



Familien-, Vereins- und Firmenanlässe

Angebot:

Gruppen von 10 – 25 Personen (in der warmen Jahreszeit bis 50 Personen) können den Pistolen Schützenbund Reiden für einen Anlass besuchen. Während der Winterzeit stehen 10 Scheiben für Luftpistolenschiessen auf 10 Meter, zur Sommerzeit 10 Scheiben für Kleinkaliber Sportpistolen auf 25 Meter zu Verfügung. Die Teilnehmer ab 10 Jahren, werden von fachkundigen Schützen bestens betreut, denn Unfälle können Sie sich und wir uns keine leisten. Das Schiessen ist natürlich fakultativ. Trotzdem macht es Sinn, einmal einen Einblick in unsern Sport zu erhalten, wenn man schon einen Schiesstand besucht. Dabei teilen wir Ihnen auch mit, dass angehende Rambos bei uns nicht willkommen sind. Unsere Mitglieder betreiben einen anspruchsvollen und friedlichen Sport. Schiessen kann man bei uns täglich, ausser an Sonn- und kirchlichen Feiertagen. Natürlich halten wir die örtlichen Ruhezeiten ein. Luftpistole hat gar keine Zeitlimite, da im Schiesskeller geschossen wird. Für den kulinarischen Teil sorgt ein Küchenteam wobei wir Getränke, einen Apéro, eine Mahlzeit oder alles zusammen servieren.

Für eine möglichst frühzeitige Voranmeldung sind wir dankbar. Eine Miete unserer Anlagen ohne Betreuung ist ausgeschlossen!

Preise:

Schiessanlagen:

Miete 25 Meter Schiessanlage für 2 Stunden inkl. Kleinkalibermunition, Sportpistolen und Betreuung			
5 Scheiben	Fr. 200.00	10 Scheiben	Fr. 300.00
Miete 10 Meter Schiessanlage für 2 Stunden inkl. Munition, Scheiben, Luftpistolen und Betreuung			
5 Scheiben	Fr. 200.00	10 Scheiben	Fr. 300.00
Pro weitere Stunde:			
5 Scheiben	Fr. 80.00	10 Scheiben	Fr. 120.00

Verpflegung ab 10 Personen, pro Person:

Apéro:

A1	Gemüsedip (4 Sorten Gemüse, 3 Saucen)	4.00
A2	Mini Brötli belegt oder Mini Eingeklemmte	5.50
A3	Belegte Brote (diverse Sorten)	7.50
A4	Blätterteiggebäck aus dem Ofen	5.00
A5	Verschiedene Fleischbällchen warm, mit Brot	6.00
A6	Kalte Fleischplatte mit Käse und Garnitur	9.00
A7	Aufschnittplatte garniert	6.00
A8	Salzgebäck, Nüssli	2.00
A9	Chippis (fast alle Zweifel-Arten)	2.00
A10	Buttergipfeli	1.50
A11	Weggli, Brötli mit Butter	1.50
A12	Datteln in Speckstreifen aus dem Ofen	3.00

Getränke gemäss unserer Getränkekarte.

Suppen: (keine Fertigsuppen)

S1	Bouillon mit frischem Gemüse	3.00
S2	Gebundene Gemüsesuppe (Sellerie, Rübli, Blumenkohl, Lauch, Kürbis usw.)	3.00
S3	Pilzsuppe (Champignon, Steinpilz, Eierschwämmli)	3.50
S4	Geflügelsuppe mit Bananen	4.00
S5	Fenchelsuppe mit Greyerzerschnittli	4.00
S6	Bärlauchsuppe, Frühlingszwiebelsuppe (Saison)	3.00
S7	Böhmische Kartoffelsuppe (sehr reichhaltig)	4.00
S8	Emmentaler Brot und Käsesuppe	4.00
S9	Südtiroler Speckknödelsuppe	5.00

Vorspeisen: (garniert mit etwas Salat)

V1	Viamala-Mousse aus Bündnerfleisch im Brüsseler Schiffchen	6.00
V2	Bündner Carpaccio auf Toastbrot	6.00
V3	Lachsroulades mit Käse überbacken	5.00
V4	Spargeltasche mit Schinken und Käse (Saison)	4.00
V5	Crostini mit verschiedensten Belägen (Fisch, Fleisch, Käse, Tomaten usw.)	4.00
V5	Frittierter Käse (Tomme, Mozerella paniert)	4.00
V6	Kleiner Trockenfleischsteller	6.00
V8	Grillierter, gefüllter Riesen-Champignon (*)	4.00
V9	Kleine Portion Teigwaren (z.B. Penne all'arrabiata)	3.00
V10	Morcheltorte nach Schultheiss Pfyffer (Käsewähe mit Speck, Zwiebeln und Morcheln)	6.00
V11	Roulade „Surplus“ Teigroulade mit Schinken, Omelette, Zwiebeln	4.00

Eintöpfe:

