

LUKULLUS CATERING AG  
WASSERGRABE 6  
CH-6210 SURSEE

FON ++41 41 925 85 45  
FAX ++41 41 925 85 46  
WWW.LUKULLUS-CATERING.CH  
MWST.-NR. 703 334



# ANGEBOTSÜBERSICHT

## CATERING

IHR PARTNER FÜR EINEN ERFOLGREICHEN ANLASS

# INHALTSVERZEICHNIS



|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Lukullus – Ein Name verpflichtet | 3     |
| Checkliste                       | 4     |
| Apéro                            | 5-8   |
| Vorspeisen                       | 9-10  |
| Hauptgerichte                    | 11-13 |
| Büffets                          | 14-16 |
| Brunch & Brot                    | 17    |
| Fondue Käse                      | 18    |
| Fondue Bouillon                  | 19    |
| Süssspeisen & Dessertbüffet      | 20-22 |
| Getränkeangebot                  | 23-26 |
| Mietgeschirr & Zubehör           | 27-28 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen  | 29-30 |

# LUKULLUS - EIN NAME DER VERPFLICHTET

Der im Jahre 117 v.Chr. geborene Römer Lucius Licinus Lucullus war ein anspruchsvoller Feinschmecker. Als grosser Feldherr brachte er viele unbekannte Delikatessen nach Rom zurück. So brachte er unter anderem die Kirsche aus der poetischen Stadt Giresun (heutige Türkei) nach Rom zurück. Sie verbreitete sich in den nächsten 120 Jahren bis nach Britannien und natürlich auch zu uns. Nicht zu Unrecht sind die Hügel rund um Sursee bekannt für ihre hervorragenden Kirschen.

Bekannt wurde Lucullus vor allem wegen seinen üppigen Gastmählern. Noch heute spricht man von „lukullischen Genüssen“ oder einem „lukullischen Mahl“. Auch die Süssspeise „Lukullus“ wurde nach ihm benannt. Lucullus war aber kein geistloser Prasser, sondern ein Geniesser. Als römischer Senator (74 v.Chr.) liebte er es, zu repräsentieren und seine umfangreiche Bibliothek Interessierten zu öffnen.

Auch in Sursee hatte es ca. 200 v.Chr. bis Ende des zweiten Jahrhundert eine römische Siedlung gegeben. Der Platz zwischen dem Untertor und dem heutigen Bahnhof wird als Standort der römischen Siedlung vermutet. Ob allenfalls Lucius Licinus Lucullus Sursee einmal besuchte, ist nicht belegt.

Aber sicher ist, wir halten die alte Tradition als Gastgeber hoch – Qualität, ausgewählte Zutaten, eine sorgfältige Zubereitung und eine Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Unser Motto: „Wenn du etwas tust, mache es richtig oder lasse es besser sein“.

Mit lukullischen Grüssen

Damian Sidler



# CHECKLISTE



|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Anlass:                        | Datum:                   |
| Ort:                           | Zeit:                    |
| Kontakt:                       | Personenzahl:            |
| Infrastruktur:                 |                          |
| Ablauf:                        | Apero<br>Getränke & Food |
|                                | Menü<br>Getränke & Food  |
|                                | Dessert                  |
| Spezial<br>Vegi/Vegan/Allergie | Kinder                   |
| Bemerkungen                    | Budget                   |

# APÉRO



## FLEISCH

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Apérobrötchen gefüllt mit Schinken, Salami, oder Poulets-Curry                | Stk. | CHF | 2.05  |
| •   |      |     |       |
| Laugen-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami oder Poulet-Curry                | Stk. | CHF | 2.05  |
| •   |      |     |       |
| Triangel Canapes wie Rindstatar, Schinken, Salami oder Poulets-Curry          | Stk. | CHF | 2.30  |
| •   |      |     |       |
| Blätterteiggebäck wie: Fleischweggli, Schinkengipfeli oder Pizza              | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Mini-Käsewurstli Hot-Dog-Style  | Stk. | CHF | 2.30  |
| •   |      |     |       |
| Pikante Salsiccia im Teig   | Stk. | CHF | 2.30  |
| •   |      |     |       |
| Crostini mit Rohschinken oder Rindstatar oder pikante Salami oder Mostbröckli | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Foccacia mit Parmaschinken und Tomaten oder Oliven, Dörrtomaten und Speck     | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Zucchinirollchen gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse                      | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Wraps gefüllt mit Rohschinken und Rucola                                      | Stk. | CHF | 2.00  |
| •   |      |     |       |
| Dörrpflaumen mit Rohesspeck am Spiessli                                       | Stk. | CHF | 2.10  |
| •   |      |     |       |
| Hackfleischbällchen mit Currysauce oder Frischkäse                            | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Feigen mit Gorgonzola und Rauchspeck  | Stk. | CHF | 2.60  |
| •   |      |     |       |
| Champignon mit Speck umhüllt  | Stk. | CHF | 1.80  |
| •   |      |     |       |
| Melonenstückli mit Rohschinken am Spiessli                                    | Stk. | CHF | 2.60  |
| •   |      |     |       |
| Samosa, indische Teigtasche mit Poulet  | Stk. | CHF | 1.90  |
| •   |      |     |       |
| Karibisches-Pouletspiessli mariniert mit Mango Sauce                          | Stk. | CHF | 2.20  |
| •   |      |     |       |
| Poulet-Yakitorispiessli mariniert mit Sweet-Chili-Sauce                       | Stk. | CHF | 2.50  |
| •   |      |     |       |
| Poulet-Yakitorispiessli mariniert mit Honigsauce                              | Stk. | CHF | 2.50  |
| •   |      |     |       |
| Sandwich am Meter gemischt  | Stk. | CHF | 59.00 |

Preise exkl. MwSt.

## PLATTEN

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Bündnerplatte<br>Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Mostbröckli und Rohesspeck                             | Port. | CHF | 14.90 |
| •   |       |     |       |
| Lukullusplatte<br>Verschiedene feine Trockenfleisch- und Käsesorten mit Garnitur                                    | Port. | CHF | 14.10 |
| •   |       |     |       |
| Gourmetplatte<br>Braten, gefüllte Kalbsbrust, Schinken, Pastete, Rohesspeck, Bündnerfleisch und Salami mit Garnitur | Port. | CHF | 13.90 |
| •   |       |     |       |
| Rusticoplatte<br>Landjäger, Cervelat und Käse mit Garnitur  | Port. | CHF | 12.10 |
| •   |       |     |       |
| Znüniplättli<br>Salami, Aufschnitt, Schweinsbraten, Rohesspeck  | Port. | CHF | 7.60  |

## FISCH

---

|   |      |     |      |
|---|------|-----|------|
| Apérobrötchen gefüllt mit Thon oder Lachs         | Stk. | CHF | 2.05 |
| •   |      |     |      |
| Triangel Canapes wie: Thon oder Lachs             | Stk. | CHF | 2.30 |
| •   |      |     |      |
| Crostini wie: Thon- oder Lachsmousse              | Stk. | CHF | 1.80 |
| •   |      |     |      |
| Rauchlachsrose auf Toast                          | Stk. | CHF | 2.50 |
| •   |      |     |      |
| Asialöffel mit Mangochutney und Crevetten         | Stk. | CHF | 2.10 |
| •   |      |     |      |
| Frittierte Crevettenschwänze mit Sweet-Sour-Sauce | Stk. | CHF | 2.10 |
| •   |      |     |      |
| Crevettencocktail mit Toastbrot                   | Stk. | CHF | 2.30 |

Preise exkl. MwSt.

