



Menuvorschläge
Menuvorschläge
Menuvorschläge

Über uns	3
Wissenswertes	4
Party-Service Information	5
Eigene und spezielle Wünsche	5
Transportkosten	5
Betreuung / Personalkosten.....	5
Rechnungsstellung	5
Haben Sie Fragen?	5
Apéro	6
Belegte Brötchen/Canapées.....	6
Apéro Häppchen Warm	6
Apéro Häppchen Kalt	6
Kalte Platten	7
Salate und Suppen	8
Vorspeisen	9
Menüvorschläge	10
Schwein.....	10
Kalb	12
Rind	13
Lamm.....	14
Wild	14
Poulet und Truthahn.....	15
Fisch	15
Vegetarisch.....	16
Unsere kleinen Freunde	16
Pasta.....	17
Fondue.....	18
Urchiges aus unserer Küche	19
Buffets	20
Dessert - Unsere süssen Sünden	25
Dessertbuffets	26
Z'morge Buffet	27
Erlebnis-Gastronomie	28
Tischgrill.....	28
Gourmetgrill.....	29
Tatarenhut.....	30
Party-Wok	31
Pizzadom	32
Getränkekarte	33
Mieten von Geschirr und Gläser.....	34
Mieten von Gerätschaften und Festmobiliar	35
Mieten von Gerätschaften für Partyservice.....	36
Restaurant Halten-Treff.....	37
Party-Räume	38
Notizen	40

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 20 Festangestellten und den unzähligen Aushilfen geworden. Die Metzgerei Kopp darf für sich in Anspruch nehmen, als einziger Betrieb 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. 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.	3.50
Belegte Brötchen halbiert und garniert	Fr.	4.00
Belegte Brötchen geviertelt und garniert	Fr.	6.00

Meterparisette gefüllt	schmal	Stk.	Fr.	65.00
Meterparisette gefüllt	breit	Stk.	Fr.	90.00
Zopf am Stück gefüllt (60 cm)		Stk.	Fr.	70.00
Party- Brot 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 Fleischkrappen, 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 Mozzarellaspiessli	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 Rüeibli	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
Hörnlisalat	Bohnensalat
Kartoffelsalat	Russischer Salat
Wurstsalat	Pouletsalat mit Früchten
Wurst-Käse Salat	

Suppen

Verschiedene Crèmesuppen	pro Person	Fr. 4.50
Kraftbrühe mit Sherry	pro Person	Fr. 4.50
Bouillon mit Gemüseinlage	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: geräuchert:	Forellenfilet geräuchert, ausgarniert mit Zitrone, 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	Rüebli
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.



Kalb

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

Rind

Hackfleisch mit Hörnli, Reibkäse	pro Person	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	
Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Zucchetti	Rosenkohl	Rüebli
Gedämpfte Tomaten	Lauchgratin	Erbsli
Blattspinat		

Lamm

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

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:

Knöpfli	Rotkraut	Rosenkohl
Marroni	Birne gefüllt mit Preiselbeeren	

Poulet und Truthahn

Mah-Meh rassig mit Pouletfleisch (Nudeleintopf)	pro Person	Fr. 14.50
Pouletgeschnetztes "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	Rüebli
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	
Gemüsereis	Salzkartoffeln	
Bohnen	Broccoli	Kohlraben
Zucchetti	Rosenkohl	Rüebli
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	Rüebli

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 Pflirsich 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:	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. 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,
Riesencrevetten, Lachs

dazu 3 verschiedene Spezialwurstwaren:

Mini Hamburgerli
Mini Fleischvögeli
Mini Kalbsbratwürstli
Mini Schweinsbratwürstli
Mini Cervelat

und 3 Salate aus unserem Sortiment

pro Person Fr. 28.00

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. 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. 4.50
Zugerkirschtorte	pro Stück	Fr. 4.50
Quarktorte	pro Stück	Fr. 4.50
Ananas Royal	pro Stück	Fr. 4.50

Kuchenstücke:

Verschieden Kuchen-/Wähenstücke (Aprikosen, Apfel, Birnen, Zwetschgen und Rhabarber)	pro Stück	Fr. 4.00
Apfelkuchen mit Rahm	pro Stück	Fr. 4.50

Strudel:

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	pro Stück	Fr. 4.50
--------------------------------------	-----------	----------

Köstliche Naschereien:

Diverse Crèmen/Mousse	pro Person	Fr. 4.50
Caramelköppli 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. 3.50/4.00

Pâtisserie Mini:

Berliner, Crèmeschnitten, Schwarzwälder, Zugerkirsch, Vermicelles, Früchtetörtli	pro Stück	Fr. 2.00
---	-----------	----------

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
Caramelköppli 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, ausgarniert 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

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. 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

mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Geschwellte 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

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. 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-/ Fischarten: Poulet-, Schwein,- und Rindfleisch geschnebelt
Pangasius und Crevetten

Wählen Sie 3 Sorten Gemüse:
Peperoni, Zwiebeln, Kefen,
Lauch, Broccoli, Julienngemüse
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
	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	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.	50.00
Friteuse doppelt	Fr.	80.00
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 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



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

Special Events Kurt Waltisperg

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

Schür 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*



VITAL KOPP GmbH

★ ★ ★ ★

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

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