

CATERINGANGEBOT

Für einmal Gastgeber:in sein!



FÜR EINMAL GASTGEBER:IN SEIN!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen bei uns oder einer gewünschten Location.

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen.

In unserer Cateringdokumentation finden Sie verschiedene Pauschalen, die Ihnen bei der Planung weiterhelfen.

Falls Sie Fragen haben, wir sind gerne für Sie da.

Ihr ZFV-Team von der
Zentralschweiz

Eventlocation buchen
Behalten Sie den Überblick



Mensa 1574

Mensa Uni / PH Luzern
Frohburgstrasse 3
6005 Luzern
mensa1574@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



XUND Bistro

Kantonsspital 46
6000 Luzern 16
xundbistro@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Mensa Hochschule Luzern

Zentralstrasse 9
6002 Luzern
hochschuleluzern@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Foodstoffi Hochschule Luzern Informatik & Wirtschaft

Suurstoffi 1
6343 Rotkreuz
hsluiw@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Mensa Hochschule Luzern Technik & Architektur

Technikumstrasse 21
6048 Horw
hsluta@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Restaurant timeout

Alte Steinhauserstrasse 16
6330 Cham
timeout@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Personalrestaurant 1896

Landis+Gyr
Alte Steinhauserstrasse 18
6330 Cham
1896@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



Restaurant Riverside

Werthenstein BioPharma GmbH
Industrie Nord 1
6105 Schachen (LU)
riverside@zfv.ch

[Catering E-Shop](#)



INHALTS- VERZEICHNIS

Kaffeepausen	4
Mittagsverpflegung	4
Lunchpäckli	4
Sandwiches	5
Gluschtplatten	5
Häppchen	6
Getränke	7
Partytime	7
Bier & Wein	7
Hinweise	8
Giveaway	8
Wünsche & Anregungen	8
Deklaration	9
AGB	9

KAFFEPAUSEN

Vormittag Pauschalen

Kaffeepause Sempel pro Person 6.50
Kaffee und Tee
Gemischte Gipfeli & Brötli

Kaffeepause Standard pro Person 8.50
Kaffee, Tee und Orangensaft
Mineral mit / ohne Kohlensäure
Gemischte Gipfeli & Brötli

Kaffeepause Plus pro Person 9.50
Kaffee, Tee und Orangensaft
Mineral mit / ohne Kohlensäure
Gemischte Gipfeli & Brötli
Früchtekorb saisonal

Nachmittag Pauschalen

Kaffeepause Sempel pro Person 7.50
Kaffee und Tee
Mineral mit / ohne Kohlensäure
Süssgebäck

Kaffeepause Standard pro Person 9.50
Kaffee, Tee und Orangensaft
Mineral mit / ohne Kohlensäure
Süssgebäck
Früchtekorb saisonal

Im Brotkorb

Butter-, Laugengipfel Stück 1.70
Vollkornkipfel vegan Stück 1.70
Diverse Brötchen Stück 2.00
Exklusiv Brötchen Stück 2.50

Etwas Süsses

Nusstange / Mandelkipfel Stück 3.00
Schokoladengipfel Stück 3.00
Berliner Stück 3.00
Blechkuchen Stück 3.50
Muffin Stück 3.50
Donut Stück 3.00
Schoggistängeli Stück 2.00
Proteinriegel Stück 3.50
Frucht saisonal Stück 1.20

MITTAGS- VERPFLEGUNG

Mittagessen Pauschalen

Mittagessen Sempel

Mittagessen aus unseren Menülinien	Studierende	15.00
PET-Getränk 0.5 L nach Wahl	Mitarbeitende	17.50
	Externe Gäste	18.50

Mittagessen Standard

Mittagessen aus unseren Menülinien	Studierende	16.00
PET-Getränk 0.5 L nach Wahl	Mitarbeitende	19.50
Kaffee nach Wahl	Externe Gäste	20.50

LUNCHPÄCKLI

Mindestbestellzahl für 10 Personen

Die Mittagspause ist kurz oder das Picknick soll
auswärts genossen werden?

