

*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. 15.00  
Blätterteigschnecken mit Speck und Käse  
Schinkengipfeli  
Buscetta gemischt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse

### Apéro Lisette (ab 10 Personen)

Kleine mini Ballon-Sandwich (Schinken, Salami, Käse) Fr. 17.00  
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. 22.00  
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

**\*Walliserplatte:** Fr. 20.00  
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Alpkäse  
Trockenfrüchte garniert

**\*Käseplatte:** Fr. 14.00  
5 verschiedene Hart und Weichkäse

**\*Roggenbrot und Weissbrot** Fr. 2.00

**Apéro nach Ihren Wünschen zusammengestellt:**

Gemügestäbchen mit Dipsauce im Glas	Fr. 4.50
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.50
Mozzarellaspiessli mit Tomaten	Fr. 2.50
Roggenbrotwürfel mit Wallisercoppa und Alpkäse	Fr. 2.50
Schinkengipfel	Fr. 3.00

**Salate (ab 20 Personen)**

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

**Suppen**

Hausgemachte Kraftbrühe mit Porto oder Sherry	Fr. 6.00
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 6.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Fr. 7.00
Safran Crème Suppe	Fr. 7.00
Walliser Weissweinsuppe mit Roggenbrotwürfel	Fr. 7.00

**Vorspeisen (ab 20 Personen auf Platten angerichtet)**

Melone mit Rohschinken	Fr. 13.00
Kalter Vorspeiseteller	Fr. 13.00
Kleines Walliserteller	Fr. 13.00
Trockenfleischcarpaccio mit Alpkäse	Fr. 13.00
Duett von Rauchlachs und Gravad Lachs	Fr. 13.00
Risotto als Vorspeise	Fr. 11.00
Teigwaren als Vorspeise	Fr. 11.00

## Warme Speisen

- Salatbuffet, Lasagne mit Hackfleisch Fr. 18.00
  
- Salatbuffet  
Bratwurst Zwiebelsauce  
Äplermaccaronen Fr. 19.00
  
- Salatbuffet, Spagettiplusch mit 3 Saucen/Käse Fr. 23.00
  
- Salatbuffet  
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
Trockenreis  
Früchtegarnitur Fr. 23.00
  
- Salatbuffet  
Pouletbrust an Senfsauce  
Butterreis / Nudeln  
Saisongemüse Fr. 24.00
  
- Salatbuffet  
Schweinssteak nach Försterart  
Teigwaren  
Marktgemüse Fr. 26.00
  
- Salatbuffet  
Schweinskoteletten am Stück gebraten  
Rosmarinjus  
Nudeln / Kartoffelgratin  
Saisongemüse Fr. 26.00
  
- Salatbuffet  
Schweinsnierstückbraten mit Aprikosen  
Kartoffelgratin/Nudeln  
Gemüsegarnitur Fr. 26.00
  
- Salatbuffet  
Rahmschnitzel  
Nudeln  
Frisches Mischgemüse Fr. 25.00

- Salatbuffet  
Schweinsfilet im Speckmantel, Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin – Gemüsereis  
Gemüse gemischt Fr. 36.00
  
- Salatbuffet  
Rindsragout mit Paprika  
Kartoffelstock oder Polenta  
Marktgemüse Fr. 29.00
  
- Salatbuffet  
Rindshuft „Stroganoff“  
Butterreis / Nudeln  
Gemüse gemischt Fr. 32.00
  
- Salatbuffet  
Rindsbraten gespickt  
Kartoffelstock oder Polenta / Teigwaren  
Saisongemüse Fr. 28.00
  
- Salatbuffet  
Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Kartoffelrösti / Teigwaren  
Gemüse Fr. 35.00

## 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. 28.00

### Grillbuffet 2

- Salatbuffet (6 Sorten) frische Salate französische und italienische Salatsauce  
Rindshuft, Schweinsnierstück, Brustspitz, Pouletbrust  
verschiedene Würste, gemischtes Grillgemüse  
Kräuterbutter, Knoblibutter,  
Hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 33.00

### 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. 40.00  
(Fleisch-Marinade Hausgemacht)

- ❖ Mariniertes Fleisch auf Anfrage.
- ❖ Grill und Gas inklusiv Reinigung Fr. 100.00



### Spezialitäten (ab 20 Personen)

- Walliser Gsottus: Fr. 45.00  
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. 28.00

### Kaltes Buffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet, Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst,  
verschiedene Käse, gem. kalter Braten, Schinken, Salami, Pasteten,  
Terrinen, Rauchlachs, diverse Brote Fr. 36.00

### Kaltes Gourmet-Buffet (ab 20 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. 45.00

### 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. 43.00

## Desserts / Süßspeisen

### Sommerhit Hausgemacht:

Panna Cotta mit Fruchtpüree	Fr. 7.00
Dunkel und weisses Mousse au Chocolat	Fr. 7.00
Tiramisu im Glas	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat im Glas	Fr. 7.00
Variationen von drei Süßspeisen	Fr. 12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.00
Dessertbuffet ab 20 Personen in kleinen Gläser serviert (Panna Cotta mit Fruchtpüree, zweierlei Mousse, gebrannte Crème, gemischte Mini Patisserie, Tiramisu)	Fr. 19.00

Die Preise verstehen sich inkl. MWST



(Preise Januar 2025)