## VEGETARISCH

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Apérobrötchen gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Käse oder Ei         | Stk.  | CHF | 2.05  |
| •  |       |     |       |
| Triangel Canapes wie: Tomaten-Mozzarella, Käse oder Ei             | Stk.  | CHF | 2.30  |
| •  |       |     |       |
| Blätterteiggebäck wie: Chäs- oder Ananaschuechli                   | Stk.  | CHF | 1.80  |
| •  |       |     |       |
| Warmer Käsekuchen neutral oder mit Zwiebeln                        | Stk.  | CHF | 1.90  |
| •  |       |     |       |
| Kleiner Röstisnack mit Käse überbacken                             | Stk.  | CHF | 1.50  |
| •  |       |     |       |
| Crostini belegt mit Frischkäse oder Tomaten oder Oliven oder Ei    | Stk.  | CHF | 1.80  |
| •  |       |     |       |
| Focaccia mit Tomaten-Mozzarella                                    | Stk.  | CHF | 1.80  |
| •  |       |     |       |
| Gemüsefrühlingsrolle mit süss-saurer Sauce                         | Stk.  | CHF | 1.70  |
| •  |       |     |       |
| Samosa, indische Teigtasche mit Gemüsefüllung                      | Stk.  | CHF | 1.90  |
| •  |       |     |       |
| Antipastispiessli  | Stk.  | CHF | 2.60  |
| •  |       |     |       |
| Früchtespiessli  | Stk.  | CHF | 2.10  |
| •  |       |     |       |
| Wraps gefüllt mit grillierten Peperoni oder Kräuter mit Frischkäse | Stk.  | CHF | 2.00  |
| •  |       |     |       |
| Pommes-Chips, Erdnüssli und Salzstängeli                           | Port. | CHF | 2.50  |
| •  |       |     |       |
| Currymandeln, Sbrinzmöckli und Oliven                              | Port. | CHF | 2.50  |
| •  |       |     |       |
| Gemüseplatte mit Dippsaucen (für ca. 50 Personen)                  | Port. | CHF | 42.40 |

## KALTE SÜPPLI (im Glas serviert)

---

|   |      |     |      |
|---|------|-----|------|
| Gazpacho Andaluz (Tomaten, Pepperoni, Gurken) | Stk. | CHF | 2.00 |
| •   |      |     |      |
| Vichyssoies (Kartoffelsuppe)                  | Stk. | CHF | 2.00 |
| •   |      |     |      |
| Melone mit Ingwer                             | Stk. | CHF | 2.00 |

Preise exkl. MwSt.

## **SPEZIAL** (Snackbuffet ab 15 Personen)

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| <b>Tour de Suisse</b> Apéro<br>Quiche au Gruyère, Mehlsuppe, Mini-Siedfleischsalat, Laugensilserli mit Mostbröckli, geräuchertes Felchenfiletmousse, Sbrinzmöckli, Zucchinirollchen mit Bündnerfleisch und Bergkäse, Lozärner Lebkuchen, Apfelmoschtréme  | Port. | CHF | 17.60 |
| •   |       |     |       |
| <b>Regional</b> Apéro<br>Sauerrahmsüppchen, Sbrinzmöckli von der Käserei Hildisrieden, Landessenderkäse aus der Fläckechäsi Beromünster, Wakkerli klein aufgeschnitten, Hauspeck und Rohschinken auf Luzerner Weggenbrötchen, Honiggans aufgeschnitten, Apfelwähenstückli   | Port. | CHF | 16.90 |
| •   |       |     |       |
| <b>Lueg is Land</b> Apéro<br>Chäschuechli, Fleischweggli, Champignon mit Speck umhüllt, Canapes assortiert, Currymandeln und Sbrinzmöckli   | Port. | CHF | 10.90 |
| •   |       |     |       |
| <b>Thai</b> Apéro<br>Frühlingsrollen, Satay-Spiesschen, Samosa, Kroepoek, Crevetten frittiert mit Sweet-Sour-, Erdnuss- und Hot-Sauce   | Port. | CHF | 8.50  |
| •   |       |     |       |
| <b>Hochzeit</b> Apéro<br>Amuse Bouches ¼Toast, Cocktailbrötli ½Toast, Mini-Pastetli mit Thonmousse und Frischkäse, Rauchlachsrollchen mit Frischkäse, Antipastispiessli, Parisette dunkel mit Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken und Roastbeef, Sandwichtorte mit Schinken, Salami und Käse, Gemüsedipp-Platten Laugen-Focaccia mit Rohschinken und Lachs | Port. | CHF | 22.00 |

Preise exkl. MwSt.



# VORSPEISE



## FLEISCH

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Grüner Salat mit gebratenen Pilzen, Speckwürfel und Brot   | Port. | CHF | 5.80  |
| •  |       |     |       |
| Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Brotcrôutons, Ei und Brot  | Port. | CHF | 7.90  |
| •  |       |     |       |
| Salatbouquet begleitet mit Rohschinken und Melonen   | Port. | CHF | 11.20 |
| •  |       |     |       |
| Reichhaltiger Antipastiteller, 150gr   | Port. | CHF | 12.50 |
| •  |       |     |       |
| Vitello Tonnato, fein geschnittenes Kalbsfleisch an Thonsauce  | Port. | CHF | 12.60 |
| •  |       |     |       |
| Hausgeräucherter Rohschinken dünn geschnitten serviert mit Melonen   | Port. | CHF | 12.60 |
| •  |       |     |       |
| Rindscarpaccio mit Rucola und Sbrinzblätter  | Port. | CHF | 13.00 |
| •  |       |     |       |
| Vorspeisenteller mit saisonalem Salat begleitet von geräuchertem Lachs & Forelle, Antipasti, Fleischpastete und Garnitur, dazu Butter und Brot | Port. | CHF | 16.30 |
| •  |       |     |       |
| Warme Tagliatelle an feinen Kalbfleischwürfelchen mit Majoran-Kräutersauce   | Port. | CHF | 13.50 |

## FISCH

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Grüner Saisonsalat begleitet von gebratenen Riesencrevetten mit Brot                        | Port. | CHF | 10.50 |
| •   |       |     |       |
| Hausmarinierter Lachs fein geschnitten mit saisonalen Blattsalaten und süsser Dill-Senfauce | Port. | CHF | 11.20 |
| •   |       |     |       |
| Geräuchertes Felchenfilet mit Wasabischaum und Salatbouquet                                 | Port. | CHF | 10.80 |
| •   |       |     |       |
| Frisches Zitronenrisotto mit gebratener Lachstranche an Kräuterschaum                       | Port. | CHF | 12.50 |
| •   |       |     |       |
| Pochiertes Felchenfilet an Weissweinsauce mit Kräuterreis                                   | Port. | CHF | 9.50  |

Preise exkl. MwSt.

