



## Aperitifvorschläge





## Kalte und warme Häppchen

### Kalte Häppchen

Canapés mit Salami, Schinken gekocht, Thonmousse, Ei, Sellerie und Käse

Carré	Fr.	3.30	pro Stück
Triangel	Fr.	2.50	pro Stück
Amuse bouche	Fr.	2.30	pro Stück

Canapés mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, Crevetten, Tartar, Roastbeef und Kalbsbraten

Carré	Fr.	4.90	pro Stück
Triangel	Fr.	3.60	pro Stück
Amuse bouche	Fr.	2.60	pro Stück

Mini-Sandwichs mit Schinken gekocht, Salami, Bündnerfleisch, Braten oder Käse

Fr. 2.30 pro Stück

Aperopastetli gefüllt mit Gemüse-, Schinken-, Thon- oder Lachsmousse

Fr. 2.00 pro Stück

Profiterolle gefüllt mit Gemüse- Schinken-, Käse-, Thon- oder Lachsmousse

Fr. 2.00 pro Stück

Käse-, Tomaten-Mozzarella- oder Früchte-Spiessli

Fr. 2.30 pro Stück

Laugenfocaccia gefüllt mit Schinken-, Thonmousse oder Napffrischkäse  
mind. 1 Blech pro Sorte zirka 50 Stück

Fr. 30.60 pro Blech

Gemüestängeli mit Curry-Mayonnaise und Kräuter-Quark-Dip

Fr. 46.50 pro Kilo

Früchteplatte mit saisonalen, mundgerechten Fruchtstückchen (mind. 10 Port.)

Fr. 4.90 pro Portion

Frucht-Gemüseplatte mit Curry-Mayonnaise (mind. 15 Port)

Fr. 4.60 pro Portion

Crostini mit Tomaten

Fr. 2.30 pro Stück

Crostini mit Oliven, Rauchlachs, Thonmousse, Kräuterfrischkäse mit Radisli

Fr. 2.30 pro Stück

Crêpesroulade gefüllt mit Meerrettich und Bündnerfleisch

Fr. 2.30 pro Stück



## Kalte und warme Häppchen

### Warme Häppchen

Mini Schinkengipfeli		Fr.	1.90	pro Stück
Mini-Chäschüechli		Fr.	1.50	pro Stück
Mini-Pizzetten		Fr.	1.50	pro Stück
Mini-Frühlingsrollen vegetarisch mit süss-saurer Sauce		Fr.	1.80	pro Stück
Mini-Hamburger mit Barbecue-Sauce		Fr.	2.30	pro Stück
Poulet-Spiessli mariniert		Fr.	2.30	pro Stück
Satay-Spiessli		Fr.	2.30	pro Stück
Kalbscipollata		Fr.	2.30	pro Stück
Burecipollata		Fr.	2.30	pro Stück
Pouletnuggets mit Tartarsauce		Fr.	2.30	pro Stück
Pangasiuschnusperli im Reisteig		Fr.	2.30	pro Stück
Aperomischung mit Schinkengipfeli, Wurstweggen und Käsetaschen (je 1 Stk.)		Fr.	4.90	pro Portion
Crevettenschwanz paniert mit süss-saurer Sauce		Fr.	3.10	pro Stück
Focaccia warm mit Gorgonzola-Mascarpone	zirka 50 Stück	Fr.	35.20	pro Blech
Focaccia warm mit Rosmarin	zirka 50 Stück	Fr.	26.00	pro Blech
Focaccia warm mit Zwiebeln und Speck	zirka 50 Stück	Fr.	26.00	pro Blech



## Für Sie zusammengestellt ab 10 Portionen

### Apero-Buffer „Saphir“

Fr. 12.80 pro Portion

Amuse bouche mit Rohschinken, Thonmousse, Ei und Sellerie  
Mini-Sandwiches mit Bündnerfleisch, Schinken gekocht, Salami und Käse  
Crostini mit Tomaten, Crostini mit Rauchlachs

Frucht-Gemüseplatte mit Karotten-, Gurken- und Peperonistengeli  
Apfel-, Ananas- und Kiwischnitzen, Curry-Mayonnaise

### Apero-Buffer „Rubin“

Fr. 15.80 pro Portion

kalt

Mini-Aperopastetli mit Gemüse mousse, Amuses bouche mit Bündnerfleisch,  
Kalbsbraten, Tartar, Salami und Ei, Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Frucht-Gemüseplatte mit Karotten-, Gurken- und Peperonistengeli  
Apfel-, Ananas- und Kiwischnitzen, Curry-Mayonnaise

warm

Aperomischung mit Schinkengipfeli, Käsetaschen, Wurstweggen

### Stehlunch „Smaragd“

Fr. 23.00 pro Portion

kalt

Crostini mit Tomaten, Crostini mit Rauchlachs, Crêpesrouladen mit Meerrettich und  
Bündnerfleisch, Mini-Sandwiches mit Kalbsbraten und Käse, Mini-Aperopastetli mit  
Gemüse- und Schinkenmousse, Tomaten-Mozzarella-Spiessli

warm

Mini-Hamburger mit Barbecue-Sauce, Poulet-Spiessli mariniert, Satay-Spiessli  
Pangasiusknusperli im Reisteig, Crevettenschwanz paniert mit süss-saurer Sauce



## Aperoplatten ab 10 Portionen

Die „Käsige“ Fr. 8.70 pro Portion

Appenzeller, Emmentaler, Luzerner Rahmkäse, Brie  
garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen  
Paillasse dunkel

