

EIN ANLASS ZUR
FREUDE.



CATERING SERVICES
MIGROS

VON ANFANG AN EIN GUTES GEFÜHL.



Es gibt tatsächlich ein Erfolgsrezept für Anlässe, die Freude bereiten und in bester Erinnerung bleiben. Nehmen Sie eine gehörige Portion Erfahrung, reichern Sie sie mit der nötigen Sorgfalt an, geben Sie eine Prise Flexibilität hinzu und schmecken Sie das ganze mit viel Leidenschaft ab. Oder, mit anderen Worten: Verlassen Sie sich von Beginn weg auf einen Partner, der weiss, was erfolgreiches Catering ausmacht.

Ob für 100 oder 10 000 Gäste – wir wissen was es braucht, damit Ihr Event für alle ein Anlass zur Freude wird. Hochzeitsfeier, Bankett, Business-Event, Street-food-Party, Standing Meal, Themenbuffet oder öffentlicher Anlass – wir finden für Sie und Ihre Gäste die passende Verpflegungsform. Und setzen Ihrem Anlass mit einem erfahrenen Team und einer professionellen Infrastruktur die Krone auf.

«LEIDENSCHAFTLICH, SORGFÄLTIG, NACHHALTIG UND ERFAHREN.»

Nachhaltigkeit wird bei uns gross geschrieben. So sind bei uns Labels wie MSC oder ASC Programm. Und natürlich legen wir grossen Wert auf Regionalität und Frische. Darum beziehen wir unsere Produkte grösstenteils von regionalen Lieferanten, die wir persönlich kennen. Damit halten wir die Lieferwege kurz und können sicher sein, dass höchste Qualitätsansprüche von A bis Z erfüllt werden. Immer.

Erfolgreiches Catering ist nur mit einem begeisterten Team möglich. Genau das dürfen Sie von uns erwarten. Nutzen Sie unsere Beratungs- und Dienstleistungskompetenz. Das Schönste für uns ist es, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit allem, was es dazu braucht. Massgeschneidert auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Wir setzen alles daran, Foodwaste zu vermeiden. Deshalb findet ein grosser Teil der Produktion am Anlassort statt. Um gezielt jene Mengen bereitzustellen zu können, die tatsächlich verspeist werden.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was wir tun können, um aus Ihrem Event einen Anlass zur Freude zu machen. Falls Sie dann gerne noch ein wenig mehr wissen wollen, rufen Sie uns doch einfach an. Dann werden wir kochen vor Freude. Und Sie haben ein gutes Gefühl. Von Anfang an.



IHR GENUSS IST UNSER ANSPRUCH.



Hausgemacht ist immer besser. Darum werden bei uns der Fisch, das Poulet, die Trutenbrust und vieles mehr noch selber geräuchert. Fonds und Saucen werden von Grund auf frisch zubereitet. Der Lachs mit ausgesuchten, frischen Kräutern gebeizt. Saftige Fleischstücke individuell gewürzt und mariniert.

Und – um grössere Fleischstücke noch zarter zubereiten zu können, setzen wir auf Sous-vide-Produktion. Sie können also sicher sein, dass jedes Produkt so zubereitet wird, dass es Ihrem Auge gefällt. Und Ihrem Gaumen schmeichelt.

«HAUSGEMACHT UND FRISCH – WO UND WIE GEWÜNSCHT.»

Höchste Qualität und frischeste Frische sind unser Versprechen. Darum bereiten unsere Küchenprofis die meisten Gerichte live und individuell, direkt vor Ort zu. Mit grösstenteils regionalen Produkten, bringen wir zudem etwas Heimat auf den Teller. Auch bei Grossbanketten richten wir die Teller kurz vor dem Service frisch an. Möglich ist das dank einer modernen Infrastruktur. Sie ist die Basis für unsere Qualität und Frische auf höchstem Niveau.

