kalb	13	
Rind	14	
Lamm.....	15	
Wild	15	
Poulet und Truthahn.....	16	
Fisch	16	
Vegetarisch.....		
17 Unsere kleinen Freunde.....		
17		
Pasta.....		
18		
Fondue.....		
19		
Urchiges aus unserer Küche.....		20
Buffets.....	21	
Dessert - Unsere süssen Sünden.....	26	
Dessertbuffets.....	27	
Z'morge Buffet	28	
Erlebnis-Gastronomie.....	29	
Tischgrill.....	29	
Gourmetgrill.....	30	
Tatarenhut.....	31	
Party-Wok.....	32	
Pizzadom.....	33	
Getränkerte	34	
Mieten von Geschirr und Gläser	35	

Mieten von Gerätschaften und Festmobiliar.....	36
Mieten von Gerätschaften für Partyservice.....	37
Restaurant Halten-Treff.....	38
Spar-Metzgerei.....	39
Party-Räume	40
Notizen.....	42

Über uns

1961 an der Eschenstrasse in Emmen eröffnet, hat die von Vital sen. und Paula Kopp gegründete Metzgerei seit über 50 Jahren einen aufwärts strebenden 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 TopService.

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. 50.00 / Std. Ab

22.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen Fr. 62.50 / 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

Apéro

Belegte Brötchen/Canapées

Schinken	Salami	Sellerie
Bündnerfleisch	Rohschinken	Spargeln
Braten	Lyoner	Lachs/Crevetten
Thon	Eier	Tatar

Belegte Brötchen 10 x 10 cm, garniert	Fr. 4.00
Belegte Brötchen halbiert und garniert	Fr. 4.50
Belegte Brötchen geviertelt und garniert	Fr. 6.50

Meterparisette gefüllt	schmal Stk.	Fr. 65.00
Meterparisette gefüllt	breit Stk.	Fr. 90.00
Zopf am Stück gefüllt (60 cm)	Stk.	Fr. 70.00
Partybrot rund gefüllt (4 Lagen)	Stk.	Fr. 90.00
Partybrötli gefüllt, ausgarniert	Stk.	Fr. 3.50

Gerne füllen wir die Brote nach Ihren Wünschen.

Apéro Häppchen Warm

Kleine Fleischkrapfen, Wurstweggen, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Gemüseküchlein	Kg	Fr. 45.00
Meatballs rassig (30 gr.) mit Tartarsauce	Stk.	Fr. 1.00
Frühlingsrolle (20 gr.) mit Chilisauce	Stk.	Fr. 1.50
Pouletspiessli (30 gr.) mit Currysauce	Stk.	Fr. 1.80
Würstchen im Blätterteig	Stk.	Fr. 1.80

Apéro Häppchen Kalt

Tomaten Mozzarellapiessli	Stk.	Fr. 1.80
Früchtespiessli (saisonal)	Stk.	Fr. 1.80
Gefüllte Mini Pastetli und Tartelettes (Frischkäse, Hüttenkäse, Lachs, Lachsmousse, Crevetten)	Stk.	Fr. 2.50
Wraps (Thon, Lachs, Poulet, Gemüse)	Stk.	Fr. 5.00

Wünschen Sie ein Apéro mit gemischten Häppchen - lassen Sie es uns wissen.

Kalte Platten

Apéro Platten (100 gr.)

Aufschnittplatte: 5 Sorten Aufschnitt, Salami, Schinken, Rohessspeck

pro Person Fr. 7.50

Fleischplatte: Braten, Gefüllte Kalbsbrust, Schinken roh und gekocht
Salami, Rohessspeck pro. Person Fr. 9.00

Bündnerplatte: Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Coppa,
Salami, Trockenfleisch
pro Person Fr. 12.00

Käseplatte: Verschiedene Käsesorten
pro Person Fr. 7.50

Apéro- und Znüni Platten (150 gr.)

Gemischte Fleischplatte mit Käse pro Person Fr. 11.00

Gemischte Fleischplatte ohne Käse pro Person Fr. 11.00

Imbiss und Hauptmahlzeit (250 gr.)

Gemischte Fleischplatte mit Käse pro Person Fr. 17.00

Gemischte Fleischplatte ohne Käse pro Person Fr. 17.00

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 ausgarniert.

