

Catering Angebot 2026

Feiern Sie mit uns Ihren nächsten Anlass.



Herzlich willkommen bei der Verkehrshaus Gastronomie

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder ein feierliches Firmenjubiläum: Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses. Wir freuen uns, Ihnen das passende Angebot für Ihren Anlass zusammen zu stellen.

Ihr ZFV-Team von der Verkehrshaus Gastronomie



Kontakt

Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage

Verkehrshaus der Schweiz
Abteilung Konferenzen + Events
Haldenstrasse 44, 6006 Luzern
T +41 41 375 74 05
conferences@verkehrshaus.ch

Tagungspauschalen



Tagungspauschalen

Buffet / Stehend

Das ideale Angebot für eine Tagung im Verkehrshaus. Buchbar **ab 10 Personen**.

Basis-Angebot	Einheit	Preis
Tagungspauschale (1/1 Tag) von 8.00 – 18.00 Uhr / ohne Saalmiete	p.P.	71.00
Tagungspauschale (1/2 Tag) von 8.00 – 13.00 Uhr oder 13.00 – 18.00 Uhr / ohne Saalmiete	p.P.	62.00

Seminar- / Referentengetränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure (für Teilnehmende)

Literflaschen bei Seminarbestuhlung oder 50cl Flaschen bei Konzertbestuhlung

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, 50cl PET (für Referenten)

inkl.

Kaffeepause Vor- und Nachmittag

Diverse Gipfeli (1 Stk. p. P. / Vormittag)

Süssgebäck (1 Stk. p. P. / Nachmittag)

und

Früchteauswahl (1 Stk. p. P. / ganztags)

Kaffee, Tee, Hochstämmer Apfelsaft, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)

Flavoured water in dispenser

inkl.

Stehlunch im Foyer (ab 25 Pers) / Mittagessen in der Brasserie (bis 25 Pers)

inkl.

Der Stehlunch besteht aus 3 Vorspeisen, Hauptspeisen (Fleisch, Fisch und Vegi) sowie 2 Dessert,
das Mittagessen aus je 1 Vor- und 1 Hauptspeise sowie einem Dessert.
Das Angebot ist saisonal und wird pro Quartal angepasst.

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee

Optionen

Mineralwasser PET

Wünschen Sie bei einer Seminarbestuhlung 50cl PET Flaschen statt Literflaschen, erhöht sich der Preis der Pauschale um

p.P. 2.00

Mittagessen sitzend

Bis zu 25 Personen ist das sitzende Mittagessen in der Brasserie in der Tagungspauschale inkludiert. Ab 25 Personen bedienen wir Sie gerne im Restaurant Mercato, in diesem Fall erhöht sich die Tagungspauschale um

p.P. 5.00

Kaffeepausen



Kaffeepausen

Buffet / Stehend

Das ideale Angebot **ab 10 Personen** für einen Begrüssungskaffee oder eine Kaffeepause, die maximum 45 Minuten dauert.

Kaffeepausen-Pauschalen	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Kaffeepause easy	p.P.	10.00				
Diverse Gipfeli (1 Stk. p. P.)			x			
Kaffee, Tee, Hochstämmer Apfelsaft, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)						
Flavoured water in Dispenser						
Kaffeepause relax (Vor- oder Nachmittag)	p.P.	11.50				
Diverse Gipfeli (1 Stk. p. P. / Vormittag)			x			
Süssgebäck (1 Stk. p. P. / Nachmittag)			x			
Früchteauswahl (1 Stk. p. P. am Vor- oder am Nachmittag)			x	x	x	x
Kaffee, Tee, Hochstämmer Apfelsaft, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)						
Flavoured water in Dispenser						
Kaffeepause fit	p.P.	16.50				
Kräuter-Quark mit Kresse und Brot			x			x
Müesli-Riegel			x			
Kaffee, Tee, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)			x	x	x	x
Hochstämmer Apfelsaft			x	x	x	x
Flavoured water in Dispenser						
Einzelportionen						
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	p. Stk.	2.00	x			
Saisonfrucht	p. Stk.	2.00	x	x	x	x
Fruchtkorb klein für 10 Personen	p. Stk.	18.00	x	x	x	x
Fruchtkorb gross für 50 Personen	p. Stk.	63.00	x	x	x	x
Frucht-Streuselkuchen	p. Stk.	4.50	x			
Schokoladen-Baumnuss-Brownie	p. Stk.	4.50	x			
Kräuter-Quark mit Kresse und Brot	p. Stk.	4.50	x			
Joghurt mit Früchten	p. Stk.	4.00	x			x
Birchermüesli	p. Stk.	4.50	x			
Müesli-Riegel	p. Stk.	3.50	x			
Fruchtsalat	p. Stk.	4.00	x	x		x
Süssgebäck	p. Stk.	3.20	x			
Muffins	p. Stk.	3.50	x			
Hausgemachter Cake	p. Stk.	4.50	x			
Crudité mit Saucen	p. P.	4.50	x			x
Laugen-Brezel	p. Stk.	3.50	x			

Apéro



Apéro

Buffet / Stehend

Das ideale Angebot **ab 10 Personen** für einen Apéro, der maximum 45 Minuten dauert.

