

# Catering Angebot 2025

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](mailto:conferences@verkehrshaus.ch)

---

# Tagungspauschalen

---



# Tagungspauschalen

---

Buffet / Stehend

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

	Einheit	Preis
<b>Basis-Angebot</b>		
<b>Tagungspauschale (1/1 Tag)</b> von 8.00 – 18.00 Uhr / ohne Saalmiete	p.P.	71.00
<b>Tagungspauschale (1/2 Tag)</b> von 8.00 – 13.00 Uhr oder 13.00 – 18.00 Uhr / ohne Saalmiete	p.P.	62.00
<b>Seminar- / Referentengetränke</b> Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure (für Teilnehmende) Literflaschen bei Seminarbestuhlung oder 50cl Flaschen bei Konzertbestuhlung Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, 50cl PET (für Referenten)		inkl.
<b>Kaffeepause Vor- und Nachmittag</b> 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.
<b>Stehlunch im Foyer (ab 25 Pers) / Mittagessen in der Brasserie (bis 25 Pers)</b>  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. > Gerne geben wir Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass die Auswahl des Küchenchefs bekannt.  Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee		inkl.
<b>Optionen</b>		
<b>Mineralwasser PET</b> Wünschen Sie bei einer Seminarbestuhlung 50cl PET Flaschen statt Literflaschen, erhöht sich der Preis der Pauschale um	p.P.	2.00
<b>Mittagessen sitzend</b> 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
<b>Kaffeepause easy</b> Diverse Gipfeli (1 Stk. p. P.) Kaffee, Tee, Hochstämmer Apfelsaft, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure) Flavoured water in Dispenser	p.P.	10.00	X			
<b>Kaffeepause relax (Vor- oder Nachmittag)</b> Diverse Gipfeli (1 Stk. p. P. / Vormittag) Süssgebäck (1 Stk. p. P. / Nachmittag) Früchteauswahl (1 Stk. p. P. am Vor- oder am Nachmittag) Kaffee, Tee, Hochstämmer Apfelsaft, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure) Flavoured water in Dispenser	p.P.	11.50	X X X	X	X	X
<b>Kaffeepause fit</b> Kräuter-Quark mit Kresse und Brot Müesli-Riegel Zämä® - das erfrischende, aktivierende Erfrischungsgetränk aus Luzern Kaffee, Tee, Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure) Hochstämmer Apfelsaft Flavoured water in Dispenser	p.P.	16.50	X X X	X		X
<b>Einzelportionen</b> Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	p. Stk.	1.70	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

	Einheit	Anzahl	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
<b>Kalte Apéro Häppchen</b>							
<b>Mini-Tartelettes</b>							
- Auberginencrème 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				
<b>Kalte Köstlichkeiten</b>							
- 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				
<b>Focaccia-Würfel</b>							
- 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			
<b>Baguette Sandwiches 1/8</b>							
- 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	
<b>Knabbereien</b>							
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	

	Einheit	Anzahl	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
<b>Feines aus der Region</b>							
<b>Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Essiggemüse</b> (z.B. Muotathaler Mostbröckli, Schwyzer Rohschinken, Rohessspeck sowie Tomme, Brie, Zentralschweizer Bergkäse, etc.) / 80gr. Fleisch und 60gr Käse p. P.	p. P.	1	23.00				
Brötchen und Butter							
<b>Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Essiggemüse</b> - 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.	p. P.	1	49.00				
Brötchen, Butter und Hummus							
Weiss- und Rotwein (Auswahl durch die Gastronomie)							
Bier (mit/ohne Alkohol)							
Hochstämmer Apfelsaft							
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)							
<b>Warme Apéro Häppchen</b>							
<b>Warme Köstlichkeiten</b>							
- 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			
<b>Die Klassiker</b>							
- 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

