



RESTAURANT · LOUNGE

# CATERING

## DOKUMENTATION 2012

BOLERO Restaurant & Lounge  
Bundesplatz 18 · 6003 Luzern  
Telefon +41 (0)41 226 80 80 · Fax +41 (0)41 226 80 00  
[events@cascada.ch](mailto:events@cascada.ch) · [www.bolero-luzern.ch](http://www.bolero-luzern.ch)

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung  
tatkräftig und kompetent zu unterstützen.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TAPAS</b>	<b>2</b>	<b>WEINEMPFEHLUNG</b>	<b>14</b>
Tapas vegetales	2	Spanischer Schaumwein	14
Tapas de marisco	3	Spanische Weissweine	14
Tapas de carne	4	Rosewein	14
		Spanische Rotweine	15
<b>APÉRO</b>	<b>5</b>	<b>GETRÄNKE</b>	<b>16</b>
Apérovorschläge mit Tapas	5	Apéro	16
Apérovorschläge klassisch	6	Softdrinks	16
Pain Surprise	6	Bier	16
Partybrötchen	6	Kaffee/Tee	16
Canapés	7		
Verschiedenes	7		
<b>VORSPEISEN</b>	<b>8</b>	<b>SERVICEZUBEHÖR</b>	<b>17</b>
Salate	8	Geschirr	17
Suppen	8	Tischwäsche	17
Kalte Vorspeisen	9	Paellapfannen	17
<b>HAUPTSPEISEN</b>	<b>10</b>	<b>DIVERSES</b>	<b>18</b>
Spanisch	10	Transport	18
Tex-Mex	10	Mitarbeiter	18
Asiatisch	11	Dekoration <b>Fehler! Textmarke</b>	
Italienisch	11	<b>nicht definiert.</b>	
Kreolisch	11	Menukarten	18
Traditionell	12	Preise	18
		Rechnung	18
<b>DESSERT</b>	<b>13</b>	<b>MINIMALKONDITIONEN</b>	<b>19</b>
Dessertbuffet	13	<b>ANNULLIERUNG</b>	<b>19</b>
		Bestätigte Anlässe	19
		Personenanzahl	19

# TAPAS

Stellen Sie Ihren Apéro nach Ihren Wünschen zusammen und wählen Sie als Apéro ca. 6-8 Stücke pro Person.

Für einen reichhaltigen Apéro wählen Sie ca. 10-12 Stücke pro Gast.

◆ kalt      ◆ warm

## Tapas vegetales

### ◆ Tostadas

getoastete Baguettescheiben mit Stk. 1.50  
Dörrotomatenpesto oder grünem Pesto

getoastete Baguettescheiben, Stk. 2.50  
mit rotem oder grünem Pesto belegt mit  
Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse

### ◆ Bruschettas

getoastete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum Stk. 3.00  
und Knoblauch

### ◆ Taco-Chips

mit Guacamole und pikanter Tomatensauce 80 g 5.00

### ◆ Calabazin y berenjenas

gebratene Auberginen und Zucchetti 150 g 10.00

### ◆ Verdura cruda

rohe Gemüsestengel mit zwei Dip-Saucen 200 g 10.00

### ◆ Pinchos de melón (saisonal)

Melonenspiesschen Stk. 1.00

### ◆ Pinchos de tomate y queso

Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum Stk. 1.00  
an Olivenöl und Balsamicoessig

### ◆ Aceitunas

drei Sorten Oliven 100 g 8.00

### ◆ Aceitunas fritas

gebackene Oliven 100 g 10.00

### ◆ Patatas con pimientos

gebratene Kartoffelspiessli mit Peperoni Stk. 1.00

◆ <b>Croquetas de maiz</b> Maiskroketten	Stk.	2.50
◆ <b>Tortilla española</b> spanisches Kartoffel-Eier-Omelett	150 g	8.00
◆ <b>Champiñones a la castellana</b> Champignons mit Knoblauch	100 g	8.00
◆ <b>Barquitos de queso</b> Frischkäse im Mürbteig	Stk.	2.00
◆ <b>Quesadillas</b> frittierte Teigtaschen mit Käsefüllung	Stk.	2.50
◆ <b>Queso manchego</b> spanischer Schafskäse	150 g	10.00
◆ <b>Pimientos rellenos</b> Peperoni gefüllt mit Frischkäse	Stk.	2.0

