

# Catering- Angebot

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben
Brot/Backwaren	Schweiz

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Smart Eating, gesunde Produkte



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG  
Restaurant Schl'Emmi  
Landenbergstr. 1  
6002 Luzern

eldora  
Business

# Packages

## SEMINAR-PACKAGE **38.00**

*Maximum Bestellmenge: 12 Personen.*

Mineralwasser im Seminarraum  
Am Nachmittag werden das Mineralwasser und die Gläser (bei Bedarf) ersetzt.

Kaffee, Tee, Früchtekorb,  
gemischte Gipfeli und Brötli

Am Nachmittag  
Mini-Gebäck

Mittagslunch  
Selbstbedienung im Mitarbeiterrestaurant  
Menu-Auswahl vom Tagesangebot oder 1  
Teller vom Buffet  
inkl. Suppe oder Tagessalat  
sowie Dessert oder Frucht

## LIGHT BREAK **7.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 5 Personen*

Kaffee, Tee, Mineralwasser,  
saisonale Frucht

## MORNING BREAK **8.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 5 Personen*

Butter-, Laugen- & Vollkornkipfeli,  
Kaffee, Tee, Mineralwasser

## CLASSIC BREAK **13.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 5 Personen*

Butter-, Laugen- & Vollkornkipfeli,  
verschiedene Kleinbrötli, Früchteschale,  
Kaffee, Tee, Mineralwasser,

## PREMIUM BREAK **24.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 5 Personen*

Butter-, Laugen- & Vollkornkipfeli,  
süsse Gipfeli mit Vanille oder Pistache,  
verschiedenes Süssgebäck & Brötli,  
geschnittene Früchte, Kaffee, Tee,  
Mineralwasser, Fruchtsäfte von True Fruits,

## EMMI Z'MORGE **22.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 5 Personen*

Butterkipfeli, Brot, Butter, Konfitüre, Honig,  
gemischter Teller mit Käse und Aufschnitt,  
Birchermüesli im Glas, Kaffee, Tee,  
Mineralwasser, Orangensaft

## AFTERNOON BREAK **11.50 / PERS.**

*Mindestbestellmenge: 5 Personen*

Saisonale Frucht, Mini-Pâtisserie,  
Kaffee, Tee, Mineralwasser,

## FRÜCHTEKORB

Für 5 Personen	10.50
Für 15 Personen	25.00
Für 25 Personen	35.00

# Working Lunch

## GROSSE SANDWICHES

Huusbrot mit Fleischkäse Essiggurke, Tomate und Gruyère	6.50 /Stk.	
Huusbrot mit Bauernschinken Tomaten und Joghurtsauce	6.50 /Stk.	
Quinoa-Bagel mit Grillgemüse und Hummus	6.50 /Stk.	
Proteinbrot mit Rübllisalat Curry-Kaki-Sauce	7.00 /Stk.	
Laugenbrezel mit Fleischkäse Salat, Cornichons, Tartarsauce	6.50 /Stk.	
Chia-Bagel mit Tofu Granatapfel, Mayonnaise und Kresse	7.50 / Stk	
Käse-Bagel mit Bauernschinken Tomaten, Frischkäse und Salat	6.50 / Stk	

## GROSSE SALATE

Budha Bowl mit Poulet und Avocado	15.00	
Quinoa Power Bowl mit Broccoli, Gemüse und Cashewnüssen	12.00	
Vegane Poke-Bowl mit Süsskartoffeln, Avocado und Gemüse	12.00	
Sushi Bowl mit Lachs Sushireis, Tamago (Omelett) und Gemüse	18.00	

## MINI-SANDWICHES 4.60 /STK.

Teebrötli mit Eiersalat	
Mini-Nussbrötli mit Brie & Birne	
Ciabatta mit Hummus	
Semmeli mit Antipasti	
Tomate-Mozzarella-Ciabatta	
Laugenbrötli mit Lachs	
Schlumbergerbrötli mit Fleischkäse	
Wallisersemmel mit Schinken	
Pastorellobrötli mit Salami	

# Working Lunch & Apéro à la carte

## SUPPEN IM SHOTGLAS 3.50 / STK.

### Gemischte Mini-Brötli gefüllt mit

Rüebli-Suppe mit Ingwer 

Kürbissuppe im Herbst 

Saisonale Suppe (nach Wunsch) 

## FINGER FOOD WARM

Poulet-Satay-Spiessli mit Dip 4.20 / Stk.

Planted Chicken-Spiessli 4.20 / Stk.   
mit Ananas und Paprika

Thai Rice Balls 3.50 / Stk. 

Mini-Chäschiechli 3.00 / Stk.

Mini-Schinkengipfel 3.00 / Stk.

Mini-Gemüsequiche 3.00 / Stk.

Mini-Cheeseburger 4.20 / Stk.