Die Häppchen werden auf Platten angerichtet und auf den Stehtischen für Ihre Gäste angerichtet.

Falls Sie das passende Angebot nicht gefunden, dürfen Sie gerne bei den Apéro Riche Häppchen etwas auswählen

Kalte Apéro Häppchen	Einheit	Anzahl	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Mini-Tartelettes							
- Auberginencreme mit Ofenrübli-Tatar im Oliven-Tartelette	Stk.	1	3.50	x	x	x	
- Pilz-Pâté mit Cashewkerne im Tartelette	Stk.	1	4.00	x	x	x	
- Ziegenfrischkäsemousse im Randen-Tartelette mit gepickelten, roten Zwiebeln	Stk.	1	4.00	x			
- Rindstatar im Oliven-Tartelette mit Knoblauch-Mayonnaise	Stk.	1	4.50				
Kalte Köstlichkeiten							
- Randen-Tortilla mit Gemüse, Rucola und Hummus	Stk.	1	5.00	x	x	x	
- Rauchlachstatar auf Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse	Stk.	1	4.50				
- Geräuchertes Forellenmousse mit Radieschen auf Pumpernickel	Stk.	1	4.00				
Focaccia-Würfel							
- mit mariniertem Antipasti-Gemüse	Stk.	1	4.00	x	x	x	
- mit Oliven-Pilz-Tapenade	Stk.	1	4.00	x	x	x	
- mit Frischkäse und Rucola	Stk.	1	3.50	x			
Baguette Sandwiches 1/8							
- mit mariniertem Antipasti-Gemüse	Stk.	1	3.50	x	x	x	
- mit Bergkäse	Stk.	1	3.00	x			
- mit Schinken	Stk.	1	3.00			x	
- mit Salami	Stk.	1	3.00			x	
<i>Bestellmenge durch 8 teilbar</i>							
Knabbereien							
Selbstgemachte Gewürzmandeln, 30gr	p. P.	1	3.50	x	x	x	x
Salziges Popcorn	p. P.	1	3.50	x	x	x	x
Wasabi-Erdnüsse, 30gr	p. P.	1	3.50	x	x	x	
Mini-Käse-Twister	p. P.	1	4.00	x			
Assortierte Oliven 30gr	p. P.	1	4.00	x	x	x	x
Sbrinz Möckli 30gr	p. P.	1	4.00	x			x
Chips & Nüssli	p. P.	1	3.00	x	x	x	x
Grissini	p. P.	1	3.00	x		x	

Feines aus der Region	Einheit	Anzahl	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Essiggemüse (z.B. Muotathaler Mostbröckli, Schwyzer Rohschinken, Rohessspeck sowie Tomme, Brie, Zentralschweizer Bergkäse, etc.) / 80gr. Fleisch und 60gr Käse p. P. Brötchen und Butter	p. P.	1	23.00				
Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Essiggemüse – Diese Pauschale gilt für einen Apéro von maximum 45 Minuten (z.B. Muotathaler Mostbröckli, Schwyzer Rohschinken, Rohessspeck sowie Tomme, Brie, Zentralschweizer Bergkäse, etc.) 80gr. Fleisch und 60gr Käse p. P. Brötchen, Butter und Hummus Weiss- und Rotwein (Auswahl durch die Gastronomie) Bier (mit/ohne Alkohol) Hochstämmer Apfelsaft Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	p. P.	1	49.00				
Warme Apéro Häppchen	Einheit	Anzahl		Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Warme Köstlichkeiten							
– Randen-Falafel mit Soja-Joghurt-Dip	Stk.	1	3.50	x	x	x	
– Blumenkohl-Wings mit BBQ-Sauce	Stk.	1	3.50	x	x	x	x
– Brotschnecke mit Auberginencreme, Zucchini und Tomaten	Stk.	1	4.00	x		x	
– Gemüse-Frittata	Stk.	1	4.00	x			x
– Getrüffelte Kartoffelkrokette mit Knoblauch-Mayonnaise	Stk.	1	3.50	x			
– Arancini mit Rucolapistu	Stk.	1	3.50	x			
Die Klassiker							
– Käseküchlein	Stk.	1	4.50	x			
– Mini-Schinkengipfeli	Stk.	1	5.00				
– Rinds-Hackbällchen mit Tomatendip	Stk.	1	3.50			x	
– Geflügel-Wienerli im Blätterteig	Stk.	1	3.50				

Apéro riche



Apéro riche

Buffet / Stehend

Das ideale Angebot **ab 25 Personen** für einen Apéro, der 90 – 120 Minuten dauert.

Ein Apéro riche ersetzt ein Abendessen, da er eine komplette Speisenfolge von salzig bis süss enthält.

Alle Häppchen werden als Fingerfood oder in kleinen Schale auf den Stehtischen oder am Buffet angeboten.

