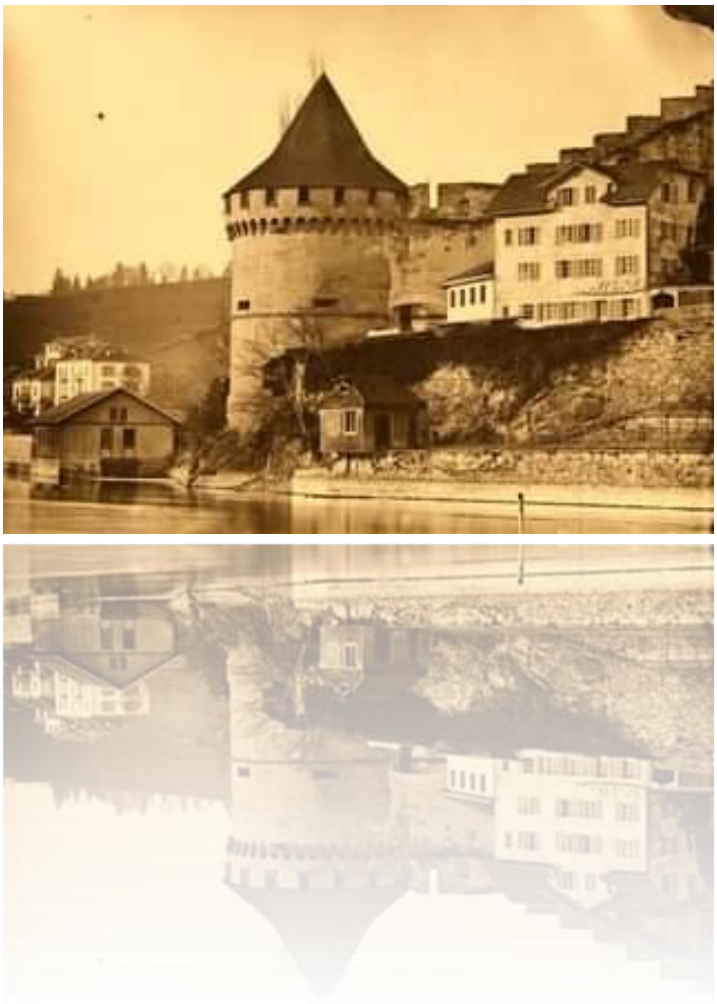
Menü- und Getränkevorschläge

Nölliturm Luzern



Apéro – Buffets

Sie sagen uns, von welchen Komponenten Sie wie viel geniessen möchten.

Apéro-Angebot einfach ca. 6 – 8 Häppchen pro Person
Apéro-Angebot reichhaltig ca. 8 – 10 Häppchen pro Person

Amuse Bouches (Mundbissen), 1/4 Toast			
Rauchlachs, Tatar, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Crevetten	Stk.	CHF	3.50
Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei, Thon	Stk.	CHF	3.00
Partybrötli ø ca. 6 cm gefüllt			
Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef	Stk.	CHF	4.10
Schinken, Salami, Lyoner, Greyerzer-Käse	Stk.	CHF	3.50
Focaccia (ein Teig à ca. 70 Stk., Laugen-, Kräuter-, Dörrtomaten-, Oliventeig)			
gefüllt mit Frischkäse, Thon, Randenhummus	Stk.	CHF	52.00
gefüllt mit Rohschinken, Rauchlachs, Pulled Pork	Stk.	CHF	55.00
Tortillarolle (Spinat-, Randen-, Tomaten- oder Weizentortilla, Rolle à 6 Stk.)			
gefüllt mit:			
Guacamole, Eisberg und Rohschinken	Rolle	CHF	6.50
Currypoulet mit Fruchtstückli	Rolle	CHF	6.50
Randenhummus, Tomaten, Gurke	Rolle	CHF	6.50
Apéro-Spiessli (ab 20 Stk. pro Sorte)	Stk.	CHF	3.60
Tomaten / Mozzarella			
Greyerzer / Trauben			
Oliven / getrocknete Tomaten			
Rauchwurstspezialitäten / Essiggemüse			
Melone / Rohschinken			
Ananas / Coppa			
Landrauchschinken / marinierte Zucchetti			
Mini Bun mit Polpette am Spiessli	Stk.	CHF	2.50
Mini-Pastetli oder Tartelettes			
(Rosmarin-Oliven, Randen Tartelettes) gefüllt mit			
Thonmousse, Caponata, Frischkäse, Guacamole, Randenhummus	Stk.	CHF	2.60
Gemüsetatar, Rindstatar, Rauchlachstatar	Stk.	CHF	3.00
Kleine Snacks			
Gemüse Dipp-Platte mit verschiedenen Saucen	Teller	CHF	7.50
Sbrinzmöckli garniert mit Dörrfrüchten und Brotwürfel	kg	CHF	62.00
Dazu Feigensenf, Glas à 340 ml	Glas	CHF	21.50
Landjägerrädli garniert mit Essiggemüse und Brotwürfel	kg	CHF	52.00
Pommes Chips, Paprika & Nature	280g	CHF	11.50
Erdnüssli gesalzen,	500g	CHF	9.50
Salzmandeln serviert in Schälchen	kg	CHF	48.00
Oliven mariniert serviert in Schälchen	kg	CHF	48.00

