

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
Brot	Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



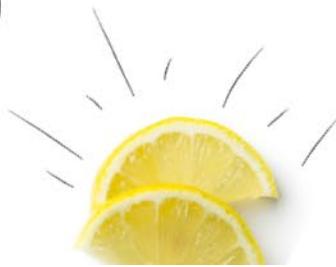
Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

SEMINARPACKAGE SCHL'EMMI



BAKE
the
World
a BETTER
Place



Water
~ you ~
WAITING
for

TAGESSEMINAR

35.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 12 Personen

Mineralwasser im Seminarraum

Wir stellen im Seminarraum *Learn & Teach* werden Gläser und Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) zur Verfügung. Am Nachmittag werden das Mineralwasser und die Gläser (bei Bedarf) ersetzt.

Coffee Break Morning

Kaffee, Tee,
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure,
Früchtekorb, Gipfeli und Brötli

Mittagslunch im Meat & Dine oder Selbstbedienung im Mitarbeiter- restaurant Schl'emmi

Suppe oder Salat

Menu vom Tagesangebot
oder
Salatteller vom Salatbuffet

Dessert oder Frucht

Coffee Break Afternoon

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

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

COFFEEBREAK BASIC

8.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkornkipfel, Kaffee, Tee, Mineralwasser



COFFEEBREAK CLASSIC

12.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

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

COFFEEBREAK SUNRISE

19.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Buttergipfeli, Laugengipfeli, Vollkornkipfeli, verschiedene Kleinbrötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, Früchteschale, süsses Kleingebäck, Birchermüesli im Glas, Mini-Vollkornbrötli mit Frischkäse, Mini-Silserli mit Schinken



AFTERNOON COFFEEBREAK



Give me
Sugar

COFFEEBREAK LIGHT

7.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht

COFFEEBREAK CLASSIC

11.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

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

COFFEEBREAK SUNSET

17.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

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



COFFEEBREAK À LA CARTE



FRÜHSTÜCKSGEBÄCK

Buttergipfeli	1.30 / Stk. 
Laugengipfeli	1.30 / Stk. 
Vollkorn-gipfeli	1.30 / Stk. 
Cailler Schoggigipfeli	2.80 / Stk. 
Verschiedene Kleinbrötli (5 Sorten)	1.60 / Stk.

SWEETS

Nussgipfel	3.80 / Stk.
Mandelgipfel	2.80 / 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 klein im Glas	3.50 / Stk.
Swiss Classic Birchermüesli gross im Glas	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

4.60 / STK.

- Nussbrötli mit Brie und Birne
- Teebrötli mit Eiersalat
- Laugenbrötli mit Lachs
- Laugenbrötli mit Mostbröckli
- Ciabatta mit Hummus
- Semmeli mit Antipasti
- Schlumbi mit Fleischkäse
- Ciabatta mit Tomate-Mozzarella
- Wallisersemmel mit Schinken
- Pastorellobrötli mit Salami

HOMEMADE 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 7.00 / Stk.
- Proteinbrot mit Rübllisalat, Curry-Kaki-Sauce 7.00 / Stk.
- Laugenbrezel mit Fleischkäse, Salat, Cornichons, Tartarsauce 7.50 / Stk.
- Käse-Bagel mit Bauernschinken, Tomaten, Frischkäse und Salat 6.50 / Stk.
- Chia-Bagel mit Tofu, Granatapfel, Mayonnaise und Kresse 7.50 / Stk.



WORKING LUNCH

SWISS LUNCH 40.00 / PERS.

Ein 3-Gang Menü mit regionalen, saisonalen Zutaten, 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

49.50 / PLATTE

für 4 Personen

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

ÄLPLERPLATTE

69.50 / PLATTE

für 4 Personen

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

FLEISCHPLATTE

68.50 / PLATTE

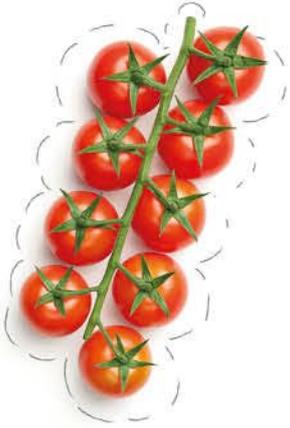
für 4 Personen

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

→ "Say Cheese" →



APÉRO PACKAGES



SMALL APÉRO

9.50 / PERS. 

Nüssli, Chips, Blätterteigstangen

MEDIUM APÉRO

13.80 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Je 1 Stück pro Person:

Mini-Chäs- und Spinatchüechli, Schinkengipfeli,
Minipizza, Blätterteigstangen



APÉRO À LA CARTE

CANAPÉ (EIN TRIANGEL) 3.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Eier 

Spargel 

Käse

Rauchlachs

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, 38.50 / Stk.
Weinbau Ottinger,
Luzern, Schweiz

Sauvignon blanc Rosenau, 38.50 / 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.



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.

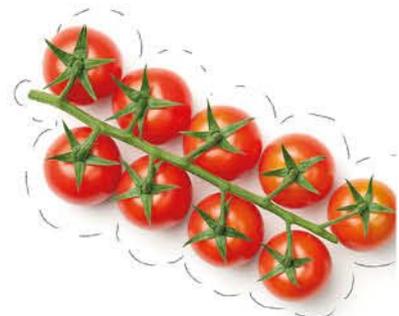
ABHOLUNG DURCH DEN BESTELLER

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.

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 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.





VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGE- BRACHTER 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 GERICHTS- STAND

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