## Tapas de marisco

◆ <b>Fajitas rellenas</b> Tortillarollen mit Lachsfüllung	Stk.	1.00
◆ <b>Pastelitos con espuma de atún</b> Pastetchen mit Thunfischmousse	Stk.	2.00
◆ <b>Croquetas de bacalao</b> Stockfischkroketten	Stk.	2.50
◆ <b>Mejillones al vinagre (saisonal)</b> Muscheln à la Vinaigrette	150 g	12.00
◆ <b>Pinchos de pescado</b> Fischspiesschen mit Dill-Dipsauce	Stk.	4.00
◆ <b>Gambas al ajillo</b> geschälte Crevetten in Knoblauchsauce	Stk.	1.25
◆ <b>Gambas al vinagre</b> Crevetten an Vinaigrette	Stk.	1.25
◆ <b>Calamares fritos</b> gebackene Tintenfischringe mit Tartarsauce	200 g	10.00

## Tapas de carne

◆ <b>Jamón serrano</b> spanischer Rohschinken	70 g	10.00
◆ <b>Chorizo</b> spanische Paprikawurst	80 g	10.00
◆ <b>Chorizo al vino</b> im Weisswein sautierte Chorizos	100 g	10.00
◆ <b>Empanadillas</b> Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung	Stk.	2.00
◆ <b>Piri Piri</b> pikante Rindfleischwürfel	80 g	10.00
◆ <b>Alas de pollo</b> Pouletflügeli mit pikanter Mayonnaise	Stk.	1.65
◆ <b>Pinchos de Datiles</b> Datteln am Spiess mit Speck umwickelt	Stk.	2.50
◆ <b>Pinchos de pollo</b> Pouletspiesschen mit Curry-Dipsauce	Stk.	4.00
◆ <b>Pinchos morunos</b> marinierte Schweinefleischspiesschen	Stk.	4.00
◆ <b>Fajitas rellenas</b> Tortillarollen mit Chorizofüllung	Stk.	1.00

### Passend dazu empfehlen wir:

<b>BOLERO-Brot (650 g)</b> Dreifarbige Brot mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mais	Stk.	7.50
---	------	------

*Ein BOLERO-Brot reicht für ca. 30 Personen zum Apéro  
bzw. 20 Personen zum reichhaltigen Apéro.*

# APÉRO

◆ kalt

◆ warm

## Apérovorschläge mit Tapas

**Tapas Apéritivo** (ab 10 Personen) 12.00

*kalt, pro Person total sechs Stück bzw. Portionen, davon drei Tostadas*

- ◆ Empanadillas – Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung
- ◆ Taco-Chips con salsas – Taco-Chips mit Guacamole (Avocadomousse) und pikanter Tomatensauce
- ◆ Tortilla española – Spanische Kartoffel-Eier-Omelette
- ◆ Tostadas – getoastete Baguettescheiben mit rotem oder grünem Pesto, belegt mit Rohschinken, Chorizo, Manchegokäse (spanischer Schafskäse) oder gebratenem Gemüse

**Tapas Apéritivo Rico** (ab 20 Personen) 18.00

*warm und kalt, pro Person total acht Stück, alle Sorten berücksichtigt*

- ◆ Pinchos de tomate y queso – Mozzarellaspießchen mit Tomaten und Basilikum
- ◆ Alcachofas con queso fresco – Artischockenböden mit Frischkäse
- ◆ Fajitas rellenas – Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung
- ◆ Tostadas – getoastete Baguettescheiben mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Rohschinken, Chorizo, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse
- ◆ Empanadillas – Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung
- ◆ Gambas al vinagre – Crevetten an Vinaigrette
- ◆ Quesadillas – frittierte Teigtaschen mit Käsefüllung
- ◆ Croquetas de maíz – gebackene Maiskroketten
- ◆ Pinchos de pollo – Pouletspiesschen mit pikanter Mayonnaise
- ◆ Pinchos de datiles – Datteln am Spieß mit Speck umwickelt

## Apérovorschläge klassisch

**CASCADA Apéro (ab 10 Personen)** 12.00

*kalt, pro Person total sechs Stück / Portionen, davon zwei Canapé-Triangel*

- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ Grissini mit Rohschinken umwickelt
- ◆ Tomaten-Mozzarellaspiesschen
- ◆ gebrochene Sbrinzstücke
- ◆ gebratener, marinierter Thunfischwürfel

**CASCADA Apéro Riche (ab 20 Personen)** 24.00

*warm und kalt, pro Person total elf Stück, davon zwei Pouletspiesschen*

- ◆ Toastrondelle mit Geflügelleberpaté
- ◆ Lachsrollchen auf einer Vollkornbrotscheibe
- ◆ gebratene Crevette auf Pumpernickel
- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ Broccolischaum
- ◆ Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust
- ◆ Pouletspiessli mit pikanter Mayonnaise
- ◆ Lamm-Olivenspiesschen mit Kräutersauce
- ◆ gebratene Maiswürfel im Rohschinkenmantel
- ◆ Teigtaschen mit pikanter Käsefüllung

## Pain Surprise

*Ein Pain hat 5 Etagen. Eine Etage hat 6 Triangel nach Wunsch gefüllt mit:*

pro Etage	9.00	pro Etage	14.00
• Cantadou		• Thunfischmousse	
• Käse		• geräuchertem Lachs	
• Schinken		• Rohschinken	
• Salami			
• Ei			

## Partybrötchen (pro Sorte mind. 4 Stück)

Kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt mit:	pro Stück	4.50
• Cantadou	• Salami	• geräuchertem Lachs
• Käse	• Ei	• Rohschinken
• Schinken	• Thunfischmousse	

## Canapés (pro Sorte mind. 6 Stück)

Carré	4.00
Triangel (1/2 Carré)	3.00

belegt mit:

- . Tomaten-Mozzarella
- . Spargel
- . Sellerie
- . Hartkäse
- . Hüttenkäse
- . Schinken
- . Salami
- . Thunfisch

Carré	4.50
Triangel (1/2 Carré)	3.50

belegt mit:

- . Ei gehackt
- . Tête-de-Moine
- . Camembert
- . Rohschinken
- . Truthahn
- . Tartar
- . Poulet-Curry
- . Crevetten
- . Lachs

## Verschiedenes

Pommes Chips	200 g	5.00
Erdnüssli	500 g	10.00
Blätterteiggebäck	ca. 25 Stk.	6.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	1.50
Sbrinzstücke	500 g	25.00
Chäschüechli / Spinatchüechli	pro Stück	3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Pizza-Tartelettes	pro Stück	1.50
Lauchquiche mit Speck	30 Stück	60.00
Knoblauchbrot	pro Stück	2.00
Knusprige Frühlingsröllchen mit süss-saurer Sauce	pro Stück	2.50
Kalte Platte (mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken und Käse mit Brot)	pro 500 g	40.00
Käseplatte (vier Sorten Hart- und Weichkäse gemischt)	pro 500 g	50.00

# VORSPEISEN

## Salate

Kleines Salatbuffet (5 Sorten, 2 Garnituren, 2 Saucen, Brot)	8.00
Mittleres Salatbuffet (10 Sorten, 3 Garnituren, 2 Saucen, Brot)	11.00
Reichhaltiges Salatbuffet (14 Sorten, 3 Garnituren, 3 Saucen, Brot)	15.00
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	7.00
Saisonaler Blattsalat:	
· Nature	4.00
· mit Speck und Brotcroûtons	8.00
· mit lauwarmen Pilzen	9.00
· mit Entenbruststreifen (30 g)	10.00
· mit Lachsstreifen (30 g)	10.00

*Zur Auswahl stehen folgende Dressings:*

Italienisch, Französisch, Hausdressing oder Olivenöl mit Balsamicoessig

## Suppen

Tomatencrèmesuppe	4.00
Broccolicrèmesuppe	4.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran	4.00
Gemüsesuppe „Bauern Art“	4.00
Rindsbouillon mit Einlage	4.00
Geflügelcrèmesuppe	4.00
Gazpacho andaluz (kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe)	4.50
Minestrone mit Parmesan	4.50
Gulaschsuppe	5.00

*Gerechnet sind 2 dl Suppe pro Portion inklusive Brot*

## Kalte Vorspeisen

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	65 g	8.50
geräucherter Lachs mit Dillsenfauce	70 g	14.00
Crevetten an Cocktailsauce	90 g	10.00
Crevettencocktail auf Avocado		12.00
Gourmetvorspeiseteller (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken, Pastete, Garnituren)		16.00
Vorspeiseteller (gekochter Schinken, Salami, Käse und Aufschnitt, Garnituren)		13.00
Vitello tonnato (gekochtes Kalbsfleisch, fein geschnitten an Thunfisch-Rahmsauce)		14.00
Bündnerteller garniert		15.00
Melone mit Rohschinken		12.00

### **BOLERO-Brot (650 g)**

Dreifarbige Brot mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mais	Stk.	7.50
---	------	------

*Ein BOLERO-Brot reicht für ca. 20 Personen zum Menu.*

# HAUPTSPEISEN

## Spanisch

### Paella de marisco

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten 25.00

### Paella valenciana

Spanisches Reisgericht mit Poulet-, Kaninchenfleisch und Meeresfrüchten 22.00

### Paella de carne

Spanisches Reisgericht mit Kaninchen-, Pouletfleisch und Chorizo 20.00

### Paella vegetal

Spanisches Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen 15.00

## Tex-Mex

### Fajitas

Weizen-Tortillas zum selber Füllen mit:

- Rindfleisch 25.00
- Pouletfleisch 20.00
- Crevetten 23.00
- vegetarischer Füllung 17.00

dazu Guacamole (Avocadomousse), pikante Tomatensauce, Sauerrahm, Käse und Krachsalatstreifen

### Chili-Eintopf

- Chili con carne (Rindfleisch) 17.00
- Chili con verdura (vegetarisch) 15.00

### *Beilagen nach Wahl:*

Tacos mit Käse und Krachsalatstreifen 2.50

Reis als Beilage 2.50

## Asiatisch

### Chinapfanne

Nudelgericht mit Pouletfleisch, asiatischem Gemüse und Sojasauce 18.00

## Italienisch

### Risotto

- Steinpilzrisotto 17.00
- Gemüserisotto 14.00

### Spaghetti

Spaghetti-Buffer ab 20 Personen 15.00  
mit drei ausgewählten Saucen:

- Pesto
- Tomaten
- Bolognese
- Carbonara
- Iberia

## Kreolisch

### Jambalaya

Kreolisches Reisgericht mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Curry mit

- Pouletfleisch 18.00
- Rindfleisch 22.00

*Ab 20 Personen pro Sorte bereiten wir für Sie die Paellas, die Chinapfanne, das Risotto und die Jambalaya vor Ort zu. Bei weniger als 20 Personen pro Sorte können die Pfannengerichte fertig geliefert oder abgeholt werden.*

## Traditionell

### *Fleisch*

Trutenpiccata mit Tomatensauce	140 g	15.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten	160 g	14.00
Pouletbrüstchen an Orangensauce	160 g	15.00
Pouletspiesschen an Senfsauce	160 g	15.00
Schweinsvoressen „Ungarische Art“	160 g	14.00
Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	160 g	14.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	160 g	17.00
Schweinsfilet an Calvadossauce	160 g	24.00
Schweinsbraten mit Rosmarinjus	200 g	19.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“	160 g	17.00
Rindsschmorbraten „Jäger Art“	200 g	18.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise (ab 15 Personen)	160 g	28.00
Pastetchen mit Kalbfleischfüllung	200 g	14.00
Kalbsschulterbraten mit Sherryrahmsauce	200 g	25.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	160 g	25.00
Kalbshohrückenbraten an Morchelsauce	200 g	29.00

### *Fisch*

gebratenes Felchenfilet mit Mandelsplittern	140 g	20.00
pochiertes Felchenfilet an Zitronen-Weissweinsauce	140 g	20.00
pochierte oder gebratene Lachstranche an Weissweinsauce	160 g	23.00
gebratenes Zanderfilet	160 g	25.00

### *Beilagen nach Wahl in den Preisen inklusive*

- Salzkartoffeln
- Knoblauchkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Reis/Safranreis/Wildreis
- Spätzli
- Teigwaren

### *Gemüse*

je nach Saison, pro Sorte		2.00
Gemüseallerlei (mind. 4 verschiedene Gemüse)		5.00

## DESSERT

Schokoladenmousse	pro Portion	5.00
Limettenmousse mit Tequila verfeinert	pro Portion	6.00
diverse Frücthemousse (saisonal)	pro Portion	5.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Erdbeer</li> <li>. Himbeer</li> <li>. Mango</li> <li>. Zitrone</li> </ul>		
frischer Fruchtsalat		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. nature</li> <li>. mit Maraschino, Kirsch oder Rahm</li> </ul>	pro Portion	5.00
	pro Portion	6.00
Gebrannte Crème	pro Portion	4.00
Caramelköpflì	pro Portion	5.00
Crema Catalana	pro Portion	5.00
Tiramisù	pro Portion	6.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	pro Portion	5.00
Meringues mit Rahm	pro Portion	4.00
verschiedene Patisseriestückchen als Fingerfood	pro Stück	3.00
Früctekorb	pro Person	5.00
Früctekorb mit Schokolade	pro Person	7.00

## Dessertbuffet

Reichhaltiges Dessertbuffet nach Wahl aus allen Dessertsorten:

. 5 Sorten	12.00	. 8 Sorten	18.00
. 4 Sorten plus Käse	15.00	. 7 Sorten plus Käse	21.00

### *Torten*

Karotten-, Schwarzwälder-, Kirsch- oder	Ø 22cm	35.00
Schokoladentorte	Ø 24cm	35.00
Erdbeer- oder Himbeerfruchttorte (saisonal)	Ø 26cm	45.00

Diese Torten können à 8 oder 10 Stück geschnitten werden.

### *Kuchen*

Zwetschgen- oder Apfelkuchen	je 12 Stück	24.00
diverse Cakes	ca. 15 Stück	24.00

# WEINEMPFEHLUNG

## Spanischer Schaumwein

**Cava Pere Ventura Brut Reserva, Penedès** 7.5 dl 18.00



35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada



Traditionelle Flaschengärung

Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Elegant in der Nase mit angenehmen Aromen nach frisch geröstetem Toastbrot und Blumen. Im Mund außergewöhnliche Ausgewogenheit, sehr präsent. Sehr gut eingebundene Kohlensäure, reife Fruchttöne und wunderbare Frische.

## Spanische Weissweine

**Esencial Godello, Bierzo** 7.5 dl 17.00



100% Godello

Esencial Godello zeigt eine angenehme Kombination zwischen Frucht und Säure. In der Nase entdeckt man die Fruchtigkeit des Bierzos. Im Gaumen ein leichter Anflug von reifen Äpfeln und wenigen Zitrusaromen. Der Wein besticht mit seiner Fülle sowie seiner Leichtigkeit und überzeugt mit einem schönen, weichen Abgang.

**Señorio de Garci Grande, Rueda** 7.5 dl 15.00



100% Verdejo

Glänzendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Ungemein fruchtbetonte Aromatik, an blühenden Holunder und Passionsfrucht erinnernd. Im Gaumen frisch, rassig und trocken.

**Viognier, Bajo Aragón** 7.5 dl 21.00



100% Viognier

Frische Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsichen. Sehr lebendiger, frischer Wein mit schöner Säure.

## Rosewein

**Esencial Rosado, Bierzo** 7.5 dl 16.00



100% Mencia

Brillante Erdbeerfarbe. Intensive Fruchtnoten von reifen roten Beeren und leichter Pfeffergeschmack. Gewagter Abgang mit einer angenehmen Frische.

## Spanische Rotweine

**Condado de Almará Selección, Navarra** 7.5 dl 13.00



100% Tempranillo

Klassischer Tempranillo, dunkle Waldbeeren, Pflaume, Basilikum und Süßholz. Zeigt eine leichte, feine Struktur und einen elegant weichen Abgang.

**Esencial Crianza, Bierzo** 7.5 dl 18.00



100% Mencía



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique aus Eichenholz

Intensive dunkelviolette Farbe. In der Nase Aromen von Waldbeeren und reifen dunklen Kirschen. Im Gaumen überzeugend mit ausgeprägten feinen Röstaromen und weichen Tanninen. Der Esencial wirkt elegant und wenig aufdringlich und ist durch seine Geschmeidigkeit ein Gegenstück zu den vollen intensiven Ribera del Duero-Weinen.

**Aldonia, Rioja** 7.5 dl 18.00



85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo

Dieser tiefrote Rioja zeigt eine intensive und komplexe Nase mit Noten von dunklen roten Früchten. Im Geschmack toastig und würzig gefolgt von leichten Vanille und Caramelaromen. Er weist eine angenehme Säurebalance aus und verfügt über gut integrierte Tannine mit lang anhaltendem Abgang.

**Muruve Reserva, Toro** 7.5 dl 26.00



100% Tinto de Toro



15 Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche

Intensives Kirschenrot. Bouquetreicher Wein mit schönen, ausgeprägten Barriquenoten. Sehr gehaltvoll und elegant, ausgewogen und rund im Abgang.

**Valduero Reserva, Ribera del Duero** 7.5 dl 39.00



100% Tinto Fino (Tempranillo)



20 Monate im Barrique aus Eichenholz

Intensives schönes Rot. Kräftiger, vollmundiger Wein mit komplexen eleganten Aromen, die an Waldfrüchte erinnern. Im Mund ist er sanft und harmonisch.

*Eine erweiterte Weinauswahl und verschiedene Jahrgänge erhalten Sie auf Anfrage.*

*Alle ungeöffneten Flaschen werden ohne Verrechnung zurückgenommen.*

# GETRÄNKE

## Apéro

Sangria	pro Liter	13.00
Alkoholfreie Bowle aus Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Fruchtstücken	pro Liter	7.00
Bowle mit Alkohol Zusammensetzung nach Absprache	pro Liter	15.00
Orangensaft	pro Liter	4.00

## Softdrinks

Mineralwasser	1.5 Liter	4.50
Coca Cola, Fanta, Sprite, etc.	1.5 Liter	6.00

## Bier

Bier San Miguel	33 cl	2.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	2.50

## Kaffee/Tee

bis 50 Personen	pro Tasse	3.00
-----------------	-----------	------

Kaffee/Espresso gebrüht mit Tassenkaffeemaschine oder Tee  
inklusive Rahm, Zucker/Assugrin und Kaffeegeschirr

### *Ein Service*

50 – 200 Personen	pro 50 Personen 1 Kaffeemaschine	150.00
-------------------	----------------------------------	--------

à discrétion: Kaffee oder Espresso gebrüht mit Tassenkaffeemaschine  
und Tee inklusive Rahm, Zucker/Assugrin und Styroporbecher mit Rührstick.

### *Mehrmaliger Service / Tagesnutzung*

*Die Gäste bedienen sich mehrmals an der Kaffeemaschine  
(z.B. Begrüßungskaffee, Kaffeepause, Stehlunch etc.)*

50 – 200 Personen	pro 50 Personen 1 Kaffeemaschine	250.00
-------------------	----------------------------------	--------

à discrétion: Kaffee oder Espresso gebrüht mit Tassenkaffeemaschine  
und Tee inklusive Rahm, Zucker/Assugrin und Styroporbecher mit Rührstick.

*Für grössere Gästeanzahlen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.*

# SERVICEZUBEHÖR

## Geschirr

*Preise inkl. Reinigung*

Porzellanteller	pro Stück	1.00
Porzellanapéroteller mit Gläserhalter	pro Stück	2.00
Plastikapéroteller mit Gläserhalter	pro Stück	1.00
Besteck (Messer, Gabel, Löffel etc.)	pro Stück	0.30
diverse Gläser	pro Stück	0.60
Kaffee- / Espressotasse mit Unterteller und Löffel	pro Set	0.60
Styroporteller	pro Stück	0.20
Plastikbesteck	pro Stück	0.05
Plastikbecher	pro Stück	0.20
Warmhaltewasserbad für das Buffet inkl. Brennpaste	pro Stück	15.00

## Tischwäsche

*Preise inkl. Waschen*

Stoffservietten (beige oder weiss)	pro Stück	1.20
Stofftischtücher (beige oder weiss, 1.30m x 1.75m)	pro Stück	6.00
Vliesservietten (beige)	pro Stück	0.30
Vliestischtücher (diverse Farben, pro 50 Meter Rolle)		75.00

## Paellapfannen

Pfanne	Ø 120 cm	50 – 90 Personen	100.00
Pfanne	Ø 90 cm	30 – 50 Personen	80.00
Pfanne	Ø 70 cm	20 – 30 Personen	60.00

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Tag inklusive Gas, Rechaud und Wärmeschutzplatte. Weitere Pfannengrößen auf Anfrage. Die Pfanne wird von Ihnen gereinigt zurück gebracht.

# DIVERSES

## Transport

### Stadtspauschale (exkl. Littau & Reussbühl)

CHF 30.00 pro Anfahrt innerhalb des Stadtgebietes Luzern.

### Agglomerationspauschale

CHF 50.00 pro Anfahrt auf angrenzende Gemeinden

*Inklusive sind max. 15 Minuten für die Mithilfe beim Auf-/Abbau des Buffets. Falls der Auf-/Abbau länger als 15 Minuten dauert, verrechnen wir zusätzlich CHF 20.00 pro angebrochene Viertelstunde.*

### Ausserhalb Stadtgebiet

CHF 2.00 pro Kilometer plus Stundenansatz für Fahrzeit

## Mitarbeiter

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes Personal zur Verfügung.

### Stundenansatz

<i>Serviceverantwortlicher / Alleinkoch</i>		<i>Servicemitarbeiter / Koch</i>	
· vor Mitternacht	69.00	· vor Mitternacht	59.00
· nach Mitternacht	79.00	· nach Mitternacht	69.00

*Mindestverrechnung ist eine halbe Stunde.*

## Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Menukarten, welche von uns offeriert sind. Darauf finden Sie den Veranstaltungsnamen, die Speisen und die vorbestellten Weine. Spezielle Menukarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

## Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

## Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.

Die Bestellung muss mit Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

# MINIMALKONDITIONEN

*Sowohl der Mindestumsatz als auch die Mindestpersonenanzahl müssen erreicht werden.*

<b>Abholung:</b>	<i>Abholung im BOLERO Restaurant</i>
	Mindestpersonenanzahl: 10 Portionen pro Gericht
<b>Lieferung:</b>	<i>Nur Anlieferung und Aufbau, Rückschub auf Wunsch</i>
	Mindestumsatz Speisen: CHF 350.00
	Mindestpersonenanzahl: 20 Personen pro Gericht
<b>Catering:</b>	<i>Anlieferung, Service vor Ort und Rückschub</i>
	Mindestumsatz inkl. Geschirr & Mitarbeiter: CHF 500.00
	Mindestpersonenanzahl: 20 Personen pro Gericht

# ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Nur schriftliche Annullierungen sind gültig.

## Bestätigte Anlässe

- bis 14 Tage vor dem Anlass: kostenlos
- 13 bis 8 Tage vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr CHF 50.00  
(bis CHF 700.00 erwarteter Umsatz)
- Bearbeitungsgebühr CHF 100.00  
(ab CHF 700.00 erwarteter Umsatz)
- 7 bis 4 Tage vor dem Anlass: 50 % des festgelegten Menüpreises
- 3 bis 0 Tage vor dem Anlass: 100 % des festgelegten Menüpreises

## Personenanzahl

Die Mindestzahl von 10 Personen bei Abholung bzw. 20 Personen bei Lieferung oder Catering darf nicht unterschritten werden. Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

- bis 15 Tage vor dem Anlass max. 50% der ursprünglichen Personenzahl
- 14 bis 2 Tage vor dem Anlass max. 20% der ursprünglichen Personenzahl

Ab diesem Zeitpunkt wird die zuletzt bekannte Anzahl verrechnet. Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen.

Die Annullierungsbedingungen sind ein integrierter Bestandteil der Bestätigung.