

Catering Caritas Luzern

Apéro- und Cateringangebot

Heiss und frisch geliefert zur Vernissage, an Ihr Fest oder nach Hause.
Für das optimale kulinarische Erlebnis an Ihrem Anlass (15 bis 500 Personen)
beraten wir Sie gerne und erstellen Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Grossmatte Ost 10, 6014 Luzern
Telefon: 041 368 55 50
E-Mail: essen@caritas-luzern.ch

Aperitif

Preisangaben pro Stück

Diverse hausgemachte Häppchen

Crêpe-Rolle gefüllt mit Rauchlachs / Rindsrauchfleisch und Ruccola	2.0
Crêpe-Rolle gefüllt mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella	2.0
Crêpe-Rolle gefüllt mit Thonmousse / Frischkäse und Kräuter / Antipasti	1.5
Blätterteig-Ravioli mit Schinken / Thon / Rindschackfleisch / Gemüse / Pilze / Pouletcurry	1.5
Blätterteig-Schnecken mit Basilikum und Dörrtomaten / Käse und Nüsse / Rohschinken	1.5
Bruschetta mit Tomaten und Oliven / Spargeln (im Frühling) / Kürbis (im Herbst)	2.2
Zucchetti gefüllt mit Frischkäse / Dörrtomaten	2.0
Zucchetti gefüllt mit Rauchlachs / Bündnerfleisch	2.3
Party-Brötchen mit Salami / Schinken / Frischkäse / Gemüse	2.3
Party-Brötchen mit Lachs / Rindsrauchfleisch	2.5
Canapé mit gehacktem Ei / Thon / Salami / Schinken / Rauchlachs (diagonal halbiert)	2.8
Apéro-Becher mit Crevettencocktail oder Pouletsalat	3.0
Apéro-Löffel Lachstatar / Rindstatar / Frischkäse mit Tomatenchutney	2.2
Bündnerfleisch-Rolle mit Käse	2.0
Kleines Gazpacho-Süppchen / Zitronengras-Süppchen	2.0
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse / Poulet	2.3
Samosa mit Gemüse und Curry	2.0
Medjool-Datteln Selleriesalat	2.2
Lollipop mit Cherrytomate und Mozzarella	1.0
Gemüsespiessli mit Antipasti / Gemüse	3.0
Früchtespiessli Früchte saisonal	3.0
Meat Pie	2.0

Apéro-Pauschalen

Preisangaben pro Person

5 Komponenten, Getränke nach Aufwand	12.0
7 Komponenten, Getränke nach Aufwand	15.0

Apéro riche

Preisangaben pro Person

10 Komponenten, Getränke nach Aufwand	20.0
Fleisch- oder Käse-Platte garniert nach Auswahl	10.0
Chips und Nüssli	1.8

Vorspeisen

Preisangaben pro Person

Salatbuffet

10.0

Zur Auswahl 6 verschiedene einfache Gemüsesalate

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Dressing
- Bohnensalat mit Essig und Öl
- Maissalat mit Peperoniwürfeli
- Randensalat mit Apfel und Meerrettich
- Selleriesalat mit Ananas und Baumnüssen
- Karottensalat mit Orangen und Sonnenblumenkernen
- Zucchettisalat mit Zitronendressing
- Orientalischer Couscoussalat
- Kartoffelsalat mit Lauchstreifen
- Diverse Blattsalate

Spezial-Salate (6 Salate zur Auswahl)

13.0

- Avocado-Mangosalat mit rosa Pfeffer
- Griechischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Fetakäse
- Fenchelsalat mit Orangen und gerösteten Baumnüssen
- Linsensalat mit Peperoniwürfeli
- Melonensalat mit Avocado
- Riesengrillen-Salat mit Orangen und Cocktailsauce
- Pouletsalat mit Ananas und Currysauce
- Siedfleischsalat mit Kräuternessig-Sauce
- Walliser Käsesalat mit Tomatenwürfeli

