

GASTRONOMIE MESSE LUZERN

Standparty



Standparty

Standparty bedeutet

Lieferung, Betreuung und Rückschub durch Mitarbeiter der Gastronomie Messe Luzern an Ihrem Stand.

Bestellung

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem ersten Messtag entgegen. Kontaktieren Sie uns per E-Mail unter:

E-Mail messeluzern@tavolacatering.ch

Telefon +41 (0) 41 312 52 61

Pikettelefon +41 (0) 79 236 66 96

Notfalltelefon +41 (0) 79 552 04 38

Auftragspauschale

Pro Catering wird eine Auftragspauschale von CHF 50 verrechnet. Diese beinhaltet die Lieferung und den Rückschub. Für Auf- und Abbauarbeiten verrechnen wir Ihnen CHF 54 pro Stunde.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. der gesetzlichen MwSt. Die ausgewiesenen Preise inkludieren weiter: Geschirr, Gläser, Papierservietten, Buffetsteller, Tischtücher sowie ein Tavola Catering-Mitarbeiter pro 30 Personen vor Ort. Bruch, Defekte und Verluste werden nach Aufwand verrechnet. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten.

Personenzahl

Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir ohne Kostenfolge eine Reduktion von 10% (bis 200 Gäste), bzw. 5% (ab 200 Gästen) entgegennehmen. Reduktionen innerhalb von 48 Stunden können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen werden in Rechnung gestellt.

Härkonft met Härzbluet

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier. Unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Details, Zeitplan und Rechnungsadresse

Details

Messe

Datum

Standnummer

Hallennummer

Personenzahl

Infrastruktur vor Ort

Zeitplan

Aufbau

Catering bereit

Eintreffen der Gäste

Ende

Abbau

Rechnungsadresse

Firma

Kontaktperson

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Bemerkungen

Speisen



Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	Messtag 2	3	4
SNACKS						
Geröstete Mandeln (Alpkräuter, Salz/Curry, Paprika)	Portion á 50 g	4.00	—	—	—	—
Marinierte Oliven	Portion á 80 g	8.00	—	—	—	—
Sbrinz Möckli	Portion á 80 g	7.50	—	—	—	—
Engelberger Wurst	Portion á 150 g	10.50	—	—	—	—
Mini Salametti	Portion á 150 g	10.50	—	—	—	—
10x BELEGTE MINI-BLINIS						
Rindstatar mit frittierten Kapern	10 Stücke	40.00	—	—	—	—
Frischkäsemouse mit Innerschweizer Schinken	10 Stücke	42.00	—	—	—	—
ASC-Rauchlachs (NO) mit Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig	10 Stücke	45.00	—	—	—	—
Aubergine, Zucchini und getrocknete Tomaten	10 Stücke	40.00	—	—	—	—
WARME SPEISEN						
Angus-Beef-Bällchen mit BBQ Sauce	10 Stück	45.00	—	—	—	—
Hausgemachte Pizzabrötchen mit drei Dippsaucen (Zusätzlich: 100gr. Rohschinken (5.00), 100gr. Antipasti diverse (4.50))	10 Stück	18.00	—	—	—	—
DIVERSE QUICHE						
Lorraine	200g á 4 Stücke	7.50	—	—	—	—
Spinat-Pinienkerne	200g á 4 Stücke	7.50	—	—	—	—
Ziegenkäse	200g á 4 Stücke	7.50	—	—	—	—
Lachs-Broccoli	200g á 4 Stücke	7.50	—	—	—	—
Mediterran	200g á 4 Stücke	7.50	—	—	—	—

Speisen

Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	2	3	4
			Massetag			
HAUSGEMACHTE CANAPÉS						
Schinken	10 Stück	32.00	—	—	—	—
Bergkäse	10 Stück	32.00	—	—	—	—
Salami	10 Stück	32.00	—	—	—	—
Tomatentapenade	10 Stück	32.00	—	—	—	—
Lachs (NO)	10 Stück	35.00	—	—	—	—
Rohschinken	10 Stück	35.00	—	—	—	—
6x BELEGTE FOCACCIA						
Rohschinken	6 Stück	28.00	—	—	—	—
Frischkäse mit Tomaten	6 Stück	24.00	—	—	—	—
Guacamole geräucherter Truthahnschinken	6 Stück	26.00	—	—	—	—
Rauchlachs (NO)	6 Stück	28.00	—	—	—	—
APÉRO-PLATTEN						
Innerschweizer Fleischplatte	Platte für 10 Pers.	140.00	—	—	—	—
Innerschweizer Käseplatte	Platte für 10 Pers.	100.00	—	—	—	—