	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Erbsen-Limetten-Stampf mit marinierter Gurke auf Pumpernickel	x	x	x	
Bulgur-Salat mit Champignons, Tomate und Granatapfel	x	x	x	
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	x			x
Polentataler mit getrockneter Tomate, Kräuter und Zucchini	x			x
Zucchini Salat mit Burratacrème und Rucola im Tartelette	x			
Malzbrot-Rüebli schnitte mit Haselnüssen	x			
Wassermelone mit Gurke, Basilikum und Fetakäse (im Sommer)	x			x
Gebeizter Limetten-Zander mit Erbsen-Kokos-Mousse auf Vollkorntoast			x	
Marinierter Saibling mit Fenchel und gepickelter Rande			x	x
Trockenfleisch schnitte mit Apfelchutney auf Vollkorntoast				
Wurst-Käse-Salat				x
Lammrilette auf Crostini mit eingelegten Pilzen			x	

### Suppen / Vorspeisen

Tomaten-Kokos-Suppe	x	x	x	x
Rüebli-Orangen-Suppe	x	x	x	x
Gazpacho (nur im Sommer)	x	x	x	
Knoblauch-Velouté	x			x
Kartoffel-Rucola-Suppe	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			
Nudelaufauf 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 Frücthemousse	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
<b>Stehlunch Saisonal</b> Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 1 Woche vor dem Anlass bekanntgegeben. Der Stehlunch besteht aus 3 Vorspeisen, Hauptspeisen (Fleisch, Fisch und Vegi) sowie 2 Desserts.	p. P.	47.00				auf Bestellung möglich

Lassen sie sich überraschen! Unser Küchenchef zaubert saisonale Gerichte, die sich gut im Stehen degustieren lassen. Bitte lassen Sie uns bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass wissen, wie gross der Anteil an vegetarischen/veganen Gäste ist, sodass wie das Stehlunch-Angebot anpassen können.



# 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
<b>Vorspeisen</b>						
Cremiger Hummus mit mariniertem Fenchel, Granatapfel und jungen Salatblättern	p.P.	14.00	x	x	x	x
Champignonflan mit Selleriecrème, Rucolapistu, Belugalinsen und marinierten Pilzen	p.P.	14.00	x	x	x	x
Wassermelonensalat mit Cherrytomaten, Gurke, Basilikum, Fetakäse und Rucola	p.P.	14.00	x			x
Auberginenpüree und Ziegenfrischkäse-Crème, Peperonisauce und Strudelteig	p.P.	15.00	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			
Konfiertes Lachs mit roten Linsen, Rübli- und Orangenpüree, 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				
<b>Suppen</b>						
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
<b>Hauptspeisen</b>						
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 Peperonisauce, 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 Rüebl-Duo	p.P.	34.00				x
Lachs mit Kräuterkruste an Zitronensauce, Polentataler und Ofenrüebl	p.P.	32.00				
Rinds-Entrecôte, Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	p.P.	42.00				x
Kalbrücken mit Jus, Spinat-Serviettenknödel, Parmesan-Selleriepüree und Zucchini-gemüse	p.P.	43.00				
<b>Desserts</b>						
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 Tagesauswahl

p. P. 47.00

Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben.

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

# 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
<b>Vorspeisen</b>						
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
Ziegenfrischkäse im Strudelteig, Orangen-Kürbis-Crème und saisonaler Salat	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
<b>Suppe</b>						
Vegane Gulaschsuppe	p.P.	11.00	x	x	x	x
Kürbissuppe mit Öl	p.P.	11.00	x	x	x	x
Karamelierte Marronissuppe mit Thymian	p.P.	11.00	x			x
Weisswein-Zitronen-Suppe	p.P.	10.50	x			x
Rauchfisch-Velouté	p.P.	12.00				x

Menü-Komponenten	Einheit	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
<b>Hauptspeisen</b>						
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				
<b>Desserts</b>						
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			

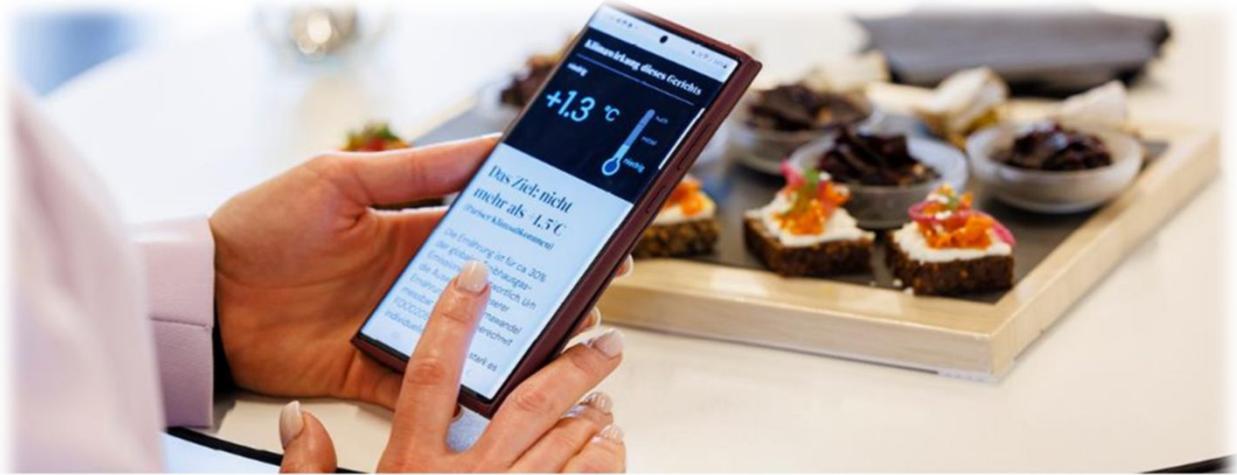
### Menü Tagesauswahl

p. P. 47.00

Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben.

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

# 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](mailto:conference@verkehrshaus.ch)



# Weine

---



# Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Weinbegleitung.  
Jahrgänge sind auf Anfrage erhältlich.

	Einheit	Preis
<b>Unsere feinen Tropfen</b>		
<b>Schaumwein</b>		
Prosecco Impero DOC, Valdobbiadene, Italien	70cl	51.00
<b>Weissweine</b>		
ELIAS Johanniter AOC Luzern <i>"unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal"</i> Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen	75cl	54.00
<small>Johanniter ist eine Kreuzung aus Riesling und Freiburger</small>		
Heidegger Riesling-Sylvaner Schloss Heidegg, Luzern	75cl	54.50
<small>Riesling-Sylvaner</small>		
Prà bianco Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin	75cl	47.00
<small>Chardonnay, Sémillon, Sauvignon blanc</small>		
La Côte AOC Grand Cru Château d'Allaman, Waadtland	75cl	47.00
<small>Chasselas</small>		
Canallas Blanco D.O.Valencia Bodegas Arráez 1950, Spanien	75cl	47.00
<small>Merseguera, Moscatel</small>		
Sauvignon blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	75cl	42.00
<small>Sauvignon blanc</small>		
Venezia Giulia IGT Sauvignon blanc Di Lenardo, Friuli, Italien	75cl	45.00
<small>Sauvignon blanc</small>		
Roero Arneis DOCG Cantina di Nebbiolo, Piemont	75cl	52.00
<small>Arneis</small>		
<b>Unsere Weisswein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus</b>		
Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel	75cl	52.50
<small>Chasselas</small>		
Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.		

## Rotweine

ELIAS Divico AOC Luzern <i>"unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal"</i> Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen <small>Divico ist eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner</small>	75cl	56.00
Cuvée Dunkelrot VdP Suisse Schloss Heidegg, Luzern <small>Blauburgunder, Zweigelt</small>	75cl	56.00
Prà Rosso, Ticino DOC Merlot Guido Brivio, Tessin <small>Merlot</small>	75cl	48.00
Tre Corti Merlot Merlot Ticino DOC, Fratelli Corti, Tessin <small>Merlot</small>	75cl	53.00
Pinot Noir AOC Graubünden Weingut Hansruedi Adank <small>Blauburgunder</small>	75cl	55.00
Syrah du Valais AOC Valais, Albert Mathier et Fils <small>Syrah</small>	75cl	57.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich <small>Cabernet Sauvignon</small>	75cl	47.00
Ronco Nolè VDT Rosso Barrica Di Lenardo, Friuli, Italien <small>Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon</small>	75cl	48.00
Capitel della Crosara DOC, Montresor Valpolicella Classico Ripasso Corvina <small>Veronese, Molinara, Rondinella</small>	75cl	51.00
Canallas Tinto D.O.Valencia Bodegas Arráez, Spanien <small>Tempranillo, Monastrel</small>	75cl	48.00
<b>Unsere Rotwein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus</b> Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt <small>Pinot Noir, Gamaret, Garanoir</small>	75cl	59.50
Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.		
<b>Getränke-Pauschale</b>		
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		
<b>Zapfengeld</b>	75cl	35.00
Bitte koordinieren Sie mit uns die Logistik (Anlieferung / Abholen), wenn Sie den Wein selbst mitbringen möchten.		

# Getränke

---



# Getränke

	Einheit	Preis
<b>Alkoholfreies, Bier, Longdrinks &amp; Co</b>		
<b>Kaffee und Tee</b>		
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
<b>Mineralwasser und Süssgetränke</b>		
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50cl PET	5.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl FI.	9.50
Diverse Süssgetränke Sinalco, Sinalco Cola, Rivella, Shorley, 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 FI.	13.00
Apfelsaft Ramseier	100cl FI.	10.50
Diverse Fruchtsäfte	33cl PET	5.50
Red Bull Energy Drink, Sugarfree	Dose	6.00
Zämä ® – alkoholfreies, aktivierendes Erfrischungsgetränk aus Luzern	33cl FI.	7.00
<b>Bier</b>		
Eichhof Lager	33cl FI.	5.50
Eichhof alkoholfrei	33cl FI.	5.50
Erdinger Weizen	33cl FI.	6.50
Erdinger Weizen alkoholfrei	33cl FI.	6.50
Bierliebe – lassen Sie sich überraschen vom monatlich wechselnden Angebot der kleinen Brauereien aus der Schweiz!	33cl FI.	7.00
Frisch ab der Zapfsäule – Eichhof Lager	20 Liter	290.00
Miete der Zapfsäule	pro Säule	140.00
<b>Longdrinks &amp; Spirituosen</b>		
Campari Orange	pro Drink	9.00
Gin Tonic, Vodka Lemon, Vodka Red Bull & Co	pro Drink	14.00
Aperol Spritz	pro Drink	11.00

Gerne beraten wir Sie bei der Spirituosenwahl.

# 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 Brasserie / Mercato / Filmtheater Lounge / Konferenzräume 1-3 / 5 - 8 / Engagementzone	pro Anlass	1'500.00
> In einer Museumshalle Halle Luft-+ Raumfahrt, Strassenverkehr, Schienenverkehr / Arena / Hans Erni Museum	pro Anlass	1'500.00

---

## Catering-Aufwand

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

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	pro MA Std	80.00
> Küchenchef	pro MA Std	80.00
> Service Mitarbeiter	pro MA Std	50.00
> 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 folgender Gastronomie-Mindestumsatz 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**

Backwaren, Torten

**Pistor AG, Rothenburg**

Kolonialwaren, Wurstwaren

**Transgourmet Schweiz AG, Basel**

Fleisch

**Brauerei Eichhof, Luzern**

Bier

**Kellerei St. Georg, Luzern**

Wein, Spirituosen

**Landolt Weine AG, Zürich**

Wein

**Scherer & Bühler AG, Meggen**

Wein

**zämä ®, Luzern**

zämä ®

# 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 Gesamtschuldner. 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 erscheinende 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-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmenden, 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.

09.04.2025