



## CATERINGVORSCHLÄGE

Bei Anlässen, die ausserhalb des café sowieso stattfinden, stehen für uns einerseits die Kundenwünsche und andererseits die Realisierbarkeit im Vordergrund.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste in Ihrem ausgewählten Standort kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit Ihrem Auftrag fördern Sie die Integration von Menschen mit Unterstützungsbedarf.

Restaurant | Stiftung café sowieso

Rufen Sie uns an 041 412 33 66

Schreiben Sie uns [info@cafesowieso.ch](mailto:info@cafesowieso.ch) | [www.cafesowieso.ch](http://www.cafesowieso.ch)

Besuchen Sie uns Wesemlinrain 3a | 6006 Luzern

## UNSERE PHILOSOPHIE

**GASTRONOMIEBETRIEB UND SOZIALE INSTITUTION. GENUSS PLUS.**

Sich ausgewogen ernähren, den natürlichen Jahreszyklus respektierend, saisonal, regional und fantasievoll, das ist unser Gedanke. Wir verzichten weitgehend auf Fertigprodukte. Dies ermöglicht einerseits, unseren Mitarbeitenden eine angemessene Quantität an Arbeitsbelastung und andererseits ein marktfrisches Angebot für unsere Gäste.

Wir setzen uns gegen Food Waste ein. Lebensmittel, die für den Konsum produziert werden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller weggeworfen werden, nennt man Food Waste. Das heisst wir geben auch unförmigem Obst und Gemüse oder weniger edlen Fleischstücken eine Chance und bestreben eine angepasste Portionengrösse. Frische, saisonale Produkte, welche aus heimischen Betrieben stammen, sind für uns daher eine kulinarische Philosophie. Unsere Lieferanten stammen hauptsächlich aus der Region. Beim Fleisch setzen wir ausschliesslich auf Schweizer Herkunft. Geniessen Sie bei uns auch Lebensmittel, wie Pasta, Pestos, etc. aus der hauseigenen Produktion.

### **DAS RESTAURANT CAFÉ SOWIESO IST DONATOR VON SLOW FOOD**

Slow Food möchte dem Fast Life und Fast Food entgegenwirken und verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten. Slow Food setzt sich weltweit und lokal dafür ein, den unschätzbaren Wert unseres kulinarischen Erbes zu erhalten. Essen soll gut sein, dann ist es ein Genuss. Es soll auf saubere Art und Weise hergestellt werden, die der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und unserer Gesundheit Sorge trägt. Und letztlich sollen die Produzenten eine faire Bezahlung und Anerkennung für ihre Arbeit erhalten.

## GUT ZU WISSEN

Individuelle Wünsche, etwa von Vegetariern oder Allergikern erfüllen wir gerne. Falls Sie Ihre bevorzugten Speisen nicht auf den folgenden Seiten finden, stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot zusammen. Damit wir eine einwandfreie Qualität garantieren können, bitten wir Sie, die Auswahl der Speisen spätestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zu geben. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Bei einer Anlassannullierung nach erfolgter Auftragserteilung, welche mündlich oder schriftlich erfolgen kann, werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

29 - 3 Tage vor dem Anlass werden die bereits entstandenen Kosten verrechnet.

3 – 0 Tage vor dem Anlass werden 50% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

## APERITIF FINGERFOOD - KREATIONEN

Planen Sie einen Aperitif, Stehlunch oder Stehdinner? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. (Pro Einheit min. 10 Stück)

### Passt in jede Jahreszeit - KALT

Früchtespiess saisonal	st	2.50
Früchtespiess saisonal mit Käsestücken	st	3.00
Wurst - Käse Spiess mit Essiggürkli	st	2.50
Hausgemachte Blätterteigstangen <sup>3 st</sup>	port	2.20
Pikantes Würstchen im Schlafrock	st	2.00
Bruschetta mit Kräuter - Tapenade <sup>2 st</sup>	port	2.00
Pumpernickelrondelle mit Forellenfiletmousse <sup>CH</sup>	st	2.00
Partybrötli assortiert (Schinken, Salami, Käse, Ei, Gemüse)	st	2.50
Partybrötli assortiert (Rohschinken, Trockenfleisch, Räucherfisch <sup>CH</sup> )	st	3.00
Wrap mit verschiedenen Füllungen	st	2.00
Rohe Gemüsesticks mit Dip	port	2.20
Würzige Partynüsse	port	2.20
Pikantes Grillgemüse mit geräuchertem Straussenfleisch <sup>Sempach</sup>	glas	2.50
Linsensalat mit einem Hauch Curry & Gemüsewürfeli	glas	2.00
Hackfleischbällchen <sup>3 st</sup> - Spiessli	glas	2.00
Vitello Tonnato vom Säuli	glas	2.20
Orientalischer Taboulésalat mit Minz - Gemüse	glas	2.20
Humus mit rassicem Chutney-Gemüse	glas	2.20
Pikanter Pastasalat	glas	2.20
Gazpacho	tassli	1.50
Hausgemachter Speckzopf <sup>ca. 50cm</sup>	zopf	28.00
Hausgemachter Gemüsezopf <sup>ca. 50cm</sup>	zopf	28.00

### Passt in jede Jahreszeit - WARM

Schinkengipfeli	st	2.00
Gemüsekräpfli	st.	1.90
Mini - Käseküchlein natur oder mit Pfeffer	st	1.30
Getrocknete Speckpflaumen <sup>3 st</sup>	port	2.50
Pouletspiessli mariniert mit Kokos - Curry Dip	st	2.20
Mini Kebab Brötli	st	2.50
Mini Hamburger	st	2.50
Pizza vom Blech (4x ca. 5x5cm) mit Fleisch oder vegetarisch	port	3.00
Käsequiche vom Blech (4x ca. 5x5cm)	port	3.00

### Frühling

Empanadas mit Frühlingsgemüse	st	1.50
Bärlauch - Frischkäse Krapfen	st	1.50
Tortillawürfel mit Frühlingsgemüse	st	2.20
Spargel - Tiramisù	glas	2.20
Salat von Tomaten - Spargel - Orangen	glas	2.50

### Sommer

Kokos - Tomaten oder Gurken - Chili Shot kalt	shot	2.00
Marinierter Tomaten - Mozzarella Spiess mit Basilikum	st	2.20
Rohschinken - Melonen Spiess	st	2.50
Erdbeere - Fenchelsalat mit Orangendressing	glas	2.20
Spiessli vom Galloway Rind <sup>CH</sup> in Kräutermarinade	st.	3.20
Grillgemüse - Mozzarella Spiess	st	2.50
Insalata Caprese mit Knuspercracker	glas	2.00
Tomaten - Basilikum auf Mascarponeschaum mit Rohschinken	glas	2.50

### Herbst

Frische Feige im Wildschwein - Rohschinken Mantel	st	2.20
Focaccine mit Waldpilzen und Thymian	st	2.20
Hirsch - Marroni Spiess an Honigmarinade	st	3.00
Gebackener Kürbis mit Dipp	port	2.00

### Winter

Orangen - Chicorée Salat mit Zimtnote	glas	3.00
Sauerkraut - Quiche mit Speckwürfeli	st	2.50
Forellenmousse <sup>CH</sup> auf Gemüsemosaik mit einem Hauch Meerrettich	glas	3.00
Mini Hamburger vom Galloway Rind im hausgemachten Brötli	st	4.00

### Fingerfood süss

Gebrannte Crème	glas	2.20
Fruchtsalat natur	glas	2.00
Fruchtsalat mit Vanillerahmhaube	glas	2.20
Süssmost - Crème mit Apfelschnitzli	glas	2.20
Tiramisù klassisch oder mit saisonalen Früchten	glas	2.50
Quark - Mascarponecrème mit Beerensauce	glas	2.20
Mini Gugelhöpfl	st	1.00
Schokoladenwürfel	st	2.00
Mini Muffins assortiert	st	2.00
Hausgemachte Brownies mit Haselnüssen	st	2.00
Schokoladen - oder Karamelle - Eclairs	st	2.00
Ananas - Chili Salat mit leichter Kokosnusssauce	glas	2.20
Panna Cotta mit saisonaler Sauce	glas	2.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse geschichtet	glas	3.00
Schokoladenmousse mit saisonalen Kompottfrüchten	glas	3.00
Früchtekuchen vom Blech	st	2.20

## ZNÜNI ODER ZVIERI

### Platten

Käseplatte mit 4 Sorten Käse, ausgarniert (ohne Brot) (150 g Käse p. Pers.)	pers.	8.00
Fleisch - Käseplatte mit Trockenfleisch, Salami, Rohschinken und zwei Sorten Hartkäse, ausgarniert (ohne Brot) (100 g Fleisch / 50 g Käse p. Pers.)	pers.	10.00