Mini-Hamburger 4.20 / Stk.  
vegetarisch / mit Rindfleisch

Samosa mit Dip 3.50 / Stk. 

Falafel mit Dip (vegan möglich) 3.50 / Stk. 

Frühlingsrolle mit Dip 3.50 / Stk. 

Fleischbällchen mit Dip (Rind) 4.20 / Stk.

vegane Hackbällchen 4.50 / Stk.   
mit Curry-Dip

Tofu in Cornflakespanade 5.50 / Stk. 

## SALATE 3.50 / STK.

Asiatischer Glasnudelsalat 

Taboulé-Salat mit Falafel und Dip 

Antipastisalat 

Linsensalat mit Gemüse vegetarisch 

## FINGER FOOD KALT

Crudités mit Sojadip 4.50   
Karotte, Gurke, Stangensellerie  
Peperoni

Peterli-Hummus mit 5.50   
Baguette-Brot

Wrap mit Avocado 4.50   
und Basilikum-Pesto

Veganes Tatar 5.50   
mit Crostini im Shotglas

Tomaten-Mozzarella-Spiessli 3.50   
mit Pesto

Charentais-Melone-Spiessli 4.20  
mit Rohschinken

Tofu-Antipasti-Spiessli 3.50 

# Süsses

## DESSERTS & SÜSSGEBÄCK

Vegane Mini-Cremeschnitte	4.50 / Stk.	
Früchtespiessli	3.50 / Stk.	
Brownie	3.50 / Stk.	
Cake	3.80 / Stk.	
Zitrone / Schokolade / Marmor		
Panna Cotta mit Früchtecoulis	3.50 / Stk.	
Tiramisù	3.50 / Stk.	
Schokoladenmousse	3.50 / Stk.	
Mini-Muffin	2.20 / Stk.	
Verschiedene Cupcakes	3.50 / Stk.	
Cheesecake	3.00 / Stk.	
Banane-Johannisbeere-Schnitte	4.00 / Stk.	

Glutenfreie Produkte auf Anfrage

# Apéro-Platten

Mindestbestellmenge: 5 Personen

## **ÄLPLERPLATTE** **19.00 / PP**

Ofenfleischkäs, Buureschinken, Salami, Rauchwurst und Bergkäse garniert mit Essiggemüse, dazu frisches Ruchbrot und Butter

## **ANTIPASTIPLATTE** **18.50 / PP**

Falafel mit hausgemachtem Dip, Antipasti-Spiessli, Olivenmix, Hummus, Artischocken und Baguette

## **MEZZE PLATTE** **17.50 / PP**

Falafel mit Dip, Hummus, Olivenmix, Muhammara (Peperoni-Baumnuss-Dip), Datteln, Fladenbrot, Peperoni und Tabbouleh-Salat

## **SCHL'EMMI PLATTE** **18.50 / PP**

Emmi Käsespezialitäten mit Trockenfrüchten, Feigensenf, Nüssen und Trauben, Luzerner Birnenweggen, dazu ofenfrisches Ruchbrot

# Apéro-Special

Konsumiert wird im Mitarbeiterraum, auf der Terrasse oder wo immer Sie feiern möchten.

## **PROSECCO SPECIAL 39.00**

1 Flasche Prosecco 75cl auf Eis  
inklusive 6 Gläser  
1 Packung Chips 380 g

## **WEISSWEIN SPECIAL 39.00**

1 Flasche Weisswein 75cl auf Eis  
inklusive 6 Gläser  
1 Packung Chips 380 g

## **WINTER SPECIAL 29.00**

1 Liter Glühwein in der Thermoskanne  
inklusive 6 Tassen  
1 Packung Guetzli 100 g

# Wein & Schaumwein

## SCHAUMWEIN 75CL

Prosecco Spumante 36.00 / Stk.  
DOC Adamanti

## WEISSWEIN 75CL

Equilibrio Sauvignon blanc 38.00 / Stk.  
Do, Spanien

*Intensiv, Fruchtige Aromen, Tropische Frucht, Fenchel Weisse Blumen, Komplex, Elegant, passt zu: Reisgerichten, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Weichkäse, Suppen*

Riesling Silvaner 39.00 / Stk.  
Weinbau Ottiger, Luzern

*Aromen von Zitrusfrüchten, Holunder und grünem Apfel. Im Gaumen gehaltvoll, mineralisch mit harmonischer Säure. Passt zu Geflügel, Salaten und Pasta*

Elena Walch Pinot Grigio 45.00 / Stk.  
DOC, Südtirol

*Vielschichtige Aromen von Früchten, reifer Birne, etwas Salbei und Lindenblüten. Eleganz und Harmonie dominieren im Gaumen verbunden mit cremiger Fülle Passt zu: Pasta, Schalentieren, reifem Käse sowie Fisch*