Hausgemachten Suppen

- Bouillon mit Einlage 6.0
- Spargelsuppe (im Frühling) 8.0
- Tomatensuppe mit Basilikum (im Sommer) 8.0
- Steinpilzsuppe (im Herbst) 8.0
- Kokossuppe mit Limone 8.0

Grillplatte (200 g Fleisch pro person)

25.0

Pouletbrüstli CH, Rindshuftsteak, Schweinssteak, kleine Grillwürste, Kräuterbutter

Beilagen: Gemüsespiess, Maiskolben, Folienkartoffeln mit Quarksauce 5.0

Hauptspeisen

Preisangaben pro Person

Fleisch

Hackbraten mit Pilz-Rahmsauce Kartoffelstock und Gemüse	20.0
Schweinsnierstückbraten mit Calvados-Sauce Kernser Spinatnudeln und Gemüse	18.0
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce Kernser Zitronennüdeli und Gemüse	18.0
Heisser Beinschinken Kartoffelgratin und Gemüse	16.0
Rindsschmorbraten Jäger Art Spätzli und Gemüse	22.0
Rindsragout Stroganoff Trockenreis und Gemüse	20.0
Mais-Poulardenbrust mit Pfeffersauce Kartoffelkroketten und Gemüse	22.0
Roastbeef englisch gebraten mit Portweinjus Kartoffelgratin und Gemüse	35.0
Kalbsnierstückbraten mit Steinpilzsauce Neue Kartoffeln gebraten und Gemüse	44.0
Rotes Thai-Curry mit CH Poulet Parfümreis	23.0

Vegetarisch

Indisches Linsen-Gemüse-Curry mit Basmatireis oder Naan-Brot	22.0
Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Tofu Parfümreis	22.0
Kichererbsen-Pinienkernen-Kugeln mit Limetten-Crème-fraîche	22.0
Mediterraner-Gratin mit Kartoffeln, Peperoni, Auberginen, Tomaten und Feta	20.0
Quorn-Geschnetzeltes mit Pilzen im Rösti-Pastetli und Gemüse	24.0
Gemüse-Tofu-Ragout mit Erdnüssen, Ingwer, Peperoni und Süsskartoffeln Sauerrahm-Kräutersauce	24.0
Pfannkuchen gefüllt mit Ratatouille oder Käse	18.0
Obwaldner Militärkäseschnitte mit Kabissalat	18.0
Kernser Älplermagronen mit Apfelmus	15.0
Kartoffel-Gulasch mit gebratenen Austernpilzen	20.0
Fisch	
Gebratene Lachsschnitte mit Zitronenrahmsauce Kartoffelpüree und Mediterranem Mischgemüse	24.0
Gebratene Forellenfilet mit Basilikumbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat	22.0
Riesencrevetten-Spiess mit Zitronen-Kräuter-Olivenöl Gemüsereis	26.0
Caritas-Spezialität	
Meeresfrüchte-Paella aus der grossen Pfanne serviert	25.0
Vegetarische Paella	20.0

Dessert

Preisangaben pro Person

Panna Cotta mit Fruchtsauce	6.0
Gebrannte Creme mit Rahm	6.0
Caramelköpfler mit Rahm	6.0
Schoggimousse weiss/dunkel mit Rahm	7.0
Tiramisu	7.0
Hausgemachter Cake	4.0
Meringue mit Rahm	6.0
Fruchtsalat mit Rahm	8.0
Gefüllte Windbeutel	5.0
Schwarzwälder Torte	5.0
Bayrische Creme mit Früchten	6.0
Dessertbuffet	14.0

Getränke

Preisangaben pro Flasche / Tasse

Mineral, Bier und Süssgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure 1,5 l	4.5
Karaffe mit Hahnenwasser 1,0 l	2.0
Diverse Süssgetränke 5 dl	2.5
Luzerner Bier 3,3 dl	3.5

Kaffe und Tee

Kaffe, Espresso, Tee	2.0
Schale, Cappuccino, Latte Macchiato	2.5

Weissweine 75 cl

St Saphorin La Rionde , Chasselas, Fonjallaz, AOC Lavaux	28.5
---	------

In der Farbe hellgelb, von schöner Intensität. Die Nase komplex und Mineralität mit floralen Noten (Kamillenblüte) vereinend. Im Gaumen sehr ausgeglichen mit einer pointierten Säure und einem würzig gefälligem Finale.

