



Catering- & Getränkekarte

Liebe Gäste

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Organisation Ihrer Familienfeier, einem Vereisanlass oder einer anderen Veranstaltung, wofür Sie einen Cateringservice benötigen.

Unsere Angebot bieten wir ab 20 Personen an.

Alle Angebote sind mit den jeweiligen Preisen vermerkt. Somit können Sie die Gerichte individuell zusammenstellen. Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Dienstleistungen und Inventar, jedoch inklusive MwSt. Preis- und Angebotsänderungen sind vorbehalten.

Für Reservationen steht Ihnen Frau Jasmin Schmid gerne zur Verfügung.

Telefon: 041 317 10 48

E-Mail: jasmin.schmid@heime-kriens.ch

Apéro-Angebot

Kalte Häppchen

Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Lyoner)	CHF	3.50
Gefüllte Partybrötchen de Lux (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken)	CHF	4.00
Canapés klassisch - ½ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Lyoner, Spargeln, Sellerie, Thon)	CHF	3.00
Canapés de luxe - ½ Toast (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstatar)	CHF	3.50
Rauchlachstatar (½ Toastbrotsscheibe)	CHF	3.50
Grissini im Rohschinkenmantel	CHF	2.80
Amuse bouche - ¼ Toast	CHF	2.40
(Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Trockenfleisch, Thon, Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		
Apéro/Antipasti (Oliven Potpourri, Käse, Mandeln)	CHF	4.50
+ Salametli	CHF	7.50
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen (ca. 80g)	CHF	3.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen (ab 500g erhältlich, pro kg)	CHF	40.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Warme Häppchen

Kleine Schinkengipfeli (32g)	CHF	2.20
Kleine Blätterteig-Chüechli: Käse, Spinat, Gemüse (40g)	CHF	2.20
Bruschetta mit Tomaten (40g)	CHF	2.20
Pouletspiesschen mit Honigmarinade und Süss-Sauer-Sauce (ca. 40g)	CHF	2.20
Riesencrevetten paniert Süss-Sauer-Sauce (30g)	CHF	1.50

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Apéro-Bestellungen sind ab 20 Stück pro Häppchen-Variante und Sorte möglich.

Speiseangebot

Vorspeisen & Gerichte

	Vorspeise		Hauptgang	
Menüsalat (Gemischter Blattsalat mit Hausdressing)	CHF	6.50		
Gemischter Salat	CHF	8.50		
Marktfrischer Nüsslisalat (Saisonal) mit Pilzen und gehacktem Ei oder gebratene Speckstreifen und Croûtons	CHF	10.50		
Forellenfilet geräuchert mit Honig-Senfsoße, knuspriges Weissbrot Butter und Garnitur	CHF	14.50	CHF	24.50
Rauchlachs oder hausgemachter Gravedlachs mit Honig-Senfsoße, knuspriges Weissbrot Butter und Garnitur	CHF	20.50	CHF	30.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Dörrtomaten, Rucola knuspriges Weissbrot	CHF	14.50	CHF	22.50
Gemischter Teller mit Aufschnitt und Käse Brot und Butter			CHF	15.50
Käseplatte geschnitten mit Feigensenf Brot und Butter (100g)	CHF	14.50		

Suppen

	Vorspeise	
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF	8.50
Kraftbrühe mit Einlage	CHF	6.50
Minestrone nach Tessiner Art	CHF	7.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	7.50
Kürbissuppe	CHF	7.50
Spargelcremesuppe	CHF	7.50
Griesssuppe mit Gemüse	CHF	7.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF	7.50

Fisch

	Hauptgang	
Felchen-Knusperli mit Tartarsauce*	CHF	23.50
Forellen gebraten nach Luzerner Art	CHF	25.00
Felchenfilet gebraten nach Luzerner Art	CHF	26.50
Eglifilet mit Mandeln	CHF	26.50
Lachstranche grilliert mit Sauce Hollandaise	CHF	28.00

Kalb

	Hauptgang	
Kalbsbraten mit Rosmarinjus	CHF	25.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	CHF	26.00
Piccata Mailänderart (zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons)	CHF	28.00
Kalbskarree gebraten mit Morchelsauce	CHF	36.50
Kalbsfilet gebraten mit erfrischender Limettensauce	CHF	48.00

Rind

	Hauptgang	
Ungarisches Rindsgulasch	CHF	21.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF	24.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF	25.50
„Suure Mocke“	CHF	27.50
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF	38.00
Rindsfilet Madagaskar (180g)	CHF	44.00

