

eldora



CATERING-ANGEBOT



Schl'emmi





# SEMINARPACKAGE



# Seminarpackage

Preis Einheit

## **Seminarpackage Schl'emmi**

35.00 / Pers.

### **Maximum Bestellmenge: 12 Personen**

#### Mineralwasser im Seminarraum:

Im Seminarraum "Learn & Teach" werden Gläser und Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) auf die Tische verteilt. Am Nachmittag werden das Mineralwasser und die Gläser (bei Bedarf) ersetzt.

#### Coffee Break Morning:

Kaffee, Tee  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Früchtekorb  
Gipfel/Kleinbrote gemischt

#### Coffee Break Afternoon:

Kaffee, Tee  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Früchtekorb  
Mini-Gebäck

#### Mittagslunch im Meat & Dine:

##### Selbstbedienung im Mitarbeiterrestaurant Schl'emmi

Suppe oder Salat

\*\*\*

Menü Auswahl vom Tagesangebot  
oder

Salatteller vom Salatbuffet

\*\*\*

Dessert oder Frucht

\*\*\*

Kaffee und Mineralwasser inklusive

eldora



COFFEEBREAK



# Breakfast / Morning Coffeebreak

	Preis	Einheit
<b>Breakfast</b>	22.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b>		
Buttergipfel, Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, gemischter Teller mit Käse und Aufschnitt, Birchermüesli im Glas		
<b>Morning Coffeebreak Basic</b>	8.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b>		
Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, Kaffee, Tee, Mineralwasser		
<b>Morning Coffeebreak Classic</b>	12.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b>		
Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, verschiedene Kleinbrötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Früchteschale		
<b>Morning Coffeebreak Sunrise</b>	19.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 10 Personen</b>		
Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, verschiedene Kleinbrötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, Früchteschale, süsses Kleingebäck, Birchermüesli im Glas, Mini Vollkornbrötli mit Frischkäse, Mini Silserli mit Schinken		

# Afternoon Coffeebreak

<b>Coffeebreak Light</b>	7.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b>		
Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht		
<b>Afternoon Coffeebreak Classic</b>	11.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b>		
Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht, Mini Patisserie		
<b>Afternoon Coffeebreak Sunset</b>	17.50	/ Pers.
<b>Mindestbestellmenge: 10 Personen</b>		
Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonaler Fruchtsaft, Mini Sandwiches, Auswahl von Cakes und Muffins		

# Coffeebreak à la carte

	Preis	Einheit
<b>Frühstücksgebäck</b>		
Buttergipfel	1.30	/ Stk.
Laugengipfel	1.30	/ Stk.
Vollkorn-gipfel	1.30	/ Stk.
Cailler Schoggigipfel	2.60	/ Stk.
Verschiedene Kleinbrötli (5 Sorten)	1.50	/ Stk.
<b>Sweets</b>		
Nussgipfel	2.60	/ Stk.
Mandelgipfel	2.60	/ Stk.
Schokolade-Cake	3.00	/ Stk.
Marmor-Cake	3.00	/ Stk.
Zitronen-Cake	3.00	/ Stk.
Trockenstückli, verschiedene Sorten assortiert	2.40	/ Stk.
<b>Früchte und Müesli</b>		
Swiss Classic Birchermüesli im Glas klein	3.50	/ Stk.
Swiss Classic Birchermüesli im Glas gross	5.00	/ Stk.
Früchte-Korb (5 Personen)	8.00	/ Stk.
Früchte-Korb (15 Personen)	20.00	/ Stk.
Früchte-Korb (25 Personen)	30.00	/ Stk.
<b>Mini-Sandwiches</b>		
<b>Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte</b>		
Mini-Silserli mit Käse	3.80	/ Stk.
Mini-Silserli mit Schinken	3.80	/ Stk.
Mini-Sternenbrötli mit Bündnerfleisch	3.80	/ Stk.
Mini-Sternenbrötli mit Ei	3.80	/ Stk.
Mini-Brioche mit Lachs	3.80	/ Stk.
Mini-Nussbrötli mit Brie	3.80	/ Stk.
Mini-Semmel mit Salami	3.80	/ Stk.
Mini-Semmel mit Schinken	3.80	/ Stk.
Mini-Kernenbrötli mit Roastbeef	3.80	/ Stk.
Mini-Kernenbrötli mit Frischkäse	3.80	/ Stk.
<b>Homemade Sandwiches</b>		
<b>Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte</b>		
Weggli mit Fleischkäse, Essiggurke, Tomate	4.00	/ Stk.
Hausbrot mit Tilsiter, Gurke, Tomate	4.00	/ Stk.
Ciabattina mit Hummus, Grillgemüse, Rucola	5.50	/ Stk.
Maistriangolo mit Poulet-Curry, Tomate, Salat	5.50	/ Stk.
Baguette mit Thonmousse, Ei, Essiggurke, Salat	5.50	/ Stk.
Rusti-Halbmond mit Rohschinken, Antipasti, Rucola	6.50	/ Stk.

eldora

# BUSINESS LUNCH



# Business Lunch

	Preis	Einheit
<b>Swiss Lunch</b>	40.00	/ Pers.
Traditionelle Schweizer Gerichte neu interpretiert. Mit lokalen Produkten wird der jeweiligen Saison Rechnung getragen. Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käsegang		
<b>Schl'emmi-Lunch</b>	35.00	/ Pers.
Zusammengestellt mit Komponenten aus dem Tagesangebot. Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert		
<b>Power Lunch</b>	45.00	/ Pers.
Leichtes Menü, fettarm zubereitet - damit der Nachmittag energiereich und unbeschwert in Angriff genommen werden kann. Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert mit Früchten		