Auf Wunsch bekochen und verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste auch einem speziellen Motto entsprechend. Schliesslich sind wir kulinarisch auf der ganzen Welt zuhause. Äplermagronen oder Pad Thai, Apfelmus oder Octopus, Pastakreation oder Fischvariation – wir kochen vegetarisch oder fleischeslustig. Exakt wie Sie es wünschen. Exakt wie es Ihrem Zeitplan entspricht. Und exakt dort, wo Sie es wollen: In Ihren eigenen Räumlichkeiten, in einer ausgesuchten Event-Location, im Zelt oder auf der grünen Wiese – wir übernehmen für Sie die kulinarische Verantwortung. 100%ig. Damit Sie als Gastgeber das Ganze mit Ihren Gästen nach Herzenslust geniessen können.



MIT LIEBE ZUBEREITET.
VON HERZEN
EMPFOHLEN.



Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen verschiedene Genussideen. Dabei handelt es sich um eine kleine Auswahl unseres Könnens. Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche mit. Dann machen wir die Kochkelle zum Zauberstab. Und lassen Ihre kulinarischen Träume in Erfüllung gehen.

DAS AH UND OH DES APÉRO.

APÉROVARIATIONEN

Wie hätten Sie es denn gerne? Unsere Apéros präsentieren wir ganz nach Ihren Wünschen. Auf Stehtischen, damit Ihre Gäste gleich etwas «zum Knabbern»

haben, wenn Sie eintreffen. Auf einem reich dekorierten Buffet, schön arrangiert. Oder von unseren Servicemitarbeitenden «fliegend» serviert.

AUF DEM PLÄTTLI

Muotathaler Urwaldschinken | Heublumenspeck
Chämiwurst | Chnoblisalsiz
Innerschweizer Bergkäse | Engelberger Brie
Trockenfrüchte | Essiggemüse | Nussbrot 9.50

IM GLÄSLI

Innerschweizer Rauchforelle | Stangensellerie | Apfel
Ente geräuchert | Rucola-Mousse | Focacciachip
Quinoa | Mango | Avocado
Auberginenkaviar | Pumpernickel
Grillgemüse-Tatar | Frischkäse
Poulet | Bulgur | Rosinen | Minze 14.50

AUF DEM BRÖTLI

Lachs geräuchert | Wasabi-Mayonnaise | Brioche
Engelberger Brie | Feigensenf | Brioche
Rinds-Tatar | Tramezzini
Antipasti-Tatar | Tramezzini
Salsiz | Grana Padano | Grissini 13.50

APÉRO RICHE

Lattich | Poulet | Grana Padano | Speck
Muotathaler Rohschinken-Tatar | Sauerrahm |
Junglauch
Lachs geräuchert | Wasabi-Mayonnaise | Brioche
Avocado | Peperoncini | Pumpernickel

Rüebli-Ingwer-Shot

👑👑👑

Safranrisotto | Kernser Edelpilze

Pouletbrust | gespiesst | Erdnuss-Sauce
Crevetten | gespiesst | provençale
Falafel | gespiesst | Joghurt-Sauce

👑👑👑

Schokoladenmousse

Torta della Nonna

Fruchtsalat saisonal

Cheesecake | Fruchtcoulis

31.–

GENUSS À LA CARTE.

MENUKREATIONEN

Fisch oder Geflügel? Vegetarisches Menu oder doch lieber ein ausgesuchtes Fleischgericht? Auch hier haben Sie die Wahl. Nehmen Sie unsere Vorschläge als

Inspiration. Selbstverständlich erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche gerne. Mit grosser Sorgfalt. Und ebensolchem Können.

