



Eventlocation

BlueBull



Geschätzte Kundinnen und Kunden

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Eventraum Bluebull interessieren. Unsere Location eignet sich hervorragend für Hochzeiten, Firmenessen, Geburtstage oder ähnliche Anlässe. Der helle und moderne Innenraum und die wunderschöne Terrasse ermöglichen Ihrem Anlass eine unvergessliche Stimmung. Gerne beraten wir Sie vor Ort.



**einzigartige
Stimmung**



220 m² Terrasse



**beste Fleisch- und
Lebensmittelqualität**

041 450 02 37 | Bahnhofstrasse 35, 5647 Oberrüti
www.metzgerei-klausner.ch | info@metzgerei-klausner.ch



Ausstattung

Raum

Die Raummiete beträgt Fr. 550. Die Endreinigung beläuft sich auf Fr. 200. Folgende Ausstattung ist im Preis inbegriffen:

Teller, Besteck, Gläser
Kaffeemaschine
Kühlschrank
Parkplätze
Lift
Beamer
Musikanlage ohne Bass



Terrasse

Geniessen Sie die einzigartige Stimmung auf unserer 200m² grossen Terrasse. Trinken Sie ein Glas Wein auf der Lounge oder spielen Sie Nagelhämmern am Nagelstock.





Dekoration und Tischen

Gerne richten wir den Raum für Sie ein, tischen und dekorieren. Wir bieten Ihnen unterschiedliche Varianten an Dekoration und Blumen an.

Tischen und Dekorieren

Tischen (Tisch und Stühle stellen, Gläser, Servietten gefalten, Besteck)

Fr. 3.00 / Pers.

Papierservietten und Papiertischtuch
Stoffservietten und Stofftischtücher

Fr. 5.00 / Pers.

Fr. 8.00 / Pers.

Kerzen (Zylinder und Stabkerzen farbig)
Kerzen (Rechaud und Gläsli)

Fr. 1.50 / Pers.

Fr. 0.50 / Pers.

Trockenblumen

Fr. 1.50 / Pers.

Tischset beige rund

Fr. 1.50 / Pers.

Servietten Ring gold

Fr. 1.00 / Pers.

Frischblumen einfach (Väseli)

Fr. 3.00 / Pers.

Frischblumen mittel (Väseli)

Fr. 5.00 / Pers.

Frischblumen (Väseli + Gesteck)

Fr. 16.00 / Pers.

Frischblumen Sitzbank 2x Gesteck

110 Fr. / Bank





Getränke

Allgemein

Nachfolgend finden Sie alle Getränke, die wir anbieten. Falls Sie etwas vermissen, können Sie sich gerne bei uns melden. Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verlangen wir ein Zapfengeld von 12 Fr. / 7.5dl Flasche. Für den Barbetrieb nehmen Sie Spirituosen bitte selber mit.

Mineral und Süssgetränke

Mineral mit Kohlensäure	1l	Fr. 3.00
Mineral ohne Kohlensäure	1l	Fr. 3.00
Citro	1.5l	Fr. 5.00
Rivella Rot	1.5l	Fr. 5.00
Ice Tea Lemon	1.5l	Fr. 5.00
Coca Cola	1.5l	Fr. 5.00
Coca Cola Zero	1.5l	Fr. 5.00
Orangensaft	1l	Fr. 5.00

Bier und Most

Most	50cl	Fr. 3.50
Most alkoholfrei	50cl	Fr. 3.50
Baarer Bier	33cl	Fr. 3.00
Eichhof alkoholfrei	33cl	Fr. 3.00
Eichhof Radler	33cl	Fr. 3.00

Kaffee

Kaffee Crème	Fr. 2.90
Kaffee Espresso	Fr. 2.90
Tee div. Sorten	Fr. 2.90





Getränke

Rotwein

Costalago	Rosso Veronese Zeni	75cl	Fr. 30.00
Epicuro	Primitivo di Manduria	75cl	Fr. 22.00
Goldbeere	Pinot Noir	75cl	Fr. 25.00
Valpolicella	Ripasso Zeni	75cl	Fr. 27.00
Cornalin	AOC Valais	75cl	Fr. 31.00

Weisswein

Féchy	Soir Soleil AOC La Cote	75cl	Fr. 20.00
Goldbeere	Riesling Silvaner	75cl	Fr. 23.00
Epesses	Lavaux AOC Murrond	75cl	Fr. 30.00
Heida	AOC Valais	75cl	Fr. 31.00

Apéritif

Moscato d'Asti	75cl	Fr. 19.00
Prosecco	75cl	Fr. 19.00
Apérol (nur ganz Flaschen)	75cl	Fr. 36.00

Schnaps (nur ganze Flaschen)

Zwetschgen	5dl	Fr. 30.00
Kirsch	5dl	Fr. 30.00
Träsch	5dl	Fr. 30.00
Chrüter	5dl	Fr. 30.00
Vieille Prune	70cl	Fr. 64.00
Vieille Williams	70cl	Fr. 64.00





Essen

Allgemein

Nachfolgend finden Sie alle köstlichen Menüs. Falls Sie etwas vermissen, können Sie sich gerne bei uns melden. Wir legen grossen Wert darauf, dass wir Ihnen qualitativ hochstehendes Fleisch anbieten können.

