



*Menüvorschläge*

*Menuvorschläge*

*Menuvorschläge*





<b>Über uns.....</b>	<b>4</b>	
<b>Wissenswertes .....</b>	<b>5</b>	
<b>Party-Service Information .....</b>	<b>6</b>	Eigene
und spezielle Wünsche.....	6	
Transportkosten.....	6	
Betreuung / Personalkosten.....	6	
Rechnungsstellung.....	6	
Haben Sie Fragen?.....	6	
<b>Apéro.....</b>	<b>7</b>	
Belegte Brötchen/Canapées.....	7	Apéro
Häppchen Warm.....	7	
Apéro Häppchen Kalt.....	7	Kalte
Platten.....	8	
Salate und Suppen.....	9	
<b>Vorspeisen.....</b>	<b>10</b>	
<b>Menüvorschläge .....</b>	<b>11</b>	
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	
<b>Buffets.....</b>	<b>21</b>	
<b>Dessert - Unsere süßen Sünden.....</b>	<b>26</b>	
Dessertbuffets.....	27	
<b>Z'morge Buffet .....</b>	<b>28</b>	
<b>Erlebnis-Gastronomie.....</b>	<b>29</b>	
Tischgrill.....	29	
Gourmetgrill.....	30	
Tatarenhut.....	31	
Party-Wok.....	32	
Pizzadom.....	33	
<b>Getränkerte .....</b>	<b>34</b>	
<b>Mieten von Geschirr und Gläser .....</b>	<b>35</b>	

<b>Mieten von Gerätschaften und Festmobiliar.....</b>	<b>36</b>
<b>Mieten von Gerätschaften für Partyservice.....</b>	<b>37</b>
<b>Restaurant Halten-Treff.....</b>	<b>38</b>
<b>Spar-Metzgerei.....</b>	<b>39</b>
<b>Party-Räume .....</b>	<b>40</b>
<b>Notizen.....</b>	<b>42</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 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. 60.00 / Std. Ab

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



# 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 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 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	
<b>Kalb</b>		
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

Rehgeschnetzeltes 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

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 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,  
Riesengravadur, Lachs

dazu 3 verschiedene Spezialwurstwaren:

Mini Hamburgerli  
Mini Fleischvögeli  
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, Zwetschgen 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  
Straciatellamousse  
Gebrannte Crème  
Früchteküchlein  
Meringue mit Rahm  
Käseplatte mit Früchten

pro Person Fr. 15.00

### **Köstliche Versuchung**

Frischer Fruchtsalat  
Caramelköpfler mit Rahm  
Straciatellamousse  
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 Rüebl

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:

Teigwaren                      Butterreis  
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

## Getränkerte

### 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. 100.00
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 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 Brennflüssigkeit Fr. 15.00

Pizza Dom elektrisch  
800 Watt/230 Volt Fr. 15.00

Chinoise Rechaud mit Pfändli mit  
Brennflüssigkeit Fr. 15.00

Käsefondue Rechaud mit Pfändli mit  
Brennflüssigkeit Fr. 15.00

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](http://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](http://www.haltentreff.ch)  
[info@haltentreff.ch](mailto: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](mailto: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](mailto:info@haltentreff.ch)

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