## VEGETARISCH

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Grüner Saisonsalat mit Hausdressing und Brot  | Port. | CHF | 4.70  |
| •   |       |     |       |
| Grüner Saisonsalat mit Ei und Brotcrôutons inklusiv Brot                                      | Port. | CHF | 5.10  |
| •   |       |     |       |
| Bunt gemischter Saisonsalat mit 5 verschiedenen Salaten und individuellen Saucen mit Brot     | Port. | CHF | 7.90  |
| •   |       |     |       |
| Artischockenravioli mit gerösteten Haselnüssen, frischen Kräutern an brauner Butter, saisonal | Port. | CHF | 14.50 |
| •   |       |     |       |
| Spargelravioli mit Kräuterhaube und frischem Rucola, saisonal                                 | Port. | CHF | 11.60 |
| •   |       |     |       |
| Tagliatelle mit gebratenem Gemüse Provençal und Kräuterschaum                                 | Port. | CHF | 10.90 |

## SUPPEN INKLUSIV BROT

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Rindsbouillon Nature                             | Port. | CHF | 3.70 |
| •  |       |     |      |
| Rindsconsommé mit Gemüsestreifen                 | Port. | CHF | 5.20 |
| •  |       |     |      |
| Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Brotcrôutons | Port. | CHF | 5.30 |
| •  |       |     |      |
| Karotten-Ingwersuppe                             | Port. | CHF | 6.00 |
| •  |       |     |      |
| Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen               | Port. | CHF | 6.00 |
| •  |       |     |      |
| Steinpilzcrèmesuppe                              | Port. | CHF | 9.50 |
| •  |       |     |      |
| Marroni-Steinpilzsuppe                           | Port. | CHF | 6.30 |
| •  |       |     |      |
| Bündner Gerstensuppe                             | Port. | CHF | 6.00 |
| •  |       |     |      |
| Minestrone Ticinese                              | Port. | CHF | 6.00 |
| •  |       |     |      |
| Sauerrahmsuppe mit Speckstangen                  | Port. | CHF | 6.30 |

## KALTE SUPPEN INKLUSIV BROT

---

|   |       |     |      |
|---|-------|-----|------|
| Vichysoisse, Kartoffelsuppe                               | Port. | CHF | 5.00 |
| •   |       |     |      |
| Gazpacho Andaluz, Tomaten-/Peperonisuppe mit Gurkenwürfel | Port. | CHF | 5.00 |
| •   |       |     |      |
| Melone-Ingwersuppe  | Port. | CHF | 5.00 |

Preise exkl. MwSt.

# HAUPTGERICHTE



## RIND

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Zartes Rindsfilet rosa gebraten an Sauce Béarnaise mit sämigem Parmesanrisotto und Saisongemüse                   | Port. | CHF | 38.50 |
| •   |       |     |       |
| Gebratenes Rindsentrecôte mit Dörrtomaten und Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt                | Port. | CHF | 33.50 |
| •   |       |     |       |
| Saftiges Roastbeef mit Portweinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse                                 | Port. | CHF | 33.00 |
| •   |       |     |       |
| Klassischer Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Röstzwiebeln, Kartoffelpürrée und glasierten Karotten | Port. | CHF | 23.50 |
| •   |       |     |       |
| Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“ mit Polenta und Marktgemüse   | Port. | CHF | 22.50 |
| •   |       |     |       |
| Rindsragout an Bier-Honig-Senf-Sauce mit Polenta und Grillgemüse  | Port. | CHF | 20.50 |

## KALB

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten an feiner Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse vom Markt       | Port. | CHF | 39.00 |
| •  |       |     |       |
| Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzrahmsauce, serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und buntem Gemüse   | Port. | CHF | 36.60 |
| •  |       |     |       |
| Kalbs-Carée am Stück gebraten an Limonen-Pfeffersauce mit Polenta „Mailänder Art“ und saisonalem Gemüse    | Port. | CHF | 36.50 |
| •  |       |     |       |
| Kalbsinvoltini mit feiner Portweinsauce und Polenta, dazu frisch blanchierter Blattspinat mit Pinienkernen | Port. | CHF | 29.50 |
| •  |       |     |       |
| Kalbsrollbraten an Rosmarinjus mit Eierspätzli und glasierten Karotten                                     | Port. | CHF | 23.00 |
| •  |       |     |       |
| Gefüllte Kalbsbrust an Jus mit Salbei und Kartoffelpürrée mit Saisongemüse                                 | Port. | CHF | 23.00 |
| •  |       |     |       |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, feinen Nüdeli und saisonalem Gemüse                                 | Port. | CHF | 29.50 |

Preise exkl. MwSt.

## SCHWEIN

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Schweinsfilet im knusprigen Teigmantel mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse            | Port. | CHF | 26.50 |
| •   |       |     |       |
| Schweinsfilet im Speckmantel mit Cognacsauce und Kartoffelgratin mit Marktgemüse            | Port. | CHF | 26.00 |
| •   |       |     |       |
| Schweinsfilet mit sämiger Zitronensauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse vom Markt     | Port. | CHF | 25.50 |
| •   |       |     |       |
| Schweinsrücken mit Kräuterhaube und Teigwaren mit Saisongemüse                              | Port. | CHF | 23.50 |
| •   |       |     |       |
| Schweinscarée-Braten mit Pfeffer-Champignonsauce, begleitet von Reis und Marktgemüse        | Port. | CHF | 22.80 |
| •   |       |     |       |
| Roulade von der Schweinsschulter mit Bier-Senf sauce, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse | Port. | CHF | 22.80 |
| •   |       |     |       |
| Honig-Schinken „Kentucky Style“ mit Kartoffelauflauf und frischem Lauchgemüse               | Port. | CHF | 22.50 |
| •   |       |     |       |
| Sweet & Sour Schweinsgeschnetzeltes mit Reis und saisonalem Gemüse                          | Port. | CHF | 17.50 |
| •   |       |     |       |
| Schweinsgeschnetzeltes an feiner Paprikarahmsauce mit Butterteigwaren und Gemüse vom Markt  | Port. | CHF | 17.50 |
| •   |       |     |       |
| Krustiger Beinschinken im Brotkleid und 4 verschiedenen Salaten der Saison                  | Port. | CHF | 17.50 |
| •   |       |     |       |
| Schweinsbratwurst vom Metzger Aerni an würziger Zwiebelsauce mit Hörnli                     | Port. | CHF | 12.50 |

## GEFLÜGEL

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Maispouardenbrust an Apfel-Honigjus mit einem bunten Gemüserisotto                        | Port. | CHF | 22.50 |
| •   |       |     |       |
| Pouletsaltimbocca mit Portweinjus, serviert mit Reis und Gemüsegratin                     | Port. | CHF | 21.50 |
| •   |       |     |       |
| Gebratenes Pouletbrüstli an feiner Limonensauce, dazu Reis und Gemüsebouquet              | Port. | CHF | 19.80 |
| •   |       |     |       |
| Pochiertes Pouletbrüstli an feiner Waldpilzrahmsauce mit Butterteigwaren und Saisongemüse | Port. | CHF | 19.80 |
| •   |       |     |       |
| Pouletgeschnetzeltes „Sweet & Sour“ mit Basmatireis und Peperoni                          | Port. | CHF | 17.80 |
| •   |       |     |       |
| Riz Casimir mit Früchten und Trockenreis serviert   | Port. | CHF | 17.80 |
| •   |       |     |       |
| Pouletgeschnetzeltes „Thai-Green-Curry“, Jasminreis, Auberginen und Bohnen                | Port. | CHF | 17.80 |

Preise exkl. MwSt.

