



## Angebot Catering Heime Kriens

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Catering Angebote.

Wir sind an Werktagen, von Montag bis Freitag, für Sie da. Die Bankettmenüs bieten wir ab 25 Personen an. Die Angebote sind mit den jeweiligen Preisen vermerkt. Somit können Sie die Gerichte selber zusammenstellen.

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Dienstleistungen und Inventar.

Leistungen wie Service und Transport werden separat verrechnet.



## APÉRO

### Warm

	Preis pro Stück	CHF
Kleine Schinkengipfeli 40 g		1.80
Kleine Chäschüechli 50 g		1.80
Bruschetta mit Tomaten 40 g		2.00
Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce 50 g Thai mit Gemüse und Curry oder Vietnam mit Poulet und Glasnudeln		2.00
Poulet-Mignon-Spiessli 40 g Sweet & sour, Hot Chili, Curry-Sesam oder Zitronenpfeffer		2.00

### Kalt

Käseplatte pro kg. (ab 500 g)		75.00
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen pro kg (ab 500 g)		35.00
Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Spargeln, Cantadou)		3.20
Gefüllte Partybrötchen de LUX (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken)		3.80
Canapés 1/1 Toast klassisch (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Spargeln, Thon)		3.60
Canapés 1/1 Toast de Lux (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rindstatar)		4.60
Canapés ½ Toast klassisch (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Spargeln, Thon)		2.60
Canapés ½ Toast de Lux (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rindstatar)		3.10
Amuse bouche ¼ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Thon Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		2.30



## UNSERE SPEISENANGEBOTE

### KALT

	Preis pro Person	CHF
Gemischter Aufschnitt Teller mit Käse Brot und Butter		14.50
Roastbeefsteller Sauce Tartar, Briochebrötli und Butter		18.50
Trockenfleischteller Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck und Salsitz		18.50

### KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat 6 Sorten inkl. Blattsalat nach Saison mit Sauce		7.50
Marktfrischer Nüsslisalat saisonal mit Pilzen und gehackten Eiern oder gebratenen Speckstreifen und Brotcrôutons		10.00
Hauspastete oder Terrine mit Cumberlandsauce, Waldorfsalat und Briochebrötli		10.00
Forellenfilet geräucht mit Meerrettichschaum, Briochebrötli, Butter und Garnituren		9.50
Rauchfischsteller mit Salatbouquet garniert mit geräuchten Forellen/Felchenfilet, Schillerlocken, Rauchlachs und Meerrettichschaum und Briochebrötli		12.50
Rauchlachs oder hausgemachter Gravedlachs Mit Meerrettichschaum, Briochebrötli, Butter und Garnituren		12.50
Gourmetteller* Rauchlachs, Ger. Thunfisch, Terrine, Pastete, Riesencrevetten Rohschinken, Bündnerfleisch und Salaten reich garniert *Ab 25 Personen auch als Vorspeisenbüffet möglich		15.00



## WARM

### WARME VORSPEISEN

	Preis pro Person	CHF
Lachsravioli an Hummersauce, Blätterteigfleurons mit Sesam		10.00
Pilzschnitte auf Toast		7.00

### SUPPEN

Bündner Gerstensuppe		4.00
Kürbissuppe		4.00
Tomatensuppe mit Basilikum		4.00
Spargelcrèmesuppe		4.00
Kraftbrühe mit Einlage		4.00
Minestrone nach Tessinerart		4.00

### FISCH

Lachstranche grilliert mit holländischer Sauce Wilder Reis und Gemüse garnitur		24.50
Forellen/Felchenfilet gebraten Luzernerart** Petersilienkartoffeln und Blattspinat mit Rahmsauce		13.00 / 24.00
Eglifilet mit Mandeln** Petersilienkartoffeln und Blattspinat mit Rahmsauce		13.00 / 24.00