Die „Rusticale“ Fr. 9.00 pro Portion

Zungenwurst und Cervelaträdli, Salsiz, Sbrinzmöckli und Parminostückli  
Rüebli- und Selleriestängeli  
Cocktail-Dip  
Ruchbrotmöckli

Die „Hoblige“ Fr. 10.00 pro Portion

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Sbrinz gebrochen, Tête de moine  
garniert mit Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Tomaten  
Burebrot und Paillasse dunkel

Die „Gemischte“ Fr. 10.00 pro Portion

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse  
garniert mit Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Tomaten  
Burebrot

Die „Elegante“ Fr. 10.90 pro Portion

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz  
Aperopastete  
garniert mit Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Tomaten  
Paillasse dunkel



## Allgemeine Bedingungen





# Allgemeine Bedingungen

## Konditionen / Preise

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau Januar 2011.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die Gastronomie Eichhof auf Wunsch gerne eine detaillierte Offerte. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für die Gastronomie Eichhof in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bestellung bestätigt die Gastronomie Eichhof den Auftrag in detaillierter Form schriftlich. Stimmt der Inhalt der Bestätigung nicht mit dem vom Kunden bestellten überein, so hat der Kunde innerhalb von 3 Arbeitstagen die Bestätigung schriftlich oder mündlich zu widerrufen. Ohne Meldung ist eine Vereinbarung zustande gekommen und die bestätigten Leistungen werden durch die Gastronomie / Küche Eichhof erbracht.

## Personenzahl

Bitte beachten Sie, dass wir Aufträge erst ab 25 Personen entgegennehmen können.

Die vom Kunden spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

## Annullierung

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden entrichtet der Kunde

bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass - keine Kosten  
bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass - 50% der Warenkosten

Bei späterer Annullierung sind vom Kunden 100% der Warenkosten gemäss Auftragsbestätigung zu entrichten. Weitere Kosten werden gemäss Aufwand verrechnet.

## Lieferzeiten

Montag bis Sonntag 06.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Bei einer Auslieferung nach 18.00 Uhr ohne Personal, wird dem Kunden ein Umkostenbeitrag von Fr. 72.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Eine angebrochene halbe Stunde wird verrechnet.

## Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von der Gastronomie Eichhof eine Rechnung mit detaillierter Auflistung aller erbrachten Leistungen. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen



# Allgemeine Bedingungen

## Mehrwertsteuer

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer wie folgt enthalten

Speisen	ohne Dienstleistung vor Ort	2.5% MWSt
Getränke ohne Alkohol	ohne Dienstleistung vor Ort	2.5% MWSt
Getränke mit Alkohol	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Tabletops	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Tischwäsche	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Transporte		8.0% MWSt

Bei Dienstleistungen vor Ort sind auf sämtlichen Leistungen 8.0% MWSt zu entrichten.

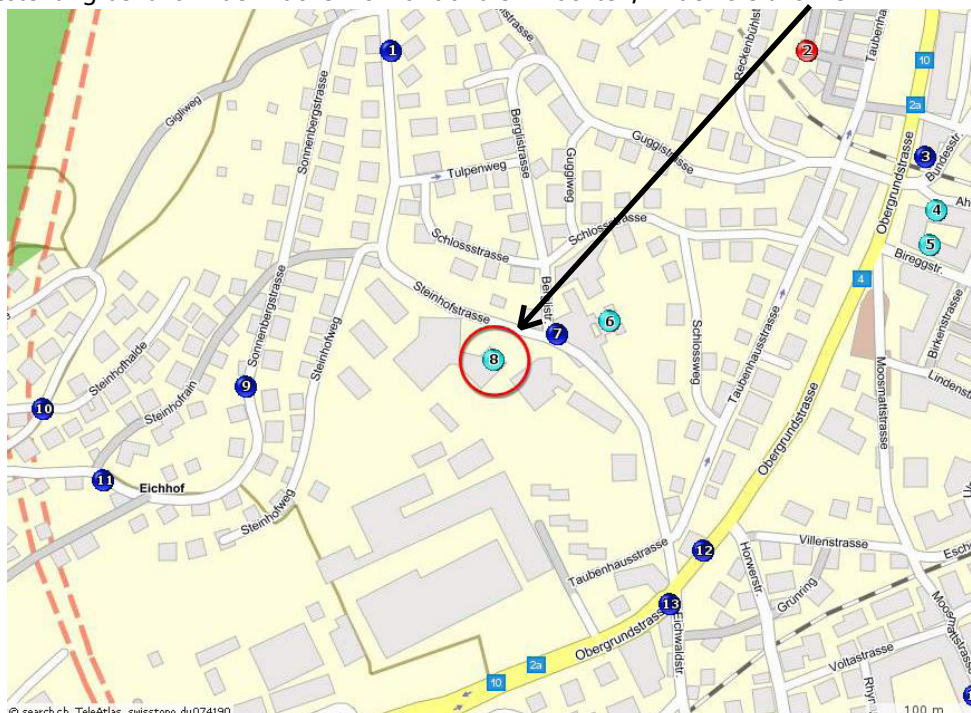
Bei Speisen und Getränken ohne Alkohol werden die Preise entsprechend angepasst.

## Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Rech. Der Gerichtsstand ist Luzern.

## Unser Standort

Wenn Sie ihre Bestellung bei uns in der Küche Eichhof abholen möchten, finden Sie uns hier



Gastronomie Eichhof  
 Stadt Luzern  
 Steinhofstrasse 13  
 6005 Luzern  
 Tel. 041 319 71 00  
 Fax 041 319 71 09  
 Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
 www.Gastronomie-Eichhof.ch