

GoldLine Metzgete 2026



Freitag 02. Okt.
Sonntag 04. Okt.
Samstag 10. Okt.
Freitag 16. Okt.
Sonntag 18. Okt.

Apéroempfang mit Weisswein, Bier, Orangenjus, Mineral & Blätterteiggebäck

Vorspeise serviert

Frische Erbsensuppe mit Schweinswürstli, Minz-Rahmhaube und Pistazienkrokant

Metzgete Buffet à discretion

Rahmblutwürste / Landleberwürste / Bauernbratwürste / Neuenburger Saucisson
Rauchspeck / Salzspeck / Rippli / Wädli / Kesselfleisch / Kuttel an Tomatensauce
Kalbfleisch-Hacktätschli / Schweinsfilet-Chops im Speckmantel / Wildschweinpfeffer
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce / frische Schweinsleber mit Kräuterbutter
Weinsauerkraut / Dörrbohnen / Rahmlauchgemüse / Rotkraut und glasierte Marroni
Salzkartoffeln / Äplermakkaroni mit Zwiebelschweize / frische Eierspätzli & Ofenrösti
dazu Apfelschnitzli mit Obstler und Rotwein-Zwetschgen mit Lebkuchengewürz

Getränke: Weiss- Rotwein, roter Sauser, Bier (mit & ohne Alkohol) und diverse Mineral

Dessert Buffet mit feinen, hausgemachten Herbst-Spezialitäten

dazu Espresso, Kaffee und Limoncello Shot als «Verteilerli»

Preis pro Person 89.00 Fr. inkl. Apéro, Getränke zum Essen und Kaffee

Austragungsort:

Wir treffen uns im ChuchiChäller von GoldLine Catering
an der Zugerstrasse 90 / 8810 Horgen

Zeiten Metzgete:

Freitag / Samstag: Apéro ab 18.30 Uhr / Essen ab 19.15 Uhr
Sonntag: Apéro ab 11.30 Uhr / Essen ab 12.15 Uhr

Reservation per Mail:

info@gold-line.ch – Kontaktformular

Reservation per Tel.:

GoldLine Catering / 044 726 00 70

Die Anzahl der Plätze ist beschränkt und werden nach Eingang der Reservation berücksichtigt
Reservierte Plätze werden ohne Abmeldung (bis spätestens 3 Tage vor Austragung) verrechnet

Mir freued eus uf e gmüetlichi Metzgete mit Eu... Liebi Grüess vom Schöni