



Catering & Bankett 2020



Menüvorschläge Frühling 2020
Allgemeine Geschäftsbedingung

Menüvorschläge

Spargelcremesuppe mit Spargelstückli	CHF 9.00
oder	
Spargelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln	CHF 16.00
-	
Kalbs-Involtini gefüllt mit Spargeln, Rohschinken und Frischkäse An kräftigem Jus Mit cremigem Frühlingsrisotto Und Gemüse	CHF 39.00
Oder	
Gebratenes Zanderfilet An Safran-Limettensauce Mit grünem Spargel Und Venere Reis	CHF 36.00
Oder	
Maispouardenbrüstchen An Schnittlauchbittersauce Serviert mit Spargeln Und Bratkartoffeln	CHF 35.00
-	
Rhabarber-Holunderparfait mit Sellerie-Sirup und Pinienkernen	CHF 11.00

Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen oder Thema zusammen. Das Besondere ist unsere Spezialität.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur ein Menü auszuwählen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.

Weine (verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte!)

Allgemeines (gilt für Catering):

Mitarbeiter (je nach Bedarf):

Anlassleitung		CHF 68.— p. Std.
Chef de Service		CHF 58.— p. Std.
Service-Mitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 48.— p. Std.
Küchenmitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 50.— p. Std.
Allrounder/Logistik	pro Mitarbeiter	CHF 45.— p. Std.

Die Kosten der Mitarbeiter werden nach Aufwand verrechnet. Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeiter drei Stunden. Nach 24:00 sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 10.— pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Gedeckter Tisch:

Gläser, Teller, Schalen, Unterteller, Besteck etc.		
Servietten (Stoff), Tischtücher (Stoff)	pro Gedeckteil	CHF 1.50
oder		
Apero-Gedeckpauschale inkl. ganzes Material	pro Gedeck	CHF 7.—
Menu-Gedeckpauschale inkl. ganzes Material	pro Gedeck	CHF 12.—

Mobiliar:

Festbankgarnituren, Büffettische (6er 8er oder 10er Tische)	pro Garnitur	CHF 35.—
Runde Tische 8 pax	Ø 160 (exkl. Fremd Transp.)	CHF 30.—
Runde Tische 10pax	Ø 180 (exkl. Fremd Transp.)	CHF 35.—
Stühle	(exkl. Fremd Transp.)	CHF 8.—
Garderobenständer	pro Ständer	CHF 30.—
Stehtische für Aperitif		CHF 30.—

Diverses:

Menükarten (Schwarz/Weiss)	inklusive
Menükarten (farbig)	nach Aufwand
Brot:	inklusive
Transport:	nach Aufwand

Dekoration:

Gerne organisieren wir für Sie die passende Blumen-Dekoration für ihren Anlass bei unserem Floristen. Die Kosten werden nach Aufwand berechnet.

Geschäftsbedingungen:

Preise

Unsere Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt. und pro Person angegeben, sofern nichts anderes deklariert ist.

Rechnung

Zahlbar innert 30 Tagen netto. Die Bestellung muss mit einer gültigen Kreditkarte oder mittels einer Vorauszahlung garantiert werden.

Annulationsbedingungen & Personenzahlen

bis 14 Tage vor dem Anlass	kostenlos
13 bis 8 Tage vor dem Anlass	Bearbeitungsgebühr CHF 250.00
7 bis 4 Tage vor dem Anlass	40% des Menüpreises
3 bis 0 Tage vor dem Anlass	100% des Menüpreises

Annulationen müssen schriftlich gemacht werden

Die Personenanzahl kann bis 2 Tage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen

Diese Apero – Vorschläge sind gültig
Menüvorschläge sind gültig

ab 30 Personen
ab 15 Personen

Kontaktadresse:

Hotel Ambassador Luzern AG
Zürichstrasse 3
6004 Luzern
TEL: +41 41 418 80 00
FAX: +41 41 418 8090
www.ambassador.ch,
hotel@ambassador.ch

Kontaktperson:

Herr Ferdinand A. Zehnder

Luzern, 10. Januar 2019/faz

