



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.

Unser 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

Kalte Häppchen

Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Lyoner)	CHF	3.60
Gefüllte Partybrötchen de Lux (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken)	CHF	4.20
Canapés klassisch - ½ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Lyoner, Spargeln, Sellerie, Thon)	CHF	3.20
Canapés de luxe - ½ Toast (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstatar)	CHF	3.60
Rauchlachstatar (½ Toastbrotscheibe)	CHF	3.60
Grissini im Rohschinkenmantel	CHF	2.80
Amuse bouche - ¼ Toast	CHF	2.50
(Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Trockenfleisch, Thon, Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		
Apéro/Antipasti (Oliven zweierlei, Käse, Mandeln)	CHF	5.50
+ Brotwürfel	CHF	7.00
+ Salamettli	CHF	10.50
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen (ca. 80g)	CHF	4.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen (ab 500g erhältlich, pro kg)	CHF	40.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Warme Häppchen

Kleine Schinkengipfeli (40g)	CHF	2.60
Kleine Blätterteig-Chüechli: Käse, Spinat, Gemüse (40g)	CHF	2.60
Bruschetta mit Tomaten (40g)	CHF	2.50
Pouletspiesschen mit Honigmarinade und Süss-Sauer-Sauce (ca. 40g)	CHF	3.00
Riesencrevetten paniert Süss-Sauer-Sauce (30g)	CHF	2.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Speisen

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	
Cesar Salat Eisberg/Marktsalat, Pouletstreifen, Speck, Croûtons und Sbrinz	CHF 14.50	CHF 22.50
Rauchlachs oder hausgemachter Gravedlachs mit Honig-Senfsauce, knuspriges Weissbrot Butter und Garnitur	CHF 20.50	CHF 30.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Dörrotomaten, Rucola knuspriges Weissbrot	CHF 16.50	CHF 24.50
Gemischter Aufschnitt und Käse Brot und Butter		CHF 16.00
Trockenfleisch mit Brot und Butter (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Trockenwurst)		CHF 22.50
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	
Felchenfilets Zuger Art	CHF	24.50
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

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	15.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	16.50
Blätterteig Pastetli mit Brätkügeli und Champignons***	CHF	17.50
Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Schweins- und Kalbsbrätkügeli Champignons und Sultaninen***	CHF	28.00

Vegetarisch

	Hauptgang	
Äplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	CHF	17.50
Früchte-Gemüse-Curry mit Trockenreis	CHF	14.50
Vegetarisches geschnetzeltes Casimir (Planted/Erbsenbasis)	CHF	18.50
Blätterteig Pastetli mit buntem Gemüseallerlei oder Pilzfüllung***	CHF	14.50
Gemüseschnitzel gebraten**	ohne Sauce	CHF 14.50
	mit Sauce	CHF 16.50

* Diese Gerichte bieten wir auch als Fitnessteller an (+ CHF 5.00).

** Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Saucen.

*** Diese Menüs sind ohne Beilage. Eine Beilage kann jedoch zusätzlich bestellt werden (+ CHF 5.00).

Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu den verschiedenen Gerichten können Sie eine Beilage auswählen.
Zusätzlich servieren wir zwei Gemüsesorten dazu.

Kartoffelstock	Bäckerin-Kartoffeln (mit Zwiebeln)	Schnupfnudeln
Kartoffelgratin (+ CHF 1.00)	Rösti	Trockenreis
Bratkartoffeln	Polenta	Weissweinsrisotto
Salzkartoffeln	Spätzli	Safranrisotto (+ CHF 1.00)
Kartoffel-Gnocchi	Teigwaren-Auswahl	Steinpilzrisotto (+ CHF 1.00)

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
Crème-Schnitte	CHF	5.50
Cassata mit Rahm	CHF	6.00
Mini Glacecake Vanille mit Rahm	CHF	5.50
Zitronensorbet	CHF	8.50

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

Molignon Terre Promise AOC 75cl CHF 37.50

Adrian & Diego Mathier AG, Salgesch

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag.

Henri Pinot Gris d'Aigle 70cl CHF 39.50

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

Blanc de Noir 50cl CHF 23.50

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.

Bianco «Il Martin Pescatore» IGT 50cl CHF 18.50

Matasci Fratelli, Tenero

Fruchtiger und frischer Wein aus Merlot bianco und Chasselas. Im Gaumen schön voll und ausgeglichen. Mit samtigem und langanhaltendem Abgang.

Fendant la benjamine 20cl CHF 7.50

AOC Valais, Sion

Würzige, gehaltvolle Wein. Erinnert an Mandelblüten.

Spanien

Oveja Blanca Dry Muscat Vino Varietal 75cl CHF 29.50

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.

Südtirol

Pinot Grigio 75cl CHF 38.50

Muri-Gries Klosterkellerei, Bozen

Reife Williamsbirne, Kräuter, Minze, Melisse, würzig, schwarzer Tee, buttrig, nussig.

Rotwein

Schweiz

Dolce Rosso Cabernet & Pinot Noir 75cl CHF 33.00

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

50cl CHF 22.50

Seine intensive Frucht in edlem Purpur ist sein Markenzeichen.
Port- und Sherrynoten erfrischen uns auf liebevolle 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 Gaumen 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	4.50
Eichhof alkoholfrei	33cl	CHF	4.50
Eichhof Radler 0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Mineralwasser

Mineralwasser Pet	50cl Pet	CHF	3.50
Mineralwasser Süss Pet	50cl Pet	CHF	4.00
Henniez Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl Pet	CHF	7.50
Elmer Citro, Sinalco	100cl Glas	CHF	9.00
Rivella rot und blau	100cl Pet	CHF	9.00
Sinalco Cola	100cl Glas	CHF	9.00
Sinalco Cola Zero	150cl Pet	CHF	12.00
Ramseier Apfelschorle	150cl Pet	CHF	12.00
Ramseier Orangensaft	100cl Glas	CHF	10.50
Ramseier Süssmost	100cl Glas	CHF	10.50
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	4.50
Schweppes (Tonic & Grapefruits)	20cl Glas	CHF	3.50
San Bitter (alkoholfrei)	20cl Glas	CHF	3.50

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	Proescco / 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		

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
Vliestischtücher (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.

Änderungen können nur bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass berücksichtigt werden. Nach Ablauf dieser Frist wird die gesamte Bestellung in Rechnung gestellt.

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

Heime Kriens AG