E1	Gemüsesuppe mit Spatz (150 g Rindfleisch)	8.50
E2	Ungarischer Gulasch (150 g Rindfleisch)	9.00
E3	Gemüseintopf mit Speck und Sausicon (140 g Fleisch)	9.00
E4	Risotto (mit Steinpilzen oder Tomaten) (vegetarisch)	8.50
E5	Risotto Nature (vegetarisch)	8.00
E6	Husarentopf (Pouletschenkelfleisch, Gemüse, Risotto) (120 g Fleisch)	9.50
E7	Chili con carne	9.50
E8	„Ist doch alles Wurst“ Gemüseintopf mit Stücken von 5 verschiedenen Würsten	8.50
E9	Lauch mit Kartoffeln, Speck- und Sausiconwürfeln	8.50

Teigwarengerichte:

T1	Äpler Magronen, Apfelmus (vegetarisch oder mit Schinkenwürfeli)	8.00
T2	Penne all'arrabiata (scharfe Tomatensauce) (vegetarisch)	8.00
T3	Ma-Mee, Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletstreifen (100 g Fleisch)	8.50
T4	Spätzlipfanne (mit Gemüse, Schinken, Käse und Rahm)	9.00
T5	Krautschupfnudeln (Spätzli mit Sauerkraut und Gnagistücken)	9.50
T6	Spaghetti (Carbonara, ai Funghi, al Pesto, Orientalisch (Poulet), Bolognese, Vaudoise)	9.00

Grilladen: (inkl. hausgemachter Kräuterbutter)

G1	Bratwurst Kalbs oder Schweins (160 g)	6.00
G2	do. mit Zwiebelsauce	8.00
G3	Servelat (150 g)	4.00
G4	Schweinssteak vom Karree (ca. 180 g)	11.00
G5	Lammrückenfilet (ca. 160 g AU, NZ)	22.00
G6	Lammhuft (ca. 200 g AU, NZ)	24.00
G7	Rindssteak vom Hohrücken (ca. 200 g)	18.00
G8	Rindshuftsteak mit Chilimarjade (ca. 200 g)	19.00
G9	Pouletplätzli vom Schlegel (ca. 150 g)	11.00
G10	Grillspiessli (3-6 Sorten Fleisch oder Fisch ca. 150 g, CH, AU, F)	9.00 – 15.00
G11	Mamutspiess (Schwein, Rind, Strauss, Lamm, Wurst, Hamburger ca. 250 g)	17.00
G12	Töffsattel Schweinssteak vom Huftdeckel (ca. 300 g) (*)	18.00
G13	Fischspiessli (3-5 Sorten Fisch und/oder Krustentiere ca. 150 g, CH, F, GB)	10.00 – 16.00
G14	Jakobsmuschelspiess (ca. 150 g) (F, GB, IR) (*)	16.00
G15	Lachsforellenfilet (ca. 160 g)	14.00
G16	Entenbrust rosa gebraten (ca. 250 – 350 g (F) (*)	18.00 – 25.00
G17	Ganzer Truthahn aus dem Ofen (4-6 kg für 12-20 Personen) (USA) (*)	12.00
G18	Grillplatte (reichhaltige Fleisch-, Wurst- und Fischplatte zum selbst Grillieren)	16.00 – 25.00

Beilagen, Salate:

B1	Teigwaren, Reis, Risotto	2.50
B2	Pommes frites, Krokette	4.00
B3	Bratkartoffeln, Rösti	4.00
B4	Kartoffelgratin	4.50
B5	Gemüsebeilage (3 Sorten)	4.00
B6	Gemüsegratin	5.00
B7	Salatbuffet 4 - 8 Salate	6.00 – 10.00
B8	Einfacher Menü-Salat (Mischsalat)	3.00
B9	Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig	6.00
B10	Griechischer Tomatensalat mit Feta, Basilikum und Gurken	8.00
B11	Kartoffelsalat	4.00
B12	Teigwarensalat	3.50

Menues: (Beilagenänderung nach Absprache)