Apéro einfach

Chips, Nüssli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Gemüsedipp mit feiner Sauce

8 Fr. / Pers.

Apéro mittel

Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Gemüsedipp,
Bierstängel-Rohschinken, Zwetschgen im
Speckmantel

12 Fr. / Pers.

Apéro gross

Tomaten-Mozzarella-Spiessli, 4erlei Amuse
Bouche (Thon, Tartar, Schinken, Ei),
Zwetschgen im Speckmantel, Bierstängel-
Rohschinken

18 Fr. / Pers.



Essen

Apéro kalte Köstlichkeiten

Chips und Nüssli	Fr. 2.00 / Pers.
Mostbröckli Sbrinz	Fr. 8.00 / Pers.
Bierstängel mit Rohschinken	Fr. 1.50 / Stk.
Melonen mit Rohschinken	Fr. 9.50 / Pers.
Gemüsedipp mit Sauce	Fr. 3.00 / Pers.



Apéro warme Köstlichkeiten

Mini Schinkengipfel	Fr. 1.60 / Stk.
Mini Pizza	Fr. 2.20 / Stk.
Frühlingsrollen serviert mit Sweet & Sour Sauce	Fr. 2.20 / Pers.
Chäschüechli	Fr. 2.20 / Pers.
Chicken Nuggets serviert mit Tartarsauce	Fr. 2.50 / Stk.
Zwetschgen im Speckmantel	Fr. 1.40 / Stk.



Essen

frische Salate

bunter Blattsalat italienisches oder
französisches Dressing

Fr. 4.50 / Pers.

Tomaten mit Mozzarella

Fr. 8.00 / Pers.

Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)

Fr. 8.00 / Pers.

Kartoffelsalat (Portion à 250 gr.)

Fr. 5.00 / Pers.

Salatbuffet (3 Sorten) ab 35 Personen

Fr. 7.00 / Pers.

Salatbuffet (5 Sorten) ab 35 Personen

Fr. 8.50 / Pers.

Salatbuffet (8 Sorten) ab 50 Personen

Fr. 12.00 / Pers.

Mais mit Curry

Rüebli

Tomaten mit Mozzarella

Randen

Mischsalat, Grüner Salat

Gurken

Bohnen mit Speck

Bohnen Mexican

Sellerie mit Ananas

Hörnlisalat

Kartoffelsalat



Suppen

Bouillon mit Einlage

Fr. 6.00/ Pers.

Tomatencrèmesuppe

Fr. 7.50 / Stk.

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 7.50 / Pers.

div. andere Suppen auf Anfrage





Metzgerei
KLAUSNER
5647 OBERRÜTI



TATARENHUT XXL

GRILLPLAUSCH FÜR ALLE

**KULINARISCH UNTERHALTEND
DER HIT FÜR IHRE GÄSTE**

STANDART TATARENHUT

33.- / PERS.

FLEISCH 350g:

Rind, Lamm, Pferd,
Schwein, Poulet,
Cipollata, Chilicipollata

3 SALAT:

Grüner, Mais, Rübli
Salatsauce

BEILAGE:

Hot Potatoes, Sauerrahmsauce

GOURMET TATARENHUT

44.- / PERS.

FLEISCH 350g:

Rind, Lamm, Pferd, Kalb,
Poulet, Riesencrevetten,
Cipollata, Chilicipollata

5 SALATE:

Grüner, Mais, Rübli, Randen,
Tomaten-Mozzarella, Salatsauce

BEILAGE:

Hot Potatoes, Sauerrahmsauce

Inklusiv:

- Reinigung von Grill, Platten und Schüsseln
- Holz und Anfeuerhilfe
- Schöpfbesteck

Zusätzlich:

- +25g Fleisch 2.-
- +Crevetten 2.-
- Zusätzlicher Salat 1.-
- Gratin 3.-/Person

Preise:

- Preise ab 25 Personen
- unter 25 Personen nach Absprache + 2.-
- Unter 15 Personen nach Absprache + 4.-



Metzgerei
KLAUSNER
 5647 OBERRÜTI



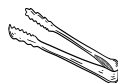
Yanick Klausner

GRILLBUFFET

EINE AUSWAHL VON PREISWERT BIS EXKLUSIV

Yanick Klausner, mehrfacher BBQ-Schweizermeister und Fleischliebhaber, hat für Sie eine Auswahl an Grilladen zusammengestellt. Gerne grilliert er und sein Team für Sie vor Ort. Sie können die Grillzange aber auch selbst in die Hand nehmen. Mit seinen Tipps und Tricks unterstützt Yanick Klausner Sie im Voraus, damit Sie Ihre Gäste mit dem Grillbuffet selbst verwöhnen können.

