



Catering-Angebot



MITARBEITERRESTAURANT SCHL'EMMI



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

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

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



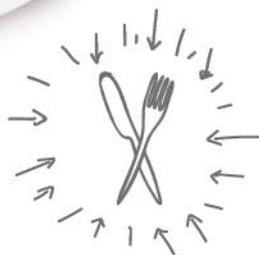
glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

SEMINARPACKAGE SCHL'EMMI



BAKE
the
World
a BETTER
Place



35.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 12 Personen

MINERALWASSER IM SEMINARRAUM

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

COFFEE BREAK MORNING

Kaffee, Tee

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Früchtekorb

Gipfel/Kleinbrote gemischt

MITTAGSLUNCH IM MEAT & DINE/ SELBSTBEDIENUNG IM MITARBEITER- RESTAURANT SCHL'EMMI

Suppe oder Salat

Menü Auswahl vom Tagesangebot
oder

Salatteller vom Salatbuffet

Dessert oder Frucht

COFFEE BREAK AFTERNOON

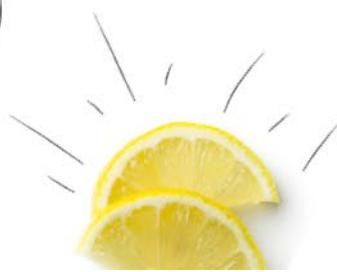
Kaffee, Tee

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Früchtekorb

Mini-Gebäck

Water
~ you ~
WAITING
for



MORNING COFFEEBREAK

BREAKFAST

22.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

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

MORNING COFFEEBREAK BASIC

8.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, Kaffee, Tee, Mineralwasser



MORNING COFFEEBREAK CLASSIC

12.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, verschiedene Kleinbrötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Früchteschale

MORNING COFFEEBREAK SUNRISE

19.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, verschiedene Kleinbrötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, Früchteschale, süßes Kleingebäck, Birchermüesli im Glas, Mini-Vollkornbrötli mit Frischkäse, Mini-Silslerli mit Schinken



AFTERNOON COFFEEBREAK

AFTERNOON COFFEEBREAK LIGHT 7.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht

AFTERNOON COFFEEBREAK CLASSIC 11.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht, Mini-Patisserie

AFTERNOON COFFEEBREAK SUNSET 17.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht, Mini-Sandwiches, Auswahl von Cakes und Muffins



Give me
Sugar



COFFEEBREAK À LA CARTE



FRÜHSTÜCKSGEBÄCK

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.

SWEETS ✓

Nussgipfel	2.60 / Stk.
Mandelgipfel	2.60 / Stk.
Schokoladen-Cake	3.00 / Stk.
Marmor-Cake	3.00 / Stk.
Zitronen-Cake	3.00 / Stk.
Trockenstückli, verschiedene Sorten assortiert	2.40 / Stk.

FRÜCHTE UND MÜESLI ✓

Swiss Classic Birchermüesli im Glas klein	3.50 / Stk.
Swiss Classic Birchermüesli im Glas klein	5.00 / Stk.
Früchte-Korb (5 Pers.)	8.00 / Stk.
Früchte-Korb (15 Pers.)	20.00 / Stk.
Früchte-Korb (25 Pers.)	30.00 / Stk.

Chocolate is
health food
for the
SOUL



COFFEE BREAK À LA CARTE

MINI-SANDWICHES

3.80 / STK.

- Silserli mit Käse 
- Silserli mit Schinken
- Sternenbrötli mit Bündnerfleisch
- Sternenbrötli mit Ei 
- Brioche mit Lachs
- Nussbrötli mit Brie 
- Semmeli mit Salami
- Semmeli mit Schinken
- Kernenbrötli mit Roastbeef
- Kernenbrötli mit Frischkäse 

HOMEMADE SANDWICHES

- 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.



WORKING LUNCH

SWISS LUNCH 40.00 / PERS.

Traditionelle Schweizer Gerichte neu interpretiert.
Mit lokalen Produkten wird der jeweiligen Saison Rechnung getragen.

Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käsegang

SCHL'EMMI LUNCH 35.00 / PERS.

Zusammengestellt mit Komponenten aus dem Tagesangebot.

Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert

POWER LUNCH 45.00 / PERS.

Leichtes Menü, fettarm zubereitet – damit der Nachmittag energiereich und unbeschwert in Angriff genommen werden kann.

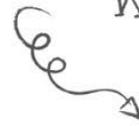
Suppe oder Salat, Hauptgang,
Dessert mit Früchten

Gerne erstellen wir für Sie individuelle Vorschläge ausgerichtet auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Email.



YOU ARE
ALL I AVO
WANTED



APÉRO-PLATTEN

KÄSEPLATTE

48.50 / PLATTE

für 4 Personen

Tête de Moine, Gruyère, Luzerner Rahmkäse, Couronne, Geissenfrischkäse, Weintrauben, Nüsse, Trockenfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette

ÄLPLERPLATTE

68.50 / PLATTE

für 4 Personen

Bündner Rohschinken, Coppa, Salami, Speck, Kaltbach Käse, Oliven, Gurken, Maiskölbchen, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette

FLEISCHPLATTE

62.50 / PLATTE

für 4 Personen

Bauern-Schinken, Salami, diverse Aufschnitte, Speck, Pastete, Fleischkäse, Essiggemüse, Cherrytomaten, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Baguette

“Say
“Cheese”



APÉRO PACKAGES

SMALL APÉRO

8.50 / PERS.

Nüssli, Chips, Blätterteigstangen

MEDIUM APÉRO

12.80 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Je 1 Stück pro Person:

Party-Chäschüechli

Party-Schinkengipfeli

Party-Minipizza

Party-Spinatchüechli

Blätterteigstangen

ITALIA APÉRO

26.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

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

ASIA APÉRO

22.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Je 1 Stück pro Person:

Curry-Cashew-Nüsse

Mini-Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce

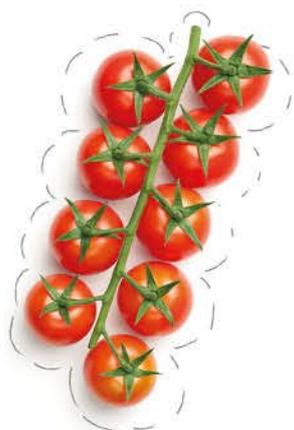
Mini-Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip

Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander

Tandoori-Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce

Crevette auf Mango-Chili-Salat

Crudité, verschiedene Gemüse-Sticks mit Dip



APÉRO RICHE

38.50 / PERS.

APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Party-Schinkengipfeli

Saisonale Suppe im Glas

Gemüse-Samosas mit Curry-Joghurt-Dip

Tandoori-Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Kokos-Sauce

Thai-Rindfleisch-Nudelsalat mit Koriander

Rindstartar mit tasmanischem Pfeffer

Mini-Beefburger mit Käse

Mini-Schoggiküchlein mit flüssigem Kern

Fruchtsalat im Glas

Mini-Crèmeschnitte



APÉRO À LA CARTE

BAGUETTE AM METER 72.50 / STK.

Für 10 – 20 Personen, 1400g

Mit Schinken

Mit Salami

Mit Käse

Mit Schinken-Käse

Mit Rauchlachs

PARTYBROT 89.50 / STK.

Für 15 – 25 Personen, 1500g

Gemischt mit Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse

CANAPÉ (EIN TRIANGEL) 3.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Bündnerfleisch

Eier

Käse

Rauchlachs

Roastbeef

Salami

Schinken

Thon



SOFTDRINKS

KALTE GETRÄNKE (5DL; PET)

Valser mit Kohlensäure	2.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	2.50 / Stk.
Coca Cola	2.50 / Stk.
Coca Cola Zero	2.50 / Stk.
Fusetea Lemon	2.50 / Stk.
Fusetea Peach	2.50 / Stk.
Rivella Blau	2.50 / Stk.
Rivella Rot	2.50 / Stk.
Apfelschorle	2.50 / Stk.

KALTE GETRÄNKE (1LITER)

Valser mit Kohlensäure	4.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	4.50 / Stk.

SÄFTE (1 LITER)

Orangensaft	6.50 / Stk.
-------------	-------------

KAFFEE & TEE

Espresso Nespresso	1.80 / Stk.
Kaffee Crème Nespresso	1.80 / Stk.
Tee assortiert	1.80 / Stk.



WEIN & BIER

WEISSWEIN (75CL)

Riesling Silvaner, 28.50 / Stk.
Weinbau Ottinger,
Luzern, Schweiz

Sauvignon blanc Rosenau, 36.50 / Stk.
Weinbau Ottinger,
Luzern, Schweiz

Roero Arneis DOCG 39.00 / Stk.
Cantina del Nebbiolo,
Piemont, Italien

ROTWEIN (75CL)

Pinot Noir Barrique, 39.50 / Stk.
Weingut Ottinger,
Luzern, Schweiz

Ripasso Valpolicella Class. 40.00 / Stk.
Sup. DOC Monte del Frà,
Venetien, Italien

Paco Garcia Rioja 36.00 / Stk.
DOCa Seis, Spanien

BIER (33CL)

Feldschlösschen 4.50 / Stk.

Feldschlösschen ohne Alkohol 4.50 / Stk.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne weitere
Wein- und Getränkevorschlage zusammen.



oo



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. 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.

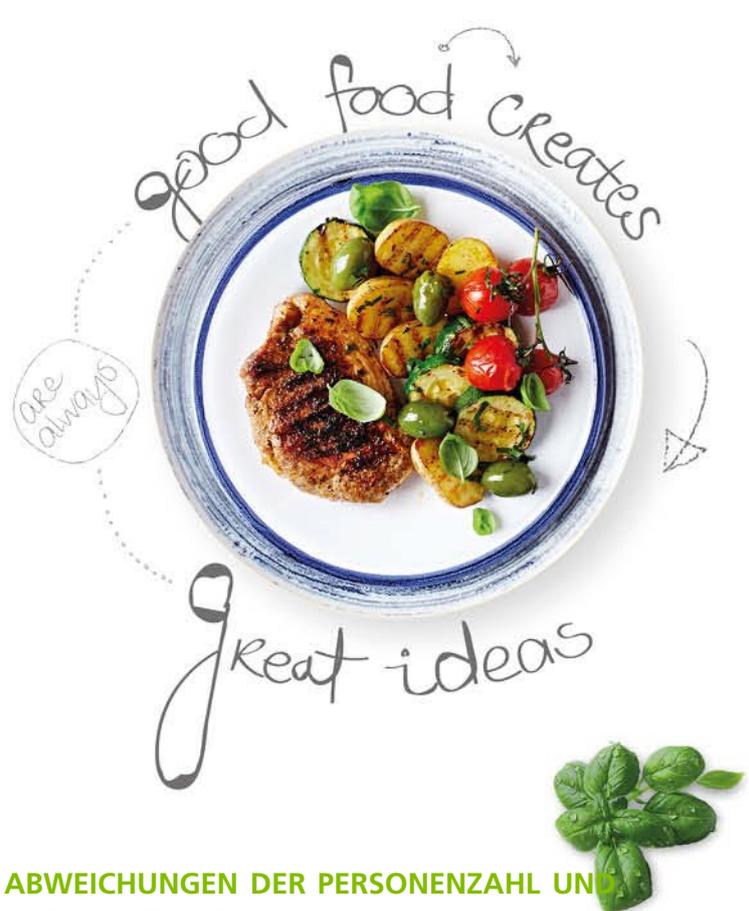
Samstag/Sonntag/Feiertage = CHF 60.00/Std.

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

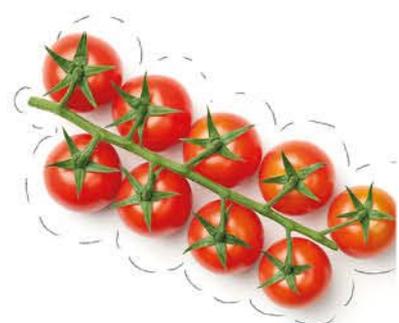
Die bis 2 Tage, bis 10.00 Uhr, vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Nach diesem Zeitpunkt annullierte Anlässe verrechnen wir voll.

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.

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 Retournmaterial 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.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Auftragnehmer berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten oder aber am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung,





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