### Hausgemachte Brote

Feines Hausbrot (dunkel oder hell)	kg	6.00
Knusprige Tischbürli	45gr.	1.00
Schraubenbrot dunkel mit Körner	400gr.	4.50

**Ab 20 Personen & für Veranstaltungsorte mit bestehender Küche**

## AUS DER GROSSEN PFANNE

**SO VIEL, WIE DAS HERZ BZW. DER MAGEN BEGEHRT** CA. 1,5 STUNDEN

Geeignet für FLYING DINNER – lassen Sie sich von uns beraten

Risotto mit Pilzen und Mascarpone		18.00
Risotto mit Gemüsewürfeli		18.00
Zusätzliches Pouletspiessli	st	2.20
Sri Lanka Gemüse Curry mit Kichererbsen		17.00
Sri Lanka Chicken Curry		20.00
Äplermagronen mit Käse		18.00
Äplermagronen mit Käse und Speck		19.00
Chili con Carne		20.00

## SUPPEN UND KALTSCHALEN

Saisonale Suppen (z.B. Spargel, Tomaten, Kürbis, Randen)	Espresso Tassli	1.50
und sommerliche Kaltschalen (z.B. Gurke, Melone)	Kaffee Tasse	3.00

## ZNÜNI ODER ZVIERI TELLER

Schinken, Salami, Lyoner und Käse mit Brot	port	15.00
Trockenfleisch, Rohschinken und Käse mit Brot	port	18.50

## MENÜS MIT FLEISCH

Gebratenes Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Trockenreis	21.00
Heisser Bauernsaftschinken mit verschiedenen Salaten	21.00

Gebratenes Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce mit Kokosmilch Basmati - Reis mit Sesam und Wokgemüse	26.00
Schweinscarrébraten mit Safrankräutersauce Kartoffelstock und Zucchetti - Rüepli - Gemüse	28.00
Filet vom Schwein im Speckmantel mit leichter Paprikarahmsauce Butterreis und Broccoli mit Mandeln	31.00
Rindgeschnetzeltes an Calvadosauce mit Gemüsepolenta und Bohnen mit Cherrytomaten	32.00
Straussenbraten <sup>Sempach</sup> an Portweinrahmsauce mit sonnengetrockneten Tomaten, Kartoffelgratin, Bohnen und Ratatouille	32.00

## MENÜS VEGETARISCH / VEGAN

Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto und Grillgemüse	19.00
Mohncrêpe mit Pilzfüllung, Parmesansauce und Gemüse garnitur	19.50
Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis und Papadam	19.00

## GIVE AWAYS KLEINE HAUSGEMACHTE GESCHENKE, LIEBEVOLL VERPACKT FÜR IHRE GÄSTE



Kleine Konfitüren diverse Sorten	st	3.50
Hausgemachte Muffins	säckli	2.50
Spitzbuben - Guetzli	säckli	2.50
Farbige Sablés	säckli	2.00
Nidlezältli	säckli	3.00
Krachnüsse	säckli	3.00
Kleine saisonale Baiser	säckli	3.00
Fruchtiger Sirup im Fläschli	2dl	4.00
Kräuteröl im Fläschli	2dl	6.00
Alpsbrienz - Chips	säckli	3.00

## DIENSTLEISTUNGEN CATERING

### Lieferkosten

Wir liefern ausschliesslich innerhalb der Stadt Luzern und Agglomeration, zum Preis von 50.00 – 100.00 (je nach Anzahl Personen) pro Auftrag. Das Abholen von leeren Platten ist im Preis inbegriffen.

### Personal

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere Fachmitarbeitenden und Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf zur Verfügung. Nur effektive Stunden vor Ort werden in Rechnung gestellt.

Fachmitarbeitende	Stunde	55.00
Mitarbeitende	Stunde	35.00

### Diverses

Gläser	st	1.00
Teller	st	1.00
Kaffeegeschirr	st	1.00
Besteck komplett	Person	2.50
Papiertischtuch klein	st	3.50
Papiertischtuch gross	st	6.50
Stofftischtuch klein	st	4.50
Stofftischtuch gross	st	7.50
Speiseservietten	st	0.50
Servietten klein	inbegriffen	
Stehtisch mit Stoff - Napperon	st	20.00