Schwein

	Hauptgang	
Riz Casimir mit Früchten	CHF	17.50
Panierte Schweinsschnitzel*	CHF	17.50
Schweins Cordon bleu*	CHF	18.50
Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF	18.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	CHF	19.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter* (180 g)	CHF	19.50
Schweinsschulterbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF	20.50
Schweinsfilet-Medailon an Senfrahmsauce	CHF	26.50

Geflügel

	Hauptgang	
Poulet-Partyflügeli mit Süss-Sauer-Sauce (5 Stück ca. 240g)	CHF	12.50
Pouletgeschnetzeltes mit Sauce nach Wahl**	CHF	19.50
Poulet-Nuggets (Naturform)	CHF	20.50
Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräutersauce oder Kräuterbutter*	CHF	21.50
Trutenschnitzel mit Sauce nach Wahl**	CHF	21.50
Poulet Brüstchen Engadiner Art*	CHF	23.50

* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller. Beilagen zum Fitnessteller + CHF 5.00.

** Gerne beraten wir Sie bei der Saucen-Wahl

Lamm

Hauptgang

Lammkotelette (NZ) an Pfefferminzsauce	CHF	20.00
Lammschulter gerollt	CHF	21.50
Lammrückenfilet provençale	CHF	31.50

Unsere Klassiker

Hauptgang

Hackbraten (Rind) mit Sauce nach Wahl**	CHF	14.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	15.50
Blätterteig Pastetli mit Brätkügeli und Champignons, Erbsen und Rüeblì	CHF	17.50
Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Schweins- und Kalbsbrätkügeli Champignons, Sultaninen, Erbsen und Rüeblì	CHF	25.50

Vegetarisch

Hauptgang

Älplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	CHF	15.50
Früchte-Gemüse-Curry mit Trockenreis	CHF	14.50
Gemüseschnitzel gebraten mit Beilage Ihrer Wahl	CHF	14.50
Vegetarisches geschnetztes Casimir (Planted/Erbsenbasis)	CHF	18.50
Blätterteig Pastetli mit Gemüse- oder Pilzfüllung Pommes Frites, Erbsen und Rüeblì	CHF	17.50

* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller. Beilagen zum Fitnessteller + CHF 5.00.

** Gerne beraten wir Sie bei der Saucen-Wahl

Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu den verschiedenen Gerichten können Sie eine Beilage auswählen.

Zusätzlich servieren wir zwei saisonale Gemüsesorten dazu.

Kartoffelstock	Trockenreis	Weissweinisotto
Kartoffelgratin	Pommes Frites	Safranrisotto
Kartoffelkroketten	Salzkartoffeln	Steinpilzrisotto
Rösti/Rösti-Kroketten	Bratkartoffeln	Teigwaren-Auswahl
Maryland Kroketten (+ CHF 1.00)	Polenta	Spätzli
Kartoffel-Gnocchi		

Desserts

Schokoladen Crème	CHF	6.50
Mousse au Chocolat	CHF	6.50
Gebrannte Crème	CHF	6.50
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.50
Meringue mit Rahm	CHF	5.50
Cake nach Wahl	CHF	4.50
Schwarzwälder-Torte	CHF	5.00
Creme-Schnitte	CHF	5.50
Cassata mit Rahm	CHF	6.00
Mini Glacecake Vanille mit Rahm	CHF	5.50
Zitronensorbet	CHF	8.50

Bestellungen sind ab 20 Stück pro Dessert-Variante möglich.

Herkunftsbezeichnung Fleisch

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch*	Schweiz / Neuseeland
Forelle/Felchen	Schweiz
Egli/Lachs	Je nach Marktangebot – Wir informieren Sie gerne!

* Laut landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung weisen wir Sie darauf hin, dass Fleisch ausländischer Herkunft mit Hormonen und/oder mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein können. Falls Sie ein Angebot mit Berücksichtigung auf Unverträglichkeiten wünschen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Wein- und Getränkekarte

