



CATERING LUZERNER
KANTONSSCHULEN

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

Samuel Albrecht
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
T +41 361 62 37
ks.musegg@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

MORGEN-PÄCKLI

KLEIN	Stück	6.20
--------------	-------	------

Kaffe, Gipfeli

GROSS	Stück	12.00
--------------	-------	-------

Kaffee, Gipfeli, Orangensaft, Birchermüesli, Früchtekorb



APÉRO

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne einen
exklusiven Apéro zusammen.**

**Folgende zwei Beispiele haben wir für
Sie als Inspiration:**

KLEINER APÉRO

Pro Person 18.50

Mini Burger
Minisandwich
Focaccia
Mini Cones mit Füllung
Minicremeschnitte
Brownies

3

APÉRO RICHE

Pro Person 24.50

Saisonale Canapes
Gluschtige Salate im Glas
Gefüllte Focaccia
Minisandwich
Antipasti mit Parmesan und Grisini
Gefüllte Crepesroulade
Pana Cotta (saisonal)
Schoggimousse
Exotischer Fruchtsalat



APÉRO

À LA CARTE

KALTE UND WARME HÄPPCHEN

Mini Burger im farbigen Bun	Stück	3.20
Minisandwich	Stück	3.20
Saisonale Canapes	Stück	3.80
Focaccia	Stück	2.00
Mini Cones mit Lachstartar oder Rindstatar	Stück	2.00
Antipasti mit Parmesan und Grisini	Stück	4.00
Gluschtige Salate im Glas	Stück	5.00

SÜSSES

Gefüllte Crepesroulade	Stück	3.30
Minicremeschnitte	Stück	1.80
Brownies	Stück	1.80
Pana Cotta (saisonal)	Stück	2.80
Schoggimousse	Stück	3.10
Exotischer Fruchtsalat	Stück	3.20



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.00
Orangensaft Fairtrade	1 Liter	6.00
Süßgetränke	5 dl	4.00

MIT ALKOHOL

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
------------------	-------	------

5

WEISSWEIN

Chasselas Cuveè Speciale La Cote AOC	75 cl	37.00
Mythos Weiss Vin de Pays Weingut Landolt	75 cl	32.00
Verdejo Vendimia Seleccionada DO Rueda	75 cl	41.00
Il Martin Pescatore Merlot Chasselas Matasci Fratelli	50 cl	19.00

ROTWEIN

Ch. l'Ermitage Rouge Sainte Cecile	75 cl	40.00
Ripasso Valpolicella DOC Impero	75 cl	38.00
Mythos Rot VdP Assemblage Weingut Landolt	75 cl	41.00
Helveticus rot Barrique Weingut Landolt	75 cl	43.00
Maienfelder AOC Graubünden Martin Tanner	50 cl	20.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Diese Karte zeigt Beispiele auf, wie Ihr Anlass aussehen könnte. Gerne stellen wir ein massgeschneidertes Angebot Ihren Wünschen entsprechend zusammen. Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Die Preise verstehen sich für Anlässe in der Mensa, inklusive Geschirr, Besteck und Servietten.

Für ausser Haus Catering und Lieferungen innerhalb der Schule verrechnen wir Transport und Fahrzeugmiete separat und nach Aufwand.

Für externe Anlässe gelten andere Preise. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte zusammen. Nehmen Sie dazu bitte direkt mit dem Restaurant Manager Kontakt auf.

VERRECHNUNG

Die bis drei Tage vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

6

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>