Roero Arneis Vignana 39.00 / Stk  
La Brenta d'Oro, Italien I

*Fruchtig-florales Bouquet, mineralisch untermalt. Fantastisch frisch strukturiert und leicht spritzig am Gaumen. Ein Weisswein-Klassiker. Passt zu Pasta, Schalentieren, reifem Käse sowie Fisch*

## ROTWEIN 75CL

Pinot Noir Barrique 32.00 / Stk  
Weinbau Ottiger, Luzern

*Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Walderdbeeren, untermalt von Tabak, Vanille und noblen Röstnoten. Dazu etwas dunkle Rosen und balsamische Noten, gepaart mit erdiger Mineralität. Am Gaumen reife, druckvolle Tannine, belebende Säure und komplexe, noble Frucht und perfekt verwobenem Barrique. Lang, komplex und voller Harmonie. Passt zu Fleischgerichten und Pasta*

Paco Garcia Rioja DOCa, 39.00 / Stk.  
Tempranillo, Garnacha  
Rioja, Spanien

*Rubin-rot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein. Passt zu Grilladen, Pasta, Hartkäse*

## ALKOHOLFREIE WEINE UND PROSECCO

VIVO Bianco Prosecco

VIVO Rosé Prosecco

Cero Coma blanco alkoholfrei

Cero Coma Tinto alkoholfrei

:

# Bier

Feldschlösschen Original, 33cl 5.00 / Stk.

Feldschl. Alkoholfrei, 33cl 5.00 / Stk.

Grimbergen blond, 25cl 6.00 / Stk.

weitere Biere auf Anfrage

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **LIEFERGEBÜHREN UND MITARBEITER- KOSTEN**

Bitte tätigen Sie Ihre Bestellung bis 2 Tage, bis 10.00 Uhr, vor dem Anlass. Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Nach 15.00 Uhr können Sie online keine Bestellung mehr für den nächsten Tag aufgeben. Bitte nehmen Sie in diesem Fall telefonisch mit uns Kontakt auf.

Sie können unseren Service zum Einrichten des Raumes buchen oder als Betreuung während des ganzen Anlasses. Bitte beachten Sie hierzu die unten genannten Mitarbeiterkosten, welche zusätzlich und nach effektivem Aufwand verrechnet werden.

Zusätzliche Mitarbeiterkosten für das Einrichten des Raumes und den Service während der Veranstaltung werden nach effektivem Aufwand verrechnet:

- Mitarbeiterkosten

Montag-Freitag = CHF 40.00/Std.

Samstag/Sonntag/Feiertage = CHF 60.00/Std.

Chauffeur inkl. Fahrzeug = CHF 100.00/Std.

Bei Veranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten des Eldora Mitarbeiterrestaurants wird die Betreuung durch Eldora Servicemitarbeiter vorausgesetzt und nach effektivem Aufwand verrechnet.

## **PREISE**

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive MwSt. und sind in Schweizer Franken. Die Preise sind gültig ab 28. Juli 2014. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## **ABWEICHUNGEN DER PERSONENZAHL UND ANNULLATIONEN**

Die bis 2 Tage, bis 10.00 Uhr, vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Nach diesem Zeitpunkt annullierte Anlässe verrechnen wir voll.

Eine Erhöhung/Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.

## **ABHOLUNG DURCH DEN BESTELLER**

Gerne stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung.

Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

## **ZAPFENGELD**

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche.

## **ALLERGIKER-INFORMATION**

Unsere Gerichte werden täglich frisch in Küchen, in denen allergene Stoffe vorkommen, zubereitet.

Unser Team steht Ihnen gerne für sämtliche Informationen, die Zutaten und Inhaltsstoffe betreffen, die eine Allergie auslösen könnten, zur Verfügung. Trotz aller dieser Vorsichtsmassnahmen können wir es nicht vollständig ausschliessen, dass über Kreuzkontamination allergene Stoffe in unsere Gerichte gelangen.

## **VORAUSZAHLUNG**

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000.00 ist der Auftragnehmer berechtigt eine Anzahlung von maximal 50% des Bestellwertes (gemäss Auftragsbestätigung) als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Auftragnehmers gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Auftragnehmer berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten oder aber am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

## **RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG**

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Auftragnehmer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

## **HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN**

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Auftragnehmer

(Eldora) kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

## **VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN**

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Auftragsgebers in den Veranstaltungsräumen. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Auftragnehmer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten.

## **ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND**

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Luzern.

## **KONTAKTANGABEN**

Eldora AG  
Mitarbeiterrestaurant Schl'emmi  
c/o Emmi Schweiz AG  
Landenbergstrasse 1  
6002 Luzern  
T +41 58 227 55 00  
F +41 41 360 03 27  
9512-grt@eldora.ch