Pinot Grigio , Raccolta Tardiva Ca'di Fara	31.5
---	------

Eine echte Spätlese (Raccolta Tardiva). Faszinierend gehaltvoll mit trockenem Charakter und Aromen nach Trockenfrüchten und reifer Beere. In der Nase ein eindringliches Bouquet von reifer Birne, Ananas sowie Banane. Intensiv und vollmundig präsentiert er sich im Gaumen und überzeugt mit einem kraftvoll langen und aromatischen Abgang.

Fendant, Mollignon , Chasselas, AOC Valais	20.0
---	------

In der Nase erinnert der Duft an jenen der Vanille oder der Kreide. Durch die Beschaffenheit des Erdreichs erhält der Wein seinen zurückhaltenden Duft. Im Bouquet tritt der Fendant reichhaltig, füllig, ausgewogen und mit einem vielseitig erdigen Mineralgeschmack auf.

Blanc de noir Heiligberg AOC , Andelfinger, Caritas Schweiz	25.0
--	------

Das Bouquet weist eine blumig-fruchtige Note, leicht nach Himbeere, Apfelblüte und Melone schmeckend, auf. Ein duftig-leichter und süffiger Wein mit harmonischer Struktur von Säure und Herbe.

Prosecco 75 cl

Val D'Oca (Extra Dry) , Glera, DOC Treviso, Veneto, Italien	27.0
--	------

Rotweine 75 cl

Mariposa Rioja

Tempranillo Vino D'España, Criado en barrica

25.0

Ein unglaublich gehaltvoller und ausgewogener Wein. In der Nase entfalten sich Brombeeren und weitere Beeren- wie auch Kräuteraromen. Dazu eine feine Note von Steinobst mit Zwetschge und Pflaume. Im Gaumen folgt auf einen aromatischen Auftakt eine schöne Röstnote.

Senza Parole

Primitivo del Salento IGT Amabile

26.5

Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. In der Nase vordergründige Aromen wie Brombeere und wohlintegrierter Note von Unterholz. Im Gaumen zeigen sich elegante Nuancen von Dörrzwetschge in einem vollen und geschmeidigen Abgang.

Lieu dit Saint Genis des Tanyères

Grenache und Syrah, IGP Côtes Catalanes, Südfrankreich

31.5

Ein voller und reichhaltiger Wein mit einem kräftigen Bouquet von Röstaromen, Rosine, Milkschokolade, reifer Brombeere und Dörrpflaume. Im Gaumen zeigt sich nach einem leicht süssen Auftakt erneut die opulente Röst- und Fruchtaromatik, ergänzt von Noten reifer Erdbeere und Pfeffer, gestützt von einer harmonischen, dichten, ausgewogenen Struktur.

Blauburgunder AOC

Andelfinger, Caritas Schweiz

23.5

Der Wein weist einen fruchtigen Ton von Kirsche und Johannisbeere auf. Das Bouquet tritt sehr fruchtbetont und ausgewogen auf und überzeugt mit einer guten Präsenz im Mund.

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.

Pro Flasche wird ein Zapfgeld von CHF 15.- verrechnet.

Catering-Zubehör & Dienstleistungen

Geschirr, Besteck & Glaswaren

Preise pro Stück & inkl. Reinigung

Apéro-Teller (20 cm), Vorspeisen- & Dessertteller	
Suppen-Tasse Porzellan, Hauptgang-Teller Porzellan (32 cm)	0.6
Besteck (Messer, Gabel, Löffel, Dessertlöffel)	0.3
Kaffee- und Espresso-Set (Tasse, Unterteller, Löffel)	0.9
Wasserglas	0.5
Weisswein- oder Rotweinglas	0.6
Glashalter	0.1
Plastikbesteck (Messer, Gabel, Löffel)	0.25
Plastikbecher	0.15