WENIGER IST MEHR



19.- / PERS.

FLEISCH 280 gr.

1 Schweinssteak 200gr.

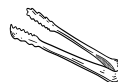
1 Grillwurst 80gr. (Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Chiliwurst)

BEILAGE

Kartoffelsalat

Brot

EINFACH UND GUT



26.- / PERS.

FLEISCH 350 gr.

Pouletbrüstli, Poulet-Oberschenkelsteak

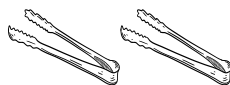
Schweinssteak

Grillwürste (Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Chiliwurst)

SALAT

Misch, Mais, Rüebli, Hörnli

FEINSCHMECKER



36.- / PERS.

FLEISCH 350 gr.

Rindshuftsteak

Lammentrecote

Pouletbrüstli, Poulet-Oberschenkelsteak

Schweinssteak

Grillwürste (Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Chiliwurst)

SALAT

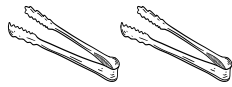
Misch, Mais, Rüebli

BEILAGE

Hot Potatoes

Sauerrahmsauce

GOURMET



43.- / PERS.

FLEISCH 350 gr.

Rindshuftsteak
Lammentrecote
Crevettenspiessli
Pouletbrüstli, Poulet-Oberschenkelsteak
Schweinssteak

SALAT

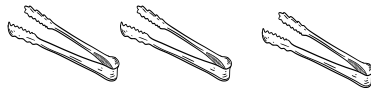
Misch, Mais, Rüebli, Randen, Hörnli

BEILAGE

Champignon im Speckmantel mit Cantadou gefüllt
Kartoffelgratin



EXKLUSIV



52.- / PERS.

FLEISCH 350 gr.

Rindsfilet
Schweinsfilet
Kalbsnierstück
Lammentrecote
Crevettenspiessli

SALAT

Misch, Mais, Rüebli, Randen, Sellerie

BEILAGE

Champignon im Speckmantel mit Cantadou gefüllt
Kartoffelgratin

Inklusiv:

- Grill, Gas und Reinigung (unter 30 Pers. 70 Fr.)
- Schöpfbesteck



Zusätzlich:

- Grilleur 80 Fr. / Std.
- Zusätzlicher Salat 1.-



Preise:

- Preise ab 25 Personen
- unter 25 Personen nach Absprache + 2.-
- Unter 15 Personen nach Absprache + 4.-



Essen

Hauptgänge vom Schwein

Schweinsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 17.00 / Pers.
Schweinsrahmschnitzel mit Gemüse und Nudeln	Fr. 19.50 / Pers.
Schweinshalsbraten mit Gemüse und Spätzli	Fr. 20.00 / Pers.
Schweinskotelett am Stück mit Gemüse und Kartoffelstock	Fr. 22.00 / Pers.
Aargauerbraten vom Schweinshals gespickt mit Zwetschgen, mit Gemüse und Gratin	Fr. 23.00 / Pers.
Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	Fr. 23.00 / Pers.
Schweinscarréebraten gespickt mit Zwetschgen oder Aprikosen mit Gemüse und Kartoffelstock dazu eine feine Rotweinsauce	Fr. 24.00 / Pers.
Schweinsfilet an Café de Paris Sauce mit Gemüse und Spätzli	Fr. 29.00 / Pers.
Partyfilet (Schweinsfilet im Speckmantel) mit Gemüse und Nudeln	Fr. 29.00 / Pers.



Essen

Hauptgänge vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	Fr. 26.00 / Pers.
Gemischter Braten Kalbs- und Schweinsbraten an Pilzrahmsauce mit Gemüse und Gratin	Fr. 27.00 / Pers.
Kalbsschulterbraten an Bratensauce mit Gemüse und Gratin	Fr. 29.00 / Pers.
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und Nudeln	Fr. 30.00 / Pers.
Kalbscarréebraten an Kräuterrahmsauce mit Gemüse und Gratin	Fr. 38.00 / Pers.



Essen

Hauptgänge vom Rind

Fleischvogel an Rotweinsauce mit Gemüse und Kartoffelstock	Fr. 18.00 / Pers.
Rindsgulasch mit Gemüse und Spätzli	Fr. 19.00 / Pers.
Rindsvoressen an Rotweinsauce mit Gemüse und Spätzli	Fr. 19.00 / Pers.
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peperoni mit Trockenreis	Fr. 23.00 / Pers.
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Gemüse und Spätzli	Fr. 23.00 / Pers.
Roastbeef an Sauce Bernaise mit Gemüse und Reis	Fr. 38.00 / Pers.