Gerne erstellen wir für Sie individuelle Vorschläge ausgerichtet auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

eldora



# WORKING LUNCH APÉRO



# Working Lunch & Apéro

	Preis	Einheit
<b>Käseplatte für 4 Personen</b>	48.50	/ Platte
Tête de Moine, Gruyère, Luzerner Rahmkäse, Couronne, Geissenfrischkäse, Weintrauben, Nüsse, Trockenfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette		
<b>Äplerplatte für 4 Personen</b>	68.50	/ Platte
Bündner Rohschinken, Coppa, Salami, Speck, Kaltbach Käse, Oliven, Gurken, Maiskölbchen, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette		
<b>Fleischplatte für 4 Personen</b>	62.50	/ Platte
Bauern-Schinken, Salami, diverse Aufschnitte, Speck, Pastete, Fleischkäse, Essiggemüse, Cherrytomaten dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette		
<b>Canapés (ein Triangel) Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte</b>		
Bündnerfleisch	3.50	/ Stk.
Eier	3.50	/ Stk.
Käse	3.50	/ Stk.
Rauchlachs	3.50	/ Stk.
Roastbeef	3.50	/ Stk.
Salami	3.50	/ Stk.
Schinken	3.50	/ Stk.
Thon	3.50	/ Stk.
<b>Baguette am Meter für 10-20 Personen, 1400 g</b>		
Schinken	72.50	/ Stk.
Salami	72.50	/ Stk.
Käse	72.50	/ Stk.
Schinken-Käse	72.50	/ Stk.
Rauchlachs	72.50	/ Stk.
<b>Partybrot für 15-25 Personen, 1500 g</b>		
gemischt mit Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse	89.50	/ Stk.

# Working Lunch & Apéro Packages

	Preis	Einheit
<b>Small Apéro</b> Nüssli, Chips, Blätterteigstangen	8.50	/ Pers.
<b>Medium Apéro</b> <b>Mindestbestellmenge: 5 Personen</b> je 1 Stück pro Person: Party Chäschüechli Party Schinkengipfeli Party Minipizza Party Spinatchüechli Blätterteigstangen	12.80	/ Pers.
<b>Italia Apéro</b> <b>Mindestbestellmenge: 10 Personen</b> je 1 Stück pro Person: Grissini mit Rohschinken Party Minipizza Marinierte Oliven und Sbrinzmöckli Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Balsamico Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln Wrap mit Rohschinken und Pesto	26.00	/ Pers.
<b>Asia Apéro</b> <b>Midnestbestellmenge: 10 Personen</b> je 1 Stück pro Person: Curry Cashew Nüsse Mini Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce Mini Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander Tandoori Pouletspiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce Crevette auf Mango-Chili-Salat Crudité, verschiedene Gemüsesticks mit Dip	22.00	/ Pers.
<b>Apéro riche</b> <b>Midnestbestellmenge: 20 Personen</b> Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl Party Schinkengipfeli, Saisonale Suppe im Glas Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip Tandoori Pouletspiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander Rindstatar mit tasmanischem Pfeffer Mini-Beefburger mit Käse Mini Schoggiküchlein mit flüssigem Kern Fruchtsalat im Glas, Mini Crèmeschnitte	38.50	/ Pers.

eldora

GETRÄNKE



# Getränke

	Preis	Einheit
<b>Kalte Getränke, 5dl PET</b>		
Valser mit / ohne Kohlensäure	2.50	/ Stk.
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2.50	/ Stk.
Fusetea Lemon / Peach	2.50	/ Stk.
Rivella Rot / Blau	2.50	/ Stk.
Apfelschorle	2.50	/ Stk.
<b>Kalte Getränke, 1 Liter Glasflasche</b>		
Valser mit / ohne Kohlensäure	4.50	/ Stk.
<b>Juices, 1 Liter</b>		
Orangensaft	6.50	/ Stk.
<b>Kaffee &amp; Tee</b>		
Espresso Nespresso	1.80	/ Stk.
Kaffee Crème Nespresso	1.80	/ Stk.
Tee assortiert	1.80	/ Stk.
<b>Weisswein, Flasche à 75 cl</b>		
Riesling Silvaner Luzern Weinbau Ottinger	28.50	/ Stk.
Sauvignon blanc Rosenau Weinbau Ottinger	36.50	/ Stk.
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien	39.00	/ Stk.
<b>Rotwein, Flasche à 75 cl</b>		
Pinot Noir Barrique Weinbau Ottinger	39.50	/ Stk.
Ripasso Valpolicella Class. Sup. DOC Monte del Frà, Venetien, Italien	40.00	/ Stk.
Paco Garcia Rioja DOCa Seis, Spanien	36.00	/ Stk.
<b>Bier, Flasche à 33 cl</b>		
Feldschlösschen Hopfenperle	4.50	/ Stk.
Feldschlösschen ohne Alkohol	4.50	/ Stk.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne weitere Wein- und Getränkevorschläge zusammen.

eldora



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Liefergebühren und Mitarbeiterkosten**

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.

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.

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

Nach 15.00 Uhr können Sie online keine Bestellung mehr aufgeben für den nächsten Tag, bitte nehmen Sie in diesem Fall telefonisch mit uns Kontakt auf.

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.
- Mitarbeiterkosten Samstag/Sonntag/Feiertage = CHF 60.00/Std.
- Chauffeur inkl. Fahrzeug = CHF 100.00/Std.

## **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 Werkzeuge 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 zubereitet in Küchen, in denen allergene Stoffe vorkommen. Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung für sämtliche Informationen, die Zutaten und Inhaltsstoffe betreffen, die eine Allergie auslösen könnten. 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 betragenden Betrag 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 Skonto 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 Auftraggebers 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