Apérovorschläge



Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	Messtag 2	3	4
FEIERABEND BIER						
Wienerli mit Brot und Senf	Portion	8.50	—	—	—	—
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne CO ₂	1 Liter	9.50	—	—	—	—
Urbräu	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler alkoholfreies Bier	33 cl	5.00	—	—	—	—
TAVOLA CATERING -WECKGLASAPÉRO						
Diverse kalte Gerichte im Weckglas	10 Stück	45.00	—	—	—	—
<i>Urner Wurst-Alpkäse-Salat mit Schweizer Ei</i>						
<i>Frischkäsemousse mit getrocknenen Cherrytomaten und Sbrinz-Chips</i>						
<i>Geräucherte Forellen aus der Schweiz mit Meerrettichmousse und Gurken</i>						
<i>ASC-Rauchlachstatar (NO) mit Dill-Senf-Sauce und Werft-Honig</i>						
Saisonsuppe im Weckglas	10 Stück	40.00	—	—	—	—
Diverse warme Gerichte ab Buffet	10 Stück	55.00	—	—	—	—
<i>Hackbällchen mit BBQ Sauce, Äpler Maggronen, Chili con Carne,</i>						
<i>Currywurst, Kartoffel-Lauchgemüse, Pouletragout etc.</i>						
Diverse süsse Gerichte im Weckglas	10 Stück	45.00	—	—	—	—
<i>Gebrannte Crème Grossmutter Art</i>						
<i>Hausgemachtes Werft-Honig Panna Cotta</i>						
<i>Lozärner Birenweggen Mousse mit Schweizer Gala Apfel</i>						
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne CO ₂	1 Liter	9.50	—	—	—	—
Ramseier Orangensaft	1 Liter	12.50	—	—	—	—
Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin, Schweiz	75 cl	43.00	—	—	—	—
Tavola Rosso DOC, Villa Bagnolo, Italien	75 cl	43.00	—	—	—	—
Urbräu	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler alkoholfreies Bier	33 cl	5.00	—	—	—	—

Apérovorschläge



Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	2	3	4
OKTOBERFEST						
Tavola Catering Schmankerlplatte	Platte für 10 Pers.	180.00	—	—	—	—
Weisswurst mit süssem Senf	Portion	6.00	—	—	—	—
Salzbrez'n	Stück	3.50	—	—	—	—
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne CO ₂	Liter	9.50	—	—	—	—
Urbräu	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler alkoholfreies Bier	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler Weissbier	50 cl	7.50	—	—	—	—
Mitarbeiterin im Dirndl	Pro Mitarbeiterin	50.00	—	—	—	—

Getränke



Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	Messtag 2	3	4
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE*						
Knutwiler Mineralwasser mit CO ₂	1 Liter	9.50	—	—	—	—
Knutwiler Mineralwasser ohne CO ₂	1 Liter	9.50	—	—	—	—
Ramseier Orangensaft	1 Liter	12.50	—	—	—	—
WEISSWEINE*						
Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin, Schweiz	75 cl	43.00	—	—	—	—
Bianco Sicilia, Bio Weingut Sitenrain Meggen, Palmsi Sizilien	75 cl	45.00	—	—	—	—
Fendant Les Grenouilles, Cave St-Pierre, Schweiz	75 cl	49.00	—	—	—	—
Brunner Müller-Thurgau, Hitzkirch, Luzern	75 cl	54.00	—	—	—	—
ROTWEINE*						
Merlot Ticino, Delea Vini, Schweiz	75 cl	46.00	—	—	—	—
Tavola Rosso DOC, Villa Bagnolo, Italien	75 cl	43.00	—	—	—	—
Rioja El Capitan, Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro, Spanien	75 cl	47.00	—	—	—	—
Brunner Pinot Noir, Hitzkirch, Luzern	75 cl	54.00	—	—	—	—
SCHAUMWEIN*						
Spumante Uiuuii brut, Villa Bagnolo, Italien	75 cl	59.00	—	—	—	—
BIERE*						
Urbräu	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler Alkoholfrei	33 cl	5.00	—	—	—	—
Einsiedler Weissbier	50 cl	7.50	—	—	—	—
KAFFEE & TEE*						
Nespresso Kaffee / Espresso	Portion	4.60	—	—	—	—
Tee von «L'art du thé», Luzern	Portion	4.60	—	—	—	—

* Alle Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Personal



Beschreibung	Einheit	CHF/Einheit	1	2	3	4
PERSONAL*						
Chef de Service	Stunde	85.00	_____	_____	_____	_____
Servicemitarbeiter	Stunde	54.00	_____	_____	_____	_____
Koch	Stunde	56.00	_____	_____	_____	_____

* Pro 50 Gäste ist ein Mitarbeiter im Preis inbegriffen.
Für zusätzliche Mitarbeiter verrechnen wir Ihnen oben genannte Preise.

* Kleidung/Uniform;
*Chef de Service; schwarzer Anzug, helle Bluse/Hemd, Namensschild, Krawatte oder Foulard
 Service; Schwarze Hose, helle Bluse/Hemd, Tavola Catering-Bistroschürze und Namensschild
 Koch; Schwarze Hose, Tavola Catering Kochjacke, Tavola Catering-Bistroschürze, Kochmütze und Namensschild*

* Auf Wunsch kleiden wir unser Personal mottogerecht ein.
Wir bitten Sie, die gewünschte Kleidung/Utensilien zu beschaffen und uns zur Verfügung zu stellen (Reinigung durch Veranstalter).