Essen

Hauptgänge vom Poulet

Nasi Goreng serviert und Reis	Fr. 16.00 / Pers.
Bami Goreng serviert mit Nudeln	Fr. 16.00 / Pers.
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce serviert mit Ananasscheiben und Pfirsich dazu Reis	Fr. 17.50 / Pers.
Pouletbrüstli gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse serviert mit Gemüse und Reis	Fr. 18.50 / Pers.



Essen

das Preiswerte

Hackbraten an Rotweinsauce
serviert mit Gemüse und Kartoffelstock

Fr. 16.00 / Pers.

Heisser Beinschinken (250gr.)
Kartoffelsalat (250gr.)

Fr. 14.00 / Pers.

Heisser Fleischkäse (250gr.)
Kartoffelsalat (250gr.)

Fr. 12.50 / Pers.

Gehacktes mit Hörnli (vom Rind)
serviert mit Apfelmus und Reibkäse

Fr. 13.50 / Pers.

Chili von carne vom Rind
serviert mit Brot

Fr. 11.00 / Pers.

Spaghetti Plausch

*Bolognese, Carbonara, Tomatensauce, Pesto,
Pilzrahmsauce, Arrabiata
dazu Parmesankäse*

zwei Saucen

Fr. 15.00 / Pers.

drei Saucen ab 30 Pers. möglich

Fr. 15.00 / Pers.

weitere Beilagen

Kartoffelgratin
Spätzli
Risotto
Kartoffelstock
Reis
Nudeln

Gemüse

Erbsen und Rüebl
Rüebl
Bohnen mit Speck
Mischgemüse



Essen

Chinoise Plausch

Chinoise der Klassiker (300gr. Fleisch / Pers.) Fr. 37.00 / Pers.
feines Fleisch von Hand dünn geschnitten in
Bouillon
(Rind, Schwein, Poulet, Lamm, Kalb)

Winzerfondue (300gr. Fleisch / Pers.) Fr. 37.00 / Pers.
Feines Fleisch von Hand dünn geschnitten
in Weissweinsud
(Rind, Schwein, Poulet, Lamm, Kalb,
Hackfleischchügeli)

*Preis pro Person, inkl. Reis, Saucen und Beilagen wie:
Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskolben, Ananas und Pfirsiche*

*Fondue Geschirr mit Rechaud, Brennpaste, Pfändli und Gabeln
können dazu gemietet werden:*

*Gereinigt à CHF 10.00/pro Pfändli
Ungereinigt à CHF 20.00/pro Pfändli*

1 Chinoise Pfännli = 4 Personen



Dessert

Crème im Weckgläsli
Trauben, Himbeer, gebrannte Crème

Fr. 5.00 / Pers.

3erlei Mini Patisserie

Fr. 10.50 / Pers.

4erlei Mini Patisserie

Fr. 11.50 / Pers.

5erlei Mini Patisserie

Fr. 12.50 / Pers.

Bedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Reservation

Provisorische Reservationen halten wir Ihnen 2 Wochen frei.

Nach einer definitiven Buchung erhalten Sie von uns via E-Mail die Buchungsbestätigung und einen Einzahlungsschein, damit Sie die Anzahlung von 550.00 leisten können. Erst nach Erhalt der Anzahlung wird die Buchung definitiv. Die Zahlungsvereinbarung ist auf der Buchungsbestätigung ersichtlich.

Getränke

Alle Getränke, welche auf der Getränkeliste aufgeführt sind, müssen über uns bezogen werden. Preisänderungen vorbehalten. Der Wein sowie Spirituosen für den Barbetrieb können auch selber mitgebracht werden. Auf eine 7dl Weinfalsche verlangen wir 12.00 Zapfengeld. Spirituosen können ohne Aufschlag mitgenommen werden.

Tag zuvor blockieren

Falls Sie den Tag vor Ihrem Event blockieren möchten (z.B. für Einrichtungen), können Sie das für eine Pauschale von Fr. 1'000 tun.

Unterhaltung

Muss vorgängig an uns gemeldet werden, damit wir über die besonderen Bestimmungen betreffend Lärmpegel informieren können. Es ist nur gegen Absprache erlaubt, dass externe Lautsprecher- und Soundboxen aufgestellt werden. Auf der Terrasse ist ab 00.00 Uhr weder Bass noch laute Musik erlaubt.

Rauchverbot

Im ganzen Innenraum ist Rauchverbot.

Haftung

Allfällige Sachschäden (Einrichtung, zerbrochenes Geschirr, Glas, Feuerlöscher usw.) stellen wir in Rechnung.