## KLASSIKER

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Trois-Filet vom Rind, Kalb & Schwein mit passenden Saucen, Kartoffelgratin, Nudeln und Gemüsebouquet (2 Service)     | Port. | CHF | 41.00 |
| •  |       |     |       |
| Deux-Filets vom Rind & Schwein mit passenden Saucen, serviert mit Kartoffelgratin, Nudeln und Marktgemüse (2Service) | Port. | CHF | 37.50 |
| •  |       |     |       |
| Berner Platte mit saftigem Rippli, Speck, Zungenwurst und Schweinswürstli mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut  | Port. | CHF | 22.50 |
| •  |       |     |       |
| Rindfleischvogel „Grossmutter’s-Art“ mit Bratenjus und Kartoffelpüree mit glasierten Karotten                        | Port. | CHF | 16.50 |
| •  |       |     |       |
| Hackbraten nach Pfarrherren-Art mit Kartoffelpüree und Marktgemüse   | Port. | CHF | 16.50 |
| •  |       |     |       |
| Lozärner Chögelipastetli serviert mit Reis und Gemüse vom Markt  | Port. | CHF | 14.00 |
| •  |       |     |       |
| Aelpler Makkaronen mit gebratenen Speckwürfeli, Röstzwiebeln, dazu Apfelmus  | Port. | CHF | 13.00 |
| •  |       |     |       |
| G’Hackets mit Hörnli und Apfelmus serviert   | Port. | CHF | 12.80 |
| •  |       |     |       |
| Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Saisongemüse und Käse überbacken   | Port. | CHF | 15.50 |

## FISCH

---

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Pochiertes Forellenfilet gerollt auf einem Ratatouillebett mit rassisger Basilikum-Tomaten-Sauce und Kartoffelpüree | Port. | CHF | 23.00 |
| •   |       |     |       |
| Gebratene Lachstranche mit Limettenschaum, dazu Butternudeln und Gemüse vom Markt                                   | Port. | CHF | 23.00 |
| •   |       |     |       |
| Pochiertes Felchenfilet an Kräuter-Weisswein-Sauce serviert mit Gemüsereis  | Port. | CHF | 21.50 |

## VEGETARISCH

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Gebratenes Quornschnitzel mit Pilzsauce und Gemüsereis | Port. | CHF | 16.50 |
| •  |       |     |       |
| Mediterranes Couscous mit Grillgemüse                  | Port. | CHF | 16.50 |
| •  |       |     |       |
| Grünes Gemüsecurry mit Jasminreis                      | Port. | CHF | 15.50 |
| •  |       |     |       |
| Lasagne alle Verdura mit Käse überbacken               | Port. | CHF | 13.50 |

Preise exkl. MwSt.

# BÜFFETS AB 30 PERSONEN:



## VORSPEISENBÜFFET MAXI

---

Diverse frische Salate mit Hausdressing begleitet von geräuchertem Lachs & Forellenfilet mit Meerrettichschaum | Karotten-Ingwersuppe | Rohesspeck Salami | Coppa, Vitello Tonnato | Antipasti | Hauspastete | Sbrinz | Hobelkäse Garnituren | Brotkorb und Butter

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 28.50 |
|-------|-----|-------|

## VORSPEISENBÜFFET MINI

---

Diverse frische Salate mit Hausdressing begleitet von geräuchertem Lachs Rohesspeck | Salami | Antipasti | Hauspastete | Garnituren | Brotkorb und Butter

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 17.50 |
|-------|-----|-------|

## SALATBÜFFET MAXI

---

Mit 6 verschiedenen frischen Salaten und Hausdressing inklusive Garnituren und diversen Broten

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 12.50 |
|-------|-----|-------|

## SALATBÜFFET MINI

---

Mit 4 verschiedenen frischen Salaten und Hausdressing inklusive Garnituren und diversen Broten

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 10.50 |
|-------|-----|-------|

Preise exkl. MwSt.

## TRADITIONELLES BÜFFET

---

- Saftiger Fleischvogel begleitet von Portweinsauce
  - Gebratene Pouletbruststreifen an feiner Pilzrahmsauce
  - Serviert mit Kartoffelgratin | Rüeblü und Bohnenbündeli
- Port. CHF 28.50

## BAUERNBÜFFET

---

- Frische Salate in Schüsseln mit Hausdressing
  - Siedfleischsalat mit Vinaigrette-Sauce
  - Kalte Platte mit Salami | Aufschnitt und Rohesspeck
  - Gerstensuppe aus dem Topf
  - Heisser Schinken im Teig | Bauernbratwurt am Stück
  - Gebackener Fleischkäse aus dem Ofen mit Senf
  - Kartoffelkroketten | Bohnen mit Speck umwickelt und Karotten | Brotkorb
- Port. CHF 41.50

## ITALIENISCHES BÜFFET

---

- Frische Salate in Schüsseln mit Hausdressing
  - Tomaten-Mozzarella-Carpaccio | Vitello Tonnato
  - Ricottaravioli mit Salbeibutter
  - Zucchini-Tomaten-Crèmesuppe aus dem Topf
  - Brasato al Chianti | Maispouardenbrust mit Oliven an Estragonsauce
  - Pikante Gamberetti gebraten
  - Zitronenrisotto | Bratkartoffeln | Grilliertes Gemüse mit Cherrytomaten
- Port. CHF 48.50

## AMERIKANISCHES BÜFFET

---

- Mc Carters Kartoffelsalat | Indianerbohnenalat
  - Coleslaw (Kabissalat mit Karotten und Joghurtdressing)
  - Chickensalat Caesars | Texas Meatballs mit Chillisauce
  - Shrimpsalat aus Virginia | Red Snapperfish mit Peperoni und Tomaten
  - Maiscrèmesuppe aus dem Topf
  - Chicken Wings mit Curry und Barbecuedip
  - Honigschinken Kentucky Style | Barbecued Spare Rips
  - Baked Potatoes mit Kräuterquark | Wedgepotatoes
  - Gebackene Buttermaiskolben | Maple Carrots
- Port. CHF 48.50

Preise exkl. MwSt.

## FRANZÖSISCHES BÜFFET

---

- Pfiffiger Artischockensalat | Mediterrane Gemüseterrine Port. CHF 49.50
- Avocado gefüllt mit Crevettencocktail | Graved Lachs mit Dill-Senfschaum
- Gebackene Mini Quiche Lorraine | Pariser Zwiebelsuppe aus dem Topf
- St. Pierrefischfilet mit Dörrtomaten, Oliven und Kapern
- Glasierte Entenbrust mit Orangenhonigsauce
- Rindshohrücken mit Pfeffersauce | Hähnchenbrust Coq au vin
- Provençal Kartoffel-Tomaten-Lauchgratin | Bunter Wildreis
- Ratatouillegemüse | Brotkorb mit Baguette

## ASIATISCHES BÜFFET

---

- Pikanter Glasnudelsalat mit Bohnen | Sprossensalat | Mini Frühlingsrolle Port. CHF 38.50
- Kroepok (Chips) | Samosas mit Gemüsefüllung | Tom Ka Gai Suppe im Topf
- Gedämpfter Ingwerfisch in Limonensauce
- Sweet&Sour mit Schweinefleisch | Indisches Curry mit Rindfleisch und Raita
- Thai-Green Curry mit Pouletgeschnetzeltes, Auberginen und Bohnen
- Jasminreis | Nudeln mit Gemüse | Spinat mit Mini Maiskölbchen