\*\*Diese Gerichte servieren wir auch als Vorspeise



## SCHWEINEFLEISCH

	Preis pro Person	CHF
<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Curry, Reis und Früchten		16.00
<b>Schweinsbraten aus dem Ofen</b> mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur		16.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse garnitur		17.00
<b>Schweinscordonbleu*</b> Kartoffelgaletten und Gemüse garnitur		18.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel*</b> Kartoffelgaletten und Gemüse garnitur		17.00
<b>Schweinssteak*</b> mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse garnitur		17.00
* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller; Zuschlag mit Melonenschnitz und reichhaltiger Salatgarnitur		4.00

## KALBFLEISCH

<b>Kalbsbraten mit Rosmarinjus</b> Kartoffelstock und Gemüse garnitur		23.00
<b>Piccata Mailänderart</b> Zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons mit Spaghetti an Tomatensauce		27.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b> Rösti oder Nudeln und Gemüse		23.00
<b>Kalbskarree gebraten mit Morchelsauce</b> Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		28.00
<b>Kalbslaffenfilet gebraten an erfrischender Limettensauce</b> <b>Safranrisotto und Gemüse garnitur</b>		24.00
<b>Fitnessteller</b> Zwei panierte Kalbsschnitzel, Melonenschnitz und reichhaltige Salatgarnitur		23.00



## RINDFLEISCH

	Preis pro Person	CHF
Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli		16.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Butternudeln Gemüse garnitur		24.00
Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		30.00
Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		39.00

## SPEZIALITÄTEN

Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons, Sultaninen Beilage: Erbsli und Rüeblli		22.50
Blätterteigpastetli Brätkügeli und Champignons, Pommes frites, Erbsli und Rüeblli		14.50
Pouletbrüstchen Engadiner Art Safranrisotto und feine Kefen mit Knoblauch		22.00
Lammrückenfilet Provencale Risotto mit einem kräftigen Barolo und Ratatouille-Gemüse		27.00



## BÜFFET AB 25 PERSONEN

Preis pro Person CHF

### **Beinschinken im Brotteig**

Kartoffelsalat, Blattsalate, Randensalat, Maissalat

19.50

### **Bauernbüffet**

44.00

#### **Kalt**

Blattsalate, Randensalat, Chabissalat, Kartoffelsalat  
Hobelspeck, Sprienz,  
Verschiedene Brote

#### **Suppe**

Gemüsesuppe "Paysanne"

#### **Fleisch warm**

Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus  
Siedfleisch mit Meerrettich  
Bauernschinken  
Berner Zungenwurst

#### **Beilagen**

Salzkartoffeln, Rotkraut, Dörrbohnen

#### **Dessert**

Aprikosen- und Apfelkuchen, Lebkuchen,  
Gebrannte Crème, Frischer Fruchtsalat



## DESSERT

	Preis pro Person	CHF
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		5.50
Gebrannte Crème		3.50
Hausgemachtes Caramelköppli		4.50
Mousse au Chocolat		4.50
Meringue mit Rahm		5.50
Sabayon Weinschaumcrème mit Marsala		8.50
Gemischter Dessertteller*		12.50
Mindestens sechs Varianten.		
*Ab 25 Personen auch als Dessertbuffet möglich		

## HERKUNFTSBEZEICHNIS

<b>Fleisch:</b>	Schweiz
<b>Geflügel:</b>	Schweiz
<b>Lammfleisch:</b>	Schweiz/Neuseeland

Für Getränke verlangen Sie bitte unsere Wein und Getränkekarte.



## TRANSPORTKOSTEN

CHF

Gerne liefern wir unsere Angebote an Ihre gewünschte Adresse

Für Lieferungen in der Gemeinde nach Aufwand 20.00 - 40.00

Für Lieferungen in den Nachbargemeinden pauschal 85.00

## PERSONALKOSTEN

Pro Person und Stunde

Es werden pro eingesetztes Personal minimum drei Stunden verrechnet

Werktagen 45.00

Sonn- und Feiertagen 55.00

Nachtzuschlag ab 20:00 Uhr 6.50

Heime Kriens  
Jonin Melcher  
Leiter Gastronomie  
Horwerstrasse 33  
6010 Kriens  
041 317 11 11  
Email [jonin.melcher@kriens.ch](mailto:jonin.melcher@kriens.ch)  
[www.heime-kriens.ch](http://www.heime-kriens.ch)