Salate und Suppen

Grüner Salat pro Person Fr. 5.00

Bunter Salat mit Mais und Rüeblli pro Person Fr. 5.50

2 verschiedene Salate pro Person Fr. 6.50

3 verschiedene Salate pro Person Fr. 7.50

4 verschiedene Salate pro Person Fr. 10.00

Salatbuffet mit sechs Salaten pro Person Fr. 12.00

Unsere Salatsorten

Grüner Salat	Rüeblisalat
Kabissalat mit Speck	Reissalat
Tomatensalat	Randensalat
Tomaten-Mozzarella Salat	Maissalat
Selleriesalat	Gurkensalat
Hörnli-salat	Bohnensalat
Kartoffelsalat	Russischer Salat

Wurstsalat
Wurst-Käse Salat

Pouletsalat mit Früchten

Suppen

Verschiedene Crèmesuppen	pro Person	Fr. 4.50
Kraftbrühe mit Sherry	pro Person	Fr. 4.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	pro Person	Fr. 4.50
Bouillon mit Flädli	pro Person	Fr. 4.50
Mehlsuppe mit Käse	pro Person	Fr. 6.50
Ungarische Gulaschsuppe	pro Person	Fr. 7.50
Bündner Gerstensuppe	pro Person	Fr. 7.50

Spezialität vom Chef:

Pot-au-feu nach Originalrezept
zubereitet von unserem Küchenchef pro Person Fr. 10.00
Auf Wunsch im Gamellendeckel serviert.

Vorspeisen

Kalt

Hauspastete: Eine Scheibe Hauspastete mit Sauce Cumberland,
ausgarniert mit Selleriesalat pro Person Fr. 8.50

Melone: Feingeschnittener Rohschinken mit einem
Melonenschnitt, ausgarniert (Saison bedingt) pro
Person Fr. 8.50

Forellenfilet: Forellenfilet geräuchert, ausgarniert mit Zitrone,
geräuchert: Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum pro
Person Fr. 9.50

Rauchlachs: Geräucherter Lachs, ausgarniert mit Zitrone, Kapern,
Zwiebelringen und Meerrettichschaum pro Person Fr.
9.50

Vitello Tonnato: Dünn geschnittenes Kalbfleisch an einer sämigen Thonsauce pro
Person Fr. 9.50

Bündnerteller: Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und
Salsiz, ausgarniert pro Person Fr. 9.50

Warm

Pastetli: 1 kleines Pastetli mit Brätchügeli, Champignonrahmsauce und Reis
pro Person Fr. 8.00

1 kleines Pastetli mit Pilzrahmsauce und Reis pro Person Fr. 8.00

Tortellini: an feiner Rahmsauce, Reibkäse pro Person Fr. 8.00

Ravioli: an kräftiger Tomatensauce, Reibkäse pro Person Fr. 8.00

Spaghetti: mit einer Sauce nach Wahl (Carbonara, Bolognese, Napoli), Reibkäse pro Person Fr. 7.50

Menüvorschläge

Schwein

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce pro Person Fr. 9.50

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce pro Person Fr. 14.50

Schweinsvoressen an kräftiger Sauce pro Person Fr. 14.50

Schweinsrahmschnitzel (3 Stück) pro Person Fr. 16.50

Schweinsbraten vom Grill mit Jägersauce pro Person Fr. 16.50

Schwedenbraten (gefüllt mit Pflaumen) an kräftiger Sauce pro Person Fr. 18.50

Riesen Schweins Cordon Bleu pro Person Fr. 22.00

Schweinscarrébraten an gebundenem Jus pro Person Fr. 22.00

Schweinscarré- und Kalbsbraten an kräftigem Rosmarinjus pro Person Fr. 25.00

Schweinsfilet am Stück gebraten

an Champignonsauce pro Person Fr. 25.00

Schweinsfilet im Teig mit Schinken
und Brät umhüllt, Morchelsauce pro Person Fr. 25.00

Schweinssteak an Morchelsauce pro Person Fr. 25.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock Nudeln/Teigwaren
Kartoffelgratin Reis

Bohnen Broccoli Kohlraben
Zucchetti Rosenkohl Rüebl
Gedämpfte Tomaten Lauchgratin Erbsli
Blattspinat

Auch immer eine gute Idee:

Piccata Milanese

mit Tomatenspaghetti pro Person Fr. 16.50

Feines mit Salat:

Bauernschinken ohne Knochen und Schwarte mild
gesalzen, heiss gekocht, 300 gr. Kartoffelsalat
oder 3 verschiedene Salate pro Person Fr. 14.50

Bauernschinken ohne Knochen und Schwarte mild
gesalzen, zubereitet im Brotteig, 300 gr.
Kartoffelsalat oder 3 verschiedene Salate pro Person Fr. 16.50

Schweinsfilet im Teig mit Schinken und
Brät umhüllt
4 verschiedene Salate pro Person Fr. 22.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter
4 verschiedene Salate pro Person Fr. 22.00

Spanferkel gefüllt mit Brät, fertig gebraten oder
zum selber braten
inkl. Salatbuffet mit sechs Salaten pro Person Fr. 22.00

Haben Sie spezielle Wünsche; so lassen Sie uns diese wissen. Gerne stellen wir Ihnen
Ihr Menü nach Ihren Aspekten zusammen.



	pro Person	
Kalb		
Fleischkäse mit Kartoffelsalat		Fr. 9.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	pro Person	Fr. 9.50
Braunes Kalbsoressen	pro Person	Fr. 18.00
Gefüllte Kalbsbrust an kräftiger Sauce	pro Person	Fr. 20.00
Kalbsgeschnetzeltes (Zürcher Art)	pro Person	Fr. 24.00
Kalbsrahmschnitzel an Champignonsauce	pro Person	Fr. 24.00
Kalbsschulterbraten an kräftigem Rosmarinjus	pro Person	Fr. 25.00
Kalbs Cordon Bleu	pro Person	Fr. 30.00
Kalbscaréebraten glasiert Champignonsauce	pro Person	Fr.33.00
Kalbssteak an Morchelsauce	pro Person	Fr. 33.00
Kalbsfilet im Teig umhüllt mit Schinken und Brät, Morchelsauce	pro Person	Fr. 35.00
Pastetli gross nach Königinnen-Art mit Gemüse	pro Person	Fr. 10.00
mit Beilage dazu	pro Person	Fr. 13.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Nudeln /Teigwaren
Kartoffelgratin	Reis

		pro Person	
Bohnen	Broccoli		Kohlraben
Zucchetti	Rosenkohl		Rüebli
Gedämpfte Tomaten	Lauchgratin		Erbsli
Blattspinat			

Rind

Hackfleisch mit Hörnli, Reibkäse			Fr. 9.50
Spaghetti Bolognese, Reibkäse	pro Person		Fr. 9.50
Rindfleischvogel gross oder 2 kleine	pro Person		Fr. 14.50
Rindsvoressen	pro Person		Fr.15.00
Ungarisches Gulasch	pro Person		Fr. 15.00
Jägerschnitzel	pro Person		Fr. 15.00
Biergulasch-Eintopf im Steingut überbacken	pro Person		Fr. 15.00
Rindsgeschnetzeltes	pro Person		Fr.18.00
Rindsbraten (Stotzen)	pro Person		Fr. 25.00
Rinds-Stroganoff (Huft), rassig zubereitet	pro Person		Fr. 25.00
Rinds-Stroganoff (Filet), rassig zubereitet	pro Person		Fr. 33.00
Roastbeef vom Grill	pro Person		Fr. 35.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Nudeln /Teigwaren
Kartoffelgratin	Reis

pro Person

Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Zucchetti	Rosenkohl	Rüebli
Gedämpfte Tomaten	Lauchgratin	Erbsli
Blattspinat		

Lamm

Lammvoressen Fr. 14.50

Lammcarée (Racks)
an kräftigem Jus pro Person Fr. 30.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Kartoffelstock	Reis	Nudeln/Teigwaren	Kartoffelgratin
----------------	------	------------------	-----------------

Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Zucchetti	Rosenkohl	Rüebli
Gedämpfte Tomaten	Lauchgratin	Erbsli
Blattspinat		

Wild

Hirschpfeffer pro Person Fr. 24.00 Hirschroastbeef pro

Person Fr. 30.00 Rehpfeffer pro Person Fr. 30.00

Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmen pro Person Fr. 30.00

Beilagen:

Knöpfl	Rotkraut	Rosenkohl
Marroni	Birne gefüllt mit Preiselbeeren	

Poulet und Truthahn

Mah-Meh rassig mit Pouletfleisch

(Nudeleintopf) pro Person Fr. 14.50

Pouletgeschnitzeltes "Casimir"
Curryrahmsauce mit Früchten pro Person Fr. 14.50

Pouletbrust gebraten an Currysauce pro Person Fr. 16.50

Pouletbrust im Teig auf Gemüsebeet
4 verschiedene Salate pro Person Fr. 16.50

Truthahnbrustfilet im Teig, mit einer Farce
4 verschiedene Salate pro Person Fr. 22.00

Truthahnbrustfilet im Teig, mit einer Farce,
Champignonsauce pro Person Fr. 25.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Nudeln /Teigwaren Kartoffelgratin Trockenreis

Bohnen Broccoli Kohlraben

Zucchetti Rosenkohl Rüeblli

Gedämpfte Tomaten Lauchgratin Erbsli

Blattspinat

Fisch

Pangasius-Spiessli an Weissweinsauce pro Person Fr. 16.50

Pangasius in Mehl & Ei Bernaisesauce pro Person Fr. 17.50

Red Snapper Filet in Butter gebraten
mit Mandeln pro Person Fr. 20.00

Wählen Sie Ihre Beilage und 2 Gemüse:

Wildreis Trockenreis

Gemüserais Salzkartoffeln

Bohnen Broccoli Kohlraben

Zucchetti Rosenkohl Rüeblli

Gedämpfte Tomaten Lauchgratin Erbsli

Blattspinat

Vegetarisch

Spaghetti Napoli, Reibkäse pro Person Fr. 9.50

Pilzpastetli mit Gemüsereis	pro Person	Fr. 15.00
Aelplermagronen mit Apfelmus	pro Person	Fr. 15.00
Mah-Meh mit Chinagemüse	pro Person	Fr. 16.00

Gemüse-Teller; unsere Auswahl ist gross:

Bohnen	Broccoli		
Kohlraben	Zucchetti		
Rosenkohl	Rüebli		
Gedämpfte Tomaten	Lauchgratin		
Erbsli	Kartoffeln		
Blattspinat		pro Person	Fr. 14.00

Unsere kleinen Freunde

Hamburger mit Ketchup	pro Kind	Fr. 9.00
Chicken Nuggets mit Ketchup	pro Kind	Fr. 9.00
Pouletflügeli mit Currysauce	pro Kind	Fr. 9.00
Fischstäbli mit Mayonnaise	pro Kind	Fr. 9.00
Schnitzel paniert mit Ketchup	pro Kind	Fr. 9.00

Wählen Sie eine Beilage:

Reis	Nüdeli
Kartoffelstock	Tomatenspaghetti
Smilys (Kartoffelpuffer)	

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. 16.00

Pastabuffet ab 30 Personen mit 5 verschiedenen Saucen:

Pasta: Spaghetti, Lasagne, Gnocchi, Tortellini, Ravioli, Penne

Saucen: Napoli, Arrabiata, Carbonara, Bolognese, Pilzrahm-,
Gemüserahm- oder Lachsrahmsauce

pro Person Fr. 28.00

Fondue

Fleisch-Fondue frisch von Hand geschnitten 300 gr.:

Chinoise mit ** pro Person Fr. 33.00

Bourguignonne mit ** pro Person Fr. 33.00

Winzer-Art mit ** pro Person Fr. 33.00

Verschiedene Sorten Fleisch zur Auswahl:

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

Bouilli boeuf (Siedfleisch) mit ** pro Person Fr. 30.00

** 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 Rüeblli

Die Lieferung erfolgt mit Bouillon und Reis.

Käsefondue mit Brot

pro Person Fr. 20.00

Inkl. Fonduegeschirr

Urchiges aus unserer Küche

Racletteplausch mit Gschwellti

Raclettekäse:	Paprika Pfeffer Nature		
Essiggemüse:	Silberzwiebeln Cornichons Maiskölbchen		
Gemüse-/Früchtegarnitur:	Cherrytomaten Ananas Pfirsich Birnen		
Gewürze:	Paprika Knoblauch Pfeffer Aromat pro Person		Fr. 28.00

Berner Platte ab 20 Personen

Bauernschinken	Rindszunge		
Geräucherter Speck	Schweinswürstli		
Salzspeck	Gnagi Siedfleisch		
Salzkartoffeln Bohnen und Sauerkraut		pro Person	Fr. 30.00

Metzgete ab 20 Personen (Saisonbedingt)

Blut- und Leberwurst	Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce		
Rippli	Gnagi Geräucherter Speck		
Salzspeck			
Salzkartoffeln Bohnen und Sauerkraut Apfelschnitzli		pro Person	Fr. 30.00

Besuchen Sie uns an unserer Hausmetzgete immer am letzten Freitag und Samstag im Oktober im Restaurant Halten-Treff in Emmen

Buffets

Grillbuffet Gross ab 30 Personen

Fleisch:	Rindshuft Falsches Kalbsfilet Schweinsfilet Lammrückenfilet Pouletbrust		
Fisch:	Riesengravadur Lachs		
Wurstwaren:	Mini Fleischvögel 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. 40.00

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

Grillbuffet klein

3 verschiedenen Fleischsorten nach Ihrer Wahl:

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

dazu 3 verschiedene Spezialwurstwaren:

Mini Hamburgerli
Mini Fleischvögel
Mini Kalbsbratwürstli
Mini Schweinsbratwürstli
Mini Cervelat

und 3 Salate aus unserem Sortiment

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. 55.00

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. 45.00

Warmer Stehlunch ab 20 Personen

Würstli im Blätterteig

Mini Frühlingsrollen

Champignons mit Speck umwickelt

Meatballs rassig

Mini Hamburgerli

Pouletspiessli

Curry-, Tartar-, BBQ-, Chili-Sauce Brot pro Person Fr. 23.00

Kalter Stehlunch ab 20 Personen

Gefüllte Tischmutschli halbiert
Belegte Brötchen geviertelt
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Gemüse Dip
Wraps (Thon, Lachs, Poulet, Gemüse)
Früchtespiessli (saisonal)
Fleisch- und Käseplatte mit Brot

pro Person Fr. 25.00

Stehlunch à discrétion ab 25 Personen

Würstli im Blätterteig
Meatballs rassig
Pouletspiessli

Crevettenspiessli
Champignons mit Speck umhüllt

Gefüllte Tischmutschli halbiert
Belegte Brötchen geviertelt

Geräucherte Forellenfilet
Rauchlachs

Curry-, Knoblauch-, Chili-, Meerrettich-Sauce Fleisch
- und Käseplatte mit Brot

pro Person Fr. 39.00

Dessert - Unsere süssen Sünden

Tortenstücke:

Schwarzwäldertorte	pro Stück	Fr. 4.80
Zugerkirschtorte	pro Stück	Fr. 4.80
Quarktorte	pro Stück	Fr. 4.80
Ananas Royal	pro Stück	Fr. 4.80

Kuchenstücke:

Verschieden Kuchen-/Wähenstücke (Aprikosen, Apfel, Birnen, Zwetschggen und Rhabarber)	pro Stück	Fr. 4.00
	pro Stück	Fr. 4.50

Apfelkuchen mit Rahm

Strudel:

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce pro Stück Fr. 4.50

Köstliche Naschereien:

Diverse Crèmen/Mousse pro Person Fr. 4.50

Caramelköpfler mit Rahm pro Stück Fr. 4.50

Bauernmeringue mit Rahm pro Stück Fr. 5.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm pro Person Fr. 5.50

Crèmeschnitte normal/gross pro Person Fr. 4.00/4.50

Pâtisserie Mini:

Berliner, Crèmeschnitten, Schwarzwälder,
Zugerkirsch, Vermicelles, Früchtetörtli

pro Stück Fr. 2.50

Pâtisserie Mittel:

Schwarzwälder-, Zugerkirsch- und Quarktorte

pro Stück Fr. 2.80

Dessertbuffets

Süsse Träume ab 20 Personen

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

pro Person Fr. 15.00

Köstliche Versuchung

Frischer Fruchtsalat
Caramelköpfler mit Rahm
Stracciatellamousse
Schwarzwälderrollen

pro Person Fr. 10.00

Unser Angebot an Crèmen und Mousse

Toblerone-Mousse
Läckerli-Mousse
Rahmtäfali-Mousse
Chocolat-Mousse
Chocolat-Mousse blanc
Stracciatella-Mousse
Schokolade Crème
Gebrannte Crème
Vanille Crème

pro Person Fr. 5.00

Käseplatte "Les bons fromages"