Mobiliar & Geräte

Preise pro Stück & inkl. Reinigung

Festgarnitur (Tisch 250 × 80 cm & 2 Bänke)	20.0
Festtisch (250 × 80 cm)	10.0
Stehtisch	8.0
Kaffeemaschine	50.0
Wasserbad (inkl. Brennpaste für das Buffet)	15.0
Grillmiete	50.0

Tischwäsche

Preise pro Stück & inkl. Reinigung

Papier-Servietten weiss, 1/8 gefalzt	0.1
Airlaid-Servietten div. Farben, Dunilin, 1/4 gefalzt	0.4
Einweg Tischrolle weiss, 120 × 100 cm	2.0
Einweg Tischrolle farbig, 25 m (Farbe nach Wahl)	75.0
Stofftisch Tuch weiss, 130 × 130 cm	4.0
Stofftisch Tuch weiss, 130 × 170 cm	5.0
Stofftisch Tuch weiss, 130 × 190 cm	6.0
Stofftisch Tuch weiss, 130 × 280 cm	8.0
Stoffservietten weiss, 50 × 50 cm	1.5

Mitarbeitende

Von uns ausgerichtete Caterings betreuen wir mit unseren Mitarbeitenden. Unterstützt werden wir von Programmteilnehmenden aus unserem Beschäftigungsprogramm. Als Arbeitszeiten gelten die Vorbereitungs-, Durchführungs- und Aufräumarbeiten vor Ort sowie die An- und Rückfahrt. Inklusive sind die Mithilfe beim Auf-/Abbau des Buffets. Falls der Auf-/Abbau länger als 30 Minuten dauert, wird der/die Mitarbeitende gemäss Stundenansatz zusätzlich verrechnet.

Anlassleitung/Küchenleitung pro Stunde	75.0
Mitarbeitende Service/Küche pro Stunde	55.0
Programmteilnehmende/Lernende pro Stunde	35.0

Transport

Die direkte Zufahrt und die Stellplätze in unmittelbarer Nähe des Anlassorts müssen gewährleistet sein.

Transport pro Kilometer	2.0
Chauffeur pro Stunde	55.0

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Annullierung bestätigter Anlässe

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung der Gastronomie Caritas Luzern. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis zu bezahlen, wenn der Veranstalter/die Veranstalterin vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei nicht Erscheinen der Gäste werden 100% der vereinbarten (Bestellungen) Leistungen in Rechnung gestellt.

Bis zu 14 Werktagen vor dem Anlass kostenlos

Bis zu 7 Werktagen vor dem Anlass 25% der vereinbarten Gesamtkosten

Bis zu 4 Werktagen vor dem Anlass 50% der vereinbarten Gesamtkosten

Bis zu 3 Werktagen vor dem Anlass 100% der vereinbarten Gesamtkosten

Änderungen der Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns 5 Arbeitstage vor dem Anlasstermin mitgeteilt werden.

Ansonsten wird die zuletzt schriftlich abgemachte Personenzahl berechnet. Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters/der Veranstalterin, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen.

Lieferbedingungen

Gerne beliefern wir Sie ab 15 Personen, falls dies nicht anders deklariert ist.

Der Mindestbestellwert beträgt Fr. 300.– inkl. Transportkosten.

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist. Das Mietgeschirr und Mobiliar vermieten wir gerne in Zusammenhang mit bei uns bestellten Speisen. Wir erlauben uns, fehlendes oder defektes Geschirr, Glaswaren, Besteck, Mobiliar und Geräte in Rechnung zu stellen.

Unser Gastro Team ist sehr motiviert Ihren Anlass nach Ihren Wünschen und Vorstellungen durchzuführen.

Von **A** wie Apéro-Häppchen **bis Z** wie Zubehör bieten wir Ihnen alles aus einer Hand an.

Für weitere Informationen oder Offertenanfragen kontaktieren Sie bitte:

Gastronomie der Caritas Luzern

Telefon: 041 368 55 50

E-Mail: essen@caritas-luzern.