M1	Luzerner Chügeli-Pastetli mit Erbs und Rüepli	9.50
M2	Raclette mit Essiggemüse und Kartoffeln (Nachservice 3.00 / Portion)	7.00
M3	Raclette kombiniert mit Tischgrill (Nachservice 5.00 / Portion)	14.00
M4	Schweinsgeschnetzeltes „Marsala“ (150 g Fleisch) mit Teigwaren	12.50
M5	Schweinsarrostini mit Risotto (200 g Fleisch)	12.50
M6	Schweinshaxe mit Risotto (200 g Fleisch)	12.50
M7	Hackbraten mit Gemüse und Teigwaren (200 g Fleisch)	12.50
M8	Schweinsbraten mit Gemüse und Kartoffelstock (180 g Fleisch)	13.00
M9	Rindsbraten mit Gemüse und Kartoffelstock (180 g Fleisch)	19.00
M10	Lammgigot-Braten mit Gemüse und Bratkartoffeln (180 g Fleisch AU, NZ)	26.50
M11	Schweinsrahmschnitzel mit Früchte und Nudeln (150 g Fleisch)	12.50
M12	Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln (200 g Fleisch)	9.50
M13	Waadtländer Sausicon auf Lauch oder Kohl mit Kartoffeln (150 g Wurst)	12.50
M14	Berner Teller (Sauerkraut, Speck, Rippli, Siedfleisch, Kartoffeln) (250 g Fleisch)	18.00
M15	Pouletgeschnetzeltes Curry mit Reis und Früchte	12.50
M16	Piccata Milanese mit Risotto (150 g Schweinefleisch oder Truthahn)	12.50
M17	Gehacktes mit Hörnli und Käse und Apfelmus	12.50
M18	Südtiroler Schlachtplatte (Sauerkraut, Bohnen, B+L-Wurst, Haxe, Schinken, Kartoffeln)	20.00
M19	Braumeisterragout mit Spätzli (150 g Schweinefleisch)	15.00
M20	Walliser Käseschnitte mit Schinken, Tomate, Speck, Ei und Gurke	12.00
M21	Wiener Rahmgulasch (Kalb) mit Spätzli und Bohnen	19.00
M22	Schweinsfilet mit Eierschwämmimantel in Teig, Salate	21.00
M23	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis	15.00
M24	Schweinenacken aus dem Smoker, Gemüse, Bratkartoffeln (*)	19.00
M25	Lammrückenfilet mit Gratin und Bohnen	26.00
M26	Verschiedene Wähen (Käse, Fleisch, Gemüse, Kartoffel, Früchte usw.)	12.00
M27	Gefüllte Riesenchampignons oder Peperoni mit Kartoffeln (Füllungen: Käseschnitte, Maultasche, Speckknödel, Spinat, Vaudoise, Chorizo, Huhn und Fisch, Rindfleisch, Pizza, Hörnli und Gehackets, Mah Meh oder Nordisch mit Meeresfrüchten)	14.00

Kalte Speisen:

K1	Speckbrättli (180 g) mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse und Brot	9.50
K2	Waldfest (Servelat mit Brot)	3.50
K3	Wurstsalat einfach mit Brot	8.00
K4	Wurst-Käsesalat garniert mit Brot	11.00
K5	Siedfleischsalat (150 g Rindfleisch) garniert	15.00
K6	Pouletsalat Florida (150 g Fleisch) garniert	14.00
K7	Hammenteller (200 g) mit Kartoffelsalat	15.00
K8	Reichhaltige Trockenfleischsteller „Vier Länder“ (150 g CH, I, AU, D)	19.00
K9	Aufschnittsteller (150 g) garniert	10.50
K10	Eingeklemmte (Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Käse) 2 Grössen	5.00 – 6.00
K11	Bagle (Frischkäse mit Schinken, Lachs, Trutenfleisch oder Früchten) (*)	5.50
K12	Käseteller (90-180 g) 3 – 6 Sorten, Früchte	8.00 – 16.00
K12	Käseteller (120 g) 4 Sorten mit Butter und geschwellten Kartoffeln	14.00

Salate siehe Beilagen

Desserts:

D1	Kuchenbuffet 3-6 Sorten	4.00 – 8.00
D2	Crème (Gebrannte, Vanille, Schokolade oder Früchte) mit Rahm	3.50
D3	Glacedessert (nach Absprache ist fast alles möglich)	4.50 – 7.50
D4	Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	5.00
D5	Frischer, exotischer Fruchtsalat mit Rahm und Likör	8.00
D6	Tortenstücke (Schwarzwäldler, Früchte, Quark, Kirsch, Fүүrwehr)	5.00
D7	Patisserie (Crèmeschnitte, Zigerkrapfen, Cornet etc.)	2.50
D8	Nussgipfel, Mandelgipfel	2.50
D9	Früchte nach Saison	3.00 – 4.00
D10	Schleckglacen (Magnum)	3.00

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte
Brot und Backwaren

Metzgerei Künzli, 6260 Reiden
Bäckerei Hans Nyfenegger, 6260 Reiden

Zweitlieferant (alle Waren)

Prodega Neuendorf, Top CC Rothrist

Herkunftsländer der Fleischwaren:

Wo nicht anders deklariert, CH
Fisch, Meeresfrüchte CH, D, F, GB, IR
Poulet, Schwein, Kalb nur CH
Ente F
Trockenfleisch CH, I, D, AU
Lamm AU, NZ
Rind CH, AR, BR, USA

(*) Nur auf Vorbestellung:

Einige Speisen müssen eine Woche vorbestellt werden, da wir sie zuerst beschaffen müssen. Da sollte die bestellte Anzahl nicht stark abweichen.

Unsere Öfen:

Umluftofen elektrisch
Salamander elektrisch (für kleine Mengen)
König Barbecue Gasgrill
Louisiana Holzpellet-Smoker

Wirklich nichts gefunden? – Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Irgendetwas kriegen wir schon hin.

Pistolen Schützenbund
Postfach
6260 Reiden

Präsident (Markus Birrer, Spitzhubelstrasse 6, 6260 Reidermoos) 062 758 28 87
Kassier, Vereinskoch (Werner Kurmann, Zentrumstrasse 5, 4806 Wikon) 062 751 82 48