INNERSCHWIIZ

Blattsalat | Gartengemüse | Haussauce
oder
Kernser Waldpilzsuppe
☞☞☞
Ennetbürger Angus-Hackbraten | Meaux-Senfsauce
Kartoffelstock | Rüebli-Pfälzer-Gemüse
☞☞☞
Beckenrieder Orangenmostcrème
Apfelwürfel karamellisiert 25.–

VOLAILLES

Tomate | Büffelmozzarella | Rucola
Aceto Balsamico
☞☞☞
Maispouardenbrust | Thymianjus
Weissweinsrisotto | Peperonata
☞☞☞
Zitronentartelette | Beeren 33.50

BISTRO

Hausgemachte Ravioli | Salbeibutter
☞☞☞
Entrecôte | Sauce Béarnaise
Kartoffeln | Rosmarin | Grillgemüse
☞☞☞
Apfel-Tarte Tatin
Caramel-Fleur de Sel-Glacé 43.50

GOURMET

Lachs gebeizt | Kresse | Focacciachip
☞☞☞
Wildkräuter | Vinaigrette
Kernser Edelpilz-Shot
☞☞☞
Zander | Weissweinschaum
Safranrisotto | Dörrtomaten | Zucchini
☞☞☞
Zitronensorbetto | Minze
☞☞☞
Kalbshohrücken | Marsalajus
Butter-Tagliatelle | Marktgemüse
☞☞☞
Warmes Schokoladenkuchlein
Napf-Joghurt-Glacé | Beeren
☞☞☞
Friandises 59.50

VEGETARIEN

Rote Linsenfusilli | Spinat | Gorgonzola
☞☞☞
Ragout | Kernser Edelpilze | Quorn
Calvadosauce | Rösti-Pastetli
☞☞☞
Himbeer-Cheesecake | Beerencoulis 31.–

EIN RICHTIG GUTES BAUCHGEFÜHL.



STANDING MEALS

Networking beim Steh-Lunch? Lockerer Austausch beim Steh-Dinner? Unsere Standing Meals eignen sich perfekt für Anlässe, an denen Menschen zirkulieren

und kommunizieren möchten. Dabei aber nicht auf den kulinarischen Genuss verzichten wollen.

ASIAN STYLE

Glasnudelsalat | Rind | Babymais
Papayasalat | Chili | Frühlingszwiebeln
Kokossuppe | Zitronengras

👑👑👑

Grünes Curry | Poulet
Rotes Curry | Riesen-Crevetten
Pad Thai | Reismudeln | Tofu | Ei
Wokgemüse | Jasminreis

👑👑👑

Passionsfruchtmousse | Mango
Panna Cotta | Kokos

HEIMATLIEBI

Cervelatsalat | Alpkäse | Ei
Hörnlisalat | Gartengemüse
Kartoffelsuppe | Lauch

👑👑👑

Ennetbürger Angus-Hackbraten | Meaux-Senfsauce
Kartoffelstock | Rüebl-Pfälzer-Gemüse

Forelle | Fenchel | Wirsing

Urdinkel Äplermagronen | Apfelmus | Röstzwiebeln

👑👑👑

33.– Mini-Crèmeschnitten
Beckenrieder Orangenmostcrème | Apfel
karamellisiert

31.–

ROUTE 66

Coleslaw-Salat
Avocado-Salat | Tomate
Mais-Suppe

👑👑👑

Geräucherte Trutenbrust | Honig-Senf-Sauce
BBQ-Ribs | 36 Stunden sous-vide
Kartoffeln | Marktgemüse | aus dem Ofen
Penne | Spinat

👑👑👑

Brownies | Cheesecakes
Ananas | Minze

29.–

SO WIRD ESSEN ZUM HAPPENING.



STREET FOOD FESTIVAL

Street Food Festivals erleben grossen Zuspruch. Laden Sie ein zu Ihrem eigenen Food-Happening mit Spezialitäten aus aller Welt. Präsentiert an wunder-

schön dekorierten Ständen. Wählen Sie Ihre Lieblingsthemen aus unserem Angebot und wir unterbreiten Ihnen eine massgeschneiderte Offerte.

PITA

Pulled Pork | BBQ-Sauce | Zwiebelkonfit | Pita



Poulet | Alpenkräuterpesto | Salsa | Pita

RUSTICO

Nidwaldner Bratchääs | Brot



Dörfli Bratwurst | Senf | Bürli

BBQ

Ennetbürger Angus-Burger | 100% Beef | Coleslaw
BBQ-Sauce | Bun



Falafel-Burger | Avocado | Feta | Dörrtomaten
Joghurt-Sauce | Bun



Porkribs | Kimchi | Hoisin-Sauce | Hirata Bun

ITALY

Safranrisotto | Kernser Edelpilze



Pizza aus dem Steinofen
Verdure | Rohschinken | Rucola



Ravioli hausgemacht

THAI

Pad Thai | Reisnudeln | Tofu | Ei



Green Thai Curry | Poulet | Wokgemüse | Jasminreis



Red Thai Curry | Crevetten | Wokgemüse | Jasminreis

SWEETS

Donuts | Muffins | Cheesecakes



Glacé Gelateria dell'Alpi
Caramel-Fleur de Sel | Schokolade | Waldfrucht | Vanille



Schokoladen-Brunnen | Früchte gespiesst

WER DIE WAHL HAT, HAT DEN GENUSS.



BUFFETKOMPOSITIONEN

Die Augen essen mit. Darum nehmen wir uns viel Zeit für eine ansprechende Präsentation und eine schöne Dekoration. Unsere originellen und abwechslungs-

reichen Buffetvariationen sind umfangreich und bieten Feines für jeden Geschmack.

VOYAGE

Tomaten-Gurken-Tatar | Hüttenkäse
Lattich | Poulet | Grana Padano | Speck
Lachs geräuchert | Wasabi-Mayonnaise | Brioche
Belugalinsen-Salat | Dallenwiler Geissenkäse
Weissweinschaum-Suppe
👑👑👑
Kalbsschulter | Madeirasauce
Kartoffelgratin | Wurzelgemüse
Crevetten | Artischocken | Oliven | Camargue-Reis
Hausgemachte Ravioli | saisonale Füllung
👑👑👑
Tobleronemousse
Amarettimousse | Amarenakirsche
Waldbeerschnitte | Schwarzwälderschnitte
Fruchtsalat saisonal

45.–

TRADITION

Blattsalat | Gartengemüsesalat
Kartoffelsalat | Senf-Vinaigrette
Pastasalat | Antipastigemüse
Salatsaucen | Croûtons | Ei | Kerne
👑👑👑
Entrecôte am Stück
Kalbsschulter sous-vide
Maispouardenbrust
Portweinjus | Sauce Béarnaise
Safranrisotto
Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse
👑👑👑
Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Kuchen | Torten
Glacé Gelateria dell'Alpi
Caramel-Fleur de Sel | Schokolade | Waldfrucht | Vanille
Fruchtsalat saisonal

52.–

HELVETIA

Muotathaler Urwaldschinken | Heublumenspeck
Chämiwurst | Chnoblisalsiz
Innerschweizer Bergkäse | Engelberger Brie
Trockenfrüchte | Essiggemüse | Nussbrot
Cervelatsalat | Bergkäse | Ei
Blattsalat | Gartengemüsesalat
Salatsaucen | Croûtons | Ei | Kerne
👑👑👑
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art
Champignons | Walnüsse | Apfel
Kartoffelstock | Marktgemüse
Forelle | Fenchel | Wirsing
Pilawreis
Urdinkel Äplermagronen | Apfelmus | Röstzwiebeln
👑👑👑
Beckenrieder Orangenmostcrème | Apfel
karamellisiert
Mini-Crèmeschnitten
Willisauerringli-Mousse
Zuger Kirschtorte
Meringues | Rahm

42.–

EIN HEISSER GENUSS FÜR IHRE GÄSTE.



GRILL

Die hohe Kunst des Grillierens sorgt nicht nur für heiße Genüsse, sondern immer auch für eine gute Stimmung. Wir beherrschen diese Kunst perfekt – und

natürlich können wir nicht nur Fleisch grillieren. Gerne beweisen wir Ihnen unsere Kreativität beim Brutzeln vom Feinsten.

SALATE

Blattsalat | Gartengemüsesalat
Kartoffelsalat | Senf-Vinaigrette
Pastasalat | Antipastigemüse
Tomaten-Mozzarella-Salat | Aceto Balsamico
Salatsaucen | Croûtons | Ei | Kerne

SÜSSES

Backwaren | Kuchen | Torten
Glacé Gelateria dell'Alpi
Caramel-Fleur de Sel | Schokolade | Waldfrucht | Vanille
Fruchtsalat saisonal

Buffet

44.–

GRILLADEN

Pfeffersteak | Rindshuft
Cowboysteak | Schweinshals
Pouletschenkel
Bratwürstli | Kalb | Schwein
Crevetten | gespiesst
Falafel | gespiesst
Grillgemüse | gespiesst
Maiskolben | Honigbutter
Baked Potatoe

SAUCEN

BBQ | Cocktail | Chili | Kräuterbutter | Sauerrahm
Senf | Ketchup



AUF IHR WOHL.

Alkoholfrei? Oder doch lieber ein paar Prozente mehr? Still? Oder sprudelnd? Gutes Essen verlangt nach guten Getränken. Darum dürfen Sie von uns auch Vorschläge für die passende Begleitung in flüssiger Form erwarten. Ihre Wünsche, Ihre Gäste und Ihr gewähltes Menu leiten uns dabei.



DAMIT STÖSST MAN GERNE AN.



GETRÄNKEAUSWAHL

Passend zu Ihrem Anlass unterbreiten wir Ihnen gerne eine Auswahl an Getränken, die mit den von Ihnen gewählten Speisen harmonieren. Dabei berücksichtigen

wir lokale Lieferanten und Partner. Verlangen Sie ganz einfach unsere umfangreiche Getränkekarte.

WEIN

Bei den Weinen bevorzugen wir schweizerische und europäische Provenienzen. Natürlich kombinieren wir die Weine passend zu Ihrer Speisenwahl und berücksichtigen auf Wunsch beim Einkauf Ihren Weinhändler des Vertrauens.

BIER

Wir haben ein breites Netzwerk an Lieferanten und liefern Ihnen das Bier aus Ihrer Region, ob aus Luzern, Baar, Stans oder Hochdorf.

WEISSWEIN

Cuvée Hellgelb AOC Luzern, 70cl 33.–
Weingut Heidegg, Luzern
Traubensorten: RieslingxSylvaner, Pinot Noir

Ein wunderbarer, vielseitiger Weisswein aus der Region. Frisch, fruchtig, ein Hauch Exotik und trotzdem gehaltvoll zeigt er sich als toller Begleiter zu Apéros, Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch.

MINERAL | FRUCHTSAFT

Hier führen wir die Klassiker und es werden vor allem Lieferanten aus der Region bevorzugt. So schwören wir auf das Knutwiler Mineralwasser, den Beckenrieder Orangenmost und den Ramseier Apfelsaft.

Bolgheri IGT Vermentino, 75 cl 30.50
Donna Olimpia 1898, Toscana
Traubensorten: Vermentino

Kräftig und edel kommt dieser weisse Toscaner daher. In der Nase frisch und lieblich, im Mund mineralisch, harmonisch und säurearm, passt er zu Apéros, Fisch sowie hellem Fleisch.

APERITIV | DIGESTIV | LONGDRINK

Bei einem Apérol Spritz sich kennenlernen, mit einem feinen Grappa das Essen abrunden und mit einem Cuba Libre die Nacht einläuten. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.

ROTWEIN

Cuvée Dunkelrot AOC Luzern, 70cl 34.–
Weingut Heidegg, Luzern
Traubensorten: Blauburgunder, Zweigelt

Eine Überraschung aus der Region. Dieser Wein kombiniert das beerige des Pinot Noir perfekt mit den würzigen Aromen des Zweigelt. Lieblich, süffig und eher leicht, begleitet er Ihr Apéro oder Standing Meal wunderbar.

5 Fincas DO Reserva, 75 cl 33.50
Castillo Perelada, Ampurdà Spanien
Traubensorten: Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó

Ein kraftvoller und trotzdem angenehm weicher Rotwein mit genussvollen Tanninen von der spanischen Costa Brava. Passt zu einem edlen Menu, einem ausgedehnten Buffet oder zu einem geselligen Grillabend – ein Wein mit dem Sie Vieles richtig machen.



ALLES AUS EINER HAND.



Für einen perfekten Anlass braucht es nicht nur passende Speisen und Getränke – auch die funktionelle Infrastruktur und zuverlässige Organisation muss stimmen und exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sein. Aus langjähriger Erfahrung wissen wir, was es braucht, damit Sie rundum sorglos und entspannt genießen können. Zählen Sie von Beginn an auf unsere kompetente Beratung.

TIP TOP. TABLE TOP.

DIENSTLEISTUNGEN

Alles, was zu einem erfolgreichen Catering gehört, erhalten Sie von uns aus einer Hand. Wir kümmern uns

um alles Nötige, denn selbstverständlich verfügen wir über das passende Material für jeden Anlass.

BERATUNG

Wir unterstützen Sie schon vor Ihrem Event. Unser erfahrenes Team berät Sie individuell und den Gegebenheiten entsprechend, weil auch wir wollen Ihrem Anlass die Krone aufsetzen.

benheiten entsprechend, weil auch wir wollen Ihrem Anlass die Krone aufsetzen.

TABLE TOP

Porzellan, Gläser und Besteck aus unserem Hause sind zeitgemäss und hochwertig. Wir wissen, was Sie benötigen und bringen es Ihnen mit, ohne dass Sie sich darum kümmern müssen. Unsere marktgerechten Preise beinhalten eine sinnvolle Reserve sowie die Reinigung.

Glas	pro Stk.	-.70
Besteckteil	pro Stk.	-.60
Teller	pro Stk.	-.70
Kaffeeset	pro Stk.	1.-

MENUKARTEN | BUFFETBESCHRIFTUNGEN

Damit Ihre Gäste wissen, womit Sie verwöhnt werden, erhalten Sie von uns auch eine passende Catering Services-Menukarte. Sie können auch Ihr individuelles Layout bei uns drucken lassen. Buffetbeschriftungen gehören zu unserer Gesamtdienstleistung.

Catering Services-Menukarte	kostenlos
Buffetbeschriftung	kostenlos
Individuelle Menukarte, Farbdruck	pro Stk. 3.-

TISCHWÄSCHE

Selbstverständlich erhalten Sie von uns auch die Tischwäsche, die Ihren Wünschen entspricht und die zum Mobiliar sowie zum Konzept passt. Lassen Sie sich von uns beraten.

Stoffservietten weiss	pro Stk.	2.-
Dunilin Servietten in diversen Farben	pro Stk.	-.50
Catering Services-Cocktailservietten		kostenlos
Stofftisch Tuch weiss	pro Stk.	6.- bis 10.-

DEKORATION

Buffets und Stände werden von uns mit frischem, saisonalem Gemüse und Kräutern dekoriert.

Wünschen Sie auf den Gästetischen eine passende Dekoration? Auch das ist möglich – wir beraten und unterstützen Sie auch diesbezüglich gerne.

FREUDE INBEGRIFFEN.



MOBILIAR

Wieviele Stehtische brauchen Sie? Welche Sitzgelegenheit passt? Welcher Tisch ist der Richtige? Wir können es Ihnen sagen. Was wir selber nicht an Lager haben, organisieren wir Ihnen bei ausgewählten Partnern. Natürlich direkt auf Platz geliefert.

Stehtische	pro Stk.	25.–
Stehtische schwarze oder weisse Stretchhussen	pro Stk.	40.–
Buffettische	pro Stk.	25.–
Marktstand mit Stoffdach	pro Stk.	50.–

KÜCHENINFRASTRUKTUR

Kulinarische Köstlichkeiten frisch und termingerecht auf Ihren Teller zu bringen, ist mit der richtigen Kücheninfrastruktur beinahe überall möglich. Selbstverständlich bringen wir die benötigten Küchengeräte, abgestimmt auf das Menu sowie auf die lokalen Gegebenheiten, mit. Die Verrechnung erfolgt pauschal.

Am Anlassort sind ein separater Raum für Küche, Wasseranschluss und genügend Strom wichtige Voraussetzungen für das optimale Gelingen Ihres Anlasses. Der Strombedarf ist abhängig vom ausgewählten Menu und wird im Vorfeld von uns abgeklärt und detailliert bekannt gegeben.

TRANSPORT

Die Fahrzeuge des Catering Services kommen (fast) überall hin. Der Transport wird nach Aufwand verrechnet.

Pro km	2.–
Mitarbeiter Transport	pro Std. 55.–

MITARBEITENDE

Professionelle, freundliche und kompetente Mitarbeitende sind eine wichtige Voraussetzung für ein erfolgreiches Catering. Wir haben sie. Unsere Mitarbeitenden freuen sich, für Sie und Ihre Gäste da zu sein.

Um eine Top-Servicequalität sicherzustellen, sind je nach Art des Anlasses mehr oder weniger Mitarbeitende notwendig. In der Offerte stellen wir unser Team dem Event entsprechend zusammen. Selbstverständlich werden nach dem Anlass nur die effektiv benötigten Stunden in Rechnung gestellt.

Anlassleitung	pro Std.	75.–
Chef de Service	pro Std.	65.–
Mitarbeitende Service, Buffet, Office	pro Std.	47.–
Küchenleitung	pro Std.	65.–
Köchin / Koch	pro Std.	55.–
Mitarbeitende Logistik, Technik	pro Std.	55.–

Unsere Mitarbeitenden tragen die Catering Services-Uniform (schwarz / anthrazit / orange). Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeitenden drei Stunden. Nach 23 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 10.– pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

ZU GUTER LETZT.



WISSENSWERTES

ANGEBOT

Haben Sie das Passende nicht gefunden? Diese Broschüre vermittelt nur einen kleinen Ausschnitt unseres Könnens. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – unser Küchenchef erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

EFFEKTIVE PERSONENANZAHL

Bitte teilen Sie uns allfällige Abweichungen der vereinbarten Personenanzahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Diese Anzahl ist verbindlich.

MINDESTBETRAG

Wir sind spezialisiert auf mittlere und grosse Anlässe und bieten unsere Dienstleistungen ab 5000 CHF an.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich pro Person, beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken. Preis- und Angebotsänderungen sind vorbehalten.

KONTAKT

Kontaktieren Sie uns für eine ausführliche Beratung und eine unverbindliche Offerte.

Genossenschaft Migros Luzern
Catering Services
6036 Dierikon
041 455 73 15
info@csm-luzern.ch
www.csm-luzern.ch

ALLERGIEN I FLEISCHLOSE KOST

Bevorzugen Sie vegetarische Küche oder erwarten Sie Gäste mit einer Allergie? Wir unterbreiten Ihnen gerne ein entsprechendes Angebot. Vor Ort geben Ihnen unsere ausgebildeten Fachleute darüber gerne Auskunft.

HERKUNFTS- DEKLARATION

Wir beziehen sämtliches Poulet-, Schweine-, Kalbs- und Rindfleisch aus der Schweiz. Fisch und Meeres-tiere stammen aus ASC- oder MSC-zertifizierter Produktion. Eine detaillierte Deklaration finden Sie auf Ihrem persönlichen Angebot.

DIENSTLEISTUNGEN

Unsere Dienstleistungen (Geschirr, Mobiliar, Personal etc.) werden ausschliesslich im Zusammenhang mit einer Speisen- und Getränkebestellung angeboten.

AGB'S

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen auf www.csm-luzern.ch.

Kontaktformular



August 2020

WIR SETZEN IHREM
ANLASS DIE **KRONE**
AUF.




CATERING SERVICES
MIGROS