Sushi

Sushi Hosomaki (mit Gurke oder Karotte)	Stk.	CHF	2.50
Sushi Hosomaki (mit Thunfisch, Lachs oder Shrimps)	Stk.	CHF	3.00

Dazu Wasabischaum, eingelegter Ingwer und Sojasauce

Kalte Platten

Eine Portion entspricht einem Zvieri oder Apéro. Für eine volle Mahlzeit wird die Menge angepasst.

Znüniplatte (150g) Schinken, Salami, verschiedener Aufschnitt, Poulet-Braten, Rohessspeck, Mostbröckli, Käse		CHF	15.50
Käse Käseplatte (150g) 5 Sorten Käse in Bissen geschnitten, garniert Tête de Moine, Couronnekäse, Ananaskäse, Entlebucher Bergkäse, Napfkäse		CHF	13.50

Brotauswahl

Gourmet Star Huusbrot (Paillasse Brot) à 400gr.			
Dinkelmalz-, 10 Korn-, Roggenbrot	Stk.	CHF	6.50
Tischbrötli / Partybrötli	Stk.	CHF	2.50

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Croûtons	Port.	CHF	5.80
Nüsslisalat mit Croutons, Speck- und Eierwürfeli	Port.	CHF	9.00

Suppen

Weinschaumsuppe mit Rahmhaube	Port.	CHF	6.20
Rindskraftbrühe mit Einlage – Flädli, Gemüsestreifen oder -würfeli	Port.	CHF	6.20
Crèmesuppe – Pilz, Broccoli, Kresse	Port.	CHF	6.20
Kokos-Zitronengrassuppe	Port.	CHF	6.20
Rüebli - Orangensuppe	Port.	CHF	6.20

Hauptspeisen

Feinstes vom Rind

Rindsfilet (CH/AUS) am Stück gebraten mit Portosauce	CHF	43.00
Roastbeef (CH/AUS) mit Pommery Senf-Hollandaise	CHF	35.50
Rindsschmorbraten vom Dagmerseller Rind mit Rotweinsauce	CHF	26.50
Dagmerseller Rindfleisch geschnetzeltes Stroganoff	CHF	24.50

Vom einheimischen Kalb

Kalbscarrébraten mit Lauch-Sherrysauce	CHF	39.50
Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce	CHF	29.50
Kalbspiccata Mailänder Art - Champignon und Peterligarnitur, Tomatensauce	CHF	25.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Wauwiler Champignons	CHF	23.50

Vom Dagmerseller Reckenhof-Schwein

Schweinsfilet im Brät-Gemüsemantel mit Rotweinjus	CHF	27.50
Gourmet Kotelette-Braten (angeräuchert) mit Kräuterbuttersauce	CHF	24.50
Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus	CHF	23.50
Schweinspiccata Tessiner Art - Rotweinjus	CHF	21.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce	CHF	17.50

Vom Schweizer Poulet

Pouletbrüstli mit Tomatenrahmsauce	CHF	21.50
Pouletschenkelsteak mediterrane Art – Jus mit Peperoni und Kräutern	CHF	19.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir	CHF	18.50

Aus dem hohen Norden

Lachstranche mit Safransauce	CHF	24.00

Vegetarische Gerichte

Panierte Crêperolle gefüllt mit Currygemüse	CHF	16.50
Gemüse-Medaillon mit mediterraner Sauce	CHF	16.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce	CHF	16.50
Gelbes Gemüsecurry	CHF	16.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 1 Beilage und 2 Gemüsen nach Wahl.

Stärkebeilagen

Kartoffeln:	Gratin, Baby Kartoffeln mit Kräutern, Kartoffel- Purée mit Rosmarinbutter, Röstirondellen, Kartoffeltaler
Teigwaren:	Nudelnestli, Penne, Spaghetti, Schupfnudeln, Spätzli
Reis:	Trockenreis, Mischreis, Gemüsereis, Risotto, Getreide Polenta, Ebli

Gemüse

Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi, Buntes Marktgemüse, Rotkraut, Tomaten, Gemüse-Allerlei, Ratatouille

Iheimischi Choscht

Kügelipastetli CHF 17.00
mit Trockenreis, Rüebli

Älplermagronen wie bim Franz Sepp (Schinken) CHF 14.00
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Hackbraten Grossmutter Art (Rind und Schweinefleisch) CHF 15.00
mit Kartoffelstock und Gemüseallerlei

Ghackets ond Hörnli (Rind) CHF 12.50
mit Apfelmus und Reibkäse

Dagmerseller Rinds-Hackbraten mit Gemüsewürfeli CHF 17.50
mit Gratin und zweifarbigen Karotten

Gerichte aus aller Welt

Lasagne al forno CHF 14.50
mit Rindshackfleisch

Chili con carne CHF 15.00
inkl. Kartoffeln (als Eintopf) oder mit Reis

Nasi Goreng CHF 13.50
asiatischer Eintopf mit Poulet und Reis

Mah meh CHF 12.50
vegetarischer Nudeleintopf mit Gemüse

Risotto
mit Gemüsewürfeli und Wauwiler Champignons CHF 14.00

Fritschimenü

Vorspeise

Blattsalat mit gehacktem Ei und Kernen	CHF	5.80
Gourmet Star Huusbrot Stk. à 400g	CHF	6.50

Hauptgang

Luzerner Fritschi-Pastete	CHF	59.50
Mit Kalbfleischwürfel, Brät- Quenelles, und Champignons		
Nach Originalrezept von Altzunftmeister Franz-Peter Meier		
Serviert im Knusprigen Blätterteig-Pasteten-Haus,		
Garniert mit marinierten Weinbeeren		
Buntes Marktgemüse		

Dessert

Kafi Luz Tiramisù	CHF	6.20

Süsse Versuchungen

Als Portion im Weckglas

Schokoladenmousse	CHF	5.70
Tobleronemousse mit kleinem Früchtespiessli	CHF	7.60
Gebrannte Crème	CHF	5.20
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce	CHF	5.70
Willisauer Ringlimousse	CHF	5.70
Tiramisù	CHF	6.20
Früchtemousse	CHF	5.70
Vanillemousse oder Joghurtcréme mit Früchtecoulis	CHF	6.20

Gebackenes und sonstiges

Cakes	Stk.	CHF	1.70
Streuselkuchen	Stk.	CHF	3.00
Brownies	Stk.	CHF	3.00
Crèmeschnitte	Stk.	CHF	4.80

Fruchtige Ergänzung

Fruchtspiessli klein (30 g)	Stk.	CHF	3.00

Getränke

Weinvorschlag Weisswein			
Château de St-Saphorin-sur-Morges, Grand Cru La Côte AOC	0.75 lt	CHF	22.60
Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse, Brunner Luzern	0.75 lt	CHF	26.80
Weinvorschlag Rotwein			
La Vela Primitivo Puglia IGP	0.75 lt	CHF	21.50
Pinot noir Vin de Pays Suisse, Brunner Luzern	0.75 lt	CHF	25.90
Bier			
Eichhof Lager	0.33 lt	CHF	3.40
Eichhof alkoholfrei	0.33 lt	CHF	3.40
Mineralwasser & Softgetränke			
Mineralwasser Knutwiler mit/ohne Kohlensäure	1.5 lt PET	CHF	5.30
	1 lt Glas	CHF	4.20
	0.5 lt PET	CHF	2.70
Coca Cola, Cola Zero, Citro, Apfelschorle	1.5 lt PET	CHF	6.30
	0.5 lt PET	CHF	3.20
Orangenjus	1 lt Glas	CHF	5.70
Heissgetränke & Digestifs			
Kaffee/Tee Kaffee crème/Espresso	Tasse	CHF	2.50
Tee, diverse Sorten	Tasse	CHF	2.50
Kaffee fertig	Glas	CHF	4.30
Digestifs Gunzwiler Destillate aus dem Urs Hecht Sortiment	2 cl	CHF	6.20

Mitarbeiterkosten

Unsere Stundenansätze

Die An- und Rückfahrt verrechnen wir Ihnen als Arbeitszeit.

Vor- und Nacharbeiten	Std.	CHF	62.00
Aufdecken/Einrichten	Std.	CHF	62.00
Eventsupport / Anlassleitung	Std.	CHF	88.00
Chef de Service	Std.	CHF	72.00
Service	Std.	CHF	62.00
Koch/Spetter	Std.	CHF	62.00
Spetter	Std.	CHF	62.00
Koch	Std.	CHF	62.00
Schöpfen, Buffet, Office	Std.	CHF	62.00

Transportkosten

Wir verrechnen die Transportkosten pauschal pro Fahrt.

Sursee - Luzern		CHF	66.00

Mietgeschirr & Zubehör

Wir vermieten Geschirr und Zubehör nur in Zusammenhang mit Esswaren.
Alle Preise verstehen sich inkl. Reinigung und exkl. MwSt.
Fehlendes oder defektes Mietmaterial werden wir Ihnen zum Neuwert verrechnen.

Gedeck, Tischwäsche Einweg

Cocktailservietten Apéro GS schwarz, Paket	à 50 Stück	CHF	12.00
Tischset und Serviette	pro Pers.	CHF	3.00
Servietten Duni Qualität	Stk.	CHF	1.50
Servietten Gourmet Star	Stk.	CHF	0.15
Gedeck Stoff (Tischtuch, Serviette)	pro Pers.	CHF	5.00

Mietmaterial

Stehtischli		CHF	20.00
Buffettisch		CHF	10.00
Buffetvorhang & -tischtuch	lfm	CHF	4.00
Tischtücher für Stehtische	Stk.	CHF	12.00

Konditionen & Angebote gemäss Zunft

Turmführung, pro Gruppe à 30 Personen		CHF	100.00
Grundgebühr Nölliturm für Nichtzünftler		CHF	800.00
Grundgebühr Nölliturm Apéro für Nichtzünftler		CHF	500.00
Grundgebühr Nölliturm für Zünftler (nur persönliche Anlässe)		CHF	400.00
Grundgebühr Nölliturm Apéro für Zünftler (nur persönliche Anlässe)		CHF	250.00
Reinigungskosten Nölliturm		CHF	200.00
Reinigungskosten Nölliturm Apéro		CHF	150.00
Heizpauschale November bis April		CHF	80.00
Brettmeister durch Zunft	Std.	CHF	72.00

Hinweise & AGB

Preise
Die Preise sind exkl. Mehrwertsteuer. Sie verstehen sich abgeholt ab Gourmet Star AG Sursee. Unsere Produktionsräume befinden sich am Wassergrabe 3, 6210 Sursee. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Es gilt jeweils die aktuellste Preisliste.

Mehrwertsteuer (MwSt.)
Essen ohne Mitarbeiter und Alkoholfreie Getränke ohne Mitarbeiter zzgl. 2.6 %.
Essen & Getränke mit Mitarbeiter, Dienstleistungen & Mietmaterial, Alkoholische Getränke zzgl. 8.1 %.

Zahlungsmodus
Unsere Leistungen sind innert 14 Tagen netto zahlbar. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns vor, eine A-Konto-Zahlung zu verlangen.

Kleinmengen und Sonntagszuschlag
Bis und mit 15 Personen 100.- Fr pro Auftrag / Aufträge an Sonntagen Fr. 100.-.

Bestellungen/Termine
Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns Ihre Bestellung (bis 50 Personen) mindesten 14 Arbeitstage vor dem Anlass Bestätigen (AB). Für grössere Anlässe (ab 50 Personen) ist aus Koordinationsgründen Ihre Bestellung mindestens 4 Wochen im Voraus zu bestätigen (AB). An Sonn- und Feiertagen gelten beschränkte Lieferbedingungen. Aus organisatorischen Gründen ist die definitive Anzahl Gäste 10 Tage im Voraus mitzuteilen.

Auftragsbestätigung
Spätestens mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch die Gourmet Star AG kommt der Auftrag zustande. Allfällige, über die Auftragsbestätigung hinausgehende, weiteren Leistungen werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

Annullierung von Aufträgen
Die Bestellung kann bis zu 30 Tage vor dem Anlass kostenlos storniert werden. Bis 7 Tage vor dem Anlass berechnen wir für unsere Umstände eine Administrationspauschale von CHF 300.00. Wird die Bestellung 6 oder weniger Tage vor dem Anlass storniert, werden 30% des offerierten Betrages verrechnet.

Fleisch- und Fischherkunft
Unser Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch stammt aus Schweizer Produktion, Ausnahmen werden deklariert. Das Rindfleisch und das Lammfleisch aus Australien und Neuseeland kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Wir veredeln vorwiegend Fleisch aus der Region von der Willimann Metzg aus Dagmersellen, welches hauptsächlich aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) stammt. Forellen (Aquakultur) und Felchen (Wildfang) beziehen wir aus der Schweiz. Der Lachs (Aquakultur) ist vorwiegend aus Norwegen. Die Crevetten (nachhaltige Zucht ASC) sind aus Vietnam.

Herkunft Brot und Backwaren
Unsere Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Forellen (Aquakultur) und Felchen (Wildfang) beziehen wir aus der Schweiz. Der Lachs (Aquakultur) ist vorwiegend aus Norwegen und der Seeteufel (Wildfang) aus Schottland. Die Crevetten (nachhaltige Zucht ASC) sind aus Vietnam.

Allergene Inhaltsstoffe
Die Liste der allergenen Stoffe sind hinterlegt. Unser Fachpersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Gerichtsstand
Es kommt das schweizerische Recht zur Anwendung. Der Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten ist Sursee.