

# BOLERO

RESTAURANTE

TAPAS · PAELLAS · VINOS

# CATERING

## DOKUMENTATION 2018

BOLERO Restaurante  
Bundesplatz 18 · 6003 Luzern  
Telefon +41 (0)41 226 80 26

[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  
tatkünftig und kompetent zu unterstützen.

# INHALTSVERZEICHNIS

|                           |           |                           |           |
|---------------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| <b>TAPAS</b>              | <b>2</b>  | <b>WEINEMPFEHLUNG</b>     | <b>13</b> |
| Tapas vegetales           | 2         | Spanischer Schaumwein     | 13        |
| Tapas de marisco          | 3         | Spanische Weissweine      | 13        |
| Tapas de carne            | 3         | Spanischer Roséwein       | 13        |
|                           |           | Spanische Rotweine        | 14        |
| <b>APÉRO</b>              | <b>5</b>  | <b>GETRÄNKE</b>           | <b>15</b> |
| Apérovorschläge mit Tapas | 5         | Apéro                     | 15        |
| Apérovorschläge klassisch | 6         | Softdrinks                | 15        |
| Partybrötchen             | 7         | Bier                      | 15        |
| Canapés                   | 7         | Kaffee/Tee                | 15        |
| Verschiedenes             | 7         |                           |           |
| Kalte Platten             | 8         | <b>SERVICEZUBEHÖR</b>     | <b>16</b> |
|                           |           | Geschirr                  | 16        |
| <b>VORSPEISEN</b>         | <b>9</b>  | Tischwäsche               | 16        |
| Spanische Tapas           | 9         | Paellapfannen             | 16        |
| Salate                    | 9         |                           |           |
| Suppen                    | 9         | <b>DIENSTLEISTUNGEN</b>   | <b>17</b> |
|                           |           | Lieferungen               | 17        |
| <b>HAUPTSPEISEN</b>       | <b>10</b> | Caterings                 | 17        |
| Spanisch                  | 10        | Menukarten                | 17        |
| Tex-Mex                   | 10        | Preise                    | 17        |
| Asiatisch                 | 10        | Rechnung                  | 17        |
| Kreolisch                 | 10        |                           |           |
| Traditionell              | 11        | <b>MINIMALKONDITIONEN</b> | <b>18</b> |
|                           |           | <b>ANNULLIERUNG</b>       | <b>19</b> |
| <b>DESSERT</b>            | <b>12</b> | Bestätigte Anlässe        | 19        |
| Süßes                     | 12        | Änderung der Personenzahl | 19        |
| Fingerfood-Dessert        | 12        |                           |           |
| Dessertbuffet             | 12        |                           |           |
| Torten & Kuchen           | 12        |                           |           |

# TAPAS

Stellen Sie Ihren Apéro nach Ihren Wünschen zusammen und wählen Sie für einen normalen Apéro ca. 10 Stücke, für einen reichhaltigen Apéro ca. 15 Stücke pro Person.

◆ kalt      ◆ warm

## Tapas vegetales

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| ◆ <b>Aceitunas</b><br>drei Sorten Oliven   | 100 g | 6.00  |
| ◆ <b>Pan con tomate</b><br>getoastete Brotscheiben mit Tomatenaufstrich  | Stk.  | 2.00  |
| ◆ <b>Calabazin y berenjenas</b><br>gebratene Auberginen und Zucchetti  | 150 g | 8.00  |
| ◆ <b>Champiñones a la castellana</b><br>Champignons mit Knoblauch  | 220 g | 8.00  |
| ◆ <b>Croquetas de maiz</b><br>Maiskroketten  | Stk.  | 2.00  |
| ◆ <b>Patatas con pimientos</b><br>gebratene Kartoffelspiesschen mit Peperoni                                       | Stk.  | 1.40  |
| ◆ <b>Pimientos rellenos</b><br>Peperoni gefüllt mit Frischkäse   | Stk.  | 1.40  |
| ◆ <b>Pinchos de melón</b><br>Melonenspiesschen   | Stk.  | 1.40  |
| ◆ <b>Pinchos de tomate y queso</b><br>Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum<br>an Olivenöl und Balsamicoessig | Stk.  | 1.40  |
| ◆ <b>Pinchos de verdura</b><br>Antipasti-Gemüsespiesschen  | Stk.  | 2.00  |
| ◆ <b>Quesadillas</b><br>Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung  | Stk.  | 2.00  |
| ◆ <b>Queso manchego</b><br>spanischer Schafskäse   | 100 g | 10.70 |
| ◆ <b>Taco-Chips</b><br>mit Guacamole und pikanter Tomatensauce   | 80 g  | 4.70  |

|   |       |      |
|---|-------|------|
| ◆ <b>Tortilla española</b><br>spanisches Kartoffel-Eier-Omelett   | Stk.  | 1.40 |
| ◆ <b>Tostadas</b><br>getoastete Baguettescheiben mit<br>Dörrotomatenpesto oder grünem Pesto   | Stk.  | 1.20 |
| getoastete Baguettescheiben,<br>mit rotem oder grünem Pesto belegt mit<br>Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse | Stk.  | 1.70 |
| ◆ <b>Verdura cruda</b><br>rohe Gemüestängel mit zwei Dipsaucen  | 200 g | 8.00 |

## Tapas de marisco

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| ◆ <b>Calamares fritos</b><br>gebackene Tintenfischringe mit Tartarsauce         | 200 g | 9.40  |
| ◆ <b>Gambas al ajillo</b><br>geschälte Crevetten in Knoblauchsauce              | Stk.  | 1.00  |
| ◆ <b>Gambas al vinagre</b><br>Crevetten an Vinaigrette                          | Stk.  | 1.00  |
| ◆ <b>Fajitas rellenas</b><br>Tortillarollen mit Lachsfüllung                    | Stk.  | 1.00  |
| ◆ <b>Mejillones al vinagre (saisonal)</b><br>Muscheln à la Vinaigrette          | 300 g | 11.40 |
| ◆ <b>Involtini barbaforte</b><br>Meerrettich-Frischkäse mit Wildlachs umwickelt | Stk.  | 1.40  |
| ◆ <b>Pinchos de pescado</b><br>Fischspiesschen mit Dill-Dipsauce                | Stk.  | 2.70  |

## Tapas de carne

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| ◆ <b>Alas de pollo</b><br>Pouletparty-Flügeli mit pikanter Mayonnaise | Stk.  | 2.00  |
| ◆ <b>Chorizo</b><br>spanische Paprikawurst                            | 100 g | 10.00 |
| ◆ <b>Chorizo al vino blanco</b><br>im Weisswein sautierte Chorizos    | 150 g | 9.40  |
| ◆ <b>Empanadillas</b><br>Teigtaschen mit Hackfleischfüllung           | Stk.  | 2.40  |

|   |          |          |
|---|----------|----------|
| ♦ <b>Fajitas rellenas</b><br>Tortillarollen mit Chorizofüllung                    | Stk.     | 1.00     |
| ♦ <b>Jamón a la sevillana</b><br>spanischer Rohschinken mit Oliven                | 100 g    | 10.70    |
| ♦ <b>Pinchos de datiles</b><br>Datteln am Spiess mit Speck umwickelt              | Stk.     | 2.00     |
| ♦ <b>Pinchos de pollo</b><br>Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise                | Stk.     | 2.70     |
| ♦ <b>Pinchos morunos</b><br>marinierte Schweinefleischspiesschen mit Kräutersauce | Stk.     | 2.70     |
| ♦ <b>Piri</b><br>pikante Rindfleischwürfel  | 100 g    | 10.70    |
| ♦ <b>Albondigas</b><br>Rindshackfleischbällchen mit leicht pikanter Dipsauce      | Stk.     | 1.50     |
| <br><b>Passend dazu empfehlen wir:</b><br>diverse Baguette-Brote                  | <br>Stk. | <br>6.00 |

# APÉRO

◆ kalt      ◆ warm

## Apérovorschläge mit Tapas

**Tapas Aperitivo pequeño (ab 10 Personen)** 12.00

*Menge ausreichend für einen kleinen Apéro.*

*Kalt, pro Person zwei Tostadas, zwei Empanadillas, ein Tortilla española, ein Fajitas rellenas und einige Taco-Chips.*

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

**Tapas Aperitivo (ab 20 Personen) – erhältlich in drei Grössen**

- ◆ Pinchos de tomate y queso – Mozzarellapiesschen mit Tomaten und Basilikum
- ◆ Berenjenas rellenas – grillierte Auberginenrollen mit Frischkäsefüllung
- ◆ Fajitas rellenas – Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung
- ◆ Tostadas – getoastete Baguettescheiben mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Rohschinken, Chorizo oder Manchegokäse (spanischer Schafskäse)
- ◆ Empanadillas – Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung
- ◆ Gambas al vinagre – Crevetten an Vinaigrette
- ◆ Quesadillas – frittierte Teigtaschen mit Käsefüllung
- ◆ Croquetas de maíz – hausgemachte Maiskroketten
- ◆ Alas de pollo – Pouletparty-Flügeli mit Chili-Mayonnaise
- ◆ Pinchos de datiles – Datteln am Spiess mit Speck umwickelt

**Tapas Aperitivo medio** 18.00

*Menge ausreichend für einen normalen Apéro.*

*Warm und kalt, pro Person total 10 Stück, jeweils eines pro Sorte.*

**Tapas Aperitivo grande** 26.00

*Menge ausreichend für einen reichhaltigen Apéro.*

*Warm und kalt, pro Person total 15 Stück, davon jeweils zwei Stück Gambas al vinagre, Alas de pollo, Croquetas de maíz, Empanadillas und Tostadas.*

**Tapas Aperitivo generoso** 34.00

*Menge ausreichend für ein Mittag- oder Abendessen.*

*Warm und kalt, pro Person total 20 Stück, jeweils 2 Stück pro Sorte.*

## Apérovorschläge klassisch

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

*Menge ausreichend für einen kleinen Apéro.*

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

- ◆ Mozzarellaspiesschen mit Tomate und Basilikum
- ◆ Gebrochene Sbrinzstücke
- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ Grissini mit Rohschinken umwickelt
- ◆ Gebratene, marinierte Thunfischwürfel

**CASCADA Apéro (ab 20 Personen) - erhältlich in drei Grössen**

- ◆ Melonen-Rohschinkenspiesschen
- ◆ Spanische Kartoffel-Eier-Omelette
- ◆ Lachsrollchen auf einer Vollkornbrotscheibe
- ◆ Antipasti-Gemüsespiesschen mit Mozzarellakugel
- ◆ Trauben-Käsespiesschen
- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ hausgemachte Maiskroketten
- ◆ Crevetten im Teig mit süsser Chilisauce
- ◆ Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise
- ◆ Rindshackfleischbällchen (2 Stk.) mit pikanter Dipsauce

**CASCADA Apéro mittel** 24.00

*Menge ausreichend für einen normalen Apéro.*

*Warm und kalt, pro Person total 10 Stück, jeweils eines pro Sorte.*

**CASCADA Apéro gross** 35.00

*Menge ausreichend für einen reichhaltigen Apéro.*

*Warm und kalt, pro Person total 15 Stück, davon jeweils zwei Stück Lachsrollchen, Trauben-Käsespiesschen, Canapé-Triangel, Maiskroketten und Pouletspiesschen.*

**CASCADA Apéro sehr gross (= Stehlunch/Stehdinner)** 46.00

*Menge ausreichend für ein Mittag- oder Abendessen.*

*Warm und kalt, pro Person total 20 Stück, jeweils 2 Stück pro Sorte.*

**Als Ergänzung empfehlen wir:**

Partybrötchen assortiert pro Stück 4.50

**Minidesserts (pro Sorte mindestens 20 Stück):**

Assortierte Patisseriestückchen pro Stück 3.00

Frischer Fruchtsalat pro Stück 3.00

Luftiges Mousse nach Wahl pro Stück 3.00

## Partybrötchen (pro Sorte mindestens 4 Stück)

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

## Canapés (pro Sorte mindestens 6 Stück)

|                      |      |                      |      |
|----------------------|------|----------------------|------|
| Carré                | 4.00 | Carré                | 4.50 |
| Triangel (1/2 Carré) | 3.00 | Triangel (1/2 Carré) | 3.50 |
| belegt mit:          |      | belegt mit:          |      |
| • Tomaten-Mozzarella |      | • Ei                 |      |
| • Spargel            |      | • Tête-de-Moine      |      |
| • Sellerie           |      | • Rohschinken        |      |
| • Schinken           |      | • Poulet-Curry       |      |
| • Salami             |      |                      |      |
| • Thunfisch          |      |                      |      |

## Verschiedenes

|  |                              |       |
|--|------------------------------|-------|
| Pommes Chips   | Nature 300 g / Paprika 280 g | 8.00  |
| Erdnüssli  | 1000 g                       | 15.00 |
| Salzstängeli   | 200 g                        | 6.00  |
| 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  |
| Knusprige Frühlingsröllchen<br>mit süss-saurer Sauce | pro Stück                    | 2.50  |



## Kalte Platten

*Eine Platte à 900g (plus Garnitur) ausreichend für 6 Personen als Zwischenmahlzeit oder für 10 Personen als kleinen Apéro.*

|  |           |        |
|--|-----------|--------|
| <b>Aufschnittplatte</b><br>mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleischkäse, mit Brot                     | pro 900 g | 90.00  |
| <b>Trockenfleischplatte</b><br>mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Chorizo, Rohessspeck, mit Brot | pro 900 g | 120.00 |
| <b>Käseplatte</b><br>mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt, mit Brot                            | pro 900 g | 70.00  |
| <b>Rohmilchkäseplatte</b><br>mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt, mit Brot                    | pro 900 g | 80.00  |

# VORSPEISEN

## Spanische Tapas und Häppchen

*Siehe Seite 2-8*

### Salate

|  |       |
|--|-------|
| Kleines Salatbuffet (5 Sorten, 2 Garnituren, 2 Saucen, Brot)   | 9.00  |
| Mittleres Salatbuffet (8 Sorten, 3 Garnituren, 2 Saucen, Brot) | 14.00 |
| Nüsslisalat mit Ei (saisonal)                                  | 8.00  |
| 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

|  |      |
|--|------|
| Gazpacho andaluz<br>(kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe) | 6.00 |
| Rindsbouillon mit Einlage                                    | 5.00 |
| Tomatencrèmesuppe  | 5.00 |
| Kürbiscrèmesuppe (saisonal)                                  | 6.00 |
| Geflügelcrèmesuppe   | 6.00 |
| Gemüsecrèmesuppe   | 6.00 |
| Gulaschsuppe   | 7.00 |

*Gerechnet sind 2 dl Suppe pro Portion inklusive Brot*

# HAUPTSPEISEN

## Spanisch

### Paella de carne

Spanisches Reisgericht mit Kaninchen-, Pouletfleisch und Chorizo 23.00

### Paella valenciana

Spanisches Reisgericht mit Poulet-, Kaninchenfleisch und Meeresfrüchten 24.00

### Paella de marisco

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten 25.00

### Paella vegetal

Spanisches Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen 19.00

## Tex-Mex

### Fajitas

Weizen-Tortillas zum selber Füllen mit:

- Pouletfleisch 23.00
- Rindfleisch 26.00
- Crevetten 24.00
- vegetarischer Füllung 18.00

alle Füllungen werden mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln zubereitet, dazu Guacamole, pikante Tomatensauce, Sauerrahm, Käse und Salatstreifen

## Asiatisch

### Chinapfanne

Nudelgericht mit Pouletfleisch, asiatischem Gemüse und Sojasauce 22.00

## Kreolisch

### Jambalaya

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

- Pouletfleisch 22.00
- Rindfleisch 25.00

*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 müssen die Pfannengerichte abgeholt werden.*

## Traditionell

### *Fleisch*

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten | 160 g | 17.00 |
| Pastetchen mit Kalbfleischfüllung               | 200 g | 18.00 |
| Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“                | 160 g | 19.00 |
| Schweinhalsbraten mit Rosmarinjus               | 200 g | 19.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“               | 160 g | 25.00 |

### *Vegetarisch*

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| Äplermagronen mit Zwiebelringen und Apfelmus | pro Portion | 13.00 |
| Gemüsepicatta auf Tomatencoulis              | pro Portion | 16.00 |

*Preis inklusive 1 Beilage nach Wahl (mit Ausnahme von Äplermagronen):*

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Reis
- Wildreis
- Spätzli
- Teigwaren

### *Gemüse*

|   |  |      |
|---|--|------|
| Gemüseallerlei (mindestens 4 verschiedene Gemüse) |  | 3.00 |
|---|--|------|

# DESSERT

## Süßes

*Die Desserts werden in grossen Schüsseln zum Schöpfen vorbereitet. Gerne richten wir die Desserts auf Wunsch auf Tellern an, wenn ein Koch vor Ort ist.*

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Schokoladenmousse *                     | pro Portion | 5.00        |
| Limettenmousse mit Tequila verfeinert * | pro Portion | 6.00        |
| diverse Früchtemousse (saisonal)        | pro Portion | 5.00        |
| • Erdbeer                               | • Mango     |             |
| • Himbeer                               | • Zitrone   |             |
| frischer Fruchtsalat *                  |             |             |
| • nature                                | pro Portion | 5.00        |
| • mit Maraschino, Kirsch oder Rahm      | pro Portion | 6.00        |
| Gebrannte Crème *                       | pro Portion | 4.00        |
| 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        |
| Früchtekorb (mit Schokolade)            | pro Person  | 3.00 (5.00) |

## Fingerfood-Dessert

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| verschiedene Mini-Pâtisseriesstückchen | pro Stück | 3.00 |
| verschiedene Mini-Dessertbecher        | pro Stück | 3.00 |

*Erhältlich sind alle oben aufgeführten, mit \* gekennzeichneten Sorten, mindestens 20 Stk. pro Sorte*

## Dessertbuffet

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Reichhaltiges Dessertbuffet mit:             | 5 Sorten | 12.00 |
| Wählen Sie aus den vorne aufgeführten Sorten | 8 Sorten | 18.00 |

## Torten & Kuchen


|                              |                   |       |
|------------------------------|-------------------|-------|
| Diverse Torten auf Anfrage   | Preis auf Anfrage |       |
| 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 28.00

 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

**Señorio de Garci Grande, Rueda** 7.5 dl 21.00

 100% Verdejo

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


**Esencial Blanco, Bierzo** 7.5 dl 25.00

 100% Godello

Der Esencial Blanco 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.

**Sisquella Clos Pons, Costers del Segre** 7.5 dl 28.00


 Garnacha Blanca, Albariño, Moscatel de Alejandria

 4 Monate in neuen französischen Eichenbarriques

Ein süßer Auftakt in der Nase mit Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten sowie von reifen weissen Früchten. Feine Röstaromen und ein Hauch Vanille rühren von einem leichten Ausbau im Eichenbarrique. Am Gaumen zeigen sich eine elegante Würze und eine erfrischende Säure - ein idealer Essensbegleiter.

### Spanischer Roséwein

**Esencial Rosado, Bierzo** 7.5 dl 21.00

 100% Mencia

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

## Spanische Rotweine

**Esencial Tinto "Selección de viñas viejas", Bierzo** 7.5 dl 25.00



100% Mencia



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.

**Cepas Viejas, Utiel Requena** 7.5 dl 25.00



100% Bobal



Barrique-Ausbau während 8 Monaten

Jugendliches Kirschrot, frisch und rotbeerig im Bouquet, einem Hauch Kräuter und etwas Toast vom Barriqueausbau. Im Gaumen ebenfalls erfrischend mit guter Säure und feinem Gerbstoff, an rote Kirschen erinnernde Frucht. Dezent Holznote im Abgang. Unkomplizierter, trinkfreudiger Rotwein, passend zu vielen Gelegenheiten.

**Lafou El Sender, Terra Alta** 7.5 dl 28.00



60% Grenache, 30% Syrah, 10% Morenillo



6 Monate in Eichenbarriques (80% französische, 20% zentraleuropäische)

Tiefes Dunkelrot mit rubinartigen Reflexen. In der Nase Aromen von Brombeeren, feine balsamische Noten, etwas Holz und Düfte von getrockneten Blumen. Im Gaumen frisch und füllig mit eleganter Fruchtaromatik, Noten von Gewürzen und Lakritzen und feiner Tanninstruktur.

**Valduero Reserva, Ribera del Duero** 7.5 dl 41.00



100% Tinto Fino (Tempranillo)



30 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.

**Terram, Priorat** 7.5 dl 46.00



10% Cabernet Sauvignon, 35% Cariñena / Manzueta, 50% Garnacha, 5% Syrah



25 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques

Enorm dunkle Farbe. Wohlduftende Aromen von Wacholder, Heidelbeeren, Rosmarin, Lakritze, dahinter subtile Toistaromen. Am Gaumen weich und doch sehr dicht mit grossartig reifen Tanninen.

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

*Alle ungeöffneten Flaschen werden ohne Verrechnung zurückgenommen.*

# GETRÄNKE

## Apéro

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| Sangria   | pro Liter | 20.00 |
| Alkoholfreie Bowle<br>aus Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Fruchtstücken | pro Liter | 10.00 |
| Bowle mit Alkohol<br>Zusammensetzung nach Absprache                             | pro Liter | 20.00 |
| Orangensaft   | pro Liter | 5.00  |

## Softdrinks

|  |               |      |
|--|---------------|------|
| Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure   | 0.5 Liter PET | 2.00 |
| Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure   | 1.5 Liter     | 5.00 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Eistee, etc. | 1.5 Liter     | 6.00 |

## Bier

|                     |       |      |
|---------------------|-------|------|
| San Miguel          | 33 cl | 3.50 |
| Eichhof alkoholfrei | 33 cl | 3.50 |

## Kaffee/Tee

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

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

### *Einmaliger 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.

*Bei grösserer Gästeanzahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.*



# SERVICEZUBEHÖR

## Geschirr

*Preise inkl. Reinigung*

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| Diverse Porzellanteller                            | pro Stück | 1.00  |
| Porzellanapéroteller mit Gläserhalter              | pro Stück | 2.00  |
| Kunststoffapéroteller 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 inkl. Brennpaste für das Buffet | pro Stück | 15.00 |
| Stehtische mit Stoffüberzug                        | pro Stück | 30.00 |

## Tischwäsche

*Preise inkl. Reinigung*

|   |           |        |
|---|-----------|--------|
| Stoffservietten (beige oder weiss)                    | pro Stück | 1.20   |
| Stofftischtücher<br>(beige oder weiss, 1.30m x 1.75m) | pro Stück | 6.00   |
| Vliesservietten (bordeaux)                            | pro Stück | 0.30   |
| Vliestischtücher (diverse Farben, pro 50 Meter Rolle) |           | 100.00 |

## Paellapfannen

|                              |                 |           |        |
|------------------------------|-----------------|-----------|--------|
| Pfanne                       | bis 90 Personen | pro Stück | 100.00 |
| Pfanne                       | bis 50 Personen | pro Stück | 80.00  |
| Pfanne                       | bis 30 Personen | pro Stück | 60.00  |
| Kleinere Grössen auf Anfrage |                 | pro Stück | 60.00  |

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Tag inklusive Gas, Rechaud und Wärmeschutzplatte. Die Pfanne wird von Ihnen gereinigt zurückgebracht.

# DIENSTLEISTUNGEN

## Bei Lieferungen (ohne Anlassbetreuung) gelten folgende Konditionen:

**Stadtzuschale (Luzern, exkl. Littau & Reussbühl)**  
CHF 50.00 pro Anfahrt innerhalb des Stadtgebietes

**Agglomerationszuschale**  
CHF 75.00 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 25.00 pro angebrochene Viertelstunde.*

**Ausserhalb Stadtgebiet**  
CHF 2.00 pro Fahrkilometer plus Stundenansatz der Mitarbeiter für die Fahrzeit

## Bei Caterings (mit Anlassbetreuung) gelten folgende Konditionen:

| <b>Stundenansatz pro Mitarbeiter</b>        |       |                                  |       |
|---|-------|----------------------------------|-------|
| <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.*

**Transportkosten**  
CHF 2.00 pro Fahrkilometer plus Stundenansatz der Mitarbeiter für die Fahrzeit

## 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 Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

## Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.  
Die Bestellung muss mit einer Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

# MINIMALKONDITIONEN

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

|                   |   |                          |
|-------------------|---|--------------------------|
| <b>Abholung:</b>  | <i>Abholung im BOLERO Restaurant</i>                    |                          |
|                   | Mindestumsatz Speisen:                                  | CHF 250.00               |
|                   | Mindestportionenzahl:                                   | 10 Portionen pro Gericht |
| <br>              |   |                          |
| <b>Lieferung:</b> | <i>Nur Anlieferung und Aufbau, Rückschub auf Wunsch</i> |                          |
|                   | Mindestumsatz Speisen:                                  | CHF 500.00               |
|                   | Mindestpersonenzahl:                                    | 20 Personen pro Gericht  |
| <br>              |   |                          |
| <b>Catering:</b>  | <i>Anlieferung, Service vor Ort und Rückschub</i>       |                          |
|                   | Mindestumsatz   |                          |
|                   | Speisen, Getränke & Arbeit:                             | CHF 1'000.00             |
|                   | Mindestpersonenzahl:                                    | 20 Personen pro Gericht  |

# ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

## Annullierung bestätigter Anlässe

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei einem Nichterscheinen des Gastes ("no-show") werden 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Entscheidend für die Berechnung der Annullierungsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Annullierung des Gasts beim Hotel. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück, ohne dass eine genehmigte Annullierung vorliegt oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Hotel die nachfolgenden Annullierungsgebühren in Rechnung stellen.

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| bis 28 Tage vor der Veranstaltung:    | 100% kostenlos   |
| 27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: | 50% der bestätigten Gesamtkosten<br>(Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass) |
| 14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:  | 75% der bestätigten Gesamtkosten<br>(Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass) |
| 7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:   | 100% der bestätigten Gesamtkosten<br>(Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass) |

## Änderung der Personenzahl

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<br>(bis 14:00 Uhr): | max. 20% der ursprünglichen Personenzahl |
| 2 bis 0 Tage vor dem Anlass<br>(ab 14:00 Uhr):   | 0% der ursprünglichen Personenzahl       |

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen.