

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

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
Kalte Apéro Häppchen							
Mini-Tartelettes							
- 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				
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	
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	

	Einheit	Anzahl	Preis	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Feines aus der Region							
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.	p. P.	1	23.00				
Brötchen und Butter							
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.	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)							
Warme Apéro Häppchen							
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

	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

	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Glutenfrei
Warme Häppchen / Hauptspeisen				
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 Früctemousse	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.

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