Diverse Käsesorten geschnitten, aus garniert mit Früchten

Hartkäse
Halbhartkäse
Weichkäse
Schimmelkäse
Rotschmierkäse

pro Person Fr. 7.50

Z'morge Buffet

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

Zopf Brote:

Vollkornbrot
Diverse Mutschli

Buttergipfeli

Rösti Beilagen:

Spiegeleier

Bratspeck

	Fleischplatte		
Käseplatte			
	Müesli mit Fruchtsalat und Joghurt		
Butter	Konfitüren		
	Honig		
Dessert:	Kleine Fruchtetörtli		
	Früchtekorb		
		pro Person	Fr. 25.00

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

einer Beilage Ihrer Wahl: mit
Geschwollte Kartoffeln
Teigwaren
Butterreis

dazu servieren wir einen gemischten grünen Salat mit Mais und Rüeblli

pro Person Fr. 32.00

Tischgrill kombiniert mit Raclette:

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

Essiggemüse: Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben

pro Person Fr. 34.00

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. 35.00

Tischgrilllöfeli 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. 33.00

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-/ Fischsorten: Poulet-, Schwein,- und Rindfleisch geschneuzelt
Pangasius und Crevetten

Wählen Sie 5 Sorten Gemüse:
Peperoni, Zwiebeln, Kefen,
Lauch, Broccoli, JulienneGemüse
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. 32.00

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 Pizzaofens eine garantiert knusprige Pizza in ausgezeichneter Qualität.



Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella

Diverse Zutaten nach Ihrem Wunsch:

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

Pfeffer, Chiliöl (scharf), Pizzagewürz

pro Person

Fr. 32.00

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, Capuccino, 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
	Coupeelöffel	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
	Weissbierglas	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	Fr. 80.00
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. 80.00
Elektrogrill	Fr. 100.00
Spanferkelgrill elektrisch	Fr. 100.00
Friteuse einfach	Fr. 100.00
Friteuse 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 1380 Watt/230 Volt	Fr. 15.00	1250
Gourmetöfeli elektrisch 1380 Watt/230 Volt	Fr. 15.00	
Party Wok elektrisch 1000 Watt/230 Volt	Fr. 15.00	
Tatarenhut mit Brennflüssigkeit	Fr. 15.00	
Pizza Dom elektrisch 800 Watt/230 Volt	Fr. 15.00	
Chinoise Rechaud mit Pfändli Brennflüssigkeit	Fr. 15.00	mit
Käsefondue Rechaud mit Pfändli Brennflüssigkeit	Fr. 15.00	mit

Für unsere Rechauds verwenden wir Hotsafe Brennflüssigkeit, 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.metzgereikopp.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
info@haltentreff.ch



Spar- Metzgerei

Im April 2011 übernahm Vital Kopp die Spar-Metzgerei im Spar Emmen. Wir bieten unseren Kunden ein reichhaltiges Angebot und eine grosse Auswahl an feinen Fleisch- und Wurstwaren. Gönnen Sie sich ein feines Stück Fleisch, unser Team berät Sie sehr gerne.

Öffnungszeiten SPAR Supermarkt:

Montag, Dienstag und Donnerstag 07.00 - 18.30 Uhr durchgehend

Mittwoch und Freitag 07.00 - 19.30 Uhr durchgehend

Samstag 07.00 - 16.00 Uhr durchgehend

SPAR-METZGEREI

Seetalstrasse 98

6032 Emmen

Tel.: 041 260 69 25 Fax: 041

260 69 27 [www.spar-](http://www.spar-metzgerei-kopp.ch)

[metzgerei-kopp.ch](http://www.spar-metzgerei-kopp.ch)

info@spar-metzgerei-kopp.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

ca. 18 - 20 Personen

Spycher

Bühlmann Otto

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

Special Events Kurt Waltisperg

Postfach 312
6037 Root
Tel. 079 233 17 53
info@waltisperg-events.ch
www.waltisperg-events.ch

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

Dart-Club Zöpfli

Täschmattstrasse 25
6005 Luzern
Gerry Cotting Tel.
079 669 70 37
info@dc-zoepfli-luzern.ch

Notizen

*Reservieren Sie jetzt für Ihre
Privat- oder Firmenanlässe*



Eschenstrasse 8
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 260 22 22
Fax 041 260 46 22

METZGEREI www.metzgerei-kopp.ch
www.haltentreff.ch