Lunchpäckli Sempel pro Päckli 11.00
Sandwich nach Wahl
Apfel
Mineral ohne Kohlensäure
Serviette

Lunchpäckli Standard pro Päckli 12.50
Sandwich nach Wahl
Apfel
Mineral ohne Kohlensäure
Schoggistängeli
Serviette

SANDWICHES

Wir bieten neun verschiedene Sandwiches nach unserer geheimen und feinen Rezeptur an:

Sandwich gross

Baguette Pouletschnitzel	pro Person	7.50
Bagel mit Lachs und Meerrettich	pro Person	7.50
Zwirblino Greyerzer	pro Person	7.50
Zwirblino Schinken	pro Person	7.50
Zwirblino Tomaten-Mozzarella	pro Person	7.50
Planted Chicken Curry <i>vegan</i>	pro Person	7.50
no Tuna <i>vegan</i>	pro Person	7.50
Bagel Mozzarella-Grillgemüse	pro Person	7.50

Sandwich klein

Faustbrot mit Brie und Salami	pro Person	5.50
Laugensandwiches Salami	pro Person	6.50
Silserli Schinken	pro Person	5.50

GLUSCHTPLATTEN

Mindestbestellzahl für 10 Personen

Unsere Gluschtplatten eignen sich für einen feierlichen Apéro und auch für eine ausgelassene Feier.

Antipastiplatte vegetarisch p.P. 100 g 9.50

Falafel mit hausgemachtem Dip, Antipasti-Spiess, Olivenmix, Hummus, Käse und Naanbrot

Klassische Fleisch-, Käse-Platte p.P. 100 g 12.00

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

Orientalische vegane p.P. 100 g 9.50

Mezze-Platte

Falafel mit Dip, Hummus, Olivenmix, Muhammara (Peperoni,-Knoblauchcreme) süsse Datteln, Pita-Brot

Käse-Platte p.P. 100 g 11.50

Regionale Käsesorten garniert mit Trockenfrüchten, Feigensenf, Nüssen und Trauben, Luzerner Birnenweggen, dazu ofenfrisches Ruchbrot

HÄPPCHEN

Mindestbestellzahl für 20 Personen

Snack

Gesalzene Erdnüsse vegan	p.P.	30 g	2.00
Chips Nature, Paprika vegan	p.P.	30 g	2.00
Tortilla Chips mit zwei Dips	p.P.	30 g	3.00
Marinierte Oliven		100 g	5.00
Blätterteigstangen		100 g	6.50

Kalt

Partybrötchen vegane Füllung	Stück		4.50
Partybrötchen gemischte Füllung	Stück		4.50
Tomatenfocaccia	Stück		4.50
Spinat / Randenhummus, vegan			
Tomatenfocaccia Rohschinken / Rucola	Stück		4.50
Green Mountain Tatar vegan *	Stück		4.50
Gemüsesticks roh mit Dip vegetarisch	Portion		4.00

Salate

Asiatischer Glasnudelsalat vegan	Portion		3.50
Taboulé-Salat mit Falafel und Dip vegetarisch	Portion		3.50
Antipastisalat vegan	Portion		3.50
Linsensalat mit Gemüse vegetarisch	Portion		3.50

Suppen

Rüebli-suppe mit Ingwer vegan	Shotglas		3.50
Kürbissuppe im Herbst, vegan	Shotglas		3.50
Suppe saisonal, nach Wunsch	Shotglas		3.50

Spiesse

Tofu-Antipasti vegan	Stück		3.50
Tomaten-Mozzarella mit Pesto	Stück		3.50
Charentais-Melone mit Rohschinken	Stück		4.20
Poulet Satay mit Dip	Stück		4.20
Planted Chicken-Ananas-Paprika vegan	Stück		4.20

Warm

Thai Rice Balls vegetarisch	Stück		3.50
Chäschüechli mini	Stück		3.00
Schinkengipfel mini	Stück		3.00
Gemüsequiche mini	Stück		3.00
Cheeseburger mini	Stück		4.20
Hamburger mini, vegetarisch / Rind	Stück		4.20
Samosa mit Dip	Stück		3.50
Falafel mit Dip	Stück		3.50
Frühlingsrolle mit Dip	Stück		3.50
Fleischnäpflchen mit Dip Rind	Stück		4.20

Süsses

Cremschnitte mini, vegan	Stück		4.50
Früchtespiess saisonal, vegan	Spieß		3.50
Brownie mit Puderzucker	Stück		3.50
Cake Zitrone / Schokolade / Marmor	Stück		2.80
Panna Cotta mit Früchtecoulis	Stück		3.50
Tiramisu	Stück		3.50
Schokoladenmousse	Stück		3.50
Muffin gemischt, mini	Stück		2.20
Cupcakes Mix	Stück		3.50
Cheesecake	Stück		3.00

Einzelportionen können auf Wunsch mit veganem Dip bestellt werden.

Glutenfreie Produkte können auf Wunsch bestellt werden.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Pauschale pro Person 4.50

Bei unserer Kaffeepause geniessen Sie feinen Kaffee von Nespresso, als Tee bieten wir die Premium Spitzenqualität von Sirocco Tea an.

Softgetränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
	PET, 50 cl	3.50
Süssgetränke wechselnde Auswahl	PET, 50 cl	3.50
ZFV Eistee Hibiskus	100 cl	7.50
ZFV Eistee Limonade	100 cl	7.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	7.50
Bio-Apfelsaft	100 cl	8.50
Michel Orangen- / Multivitaminsaft	33 cl	4.00

PARTYTIME

Sie haben einen Grund zum Feiern, aber nicht das grosse Budget dazu? Holen Sie bei uns Ihr Special auf Anmeldung ab. Sie bezahlen vor Ort (inkl. Depot CHF 50.00). Konsumiert wird im Mitarbeiterraum, auf der Terrasse, der Pergola oder wo immer Sie feiern möchten. Das Depot bekommen Sie bei der Retournierung der Gläser und Kühler zurück.

Prosecco Special

1 Flasche Prosecco auf Eis 75 cl 38.00
Inklusive 6 Gläser, 1 Tüte Chips 380 g

Weisswein Special

1 Flasche Weisswein auf Eis 75 cl 38.00
Inklusive 6 Gläser, 1 Tüte Chips 380 g

Winter Special

1 Thermos Glühwein 100 cl 28.00
Inklusive 6 Tassen, 1 Packung Guetzli

BIER & WEIN

Bier

Luzerner Bier Original	33 cl	5.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33 cl	5.00
Appenzeller Amber	33 cl	5.00

Schaumweine

Prosecco DOC Millesimato brut 75 cl 32.00
Impero by I.W.G., Veneto

Weissweine

Heida du Valais 75 cl 49.00
AOC Valais, Albert Mathier & Söhne

Mythos weiss 75 cl 32.00
Vin de Pays Suisse, Weingut Landolt

Lansilo 75 cl 41.00
Rueda DO, Bodegas Javier Sanz

Roero Arneis 75 cl 36.00
Cantina del Nebbiolo, DOCG Roero

Rotweine

Mythos rot 75 cl 32.00
Vin de Pays Suisse, Weingut Landolt

Rouge de Terre Assemblage 75 cl 49.00
AOC Jean-Renè Germanier

tobias ZWEIGELT AOC St. Gallen 75 cl 69.00

Primitivo Salento Cantele 75 cl 33.00
IGT Salento, Cantele

Paco Garcia Rioja Crianza 75 cl 35.00
DOCa Rioja, Paco Garcia

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Personenzahl

Personenzahlen können bis 48 Std. im Voraus geändert werden. Danach gilt die gemeldete Zahl als Grundlage für die Berechnung.

Personalzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00

Materialzuschlag

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set)	Stück	1.00
Dekoration	nach Aufwand	
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand	
Tischtuch für Stehtische	Stück	6.00
Tischtuch für Buffett	Stück	8.00
Stoff Serviette	Stück	3.00
Ausleihe Weingläser	je Korb	30.00
Lieferpauschale	je Weg	10.00
Nachzuschlag ab 22:00	je Stunde	150.00
Mindestbetrag für Rechnungen		50.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

[Weitere Informationen zum Zapfengeld](#)

Kaffeepauschalen Vormittag / Nachmittag

Leistung pro Person:

2 KaffEEKapseln (jede weitere KaffEEKapsel wird mit CHF 3.00 berechnet), Mineral / Orangensaft 2 dl pro Person, SüsSgebäck / Früchte je 1 Stück pro Person.

GIVEAWAY

Begeistern Sie Ihre Gäste und verleihen Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere Note:

Hochwertiges griechisches Olivenöl

Authentischer Geschmack und hohe Qualität aus nachhaltiger Produktion in Griechenland, erhältlich in Flaschen oder Dosen.

Gebäcke mit individueller Botschaft

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit köstlichen Gebäcken, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch eine persönliche Botschaft übermitteln.

Gerne unterstützen wir Sie dabei, Ihre Veranstaltung einzigartig zu gestalten. Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen und um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen.

WÜNSCHE & ANREGUNGEN

Haben Sie einen Wunsch oder eine andere Idee? Gerne prüfen wir Ihr Anliegen und würden dann eine Vorbesprechung zur Erstellung einer Offerte mit Ihnen durchführen.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.