## GRILL PLAUSCH BÜFFET

---

- 5 frische Salate in Schüsseln mit Hausdressing Port. CHF 28.50
- Rind-, Lamm-, Schweine- und Pouletfleisch | Hamburger verschiedene Wurstsorten
- Folienkartoffeln | Kräuter- und Knoblimousse | Gemüsespiessli

## GRILL PARTY BÜFFET

---

- 5 frische Salate in Schüsseln mit Hausdressing Port. CHF 32.50
- Rind-, Kalb- Lamm-, Schweine-, Poulet-, Kaninchen-, Pferde- und Truthahnfleisch | diverse Wurst- & Fischarten
- Folienkartoffeln | Kräuter- und Knoblimousse | Gemüsespiessli

## PASTA BÜFFET

---

- Pasta mit Bolognese- und Carbonarasauce mit Reibkäse Port. CHF 23.50
- Cannelloni mit Spinatfüllung und Tomatensauce
- Tortellini Piemontaise

## SPAGHETTIPLAUSCH BÜFFET

---

- Spaghetti mit Bolognese-, Carbonara- und Pestosauce mit Reibkäse Port. CHF 18.50
- Preise exkl. MwSt.



# BRUNCH & BROT



Geniessen Sie einen Brunch ab 20 Personen

## LUKULLUS BRUNCH

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Brote inklusive Zopf und Gipfeli</li><li>• Butter   diverse Konfitüren   Honig</li><li>• Milchkaffee   Tee   Ovo   Kalte Milch   Orangensaft</li><li>• Birchermüesli   Cornflakes   verschiedene Joghurts</li><li>• Fleisch- und Käseplatte</li><li>• Rösti   Äplermagronen   Rühreier und Spiegeleier</li><li>• Bratspeck   kleine Würstli</li></ul> | Port. | CHF | 29.50 |
|--|-------|-----|-------|

## TANNBERG BRUNCH

---

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Brot inklusiv Zopf und Gipfeli</li><li>• Butter   diverse Konfitüren   Honig</li><li>• Milchkaffee   Tee   Ovo   Kalte Milch   Orangensaft</li><li>• Birchermüesli   Cornflakes   verschiedene Joghurts</li><li>• Fleisch- und Käseplatte</li></ul> | Port. | CHF | 23.50 |
|--|-------|-----|-------|

## BROT

---

|                                  |       |     |      |
|----------------------------------|-------|-----|------|
| Gipfeli                          | Stk.  | CHF | 1.50 |
| •                                |       |     |      |
| Pain Paillasse, hell und dunkel  | Port. | CHF | 2.00 |
| •                                |       |     |      |
| Brotbüffet, 3 verschiedene Brote | Port. | CHF | 2.60 |

Preise exkl. MwSt.

# FONDUE KÄSE



## MOITIE MOITIE

---

Fondue-Mischung aus Vaccherin Fribourgeois und Gruyère, sehr sämiges geschmackvolles Fondue 300gr. Port. CHF 15.00

## RICOLA

---

Fondue mit Alpenkräutern. Wär hed's erfonde? 300gr. Port. CHF 18.00

## ALPENGLÜHN

---

Fondue mit Peperoncini 300gr. Port. CHF 19.00

## ENZIAN

---

Fondue mit Blauschimmelkäse 300gr. Port. CHF 19.00

## ÄLPLER

---

Fondue mit Speck und Zwiebeln 300gr. Port. CHF 20.00

## DE LUXE

---

Fondue mit Trüffeln und Champagner 300gr. Port. CHF 24.00

### HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Für Besucher mit Zölliakie servieren wir das Fondue auch mit Gschwellti.

Auch laktoseintolerante Besucher können ein Käsefondue geniessen! Käse ab der Festigkeitsstufe „Halb-Hart“ sind laktosefrei, da der Milchzucker schon während des Käsereifungsprozesses verwertet wird. Auch laktosefreier Käse kann Laktose-Spuren von bis zu 0,1gr. je 100gr. (max.Grenzwert) enthalten.

Preise exkl. MwSt.

# FONDUE BOUILLON



## CHINOISE

---

Rind-, Kalb- und Pouletfleisch mit Rindsbouillon | 6 Saucen | Gemüseplatte |  
Reis und Brot

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 37.50 |
|-------|-----|-------|

## WINZER

---

Rind-, Kalb- und Pouletfleisch mit Rotwein-Bouillon | 6 Saucen |  
Gemüseplatte | Essiggemüse | Reis und Brot

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 37.50 |
|-------|-----|-------|

## FISCHER

---

Seezungen-, St. Peters- und Pangasiusfilet mit Gemüsesud, Crevetten Black  
Tiger | 6 Saucen | Gemüseplatte Essiggemüse | Reis und Brot

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| Port. | CHF | 38.50 |
|-------|-----|-------|

## SAUCEN

---

Curry-, Cocktail-, Knoblauch-, Chili- Tartar- und Mayonnaise

## ESSIGGEMÜSE

---

Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln, Ananas-, Birnen- und Pfirsichschnitze

## RACLETTE

---

Auf Anfrage

Preise exkl. MwSt.

# SÜSSSPEISEN & DESSERTBÜFFET



## KUCHEN

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm             | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Lauwarmes Mandeltörtli an Amarettoschaum           | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Früchtestreuselkuchen mit Süssmoschtcrème und Rahm | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Früchtestreuselkuchen mit Rahm                     | Stk.  | CHF | 5.50 |
| •  |       |     |      |
| FrISCHE Crèmeschnitte                              | Stk.  | CHF | 4.50 |
| •  |       |     |      |
| FrISCHE Quarkschnitte                              | Stk.  | CHF | 4.50 |

## CRÉME

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Marronimousse mit Traubenparfait   | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Tobleronemousse mit Birnenfächer und Rahm                                | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Mousse: Erdbeer   Himbeer   Vermicelle   Schokolade hell und/oder dunkel | Port. | CHF | 6.50 |
| •  |       |     |      |
| Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm                                    | Port. | CHF | 5.80 |

## TORTENSTÜCK

---

|   |      |     |      |
|---|------|-----|------|
| Schwarzwälder   Zugerkirsch   Ananas Royal   Sacher   Erdbeer   Waldbeer  <br>Mandarinenquark   Vermicelle und Macchiatto   alle Stück mit Rahm | Stk. | CHF | 6.50 |
|---|------|-----|------|

## PARFAITGLACE

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Grandmarnier-   Baumnuss- oder Amarettoparfait | Port. | CHF | 7.00 |
|--|-------|-----|------|

Preise exkl. Mwst.

## DIVERSE

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Dessertteller mit Mango- und Schoggimousse   Mini-Pâtisserie | Port. | CHF | 9.50 |
| •  |       |     |      |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm                                | Port. | CHF | 7.50 |
| •  |       |     |      |
| Tira-mi-su   | Port. | CHF | 7.00 |
| •  |       |     |      |
| Caramelchöpfli mit Rahm                                      | Port. | CHF | 6.50 |
| •  |       |     |      |
| Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Rahm                       | Port. | CHF | 6.50 |

## KONFEKT

---

|                               |       |     |      |
|-------------------------------|-------|-----|------|
| Minipâtisserie assortiert     | Port. | CHF | 2.50 |
| •                             |       |     |      |
| Mini-Berliner oder Mini-Rolls | Stk.  | CHF | 2.00 |
| •                             |       |     |      |
| Hauskonfekt                   | Port. | CHF | 1.50 |

## KÄSE

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Käseteller mit internationalem Käse und hausgemachtem Birnenbrot | Port. | CHF | 9.00 |
| •  |       |     |      |
| Käseteller mit Schweizer Käse und hausgemachtem Birnenbrot       | Port. | CHF | 8.00 |

## HOCHZEITSTORTE

---

Sie können jederzeit bei uns Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte bestellen.

