

*Stocker Martin*  
Partyservice

Kleegärtenstrasse 5 - 3930 Visp - Mobile: 079 543 98 47 - info@partyservice-stocker.ch



Der gepflegte, fachmännische und leistungsfähige Partyservice im Wallis. Wir liefern Ihnen jedes gewünschte Menü in hervorragender Qualität zur gewünschten Zeit an den gewünschten Ort und bieten einen qualitativen Service.



Mit unserem Partyservice gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein. Ob es um die Feierlichkeit im kleinen Familienrahmen geht, Taufe, Kommunion, Geburtstage oder Hochzeiten – wir sind die richtige Adresse, wenn es um Ihr leibliches Wohl geht. Kreativ und vielfältig kreieren wir Ihnen die Gerichte – von gut bürgerlich bis exklusiv – frisch aus dem Topf auf Ihren Tisch.

---

**Stocker Martin Partyservice**

**Kleegärtenstrasse 5**

**3930 Visp**

**079 543 98 47**

## Apéro für jeden Anlass

### Apéro Mia

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse) Fr. 13.00  
Blätterteigschnecken mit Speck und Käse  
Blätterteighörner mit Schinken gefüllt  
Buscetta gemischt mit Thon und getrockneten Tomaten-Pesto  
Hobelkäse mit Roggenbrot

### Apéro Lisette

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse) Fr. 15.00  
Blätterteigschnecken mit Speck und Käse  
Blätterteighörner mit Schinken gefüllt  
Bruscetti gemischt mit Frischkäse / getrockneten Tomaten-Pesto  
Gemüestäbchen mit Dipsauce  
Belegte Brötchen mit Lachsmousse und Thon

### Apéro Sonja

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse) Fr. 19.00  
Blätterteigschnecken mit Speck und Käse  
Blätterteighörner mit Schinken gefüllt  
Bruscetti gemischt mit Frischkäse / getrockneten Tomaten-Pesto  
Gemüestäbchen mit Dipsauce  
Belegte Brötchen mit Lachsmousse und Thon  
Trockenfleischtartar auf Roggenbrot  
Zigerrahm mit Aprikosen garniert  
Poulet mit Curry und Ananas im Glas

**\*Walliserplatte:** Fr. 17.00  
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Wallisercoppa  
Alpkäse , 150g pro Person

**\*Fleischplatte:** Fr. 15.00  
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt,  
Schinken, Alpkäse, 150g pro Person

**\*Käseplatte:** Fr. 8.00  
5 verschiedene Hart und Weichkäse

**\*Roggenbrot und Weissbrot** Fr. 1.50

**Apéro nach Ihren Wünschen zusammengestellt:**

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit 2 Dipsaucen	Fr. 4.50
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.00
Mozzarellaspiessli mit Tomaten	Fr. 1.50
Gemischte Canapes ¼(Salami, Thon, Käse, Schinken, Eier)	Fr. 1.80
Gemischte Canapes ¼ (Lachs)	Fr. 2.00
Roggenbrotwürfel mit Wallisercoppa und Alpkäse	Fr. 1.80
Schinkengipfel	Fr. 1.80

**Salate**

Salatbuffet mit 6 versch. Salaten	Fr. 6.50
Salatbuffet mit 8 versch. Salaten	Fr. 9.50
(Franz. und Italienische Salatsauce Brot)	

**Suppen**

Hausgemachte Kraftbrühe mit Porto oder Sherry	Fr. 4.00
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 4.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Fr. 5.00
Frische Karottensuppe mit Lauch und Rahm	Fr. 5.00
Kalte Tomatensuppe (Gazpacho)	Fr. 5.00

**Vorspeisen**

Melone mit Rohschinken	Fr. 12.00
Kalter Vorspeiseteller	Fr. 12.00
Kleines Walliserteller	Fr. 12.00
Trockenfleischcarpaccio mit Alpkäse	Fr. 12.00
Duett von Rauchlachs und Gravad Lachs	Fr. 12.00
Risotto als Vorspeise	Fr. 10.00
Teigwaren als Vorspeise	Fr. 10.00

## Warme Speisen

- Salatbuffet, Lasagne mit Hackfleisch Fr. 15.00
  
- Salatbuffet  
Bratwurst Zwiebelsauce  
Äplermaccaronen Fr. 16.00
  
- Salatbuffet, Spagettiplusch mit 3 Saucen/Käse Fr. 17.00
  
- Salatbuffet  
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
Trockenreis  
Früchtegarnitur Fr. 20.00
  
- Salatbuffet  
Pouletbrust an Senfsauce  
Butterreis / Nudeln  
Saisongemüse Fr. 22.00
  
- Salatbuffet  
Schweinssteak nach Försterart  
Teigwaren  
Marktgemüse Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Schweinskoteletten am Stück gebraten  
Rosmarinjus  
Nudeln / Kartoffelgratin  
Saisongemüse Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Schweinsnierstückbraten mit Aprikosen  
Kartoffelgratin/Nudeln  
Gemüsegarnitur Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Rahmschnitzel  
Nudeln  
Frisches Mischgemüse Fr. 23.00

- Salatbuffet  
Schweinsfilet im Speckmantel, Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin – Gemüsereis  
Gemüse gemischt Fr. 32.00
  
- Salatbuffet  
Rindsragout mit Paprika  
Kartoffelstock oder Polenta  
Marktgemüse Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Rindshuft „Stroganoff“  
Butterreis / Nudeln  
Gemüse gemischt Fr. 27.00
  
- Salatbuffet  
Rindsbraten gespickt  
Kartoffelstock oder Polenta / Teigwaren  
Saisongemüse Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Kartoffelrösti / Teigwaren  
Gemüse Fr. 28.00
  
- Salatbuffet  
Fisch-Meeresfrüchte-Ragout  
Apéro-Reis Spinat Fr. 25.00

## Grillparty „Sommerhit Hausgemacht“ ab 20 Personen

### Grillbuffet 1

- Salat-Buffer (6 Sorten) frische Salate, französische und italienische Salatsauce , Brot
- Rindshuft, Schweinsnierstück, Brustspitz, Pouletbrust, verschiedene Würste, Kräuterbutter, Knoblibutter, Fr. 26.00

### Grillbuffet 2

- Salatbuffet (6 Sorten) frische Salate französische und italienische Salatsauce  
Rindshuft, Schweinsnierstück, Brustspitz, Pouletbrust  
verschiedene Würste, gemischtes Grillgemüse  
Kräuterbutter, Knoblibutter,  
Hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 29.00

### Grillbuffet 3

- Salatbuffet (9 Sorten) frische Salate französische und italienische Salatsauce
- Rindshuftplätzli, Schweinsnierstückplätzli, Brustspitz, Lammkotelette, Pouletbrust mit Curry, verschiedene Würste, Lachs in Alufolie, gemischtes Grillgemüse, Kräuterbutter, Knoblibutter, Chilisauce  
Hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 33.00  
(Fleisch-Marinade Hausgemacht)

- ❖ Mariniertes Fleisch auf Anfrage.
- ❖ Grillmiete inklusiv Reinigung Fr. 60.00
- ❖ Gasflache Fr. 45.00
- ❖ Kg Gas Fr. 6.00



## Spezialitäten

- Walliser Gsottus: Fr. 32.00  
Siedfleisch, Hamma, Speck, Lammkoteletts, Rippli, Hauswurst,  
Petersilienkartoffeln, Reis, frischer Kabis mit Karotten, Birne, Senf
- Wildspezialitäten (Saison) Preis auf Anfrage
- Brisolée (Saison) Preis auf Anfrage

## Kaltes Buffet ab 10 Personen

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, verschiedene Käse,  
kalter Braten, Aufschnitt, Schinken, Salami, Pasteten,  
diverse Brote Fr. 25.00

## Kaltes Buffet ab 20 Personen

Salatbuffet, Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst,  
verschiedene Käse, gem. kalter Braten, Schinken, Salami, Pasteten,  
Terrinen, Rauchlachs, diverse Brote Fr. 33.00

## Kaltes Gourmet-Buffet ab 30 Personen

Salatbuffet, Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst,  
verschiedene Käse, gem. kalter Braten, Schinken, Salami, Pasteten,  
Terrinen, Rauchlachs, Crevettencocktail, Gemüse-Antipasti,  
Vitello- tonnato, Früchtespiessli, diverse Brote Fr. 42.00

## Fondue-Chinoise-Buffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet (6 Sorten)  
viererlei Fleisch frisch geschnitten ca. 250 g

Hausgemachte Saucen:  
Tartar, Cocktail, Knoblauch, Hot-Chili und Currysauce

frische Früchte-Platte

Kartoffelschnitze, Gemüsereis  
Bouillon  
inklusive Pfännli und Gabel Fr. 33.00

## Desserts / Süßspeisen

### Sommerhit Hausgemacht:

Mascarpone-Quarkcreme mit Waldbeeren	Fr. 5.00
Mousse au Chocolat	Fr. 5.00
Früchtekuchen	Fr. 4.00
Vanillecreme mit Fruchtsalat	Fr. 4.00
Hausgemachte Cremeschnitten	Fr. 3.50
Flan-Caramel	Fr. 5.00
Variationen von drei Süßspeisen	Fr. 7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 5.00
Käseauswahl mit Nuss-Roggenbrot	Fr. 8.00
Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 13.00

**nicht MwSt.-pflichtig** (Preise Mai 2016)