Weisswein

Schweiz

Kerner Südhang J & H Bucher, Eschenbach Gehaltvolle Eleganz, frische Frucht und ein edler Abgang. Er zeichnet sich durch seine leicht herbe Art und das fruchtige Aroma aus und hat eine milde, weiche Säure.	75cl	CHF	41.50
Henri Pinot Gris d'Aigle Chablais AOC. Henri Badoux SA Aigle Aromen von Birnen, Honig und wilden Veilchen, typisch für den Pinot Gris. Fruchtig mit subtilen Rauchnoten. Rund, köstlich, geschmeidig und reichhaltig. Dank einer angenehmen Säure und anhaltenden Wärme am Gaumen ein anmutiger, gefälliger Wein	70cl	CHF	39.50
Blanc de Noir Südhang J & H. Bucher, Eschenbach Die goldene Farbe und das feine Pinot Bouquet machen ihn zu einem Herzensbrecher. Im Gaumen bleiben die volle Frucht und die sanfte Restsüsse lange in Erinnerung.	50cl	CHF	23.50
Bianco «Il Martin Pescatore» IGT Matasci Fratelli, Tenero Fruchtiger und frischer Wein aus Merlot bianco und Chasselas. Im Gaumen schön voll und ausgeglichen. Mit samtigem und langanhaltendem Abgang.	50cl	CHF	18.50
Fendant la benjamine AOC Valais, Sion Würzige, gehaltvolle Wein. Erinnert an Mandelblüten.	20cl	CHF	7.50

Spanien

Oveja Blanca Dry Muscat Vino Varietal Bodegas Fontana Moscatel de Grano Menudo Farbe: Helles Gold, schillernde Grünreflexe. Aromatik: Intensives Bukett reifer Früchte, Ananas, Muskat, floral mit einem zart vegetalen Hauch nach frischem Gras, fein nussig im Finale. Körper: Sehr langer Auftakt, cremiges, stoffiges Mouthfeeling, schöne Frische im Gaumen, im Nachhall lang und leicht wärmend.	75cl	CHF	29.50
---	------	-----	-------

Südtirol

Pinot Grigio Muri-Gries Klosterkellerei, Bozen Reife Williamsbirne, Kräuter, Minze, Melisse, würzig, schwarzer Tee, buttrig, nussig.	75cl	CHF	38.50
---	------	-----	-------

Rotwein

Schweiz

Dolce Rosso Cabernet & Pinot Noir 75cl CHF 32.50

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

50cl CHF 22.00

Seine intensive Frucht in edlem Purpur ist sein Markenzeichen.
Port- und Sherrynoten erfrischen uns auf liebe Weise.

Cabernet Dorsa 75cl CHF 35.00

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

Rubinrote Farbe. Würzig in der Nase. Geschmack von Waldbeeren.

Henri Ramarro Rosso 70cl CHF 35.50

VDP Suisse. Henri Badoux SA Aigle

Rubinrot. Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Harmonische, seidene Struktur.

Merlot «Il Picchio» Ticino DOC 50cl CHF 18.50

Matasci Fratelli, Tenero

20cl CHF 8.50

Schön fruchtiges Bouquet. Im Gauben schön ausgewogen.
Mit langem und samtigem Abgang.

Cabernet Pinot 50cl CHF 23.50

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

Von granatrot leuchtender Farbe erfreut er uns mit seiner Eleganz.
Seine Persönlichkeit zeigt er im Abgang mit fruchtiger Note.

Südtirol

Lagrein 75cl CHF 39.50

Muri-Gries Klosterkellerei, Bozen

Veilchen, Schokolade, Zwetschge, Gewürznelken.

Spanien

Oveja Tinta Malbec Vino Varietal 75cl CHF 29.50

Bodegas Fontana

Malbec

Farbe: Dichtes Rubin, dicht, schwarzer Kern. Aromatik: Bukett reifer Früchte, Kirschen und Brombeeren, würzig mit einem Hauch nach Zimt und Karamell, zart rauchige Ausbaunote mit einem vegetalen Tick. Körper: Langer Auftakt, straffer Gaumen, markante Adstringenz, kräftiger Körper, süss wirkende Frucht, im Nachhall lang und leicht wärmend.

Rosé- und Schaumwein

Schweiz

Henri Ramarro Rosato 2022 Henri Badoux SA Aigle Candy, holzige Noten. Sehr frisch.	70cl	CHF	32.50
Oeil-de-Perdrix AOC Valais Caves du Paradis Sierre Dieser Rosé, gekeltert aus Pinot Noir-Trauben, zeigt eine schöne Lachsfarbe und ein intensives Bouquet. Im Gaumen voll und ausgewogen mit Noten von roten Beeren. Mit einem langen und samtigen Abgang.	50cl	CHF	19.50

Italien

Prosecco le Contesse DOC Extra Dry/100 % Glera-Traube Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten	20cl	CHF	10.50
---	------	-----	-------

Bier

Eichhof Lager	33cl	CHF	4.00
Eichhof alkoholfrei	33cl	CHF	4.00
Eichhof Radler 0.0 Vol%	33cl	CHF	4.00