Auf Anfrage

Preise exkl. MwSt.

## SOMMER DESSERTBÜFFET

---

- Schwarzwälder | Ananasroyal Port. CHF 12.60
- Mango- | Schokoladenmousse Black and White
- Fruchtsalat und Rahm | Mini-Pâtisserie

## WINTER DESSERTBÜFFET

---

- Schwarzwälder | Ananasroyal | Zugerkirsch Port. CHF 12.60
- Marroni- | Blaubeerenmousse
- Fruchtsalat und Rahm | Mini-Pâtisserie

## BAUERN DESSERTBÜFFET

---

- Frischer Fruchtsalat Port. CHF 14.50
- Caramelköppli mit Rahm
- Süssmoschtréme mit Apfelstückli
- Méringues mit Rahm
- Aargauer Rüeblitorte

## ITALIENISCHES DESSERTBÜFFET

---

- Platte mit verschiedenen frischen, aufgeschnittenen Früchten Port. CHF 22.50
- Mascarpone Früchte Roulade | Zitronecake
- Panna Cotta | Tiramisu | Crème Caramel
- Stracciatellamousse mit Kirschen
- Helles und dunkles Schokoladenmousse

## AMERIKANISCHES DESSERTBÜFFET

---

- Pancakes mit Ahornsirup Port. CHF 21.50
- Blueberry & Chocolate Muffins | Brownies
- Apple Pie (klassischer Apfelkuchen) | Donuts
- Baily's Cheesecake | Cupcakes
- Verschiedene Glace und Sorbets

## ASIATISCHES DESSERTBÜFFET

---

- Cake mit Kokossplitter Port. CHF 11.50
- Ananas- | Schokoladencrème | Mangosorbet | Kokosglace
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm

## KÄSE

---

Käseplatte in Kombination mit einem Dessertbuffet nach Absprache

Auf Anfrage  
Preise exkl. MwSt.

# GETRÄNKEANGEBOT



Wenn Sie etwas im Sortiment nicht finden, machen wir nach Absprache, gerne ein individuelles Angebot.

## MINERAL- & SOFTGETRÄNKE

---

|   |       |     |      |
|---|-------|-----|------|
| Mineralwasser Knutwiler mit und ohne Kohlensäure      | 50cl  | CHF | 3.00 |
| •   |       |     |      |
| Mineralwasser Knutwiler mit und ohne Kohlensäure      | 100cl | CHF | 4.00 |
| •   |       |     |      |
| Mineralwasser Knutwiler mit und ohne Kohlensäure, PET | 150cl | CHF | 5.50 |
| •   |       |     |      |
| Diverse Softgetränke                                  | 33cl  | CHF | 2.30 |
| •   |       |     |      |
| Diverse Softgetränke, PET                             | 150cl | CHF | 5.50 |
| •   |       |     |      |
| Weitere PET Flaschen in diversen Grössen auf Anfrage. |       |     |      |

## FRUCHT- & OBSTSÄFTE

---

|                               |       |     |       |
|-------------------------------|-------|-----|-------|
| Orangensaft                   | 100cl | CHF | 5.00  |
| •                             |       |     |       |
| Multivitaminsaft Granini      | 100cl | CHF | 8.50  |
| •                             |       |     |       |
| Frisch gepresster Orangensaft | 100cl | CHF | 16.00 |

## BOWLE

---

|                                 |       |     |       |
|---------------------------------|-------|-----|-------|
| Früchte-Bowle ohne Alkohol      | 100cl | CHF | 19.00 |
| •                               |       |     |       |
| Früchte-Bowle mit wenig Alkohol | 100cl | CHF | 22.00 |
| •                               |       |     |       |
| Früchte-Bowle mit Alkohol       | 100cl | CHF | 24.00 |

Preise exkl. MwSt.

## SCHAUMWEIN

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Prosecco Goccia d'Oro, Treviso DOC   Glera  | 75cl | CHF | 23.00 |
| •   |      |     |       |
| Champagner JM. Gobillard & Fils, Brut Tradition   Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 75cl | CHF | 51.50 |

## WEISSWEIN 50CL

---

|  |      |     |       |
|--|------|-----|-------|
| Epesses « Chatally », Louis Bovard, Lavaux AOC   Chasselas                         | 50cl | CHF | 12.50 |
| •  |      |     |       |
| Cuvée Blanche de l'Abbaye, Conviva, Valais AOC   Chardonnay, Hermitage, Pinot Gris | 50cl | CHF | 11.80 |
| •  |      |     |       |
| Féchy, Domaine de Fischer, La Côte AOC   Chasselas                                 | 50cl | CHF | 8.90  |

## WEISSWEIN 70/75CL

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Epesses « La République », Fonjallaz, Lavaux AOC   Chasselas                                    | 70cl | CHF | 22.80 |
| •   |      |     |       |
| St. Saphorin « Les Echasses », Coderey et Fils, Lavaux AOC   Chasselas                          | 70cl | CHF | 21.10 |
| •   |      |     |       |
| Bianco del Ticino « Vallombrosa », Tamborini, Ticino DOC<br>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot | 75cl | CHF | 23.00 |
| •   |      |     |       |
| Féchy, Domaine de Fischer, La Côte AOC   Chasselas  | 75cl | CHF | 18.00 |
| •   |      |     |       |
| Mont-sur-Rolle, Domaine de Crochet, La Côte AOC   Chasselas                                     | 75cl | CHF | 15.50 |
| •   |      |     |       |
| Pinot Grigio « La Tunella », Friuli Colli Orientali DOP   Pinot Grigio                          | 75cl | CHF | 22.70 |
| •   |      |     |       |
| Donna Teresa Bianco « Torre Quarto », Puglia IGT   Chardonnay, Greco                            | 75cl | CHF | 24.50 |
| •   |      |     |       |
| Salento Bianco « San Marzano », Puglia IGP   Sauvignon Blanc, Malvasia Bianco                   | 75cl | CHF | 16.50 |

Preise exkl. MwSt.