Apéro Riche

Für einen Apéro riche (Dauer 90 Min.) empfehlen wir den Apéro riche "Economy" oder "Business"

Für einen Apéro riche (Dauer 120 Min.) empfehlen wir den Apéro riche "Business" oder "First"

Als Veranstalter dürfen Sie Ihren Apéro Riche aus unten stehendem Angebot selbst zusammen

Apéro riche "Economy" **pP** **48.00**

wählen Sie 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Dessert

Apéro riche "Business" **pP** **58.00**

wählen Sie 4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 4 Dessert

Apéro riche "First" **pP** **68.00**

wählen Sie 5 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 5 Dessert

Apéro riche Angebot

Kalte Häppchen / Vorspeisen

Erbsen-Limetten-Stampf mit marinierter Gurke auf Pumpernickel

Bulgur-Salat mit Champignons, Tomate und Granatapfel

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Polentataler mit getrockneter Tomate, Kräuter und Zucchini

Zucchini-Salat mit Burrata-creme und Rucola im Tartelette

Rüebli-Schnitte mit Hummus und Haselnüssen

Wassermelone mit Gurke, Basilikum und Fetakäse (im Sommer)

Gebeizter Limetten-Zander mit Erbsen-Kokos-Mousse auf Vollkorntoast

Marinierter Saibling mit Fenchel, Orange und gepickelter Rande

Trockenfleisch-Schnitte mit Apfelchutney auf Vollkorntoast

Wurst-Käse-Salat

Lammrilette auf Crostini mit eingelegten Pilzen

Suppen / Vorspeisen

Tomaten-Kokos-Suppe

Rüebli-Orangen-Suppe

Gazpacho (nur im Sommer)

Sellerie-Suppe mit Vanille

Kartoffel-Rucola-Suppe

Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
-------------	-------	-------------	------------

x	x	x	
x	x	x	
x			x
x			x
x			
x			
x			x
		x	
		x	x
			x
		x	

x	x	x	x
x	x	x	x
x	x	x	
x			x
x			x

Apéro riche Angebot

Warme Häppchen / Hauptspeisen

	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Linsen-Dahl mit Blattspinat und Gurken-Soja-Joghurt	x	x	x	x
Tomaten-Kichererbsen-Ragout mit Harissa	x	x	x	x
Pilz-Risotto mit Spinat	x			x
Kartoffel-Gnocchi mit Rucolasauce und Zucchini	x			
Paneer Butter Masala mit Erbsen und Crostini	x			
Nudelaufbau mit Apfelmus und Röstzwiebeln	x			
Kräuterlachs mit Venere-Risotto und Blumenkohlstampf				x
Pouletbrust mit rotem Süsskartoffel-Gemüse-Curry			x	x
Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüebl				
Rinds-Hackbällchen mit Tomatenreis und Kräutersauerrahm				
Geschmortes Rindfleisch mit Bramatapolenta und Sellerie				x

Süsse Häppchen / Desserts

Kokos-Chia-Pudding	x	x	x	x
Bananenkuchen	x	x	x	
Schokoladenküchlein	x	x	x	
Saisonales Früchtemousse	x			x
Opera-Schnitte mit Kaffeebuttercrème	x			
Kirschtorte	x			
Himbeer-Cheesecake	x			
Frucht-Streuselkuchen	x			
Schokoladen-Baumnuß-Brownie	x			
Tiramisù-Roulade mit Kaffee und marinierten Orangen	x			
Schokoladentartelette mit Ganache und Kirsch-Balsamico-Gel	x			

Flying Service

Alle Häppchen werden am Buffet und auf den Stehtischen angeboten, die Gäste bedienen sich selbst.

Wünschen Sie „Flying Service“ so erhöht sich der Preis um CHF 5.00 p. P.

Stehlunch

Buffet / Stehend

Das ideale Angebot **ab 25 Personen** für einen Lunch, der maximum 90 Minuten dauert.
Die Speisen und die Getränke stehen auf den Buffets bereit, die Gäste bedienen sich selbst.

Stehlunch-Angebot	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Stehlunch Saisonal Der Stehlunch besteht aus 3 Vorspeisen, Hauptspeisen (Fleisch, Fisch und Vegi) sowie 2 Desserts Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, sowie Kaffee, Espresso, Tee sind inkludiert	p. P.	53.00				auf Bestellung möglich

Lassen sie sich überraschen! Unser Küchenchef zaubert saisonale Gerichte, die Sie im Stehen geniessen können. Unser Angebot wechselt pro Quartal.
Bitte informieren Sie uns bis 2 Wochen vor Anlass über die Anzahl vegetarischer / veganer Gäste.



Menü Frühling / Sommer (März bis September)



Menü Frühling / Sommer (März bis September)

Serviert / sitzend

Das ideale Angebot **ab 25 Personen** für ein Essen das 2.5 bis 4 Stunden dauert.

Bei Gruppen unter 25 Personen beraten wir Sie gerne individuell.

Menü-Komponenten	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Vorspeisen						
Cremiger Hummus mit mariniertem Fenchel, Granatapfel und jungen Salatblättern	p.P.	14.00	x	x	x	x
Pilzpate mit Selleriecrème, Rucolapistu, Belugalinsenragout, marinierte Pilze und Kräutersalat	p.P.	14.00	x	x	x	x
Wassermelonensalat mit Cherrytomaten, Gurke, Basilikum, Fetakäse und Rucola	p.P.	14.00	x			x
Babylattich mit Baba ganoush, Ziegenfrischkäse-Crème, Harissaöl, Kichererbsen, Gurken und Radieschen	p.P.	15.00	x			x
Tomaten-Mozzarella mit Rucola und Brotchip	p.P.	14.00	x			
Ofenrübli-Tatar mit Basilikum, offener Ziegenkäsestrudel, jungen Salatblättern und Orangen-Honig-Sauce	p.P.	14.00	x			
Konfierter Lachs mit roten Linsen, Rüeblipuree, Orangen und BBQ-Sauce	p.P.	17.00			x	x
Zerlei Forelle (geräuchert & mariniert) mit Bohnensalat, Kräutersauce und Vollkornbrot	p.P.	17.00				
Rindstatar mit Randen verschiedener Texturen und Sauerteigbrot	p.P.	17.00			x	
Ceasarsalat mit Pouletbrust, Parmesan-Crème und frittierten Kapern	p.P.	16.00				
Suppen						
Tomaten-Kokos-Suppe	p.P.	10.00	x	x	x	x
Rübli-Ingwer-Suppe mit Ofenrübli	p.P.	10.00	x	x	x	x
Stangensellerie-Apfel-Kaltschale mit Haselnuss-Granola und Kräuteröl	p.P.	10.00	x	x	x	
Gazpacho mit Gemüse-Crostini	p.P.	10.00	x	x	x	
Vichyssoise mit Rauchlachs	p.P.	11.00				

Menü-Komponenten	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Hauptspeisen						
Rotes Tofu-Curry mit Blumenkohl und Frühlingszwiebeln, Basmatireis mit Sesam	p.P.	27.00	x	x	x	x
Ofensüsskartoffel, Bulgur mit Pilzen und Sojasauce, Gemüsesalat mit veganem Sauerrahm	p.P.	25.00	x	x	x	
Kartoffel-Brewbee-Gulasch mit Gemüse und Kräutern	p.P.	27.00	x	x	x	
Safran-Risotto mit Tomaten, Rucola und Krokette von Kidneybohnen	p.P.	27.00	x	x	x	
Kartoffel-Gnocchi mit roter Peperonisaucе, Zucchini, Cherrytomate und Spinatsalat	p.P.	27.00	x			
Penne an Trüffelrahmsauce, gebratenen Artischocken, Cherrytomaten und Parmesanspäne	p.P.	29.00	x			
Kartoffelrösti mit Hüttenkäse, Ofengemüse und Kräutersalat	p.P.	25.00	x			x
Gebratene Pouletbrust mit Jus, Tomatenrisotto und mariniertes Zucchini-gemüse	p.P.	28.00				x
Schweinskotelette mit Kräutersauce, Frühlingszwiebel-Risotto und Bohnen-Gemüse	p.P.	29.00				x
Kalbsbraten mit Jus, Kartoffelstock und Rüeblі-Duo	p.P.	34.00				x
Lachs mit Kräuterkruste an Zitronensauce, Polentataler und Ofenrüeblі	p.P.	32.00				
Rinds-Entrecôte, Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	p.P.	42.00				x
Kalbsrücken mit Jus, Spinat-Serviettenknödel, Parmesan-Selleriepüree und Zucchini-gemüse	p.P.	43.00				
Desserts						
Schokoladenküchlein, Schokoladen-Bananen-Mousse und Baumnüsse	p.P.	13.50	x	x	x	
Bananenküchlein mit Charantaise-Melone, Basilikum und Heidelbeeren	p.P.	13.00	x	x	x	
Haselnuss-Parfait mit Beeren und Japonaise	p.P.	12.50	x			x
Quark-Limetten-Mousse mit Crumble und saisonalen Früchten	p.P.	13.00	x			
Tiramisù-Roulade mit Kaffee-Gel, Schokoladen-Ganache und Orangenkompott	p.P.	13.00	x			
Basilikum-Quark-Roulade auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott	p.P.	13.00	x			
Joghurt Panna Cotta mit Granatapfelsud, Gurke, Granny Smith und Estragon-Limetten-Granitee	p.P.	14.00	x			

Menü Saisonal

p. P. 53.00

Lassen Sie sich überraschen! Unser Küchenchef zaubert ein saisonales Menü. Das Angebot wechselt pro Quartal.

Das Menü besteht aus 1 Vorspeise, 1 Fleisch- oder Vegi-Hauptspeise und 1 Dessert.

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, sowie Kaffee, Espresso, Tee sind inkludiert

Menü Herbst / Winter (Oktober bis Februar)



Menü Herbst / Winter (Oktober bis Februar)

Serviert / sitzend

Das ideale Angebot **ab 25 Personen** für ein Essen das 2.5 bis 4 Stunden dauert.

Bei Gruppen unter 25 Personen beraten wir Sie gerne individuell.

Menü-Komponenten	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Vorspeisen						
Bulgursalat mit Peperoni, Aubergine und Rucola	p.P.	14.00	x	x	x	
Saisonaler Blattsalat mit geschmorter Feige, Ofenkürbis und Lebkuchendressing	p.P.	15.00	x	x	x	
Gewürz-Cous Cous mit Ofenrübli, Granatapfel und Kräutersalat	p.P.	14.00	x	x	x	
Nüsslisalat mit Pilzen, Ei und Croûtons	p.P.	15.00	x		x	
Geschmorter Kürbis mit Balsamico-Linsen, Kürbis-Panna-Cotta und Salat	p.P.	15.00	x	x	x	x
Ziegenfrischkäse im Strudelteig mit Honig und Thymian, Orangen-Kürbis-Crème, Petersilienwurzel und Kräutersalat	p.P.	15.00	x			
Gebeizter Lachs mit Randen in Texturen	p.P.	17.00				x
Rindstatar mit Petersilienwurzel-Mousse und Haselnusspesto	p.P.	17.00				x
Suppe						
Vegane Gulaschsuppe	p.P.	11.00	x	x	x	x
Kürbissuppe mit Öl	p.P.	11.00	x	x	x	x
Karamalisierte Marronissuppe mit Thymian	p.P.	11.00	x			x
Weisswein-Zitronen-Suppe	p.P.	10.50	x			x
Gerstensuppe, vegan	p.P.	11.00	x	x	x	

Menü-Komponenten	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Hauptspeisen						
Kartoffel-Pilz-Gulasch mit geräuchertem Tofu	p.P.	25.00	x	x	x	x
Safran-Risotto mit gebratenem Brokkoli und Pilzen	p.P.	27.00	x	x	x	x
Sauerkrautquiche mit Wirsing, Kartoffeln und geschmorten Bierzwiebeln	p.P.	25.00	x			
Serviettenknödel mit Rotkohlcrème und Pilzen	p.P.	24.00	x			
Ricotta-Ravioli an Rotweinsauce, Ofenranden, Trauben und Baumnüssen	p.P.	24.00	x			
Zander mit Specksauce, Sauerkrautquiche mit Wirsing und Kartoffeln	p.P.	31.00				
Pouletbrust mit Chorizosauce, Risotto und Kürbis	p.P.	28.00				x
Schweinsfilet mit Jus, Petersilienwurzel-Püree, Serviettenknödel, Bohnenragout und Pilze	p.P.	36.00				
Schwedenbraten (Schweinbraten mit Zwetschgen) mit Jus, Sellerie-Kartoffel-Stampf und Bohnenragout	p.P.	29.00				x
Osso bucco mit Schmorsauce dazu Quitten, Polenta und Rüeblì	p.P.	35.00				x
Rinds-Entrecôte mit Jus, Kartoffel-Pilz-Sandwich und Bohnen-Zwiebel-Gemüse	p.P.	42.00				
Desserts						
Schokoladen-Kokosmilchreis mit Gewürzbirne	p.P.	12.00	x	x	x	x
Veganer Zitronen-Cheesecake mit Bratapfelcrème	p.P.	13.50	x	x	x	
Weisses-Schokoladen-Crème brûlée mit Marroni und Orangenragout	p.P.	14.00	x			x
Schokoladen-Erdnuss-Schnitte mit Gewürz-Birnen-Kompott, Karamel-Ganache mit Fleur de Sel	p.P.	14.00	x			x
Apfel-Tartelette mit Cassis-Gel und gebrannten Mandeln	p.P.	12.50	x			
Zweierlei Schokoladenmousse mit Gewürzorange	p.P.	13.00	x			
Quarkknödel mit Glühwein-Zwetschgenkompott und Zimtbrösel	p.P.	13.50	x			

Menü Saisonal

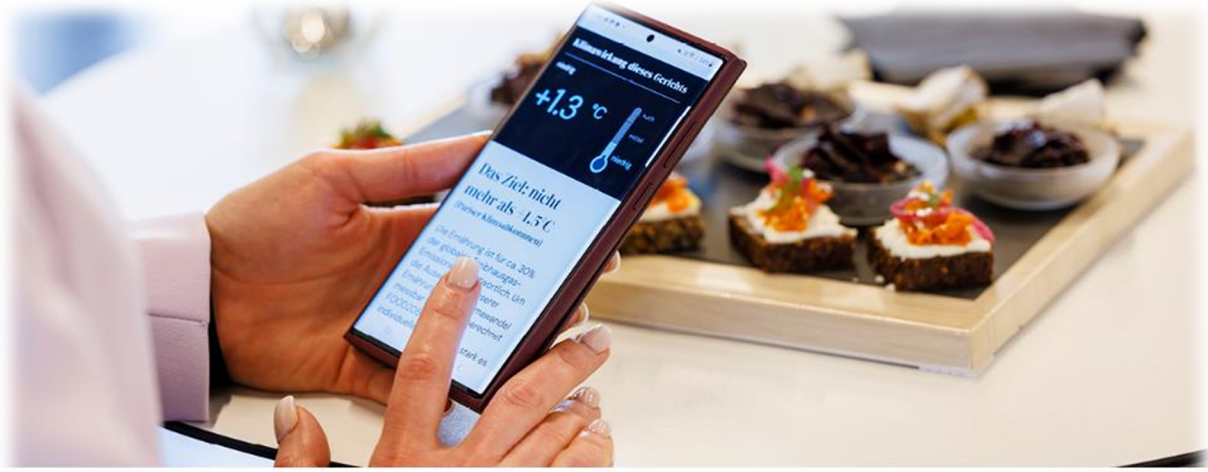
p. P. 53.00

Lassen Sie sich überraschen! Unser Küchenchef zaubert ein saisonales Menü. Das Angebot wechselt pro Quartal.

Das Menü besteht aus 1 Vorspeise, 1 Fleisch- oder Vegi-Hauptspeise und 1 Dessert.

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, sowie Kaffee, Espresso, Tee sind inkludiert

Eventmenüs mit geringem ökologischen Fussabdruck



Eventmenüs mit geringem ökologischen Fussabdruck

Das ideale Angebot ab 25 Personen für ein nachhaltiges Erlebnis.
Wie freuen uns, Sie persönlich zu beraten.

Wie wirkt sich die Menüwahl auf das Klima und die Gesundheit aus? Um unseren Gästen Transparenz zu bieten, setzen wir seit dem Jahr 2022 auf das innovative Menüleitsystem FOOD2050, das vom gleichnamigen Start-up entwickelt worden ist. Das Menüleitsystem zeigt auf, welche Auswirkungen die Menüwahl auf die Klimaerwärmung hat. Jedes Menü wird auf Basis wissenschaftlicher Berechnungen im Hinblick auf sein Erderwärmungspotenzial bewertet. Einfach verständlich werden diese Werte dann in Grad Celsius in digitalen Speisekarten ausgewiesen.

Wir nehmen sie auf eine kreative, klimafreundliche und ausgewogene Genussreise mit, die Ihren Gästen nachhaltig in Erinnerung bleiben wird. Während eines Apéros in einer Halle des Verkehrshauses oder einem Abendessen in der Brasserie haben Sie die Möglichkeit, das aktuelle Food Profil via QR-Code direkt abzurufen. Lassen Sie sich überraschen und erleben Sie Innovation mit vollem Genuss!

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen für:

- einen **APÉRO** oder einen **APÉRO RICHE** (stehend)
- ein **STEHLUNCH** (stehend)
- ein **MITTAG-** oder **ABENDESSEN** (sitzend)

Lassen Sie sich überraschen von unseren veganen Kreationen, die nachhaltig in Erinnerung bleiben!

Kontaktieren Sie uns

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 041 375 74 05 / conference@verkehrshaus.ch



Weine



Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Weinbegleitung.

Unsere feinen Tropfen	Einheit	Preis
-----------------------	---------	-------

Bei jedem Apero servieren wir zum bestellten Prosecco oder Weisswein die alkoholfreie Alternative. Bitte informieren Sie uns, falls Sie darauf verzichten möchten.*

Schaumweine

*Eins-Zwei-Zero Sparkling Rosé, alkoholfrei, Weingut Leitz D	75cl	45.00
Prosecco Spumante DOC, Extra Dry, Contessa Giulia, Veneto I	70cl	51.00

Weissweine

*Eins-Zwei-Zero Chardonnay, alkoholfrei Weingut Leitz, D	75cl	45.00
---	------	-------

Chardonnay

Heidegger Riesling-Sylvaner Schloss Heidegg, Luzern	75cl	54.50
--	------	-------

Riesling-Sylvaner

Prà bianco Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin	75cl	47.00
---	------	-------

Chardonnay, Sémillon, Sauvignon blanc

La Côte AOC Grand Cru Château d'Allaman, Waadtland	75cl	47.00
---	------	-------

Chasselas

Canallas Blanco D.O.Valencia Bodegas Arráez 1950, Spanien	75cl	47.00
--	------	-------

Merseguera, Moscatel

Sauvignon blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	75cl	42.00
---	------	-------

Sauvignon blanc

Venezia Giulia IGT Sauvignon blanc Di Lenardo, Friuli, Italien	75cl	45.00
---	------	-------

Sauvignon blanc

Roero Arneis DOCG Cantina di Nebbiolo, Piemont	75cl	52.00
---	------	-------

Arneis

Unsere Weisswein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus

Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel	75cl	52.50
--	------	-------

Chasselas

Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.

Rotweine

Cuvée Dunkelrot VdP Suisse Schloss Heidegg, Luzern	75cl	56.00
---	------	-------

Blauburgunder, Zweigelt

Prà Rosso, Ticino DOC Merlot Guido Brivio, Tessin	75cl	48.00
--	------	-------

Merlot

Tre Corti Merlot Merlot Ticino DOC, Fratelli Corti, Tessin	75cl	53.00
---	------	-------

Merlot

Pinot Noir AOC Graubünden Weingut Hansruedi Adank	75cl	55.00
--	------	-------

Blauburgunder

Syrah du Valais AOC Valais, Albert Mathier et Fils	75cl	57.00
---	------	-------

Syrah

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	75cl	47.00
--	------	-------

Cabernet Sauvignon

Ronco Nolè VDT Rosso Barrica Di Lenardo, Friuli, Italien	75cl	48.00
---	------	-------

Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon

Capitel della Crosara DOC, Montresor Valpolicella Classico Ripasso Corvina	75cl	51.00
---	------	-------

Veronese, Molinara, Rondinella

Canallas Tinto D.O.Valencia Bodegas Arráez, Spanien	75cl	48.00
--	------	-------

Tempranillo, Monastrel

Unsere Rotwein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus

Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt	75cl	59.50
---	------	-------

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.

Getränke-Pauschale

Bankett-Wein weiss und rot	30 Min. / p. P.	20.00
Bier mit / ohne Alkohol	60 Min. / p. P.	30.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	90 Min. / p. P.	40.00
Süssgetränke		
Kaffee, Espresso, Tee		

Zapfengeld

	75cl	35.00
--	------	-------

Bitte koordinieren Sie mit uns die Logistik (Anlieferung / Abholen),
wenn Sie den Wein selbst mitbringen möchten.

Aus der Region

Feine Weine aus der Region um Luzern

	Einheit	Preis
Weissweine		
ELIAS Johanniter AOC Luzern "unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal" Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen Johanniter ist eine Kreuzung aus Riesling und Freiburger	75cl	54.00
Cuvée Prinzessin VdP Luzern Weingut Kaiserspan Blanc de Noir, Riesling-Silvaner, Muscat	75cl	59.00
Cuvée Kaiserin AOC Luzern Weingut Kaiserspan Riesling-Silvaner und Federweiss Blauburgunder (Pinot Noir)	75cl	65.00
Rotweine		
ELIAS Divico AOC Luzern Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen Divico ist eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner	75cl	56.00
Cuvée Prinz VdP Luzern Weingut Kaiserspan Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Blauburgunder, Dornfelder	75cl	59.00
Cuvée Kaiser AOC Luzern Weingut Kaiserspan Zweigelt und Blauburgunder (Pinot Noir)	75cl	65.00

Getränke



Getränke

Alkoholfreies, Bier, Longdrinks & Co		Einheit	Preis
Kaffee und Tee			
Kaffee		Tasse	4.80
Espresso		Tasse	4.80
Cappuccino	(nur bis 50 Personen möglich)	Tasse	5.50
Café au Lait	(nur bis 50 Personen möglich)	Tasse	5.50
Tee, diverse Sorten		Tasse	4.80
Mineralwasser und Süssgetränke			
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure		50cl PET	5.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure		100cl Fl.	9.50
Diverse Süssgetränke Sinalco, Sinalco Cola, Rivella, Schorle, etc.		50cl PET	5.50
Limonade Minze "Freshly Made" bio, vegan und hausgemacht		50cl PET	5.50
Eistee Hibiskus "Freshly Made" bio, vegan und hausgemacht		50cl PET	5.50
Orangensaft Ramseier		100cl Fl.	13.00
Apfelsaft Ramseier		100cl Fl.	10.50
Diverse Fruchtsäfte		33cl PET	5.50
Red Bull Energy Drink, Sugarfree		Dose	6.00
Bier			
Eichhof Lager		33cl Fl.	5.50
Eichhof alkoholfrei		33cl Fl.	5.50
Birra Moretti		33cl Fl.	5.50
Erdinger Weizen		33cl Fl.	6.50
Erdinger Weizen alkoholfrei		33cl Fl.	6.50
Bierliebe – lassen Sie sich überraschen vom monatlich wechselnden Angebot der kleinen Brauereien aus der Schweiz!		33cl Fl.	7.00
Frisch ab der Zapfsäule – Eichhof Lager		20 Liter	290.00
Miete der Zapfsäule		pro Säule	140.00
Drinks			
Aperitif: Aperol Spritz, Jsotta rosé Tonic (schweizer Wermut)		pro Drink	12.50
Longdrinks: Gin Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola		pro Drink	14.00
alkoholfrei: Rebels 0.0% Spritz, Rebels 0.0% Botanical dry Tonic		pro Drink	12.50

Gerne beraten wir Sie für weitere Aperitif, Longdrinks und Spirituosen.

Hinweise

Saisonalität / Auswahl Speisen und Getränke

Wir kochen saisonal, regional und mit Liebe zum Produkt. Unter diesen Kriterien passen wir unser Speise- und Getränkeangebot laufend an. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gerne.