Mineralwasser

Henniez Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl Pet	CHF	7.50
Elmer Citro, Sinalco, Rivella rot und blau	100cl Pet	CHF	8.00
Coca-Cola	125cl Pet	CHF	8.50
Coca-Cola zero	150cl Pet	CHF	10.00
Ramseier Apfelschorle	150cl Pet	CHF	10.00
Ramseier Orangensaft	100cl Glas	CHF	9.50
Ramseier Süssmost	100cl Glas	CHF	9.50
Ramseier Suure Most (mit und ohne Alkohol)	49cl Glas	CHF	5.50
Traubensaft (weiss und rot)	100cl Glas	CHF	12.00
Traubensaft (rot)	20cl Glas	CHF	4.20
Schweppes (Tonic & Grapefruits)	20cl Glas	CHF	3.00
San Bitter (alkoholfrei)	20cl Glas	CHF	3.00

Kaffee & Spirituosen

Kaffee / Kaffee Hag / Schale / Espresso		CHF	4.40
Doppelter Espresso		CHF	5.40
Tee (diverse Sorten)		CHF	4.00
Punsch (Apfel, Orangen, Waldbeere)	100cl	CHF	4.20
Kafi Schnaps (Zwetschgen, Halb halb, Träsch, Chrüter, Kirsch)		CHF	5.50
Kaffee Baileys mit Rahm		CHF	7.50
Williams, Grappa, Vieille Prune	20ml	CHF	6.50
Remy Martin	20ml	CHF	7.50

Weitere Digestifs auf Anfrage.

Apérodrinks

Prosecco Gemin Brut 12.0 Vol%	DOC	CHF	8.00
Gespritzter Weisswein	süss/sauer	CHF	8.00
Gin Tonic		CHF	14.00
Aperol Spritz	Aperol / Prosecco / Orange / Eis	CHF	9.50
Hugo	Prosecco / Holundersirup / Minze / Eis	CHF	9.50
Cynar Orange	Cynar / O-Saft / Orange / Eis	CHF	8.00
Campari Orange	Campari / O-Saft / Orange / Eis	CHF	8.00
Martini Weiss 15.0 Vol%		4cl CHF	6.00
Campari 23.0 Vol%		4cl CHF	6.00
Rossi 18.0 Vol%		4cl CHF	6.00
Cynar 16.5 Vol%		2cl CHF	6.00

Dienstleistungen

Lieferung & Rückschub (ohne Bedienung vor Ort)

Bis zu einer Entfernung von 5 km verrechnen wir für die Lieferung und Rücknahme CHF 70.00.

Bei Fahrten bis 15 km verrechnen wir für die Lieferung und Rücknahme CHF 120.00.

Für weitere Distanzen ermitteln wir die Transportkosten individuell.

Catering mit Bedienung vor Ort

Einsatz an Werktagen: Koch/Service pro Stunde	CHF	65.00
Einsatz an Werktagen: Anlassleitung pro Stunde	CHF	69.00
Einsatz ab 20.00 Uhr / pro Mitarbeiter und Stunde (Nachzuschlag)	CHF	6.50
Grundlage:		
1 Mitarbeiter pro 20 Gäste mit Getränkeservice		
1 Mitarbeiter pro 30 Gäste ohne Getränkeservice		

Servicezubehör

Geschirr- und Servicezubehör

Menuteller	pro Stück	CHF	1.50
Vorspeise- Suppen- und Dessertteller	pro Stück	CHF	1.00
Glasschälchen	pro Stück	CHF	0.80
Wein- und Wasserglas	pro Stück	CHF	1.00
Weinglas festlich	pro Stück	CHF	1.20
Besteck-Garnitur (Messer, Gabel, Löffel)	pro Einheit	CHF	1.50
Schöpfbesteck	pro Stück	CHF	1.00
Gläserhalter	pro Stück	CHF	0.50
Servietten	pro Stück	CHF	0.25
Festservietten	pro Stück	CHF	0.35
Kaffee/Espressogarnitur (Tasse, Unterteller, Löffel)	pro Einheit	CHF	2.00

Variante Einweggeschirr für Ihren Anlass: Wir beraten Sie gerne.

Tischwäsche

Stofftischtücher weiss	pro Stück	CHF	6.00
Vlietischtücher (diverse Farben, pro 50 Meter Rolle)	pro Stück	CHF	80.00

Informationen

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Unsere Dienstleistungen werden jeweils von Montag bis Freitag von 11.00 bis 23.00 Uhr angeboten. Samstag auf Anfrage, Sonntag und an allgemeinen Feiertagen bieten wir keine Dienstleistungen an. Menüanpassungen + Spezialverpflegung können nur bis 3 Tage im Voraus kostenlos vorgenommen werden.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und stehen Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten gerne zur Verfügung.

Heime Kriens AG