## ROTWEIN 50CL

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Dôle du Valais, Jean-René Germanier, Valais AOC   Pinot Noir  | 50cl | CHF | 10.50 |
| •   |      |     |       |
| Merlot del Ticino « Runchet », Tamborini, Ticino DOC   Merlot | 50cl | CHF | 9.50  |
| •   |      |     |       |
| Alcorta Crianza, Bodega Domecq, Rioja DOCa   Tempranillo      | 50cl | CHF | 12.30 |

## ROTWEIN 70/75CL

---

|  |      |     |       |
|--|------|-----|-------|
| Epresses Rouge « La République », Fonjallaz, Lavaux AOC   Pinot Noir                                   | 70cl | CHF | 22.90 |
| •  |      |     |       |
| Syrah du Valais « Ravire », Clos du Château Ravire, Valais AOC   Syrah                                 | 75cl | CHF | 26.60 |
| •  |      |     |       |
| Merlot del Ticino « Vallombrosa », Tamborini, Ticino DOC   Merlot                                      | 75cl | CHF | 25.10 |
| •  |      |     |       |
| Mont-sur-Rolle Rouge, Domaine de Crochet, La Côte AOC   Pinot Noir                                     | 75cl | CHF | 18.50 |
| •  |      |     |       |
| Pinot Noir de Valais « Réserve des Administrateurs », Cave St. Pierre, Valais AOC   Pinot Noir         | 75cl | CHF | 17.20 |
| •  |      |     |       |
| Santagostino Sicilia Rosso, Firriato, Sicilia IGT   Nero d'Avola, Syrah                                | 75cl | CHF | 24.40 |
| •  |      |     |       |
| Nero d'Avola, Morgante, Sicilia IGT   Nero d'Avola   | 75cl | CHF | 24.50 |
| •  |      |     |       |
| Donna Teresa Rosso « Torre Quarto », Puglia IGT   Troia, Sangiovese, Primitivo                         | 75cl | CHF | 24.50 |
| •  |      |     |       |
| Chianti Classico « San Jacopo », Castello Vicchiomaggio, Toscana DOCG   Sangiovese, Canaiolo, Colorino | 75cl | CHF | 22.70 |
| •  |      |     |       |
| Primitivo Negroamaro, Lamadoro, Puglia IGT   Primitivo, Negroamaro                                     | 75cl | CHF | 17.80 |
| •  |      |     |       |
| Salento Rosso « San Marzano », Puglia IGP   Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico                       | 75cl | CHF | 19.50 |
| •  |      |     |       |
| Sélection Spéciale, Les Jamelles, Pays d'Oc IGP   Grenache, Syrah, Mourvèdre                           | 75cl | CHF | 34.00 |
| •  |      |     |       |
| Rincon de Navas Crianza, Bodegas Valgrande, Rioja DOCa   Tempranillo                                   | 75cl | CHF | 31.00 |

## DESSERTWEIN 50/75CL

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Verduzzo « La Tunella », Friuli Colli Orientali DOP   Verduzzo            | 50cl | CHF | 19.50 |
| •   |      |     |       |
| Moscato d'Asti « Sori del Re », Az. Agr. Degiorgis, Piemont DOC   Moscato | 75cl | CHF | 21.60 |

Preise exkl. MwSt.

## LIKÖRS & SPIRITUOSEN

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Likörs wie Amaretto, Vieille Prune, Baileys, etc.  | Port. | CHF | 5.50 |
| •  |       |     |      |
| Spirituosen wie Cognac, Calvados, Brandy, Rum, Grappa, Whiskey, etc.   | Port. | CHF | 5.50 |
| •  |       |     |      |
| Gunzwiler Destillate aus der Qualitäts-Brennerei Hecht<br>Vieille Prune   Vieille Williams   Vieille Grappa Ticino   Eichberg Kirschbrand<br>Berner Rosen Apfelbrand   Kirsch Teresa im Barrique | Port. | CHF | 5.50 |

## LONGDRINKS & COCKTAILS

---

|   |       |     |      |
|---|-------|-----|------|
| Vodka grün, rot, schwarz mit Trojka Energie, Citro oder Apfelsaft | Port. | CHF | 7.00 |
| •   |       |     |      |
| Malibu   Passoa mit Orangensaft                                   | Port. | CHF | 7.00 |
| •   |       |     |      |
| Whisky mit Coca Cola  | Port. | CHF | 7.00 |
| •   |       |     |      |
| Cuba Libre  | Port. | CHF | 6.00 |
| •   |       |     |      |
| Margarita   | Port. | CHF | 6.00 |
| •   |       |     |      |
| Dry Martini   | Port. | CHF | 6.00 |

## BIER

---

|                           |           |     |      |
|---------------------------|-----------|-----|------|
| Eichhof Lager             | 33cl      | CHF | 2.50 |
| •                         |           |     |      |
| Eichhof alkoholfrei       | 33cl      | CHF | 2.50 |
| •                         |           |     |      |
| Eichhof Radler            | 33cl      | CHF | 2.50 |
| •                         |           |     |      |
| Eichhof Bügelbräu         | 40cl      | CHF | 3.60 |
| •                         |           |     |      |
| Eichhof Lager             | 50cl      | CHF | 3.80 |
| •                         |           |     |      |
| Eichhof Lager offen, Tank | pro Liter | CHF | 8.00 |

Auf Wunsch können Sie auch lokale oder internationale Biere bestellen.

## WARME GETRÄNKE

---

|  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| Espresso   Kaffee Crème ab Maschine inklusiv Zucker und Rahm | Tasse | CHF | 2.50 |
| •  |       |     |      |
| Tee, diverse Sorten  | Glas  | CHF | 2.50 |
| •  |       |     |      |
| Kaffee Fertig  | Glas  | CHF | 4.10 |

Preise exkl. MwSt.

# MITARBEITER & TRANSPORTKOSTEN



## MITARBEITER

---

|  |      |     |       |
|--|------|-----|-------|
| Leiter Anlass & Organisation                       | Std. | CHF | 70.00 |
| •  |      |     |       |
| Chef de Service/Küchenchef                         | Std. | CHF | 65.00 |
| •  |      |     |       |
| Koch   | Std. | CHF | 58.00 |
| •  |      |     |       |
| Service, Rüsten, Schöpfen, Abwasch, Auf- und Abbau | Std. | CHF | 55.00 |
| •  |      |     |       |
| Administration/Vorarbeiten                         | Std. | CHF | 58.00 |

- Weitere Mitarbeiter für Technik, Transport etc. nach Absprache
- Die Mitarbeiter werden nach effektivem Zeitaufwand verrechnet.

## TRANSPORTKOSTEN

---

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Für den Einsatz mit dem Transportfahrzeug verrechnen wir pro km | km   | CHF | 2.50  |
| •   |      |     |       |
| Chauffeur   | Std. | CHF | 55.00 |

# MIETGESCHIRR & ZUBEHÖR



- Wir vermieten Geschirr und Zubehör nur in Zusammenhang mit Speisen und/oder Getränken.
- Bei fehlendem oder defektem Mietmaterial berechnen wir Ihnen die Artikel zum Neuwert.
- Die Reinigung ist im Preis berücksichtigt.

## GLAS

---

|                  |      |     |      |
|------------------|------|-----|------|
| Universalglas    | Stk. | CHF | 0.85 |
| Weinkelch, 24cl  | Stk. | CHF | 0.85 |
| Weinkelch, 36cl  | Stk. | CHF | 0.85 |
| Champagnerglas   | Stk. | CHF | 0.85 |
| Bierglas, 30cl   | Stk. | CHF | 0.85 |
| Schnapsglas, 4cl | Stk. | CHF | 0.85 |

## BESTECK

---

|               |      |     |      |
|---------------|------|-----|------|
| Tafelmesser   | Stk. | CHF | 0.90 |
| Essgabel      | Stk. | CHF | 0.90 |
| Suppenlöffel  | Stk. | CHF | 0.90 |
| Dessertgabel  | Stk. | CHF | 0.90 |
| Dessertlöffel | Stk. | CHF | 0.90 |
| Kaffeelöffel  | Stk. | CHF | 0.90 |
| Fonduegabel   | Stk. | CHF | 0.90 |

## GESCHIRR

---

|                   |      |     |      |
|-------------------|------|-----|------|
| Suppenteller      | Stk. | CHF | 0.80 |
| Suppentasse       | Stk. | CHF | 0.80 |
| Suppenunterteller | Stk. | CHF | 0.80 |
| Vorspeisenteller  | Stk. | CHF | 0.80 |
| Hauptgangteller   | Stk. | CHF | 0.90 |
| Dessertteller     | Stk. | CHF | 0.80 |
| Brotteller        | Stk. | CHF | 0.70 |
| Kaffeeteller      | Stk. | CHF | 0.70 |
| Kaffeetasse, 19cl | Stk. | CHF | 0.80 |

Preise exkl. MwSt.

## GEDECK, TISCHWÄSCHE

---

|  |                |     |       |
|--|----------------|-----|-------|
| Servietten Apéro                           | Paket à 20Stk. | CHF | 2.20  |
| Servietten Duniqualität                    | Paket à 50Stk. | CHF | 24.80 |
| Tischtuch Duniqualität                     | Rolle à 25m    | CHF | 85.00 |
| Buffettischtuch weiss, Stoff               | Laufmeter      | CHF | 9.00  |
| Servietten weiss, Stoff                    | Stk.           | CHF | 1.00  |
| Tischtuch, Stoff, Grösse auf Anfrage       | Stk.           | CHF | 9.00  |
| Gedeck weiss, Stoff, Tischtuch & Serviette | Pro Person     | CHF | 3.50  |
| Gedeck farbig, Duni, Tischtuch & Serviette | Pro Person     | CHF | 2.50  |

## ZUBEHÖR MIETMATERIAL

---

|                                     |      |     |        |
|-------------------------------------|------|-----|--------|
| Stehtisch, rund                     | Stk. | CHF | 28.00  |
| Stehtisch, rund inkl. Tischtuch     | Stk. | CHF | 32.00  |
| Buffettisch                         | Stk. | CHF | 12.00  |
| Festtisch mit Bänken                | Stk. | CHF | 15.00  |
| Barelement                          | Stk. | CHF | 48.00  |
| Gasgrill, inkl. Gas                 | Stk. | CHF | 75.00  |
| Cheving Dish                        | Stk. | CHF | 50.00  |
| Hot Dog Apparat                     | Stk. | CHF | 32.00  |
| Fondue-Rechaud inkl. Pfanne         | Stk. | CHF | 30.00  |
| Kerzenständer, 4-armig, ohne Kerzen | Stk. | CHF | 12.00  |
| Tischlichter mit Rechaud-Kerze      | Stk. | CHF | 2.50   |
| Kühlschrank                         | Stk. | CHF | 50.00  |
| Bier-Offenausschankanlage           | Stk. | CHF | 100.00 |
| Kühlanhänger                        | Stk. | CHF | 185.00 |

## MOBILIAR

---

Auf Wunsch vermitteln wir komplettes Mietmobiliar.

Preise exkl. MwSt.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

## 1. Reservation

Die Reservationsvereinbarung und deren Änderungen betreffend Leistungen von Lukullus Catering AG werden für das Catering, KKLB und Restaurant Timeout erst verbindlich, wenn sie durch Lukullus Catering AG und den Auftraggeber schriftlich bestätigt bzw. rückbestätigt sind.

## 2. Teilnehmerzahl

Der Kunde verpflichtet sich, der Lukullus Catering AG die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber drei Arbeitstage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der tatsächlichen Teilnehmerzahl gegenüber der „endgültigen Teilnehmerzahl“ gilt

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl:  
Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl:  
Die Abweichung wird mit höchstens 5% berücksichtigt
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl und gelieferten Waren

## 3. Annullation der Reservation

3.1 Absagen der Reservation betreffend Catering / Anlässe / Konferenzen / Seminare müssen der Lukullus Catering AG durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass die Lukullus Catering AG dies zu vertreten hat, verrechnet Lukullus Catering AG dem Kunden folgende Annullationspauschale der reservierten Leistung (Ziff. 1)

- 25% bei Absage 60 bis 31 Tage vor Anlass
- 50% bei Absage 30 bis 11 Tage vor Anlass
- 75% bei Absage 10 bis 1 Tage vor Anlass
- 100% bei Absage am Anlasstag

3.2 Hat die Lukullus Catering AG begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf von Lukullus Catering AG gefährden kann, so ist die Lukullus Catering AG berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

## 4. Haftung

Die Lukullus Catering AG haftet dem Kunden gegenüber bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung. Der Verschuldungsnachweis obliegt dem Kunden. Die Haftung für leicht oder mittelfahrlässig verschuldeten Schaden sowie verschuldungsunabhängige Haftungen sind wegbedungen.

## 5. Preise

Die Preise für Catering, Anlässe, Konferenzen, Seminare und KKLB verstehen sich exklusiv MwSt. Für das Restaurant Timeout sind die Preise inklusiv MwSt.

## 6. Mehrwertsteuer (MwSt.)

- Speisen & alkoholfreie Getränke ohne Personal + 2.5%
- Speisen & Getränke mit Personal + 7.7%
- Infrastruktur & Dienstleistungen + 7.7%
- Alkoholische Getränke + 7.7%

## 7. Verlängerung

Es ist möglich eine Verlängerung zu beantragen, welche ab 00.30Uhr bis maximal 04.00Uhr möglich ist. Verrechnet wird jede angebrochene Stunde.

- Ab 00.30Uhr – 01.00Uhr CHF 75.00
- Ab 01.00Uhr – pro Stunde CHF 150.00

## 8. Weitere Bestimmungen

- 8.1. Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke von Lukullus Catering AG.
- 8.2. Anzeigen in den Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit Hinweis auf die Veranstaltung im Restaurant Timeout bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch die Lukullus Catering AG.
- 8.3. Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit Lukullus Catering AG möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Kunde so frühzeitig wie möglich an Lukullus Catering AG zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen, falls erforderlich, eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können.
- 8.4. Schäden: Der Kunde haftet gegenüber der Lukullus Catering AG für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass die Lukullus Catering AG dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Kunden, vom Veranstalter, von Referenten oder Teilnehmern oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleidern oder Materialien lehnt die Lukullus Catering AG jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab.
- 8.5. Die Versicherung für die Veranstaltung bzw. für eingebrachte Sachen obliegt dem Veranstalter selbst. Die Lukullus Catering AG kann den Nachweis dieser Versicherungen verlangen.
- 8.6. Zahlungsmodalität: Die Lukullus Catering AG ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen, insbesondere bei grösseren Anlässen oder wenn der Kunde nicht mit dem Veranstalter identisch ist. Ohne andere Abrede stellt die Lukullus Catering AG dem Kunden die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung bzw. an das Arrangement in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich, Rechnungen von Lukullus Catering AG innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.
- 8.7. Anwendbares Recht/Gerichtsstand: Auf diese Reservations-Vereinbarung samt Allgemeinen Bedingungen und allfälligen Zusatzvereinbarungen sowie auf den auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträgen ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für alle Differenzen aus der vorliegenden Vereinbarung ist Sursee.
- 8.8. Änderungen dieser allgemeinen Reservationsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit.