

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

Lonza Arena / Torweg 3

3930 Visp

079 543 98 47

Apéro für jeden Anlass

Apéro Mia (ab 10 Personen)

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse)	Fr. 13.00
Blätterteigschnecken mit Speck und Käse	
Schinkengipfeli	
Buscetta gemischt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse	
Gemischte gefüllte Wraps	

Apéro Lisette (ab 10 Personen)

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse)	Fr. 15.00
Kleine Roggenbrot sandwich mit Rohschinken und Alpkäse	
Gemischtes Blätterteiggebäck	
Bruscetti gemischt mit Frischkäse / getrockneten Tomaten-Pesto	
Gemüestabchen mit Dipsauce	
Belegte Brötchen mit Lachs und Thon	

Apéro Sonja (ab 15 Personen)

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse)	Fr. 19.00
Kleine Roggenbrot sandwich mit Rohschinken und Alpkäse	
Gemischtes Blätterteiggebäck	
Bruscetti mit Roastbeef und Tartarsauce	
Gemüestabchen mit Dipsauce	
Belegte Brötchen (Schinken, Salami, Käse, Lachs und Thon)	
Trockenfleischtartar auf Roggenbrot	
Gemischte gefüllte Wraps	

*Walliserplatte:	Fr. 18.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Wallisercoppa	
Alpkäse, 150g pro Person	

*Fleischplatte:	Fr. 16.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt,	
Schinken, Alpkäse, 150g pro Person	

*Käseplatte:	Fr. 9.00
5 verschiedene Hart und Weichkäse	

*Roggenbrot und Weissbrot	Fr. 1.50
----------------------------------	-----------------

Apéro nach Ihren Wünschen zusammengestellt:

Gemüestäbchen mit Dipsauce im Glas	Fr. 4.50
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.00
Mozzarellaspiessli mit Tomaten	Fr. 2.00
Roggenbrotwürfel mit Wallisercoppa und Alpkäse	Fr. 2.00
Schinkengipfel	Fr. 2.00

Salate

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

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe mit Porto oder Sherry	Fr. 5.00
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 5.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Fr. 6.00
Safran Crème Suppe	Fr. 6.00
Walliser Weissweinsuppe mit Roggenbrotwürfel	Fr. 6.00

Vorspeisen (ab 10 Personen auf Platten angerichtet)

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. 18.00

- 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. 34.00

- Salatbuffet
Rindsragout mit Paprika
Kartoffelstock oder Polenta
Marktgemüse Fr. 25.00

- Salatbuffet
Rindshuft „Stroganoff“
Butterreis / Nudeln
Gemüse gemischt Fr. 28.00

- Salatbuffet
Rindsbraten gespickt
Kartoffelstock oder Polenta / Teigwaren
Saisongemüse Fr. 25.00

- Salatbuffet
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Kartoffelrösti / Teigwaren
Gemüse Fr. 29.00

- 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. 30.00

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, Chilisauc
Hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 35.00
(Fleisch-Marinade Hausgemacht)

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



Spezialitäten

- Walliser Gsottus: Fr. 35.00
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, kalter Schweinsbraten, Roastbeef, Schinken, Salami, Pasteten,
Terrinen, Rauchlachs, Crevettencocktail, Gemüse-Antipasti,
Vitello-Tonnato, Früchtespiessli, diverse Brote und Saucen 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. 35.00

Desserts / Süßspeisen

Sommerhit Hausgemacht:

Panna Cotta mit Fruchtピューree	Fr. 6.00
Dunkel und weisses Mousse au Chocolat	Fr. 6.00
Tiramisu im Glas	Fr. 6.00
Früchtekuchen	Fr. 4.00
Frischer Fruchtsalat im Glas	Fr. 6.00
Hausgemachte Cremeschnitten	Fr. 3.50
Variationen von drei Süßspeisen	Fr. 9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.00
Käseauswahl mit Nuss-Roggenbrot	Fr. 8.00
Dessertbuffet ab 20 Personen in kleinen Gläser serviert (Panna Cotta mit Fruchtピューree, zweierlei Mousse, gebrannte Crème, gemischte Mini Patisserie, Tiramisu, saisonale Fruchtspiessli)	Fr. 15.00

Die Preise verstehen sich inkl. MWST



(Preise Mai 2021)