Essgewohnheiten / Allergien

Hat ein Gast spezielle Essgewohnheiten oder Allergien, ändern wir das von Ihnen ausgewählte Menu gerne ab. Bitte melden Sie uns Ihre Wünsche bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass.

Bestellungen

Bitte geben Sie uns bis spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass die definitive Speise- und Getränke-Bestellung bekannt. Die für die Bereitstellung und Abrechnung relevante Anzahl Gäste muss 2 Wochen vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Abweichungen von maximal 10% der Gästezahl können bis 3 Arbeitstage vor Anlass schriftlich gemeldet werden. Danach ist die mitgeteilte Gästezahl verbindlich. Zusätzliche Gästezahl-Meldung am Anlasstag werden immer verrechnet.

Organisations-Pauschale

	Einheit	Preis
Die 1. Offerte erstellen wir Ihnen gerne kostenlos.		
> Individuelle Beratung – je nach Aufwand	pro Stunde	120.00

Mindest-Gastronomieumsatz

Findet Ihr Anlass ausserhalb der Museums-Öffnungszeiten statt, erlauben wir uns einen Mindest-Gastronomieumsatz zu verlangen.

> In einem unserer Outlets oder Konferenzräumen	pro Anlass	1'000.00
Brasserie / Mercato / Filmtheater Lounge / Konferenzräume 1-3 / 5 – 8 / Engagementzone		
> In einer Museumshalle		
Halle Luft-+ Raumfahrt, Strassenverkehr, Schienenverkehr / Arena / Hans Erni Museum	pro Anlass	1'000.00
> Mieten Sie die Brasserie exklusiv, beträgt der Mindestumsatz	pro Anlass	2'000.00

Catering-Aufwand / Pauschale

Anlässe, die in den Museumshallen oder im Hans Erni Museum stattfinden, werden als „Catering-Anlass“ betrachtet. Wir erlauben uns, den Mehraufwand als Logistikpauschale zusätzlich zu verrechnen.

> Anlass bis 49 Pers	pro Anlass	400.00
> Anlass von 50 – 149 Pers	pro Anlass	600.00
> Anlass ab 150 Pers	pro Anlass	750.00
> Anlass ab 300 Pers	pro Anlass	1'000.00

Catering-Aufwand / Personalaufwand

Findet ein Anlass in verschiedenen Verkehrshaus Räumlichkeiten statt, erlauben wir uns, den zusätzlichen Personalaufwand zu verrechnen. z.B. Apéro in der Filmtheater Lounge, Abendessen in der Halle Luft- und Raumfahrt und das Dessert mit Tanz im Konferenzsaal Coronado

Ist zwischen Apéro und Dinner eine längere Wartezeit (mindestens 30 Minuten) ohne Gastronomieleistung geplant, erlauben wir uns den Personalaufwand zu verrechnen.

> Chef de Service / Küchenchef	pro MA Std	80.00
> Service Mitarbeiter / Küchen Mitarbeiter	pro MA Std	50.00

Verlängerung

Dauert ein Anlass länger als bis Mitternacht, organisieren wir gerne die amtliche Bewilligung.

> Bewilligung ab 24.00 Uhr	einmalig	250.00
----------------------------	----------	--------

Zusätzlich muss folgende Gastronomie-Konsumation erbracht werden.

> Anlass bis 49 Pers	pro Stunde	500.00
> Anlass von 50 – 149 Pers	pro Stunde	750.00
> Anlass ab 150 Pers	pro Stunde	950.00

Unsere Partner

Unsere Philosophie

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Bäckerei R. Hänggi AG, Rothenburg
Backwaren, Torten

Bianchi, Zufikon
Fisch

Mundo AG, Rothenburg
Gemüse, Früchte, Milchprodukte

Pistor AG, Rothenburg
Kolonialwaren, Geflügel

Transgourmet Schweiz AG, Basel
Fleisch, Wurstwaren

Brauerei Eichhof, Luzern
Bier

Kellerei St. Georg, Luzern
Wein, Spirituosen

Landolt Weine AG, Zürich
Wein

Scherer & Bühler AG, Meggen
Wein

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamt-schuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die, 2 Wochen vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl, ist verbindlich. Die definitive Personenanzahl muss spätestens 3 Arbeitstage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Diese Zahl wird verrechnet. Bei einer grösseren Abweichung von 10% der Personenanzahl, die 2 Wochen vor Anlass bekannt gegeben wurde, kommen die Annullierungskosten zu tragen. Für nicht erschei-nende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

5. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen oder grössere Personenanzahl Abweichungen, werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

> bis 60 Tage vor dem Anlass:	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
> 59 bis 31 Tage vor dem Anlass:	25% des Auftrages
> 30 bis 14 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Leistungen
> 13 bis 4 Tage vor dem Anlass:	80% der offerierten Leistungen
> ab dem 3. Tag vor dem Anlass:	100% der offerierten Leistungen

6. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unter-nehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungs-teilnehmenden, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich. Weiter gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und die Geschäftsbedingungen (GBV) für Veranstaltungen des Verkehrshauses der Schweiz.

19.11.2025