



**gastronomie**  
vierwaldstättersee



# **BESTELLFORMULAR MENSA HOCHSCHULE LUZERN – SOZIALE ARBEIT**

Ausgefülltes Formular bitte per Mail an  
[gavi@tavolago.ch](mailto:gavi@tavolago.ch) senden.

Ort des Anlasses \_\_\_\_\_  
 Kontaktperson \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_  
 Gruppe/Klasse \_\_\_\_\_

Anlassdatum \_\_\_\_\_  
 Zeit von / bis \_\_\_\_\_  
 Personenzahl \_\_\_\_\_  
 Sonstiges \_\_\_\_\_

Menge	Beschreibung	Einheit	Preis/Einheit	Betrag CHF
<b>Kaffee und Gipfeli</b>				
_____	Kaffee	Stk.	2.40	_____
_____	Gipfeli	Stk.	1.60	_____
_____	Rusticobröfli	Stk.	2.30	_____
<b>Kalte Häppchen</b>				
<b>Belegte Mini-Blinis (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)</b>				
_____	Rindstatar mit frittierten Kapern	pro Stück	4.00	_____
_____	Frischkäsemousse mit Innerschweizer Schinkenheu	pro Stück	4.20	_____
_____	Geräuchertes Göschener Alplamm und Feigen	pro Stück	4.50	_____
_____	Geräucherte Forelle aus der Schweiz mit Meerrettich	pro Stück	4.50	_____
_____	ASC-Rauchlachs (NO) und Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig	pro Stück	4.50	_____
_____	Aubergine, Zucchetti und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.00	_____
<b>Gefüllte Mürbteigartlette (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)</b>				
_____	MSC-Krevetten (VN) mit Meerrettich	pro Stück	4.50	_____
_____	ASC-Rauchlachstatar (NO) mit Erbsenpüree	pro Stück	4.50	_____
_____	Sbrinz-Trockenfleischmousse	pro Stück	4.50	_____
_____	Gemüse-Kräutercreme	pro Stück	4.00	_____
<b>Mini Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)</b>				
_____	Auberginenrolle mit Dallenwiler Geisskäse	pro Stück	4.00	_____
_____	Pumpernickel mit Frischkäse und Kräutern	pro Stück	3.80	_____
_____	Gebackene Kartoffelscheibe mit Nidwaldner Pastrami	pro Stück	4.50	_____
_____	Marinierte Salatgurke mit Mühletaler Forellenfilet	pro Stück	4.50	_____
<b>Salzige Snacks</b>				
<b>Geröstete Mandeln im Einmachglas (1 Portion pro 2 Personen)</b>				
_____	mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50	_____
_____	mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50	_____
<b>Popcorn in der Tüte (1 Portion pro 2 Personen)</b>				
_____	mit Salz	pro Portion	7.50	_____
_____	mit pikanter Gewürzmischung	pro Portion	7.50	_____
<b>Warme Häppchen</b>				
<b>Diverse warme Häppchen im Weckglas (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)</b>				
_____	Nidwaldner Angus-Beef-Bällchen auf Weisskabissalat	pro Portion	6.50	_____
_____	Marinierte Schweizer Pouletwürfel auf Asia-Salat	pro Portion	6.50	_____
<b>Diverse warme Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)</b>				
_____	Mini-Quiche mit Urner Alpkäse und getrockneten Blüten	pro Stück	4.50	_____
_____	Mini-Quiche mit Lauch und Speck	pro Stück	4.50	_____
_____	Mini-Quiche mit Blattspinat und Pinienkernen	pro Stück	4.50	_____

Menge	Beschreibung	Einheit	Preis/Einheit	Betrag CHF
<b>Innerschweizer Platten (für ca. 8-10 Personen)</b>				
	<b>Innerschweizer Fleischplatte</b>	<i>pro Platte</i>	70.00	
	Obwaldner Trockenfleisch, Bauernschinken, Engelberger Trockenwurst, Ennetbürger Landjäger, Rohessspeck, Aufschnitt und eingelegtes Gemüse dazu servieren wir Brot			
	<b>Innerschweizer Käseplatte</b>	<i>pro Platte</i>	68.00	
	Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Dallenwiler Geisskäse und Weichkäse «Hohle Gasse» Trauben, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen dazu servieren wir eingelegtes Gemüse, dazu servieren wir eingelegtes Gemüse, Brot			
	<b>Innerschweizer Spezialitäten-Platte</b>	<i>pro Platte</i>	75.00	
	Obwaldner Trockenfleisch, Bauernschinken, Engelberger Trockenwurst, Ennetbürger Landjäger, Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu servieren wir eingelegtes Gemüse, Brot			
<b>Innerschweizer Spezialitäten (1 Portion für ca. 2-3 Personen)</b>				
	<b>Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch und Ennetbürger Landjäger</b> dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	<i>Portion</i>	19.50	
	<b>Urner Alpkäse, grilliertes Gemüse und grüne Oliven</b> dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	<i>Portion</i>	19.50	
	<b>Hausgemachte Blätterteigstangen</b>			
	mit Urner Alpkäse	<i>10 Stück</i>	30.00	
	mit Alpenkräutern	<i>10 Stück</i>	30.00	
	mit getrockneten Tomaten	<i>10 Stück</i>	30.00	
<b>Alkoholfreie Getränke (Verrechnung nach Verbrauch)</b>				
	Ramseier Orangensaft	<i>100cl/Fl.</i>	12.50	
	Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	<i>150cl/Fl.</i>	9.50	
	Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	<i>150cl/Fl.</i>	9.50	
<b>Schaumwein (Verrechnung nach Verbrauch)</b>				
	Uiuiui Spumante Pericoloso, Italien	<i>75cl/Fl.</i>	59.00	
<b>Weisswein (Verrechnung nach Verbrauch)</b>				
	Cuvée Blanche, Schweiz	<i>75cl/Fl.</i>	49.00	
	Bianco Sicilia, Italien	<i>75cl/Fl.</i>	52.00	
	Weisser Schwyzer, Schweiz	<i>50cl/Fl.</i>	28.00	
<b>Rotwein (Verrechnung nach Verbrauch)</b>				
	TAVOLA Rosso, Italien	<i>75cl/Fl.</i>	49.00	
	Roter Schwyzer, Schweiz	<i>50cl/Fl.</i>	28.00	
<b>Bier (Verrechnung nach Verbrauch)</b>				
	Urbräu	<i>33cl/Fl.</i>	5.50	

**Bemerkungen**

## Mietinventar

Bei Bestellungen von Essen und Getränke in den Räumlichkeiten der Mensa in der Hochschule Luzern Soziale Arbeit, die durch uns beliefert werden, ist das benötigte Geschirr/Gläser im Preis inbegriffen.

In Ausnahmefällen und mit vorgängiger Absprache kann für interne Anlässe, die von Studierenden oder Dozierenden organisiert werden, Inventar gemietet werden. Untenstehende Preise beinhalten Reinigungskosten.

Artikel	Preis pro Stück in CHF	Bruchkosten in CHF	
_____ Teller	1.00	15.00	_____
_____ Messer	0.75	10.00	_____
_____ Gabel	0.75	10.00	_____
_____ Löffel	0.75	10.00	_____
_____ Weinglas	1.00	5.00	_____
_____ Wasserglas	0.75	5.00	_____
_____ Tischtuch	5.00		_____
_____ Weinkühler inkl. Eis	10.00		_____
	<b>Total</b>		_____
<b>Bemerkungen</b>			

## Allgemein

Für den Auf- und Abbau von Veranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten der Mensa berechnen wir CHF 53.00

Nach Bedarf können gern Service-Mitarbeiter gegen Verrechnung (CHF 53.00 pro Stunde und Mitarbeiter) zusätzlich bestellt werden.

Für grössere oder spezielle Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an [gavi@tavolago.ch](mailto:gavi@tavolago.ch)