

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

## MENUVORSCHLÄGE

01/21

Die Menus basieren auf Vorschlägen der folgenden 3 Caterer:

KAUER  
catering



Seite 1-4

CATERING SERVICES  
MIGROS



Seite 5-6

viva luzern  
Events und Catering



Seite 7-10

Die Menuvorschläge dieser Unternehmungen wurden explizit für Caterings auf den Fahrgast-Schiffen der SNG ausgewählt und zusammengestellt.

### **Bitte beachten Sie folgendes:**

- Da wir die Menupreise vom Caterer 1:1 an Sie weiterverrechnen, verstehen sich **sämtliche Preise exklusive Service und Gedeck.**
- Der dafür vorgesehene Preis (Abhängig von der Personenzahl, Anlass und Dauer des Anlasses) wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.  
Berechnungsbeispiele:  
80 Personen, 4 Std., Apéro und Abendessen Buffet oder 4-Gang-Menu:  
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 1540.00  
Gedeck: CHF 20.00 pro Person  
40 Personen, 2 Std., Apéro und Abendessen 3-Gang-Menu  
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 825.00  
Gedeck: CHF 16.00 pro Person
- Mindestbestellmengen
- Die Menuvorschläge der verschiedenen Caterer können nicht untereinander gemischt werden.
- Lieferungen nicht in allen Fällen in Luzern möglich
- In allen Fällen wird eine Lieferungs pauschale von CHF 80.00 verrechnet falls Anlieferung in Luzern erfolgt. Sollte die Anlieferung an einem anderen Ort (ausserhalb der Stadtgrenze) stattfinden, werden Mehrkosten verrechnet.
- Die Personenzahl muss 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden.  
Diese Anzahl ist verbindlich
- Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt., pro Person, in CHF  
Fremdcatering: sh. unsere Allgemeinen Bedingungen (AGB's)



## Menus ab 20 Personen

<b>MENU 1</b>	<b>48.50</b>
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Sbrinzflocken und Jungblattsalat	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	
***	
Perlhuhnbrust surprême mit Rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten	
Butternudeln und italienische Gemüsecajonata	
***	
Klassische Crème Brûlée mit Früchtegarnitur	
<b>MENU 2</b>	<b>49.50</b>
Dijonsenfuppe mit Brotcroutons	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	
***	
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat und konfierte Cherrytomaten	
***	
Karamellierte Ananas mit Vanille-Zitronenglacé	
<b>MENU 3</b>	<b>53.90</b>
Bouillabaisse vom Vierwaldstättersee mit Sauce Rouille und Baguette	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	
***	
Kalbshuft rosa gebraten mit Pommerysensaft	
Kartoffelgratin und Saisongemüse	
***	
Birne Héléne – Einkochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglacé	
<b>MENU 4</b>	<b>57.10</b>
Zweierlei von der Forelle mit kleinem Kräutersalat	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	
***	
Kalbsnierstück rosa gebraten mit Rosmarinsauce	
Kartoffelgratin, Saisongemüse	
***	
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce und Mandeltuilles	
<b>MENU 5</b>	<b>63.60</b>
Zweifarbige Suppe mit Rüeblen und grünen Erbsen	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	
***	
Rindsfilet rosa gebraten und Kalbskopfbäggli ragout mit Rotwein-Trüffelsauce	
Bramatapolenta und Saisongemüse	
***	
Variation aus Felchlin-Schokoladenmousse, Orangen-Mandelwürfel und Früchtegarnitur	
<b>Fondue Chinoise</b>	
250g oder 300 g Fleisch p.P – vier Sorten Fleisch und 4 Sorten Sauce	<b>23.70/28.60</b>
Maisköbli, Silberzwiebel, Gürkli	<b>4.30</b>
Trauben, Ananas, Feigen	<b>4.30</b>
Kartoffelgratin oder Reis (bitte auswählen)	<b>4.90</b>



## Individuelle Speisen ab 20 Personen

### Suppen Vorspeisen

Teller mit buntem Blattsalat an Hausdressing	<b>7.00</b>
Cesar Salat Kauer Art Jung-Lattichsalat mit gebratenem Speck, Knoblauchcroutons, Eibutter und Sbrinzflocken	<b>14.00</b>
Dijonsensuppe mit Brotcroutons	<b>8.10</b>
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	<b>11.90</b>
Buntes Melonencarpaccio mit Rohschinkenmousse	<b>14.00</b>
Rindscarpaccio mit Sbrinzflocken und Olivenöl, dazu kleiner Kräutersalat	<b>15.10</b>
Megger Räucherfischsteller mit geräucherten Albelifilet, Forellenfilet, Felchenfilet, Rauchlachs, Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringen und Brötli	<b>15.10</b>

### Hauptgänge

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce, Früchtespiessli und Reis	<b>19.40</b>
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	<b>20.50</b>
Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	<b>21.60</b>
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	<b>23.70</b>
Kalbschulterbraten mit Rotweinsauce, Bramata Polenta und Saisongemüse	<b>27.00</b>
Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Portweinreduktion (bitte wählen), Kartoffelgratin und Saisongemüse	<b>34.50</b>
Kalbssteak mit Marsalajus, hausgemachte Salbei-Gnocchi und Blattspinat	<b>36.70</b>

### Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	<b>5.40</b>
Tiramisu mit Saisonfrüchten oder Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Saison	<b>7.00</b>
Caramel-Köpfli mit Schlagrahm oder Braunes Schokoladenmousse	<b>7.60</b>
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat (Saisonal)	<b>8.60</b>
Zuppa di Limone auf Erdbeer- oder Orangensalat (Saisonal)	<b>8.60</b>

**Mini-Pâtisserie – zur Auswahl** (pro Sorte mind. 15 Stück und mind. 3 Sorten) **pro Stück 3.30**

Im Shot-Glas:

Felchlin Mousse au Chocolat, Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangosauce, Zitronencreme, Crème Caramel, Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme (Saisonal), Beeren-Pavlova, Tiramisu, Tiramisu mit Früchten, Mangomousse, Weisses Tobleronemousse, Brombeer-Joghurtmousse (Saisonal), Marronimousse (Saisonal), Lebkuchenmousse (Saisonal), Rüeblikuchen 2.0

Mini-Pâtisserie:

Erdbeertörtchen (Saisonal), Limetten-Baisertörtchen, Früchtetörtchen, Vermicelle-Törtchen mit Meringue (Saisonal), Gebackene Vanilletörtchen, Himbeerberliner, Schokoladen Brownies mit Nüssen, Bienenstich, Cannoli mit Pistaziencreme gefüllt, Crèmeschnitten, Schokoladen-Eclairs, Schokoladen Cupcakes, Zitronen Cupcakes, Zwetschgenjalousien (Saisonal), Apfelauflauf, Vanille-Cornets, Mandelkuchlein mit süsser Amarettocrème, Punschugeln im Kokosmantel.



## **BUFFETS ab 25 Personen**

### **BUFFET Klassisch**

**52.80**

#### **Vorspeise:**

Nüsslisalat (Saisonal) an Balsamico Dressing mit Rauchlachsrosen, Brötli

#### **Fleisch:**

Schweinsfilet mit Morchelsauce, Roastbeef mit Sauce béarnaise, Kalbsschulterbraten

#### **Beilagen:**

Butternudeln, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, gedämpfte Rüebli, Blattspinat mit Knoblauch

#### **Dessert:**

Mini-Schokoladen-Brownies mit Baumnüssen, Apfelstrudel mit Vanillecreme, Gebrannte Creme mit Krokant, braunes Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat

### **BUFFET ITALIEN**

**62.50**

#### **Kalte Vorspeisen:**

Vitello Tonnato, Melonenauswahl mit San Daniele Rohschinken, Riesencrevettensalat mit Cherrytomaten und Cipolotti, pochierte Kalbsmilken an Salsa Verde, bunter Peperonissalat, Tomaten-Büffelmozzarella, bunter Blattsalat an weissem Balsamicodressing, Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing, Fenchelsalat mit Orangen, Brotauswahl

#### **Hauptgerichte:**

Ricotta-Spinatlasagne, Zitronenravioli an Salbeibutter, Rindsbraten an Barolosauce, Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Rohschinken, Saltimbocca vom Kalb, Weissweinsrisotto, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, Schmortomaten mit Parmesan überbacken

#### **Dessert und Käse:**

Panna cotta an Himbeersauce, Tiramisu, frischer Fruchtsalat, Apfel-Baumnusstorte, Mandelkuchen



## **WESTERN- BUFFET**

**62.50**

### **Salat:**

Broccolisalat mit Kürbiskernen und Speckjulienne, Cole Slaw Salat,  
Tomatensalat mit Zwiebeln, Teigwarensalat, Eisbergsalat mit gebratenem Speck,  
Croûtons, Eier und Cipolotti, Brotauswahl

### **Hauptspeise:**

Rindshohrücken am Stück gebraten, Roastbeef vom Entrecôte, grillierte Spare Ribs,  
grillierte Pouletschenkel  
Maiskolben, Roter Zwiebelgratin, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

### **Saucen:**

Chilli chutney, Mango chutney, Kräuterbutter, Ketchup, Barbecuesauce

### **Dessert:**

Schokoladen-Brownies mit Nüssen, Bananenpudding, Cheesecake, Apple crumble,  
Felchlin - Schokoladenmousse

## **SOMMER-BUFFET**

**63.60**

### **Vorspeisen:**

Zucchinisalat an Zitronen-Estragondressing, Spargelsalat an Basilikumdressing, Tomaten-  
Büffelmozzarellasalat, Eisbergsalat mit Mandeln und Erdbeeren, Wassermelone mit Feta,  
Oliven und Minze  
Brotauswahl  
Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce, gebeizte Fischfilets an rosa Pfeffersauce

### **Hauptgerichte:**

Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen an Rosmarin-Rotweinsauce, Lammracks am Stück gebraten,  
Entenbrust an Orangensauce  
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat mit Knoblauch, Peperonigemüse

### **Dessert:**

Erdbeerwähe, Rhabarber oder Apfelstrudel mit Vanillecrème,  
Brombeer-Joghurt-Mousse, frischer Fruchtsalat

### **Zusatzkosten:**

**Buffetbetreuung durch Caterer (1 Person):**

**ab Aufladen des Buffets bis Ausladen: CHF 65.00 pro Stunde**

**Deklaration Fleisch (Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Fisch): Schweiz**

**Spezialfleisch wird auf der jeweiligen Offerte gekennzeichnet.**



## **Menus ab 40 Personen**

**\*\*Bei Bestellungen von 25-39 Personen wird ein Kleinmengenzuschlag von 20% auf den Preis erhoben.**

### **Menu Regional**

Blattsalat mit Gartengemüse an Haussauce

**25.00**

\*\*\*

**\*\* 30.00**

Ennetbürger Angus-Hackbraten an Meaux-Senf sauce

Kartoffelstock, Rübli-Pfälzer-Gemüse

\*\*\*

Beckenrieder Orangenmostcrème mit karamellisierten Apfelwürfel

### **Menu Classico**

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckcroûtons

oder (bitte wählen)

Blattsalat mit Croûtons und Speck an Haussauce

\*\*\*

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus

Kernser Urdinkeltagliatelle und Marktgemüse

\*\*\*

Crèmeschnitte und saisonale Früchte

**34.00**

**\*\* 44.40**

### **Menu Pesca**

Gemüse carpaccio mit Rucola und Blattsalate an Vinaigrette

\*\*\*

Forellenfilet Luzerner Art mit Kapern, Tomaten und Zitrone

Petersilien-Kartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

Zitronentartelette und Waldbeeren

**36.00**

**\*\* 43.20**

### **Menu Gourmet**

Wildkräutersalat, hausgebeizter Lachs, Heidegger Weissweinschaumsüppchen, Brioche

\*\*\*

Weidebeef Entrecôte an Portweinjus oder Béarnaise (bitte wählen)

Kartoffelgratin, Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Beeren-Joghurtmousse

**44.00**

**\*\* 52.80**

## Buffets ab 40 Personen

### **MEDITERRAN**

29.00

#### **Kalte Vorspeisen:**

\*\* 34.80

Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella an Aceto-Balsamico Dressing

Melonencocktail mit Minze an Portwein

#### **Hauptgerichte:**

Maispoularde an Marsalajus, Lachswürfel mit Limettenschaum

Petersilien-Kartoffeln, Fusilli an Tomatenrahmsauce, Grana Padano

#### **Dessert:**

Panna Cotta mit Waldbeeren, Torta della Nonna-Würfel

### **ASIA**

33.00

#### **Kalte Vorspeisen:**

\*\* 39.60

Glasnudelsalat mit Rindshuft und Thaimüse, Papayasalat an Chili mit Frühlingszwiebeln

#### **Hauptgerichte:**

Grünes Thai-Curry mit Pouletbrust, Wokgemüse und Jasminreis

Pad Thai Reismudeln mit Tofu und Ei

#### **Dessert:**

Passionsfruchtmousse mit Mangowürfeln und Kokosflan mit Kardamon

### **HELVETIA**

42.00

#### **Kalte Vorspeisen:**

\*\* 50.40

Muotathaler Urwaldschinken, Heublumenspeck, Chämiwurst, Chnoblisalsiz

Innerschweizer Bergkäse, Engelberger Brie

Trockenfrüchte, Essiggemüse, Nussbrot

Cervelatsalat mit Bergkäse und Ei

Blattsalat, Gartengemüsesalat, Salatsaucen, Croûtons, Ei und Kerne

#### **Hauptgerichte:**

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art mit Champignons, Walnüssen und Apfel

Kartoffelstock, Marktgemüse

Forelle, Fenchel, Wirsing

Pilawreis

Urdinkel Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

#### **Desserts:**

Beckenrieder Orangenmostcrème mit karamellisierten Apfel, Mini-Crèmeschnitten

Willisauer-Ringli-Mousse, Zuger Kirschtorte

*Herkunfts-Deklaration: Sämtliches Poulet-, Schweine-, Kalbs- und Rindfleisch wird aus der Schweiz bezogen. Fisch und Meerestiere stammen aus verantwortungsvoller Produktion.*



## Auswahl-Menüs ab 30 Personen

### Vorspeisen

Nüsslisalat Mimosa (Herbst/Winter/Frühling)	9.00
Fächer von der Charantais Melone mit Parmaschinken (Sommer/Herbst)	13.20
Armagnac-Pastete mit Cumberlandsauce garniert mit Waldorfsalat und Baumnüssen	12.60
Vitello tonnato (Kalter Kalbsbraten an Thonsauce garniert mit Zwiebeln und Apfelkapern)	15.30
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl	11.00
Bunde Blattsalate mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	5.80
Gemischter Salat (Blattsalate kombiniert mit vier Rohkost- oder angemachten Salaten)	6.90

### Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.80
Tomatensuppe mit Basilikum	5.80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (Herbst/Winter)	5.80
Kartoffelsuppe mit Majoran	5.80
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe (Sommer))	5.80

### Hauptgänge

Pouletgeschnetztes Casimir mit Früchten	19.50
Pouletbrust an Rosmarinsauce	22.60
Schweinspiccata (im Käse-Eimantel) an Tomatensauce	20.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	25.80
Kalbskarreebraten an Steinpilzsauce	32.60
Rindsgeschnetztes Stroganoff	24.70
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	33.10
Geräuchertes Kasseler Rippli mit Sauerkraut und Senf (Herbst/Winter)	23.70
Kalbshacktätschli mit Rosmarinjus	18.40
Wiener Kalbsrahmgulasch	20.50

### Vegetarisch (mind. 10 Port.)

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Sojasprossen	17.40
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Gemüsewürfeln, Pilzen und Parmesan	18.40
Randenburger mit Petersiliensauce	15.30

Eine Beilage und ein Gemüse sind bei den Hauptspeisen inbegriffen:

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelstock, Polenta, Eierspätzli, Tagliatelle, Trockenreise

Blumenkohl (Sommer/Herbst), Rüebl, Kohlrabi (Frühling/Sommer), Ratatouille

Kürbisgemüse (Herbst/Winter), Randen (Herbst/Winter), Rahmwirsing (Herbst/Winter)

Zusätzliches Gemüse 4.60





### **Desserts ab 30 Stück pro Sorten**

Luzerner Lebkuchen mit Rahm (Herbst/Winter)	5.30
Erdbeer-Joghurt Crème (Frühling/Sommer)	5.30
Schokoladenmousse mit Mango	5.30
Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout	5.80
Tiramisù	5.80
Fruchtsalat mit Holdundersirup	5.80
Vermicelles mit Meringue und Rahm (Herbst/Winter)	5.80
Panna cotta mit Früchten (saisonal)	5.80
Beerenkompott mit Mascarponecreme (Sommer/Herbst)	5.80
Käseteller: Luzerner Rahmkäse, Greyerzer AOC, Brie garniert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, dazu hausgemachtes Fruchtebrot	11.10

### **Torten** (10er oder 12er – Schnitt) – Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

Apfeltorte mit Schlagrahm (Zuckerteig, Haselnüsse, Mandeln, Äpfel, Kuchenguss und Rahm)	41.00
Schwarzwäldertorte (Schokoladenbiskuit, Weichselkirschen, Kirsch und Rahm)	41.00
Ananas-Royaltorte (Biskuitrouladen, Joghurt-Quarkcrème, Ananas)	41.00
Kirschtorte «Zuger Art» (Haselnuss-Japonais, mit Zuger Kirsch getränkter Biskuit und Buttercrème)	44.20
Erdbeer-Biskuitroulade (Schokoladenbiskuit, Erdbeeren, Erdbeerquarkcreme, Rahm) Frühling/Sommer	41.00
Kirsch-Quarktorte (Schokoladenbiskuit, Kirschen, Kirschquarkcreme, Rahm) Frühling/Sommer	41.00
Orangen-Schokoladentorte (Bisquit, Schokoladenrahm, Orangencreme) Herbst/Winter	41.00
Vermicelles-Rahm-Rote (Schokoladenbiskuit, Marronipüree, Kirschcreme, Rahm) Herbst/Winter	44.20
Karamell-Birnentorte (Biskuit, Birnen, Karamellcreme, Rahm) Herbst/Winter	41.00

### **Schnitten** (ab 30 Stück pro Sorte oder am Meter) - Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

	Stück	/ am Meter
Ananas-Royal-Schnitte (mit Biskuit, Quarkcrème und Ananas)	3.50	69.40
Schwarzwälderschnitte (mit Schokoladenbiskuit, Schokoladen- und Vanillerahm)	3.50	69.40
Tiramisu-Schnitte (mit Löffelbiskuit, Kaffee, Cognac und Mascarponecrème)	3.50	69.40
Orangen-Joghurtschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Orangen-Joghurtcrème)	3.50	69.40
Crèmeschnitte (mit Blätterteig und Vanillcrème)	3.70	73.60
Erdbeer-Rhabarber-Joghurt (Zuckerteig, Biskuit, Erdbeeren, Erdbeercreme) Frühling/Sommer	3.50	69.40
Himbeer-Quarkschnitte (Zuckerteig, Biskuit, Himbeer-Quarkcreme) Frühling/Sommer	3.50	69.40
Williamsschnitte (Zuckerteig, Biskuit, Birnenträsch, Birnencreme) Herbst/Winter	3.50	69.40
Mandarinen-Quarkschnitte (Zuckerteig, Biskuit, Mandarinen-Quarkcreme) Herbst/Winter	3.50	69.40



## **Buffets ab 50 Personen**

### **PASTABUFFET**

**31.00**

*Ohne Salat und Dessert*

**20.50**

#### **Salate:**

Gemischte, saisonale Blattsalat, Balsamicodressing, Oliven-Parisette

#### **Pasta:**

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung, Spaghetti, Penne

#### **Bitte wählen Sie drei Saucen aus**

Carbonara, Bolognese, All'arrabbiata, Zucchini-crèmesauce, Tomatensauce mit Basilikum

#### **Dessert**

Tirami-sù, Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

### **BUURE - BUFFET**

**44.20**

#### **Kalte Vorspeisen:**

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Gemüseterrinen mit Kräutersauce  
Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette, Kabissalat mit Speckwürfeln, hausgemachter  
Kartoffelsalat, Blattsalat mit Frenchdressing  
Luzerner Wegge und Butter

#### **Hauptgerichte:**

Heisser Beinschinken mit Senf, Schweinshalsbraten mit Kräuterjus  
Älpler Magronen, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Bohnen und Rüeblen

#### **Dessert:**

Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout im Glas, Emmentaler Meringues mit Rahm,  
Schokoladenmousse im Glas

## GRILL - BUFFET

34.20  
ohne Dessert 27.90

### Salate

Gemischte, saisonale Blattsalate, Rüebli Salat, Maissalat, Tomatensalat mit Büffe-Mozzarella, Gurkensalat, Hörnlisalat, Kartoffelsalat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons, italienisches und französisches Dressing, Ruchbrot

### Grilladen

Kalbsbratwurst  
Rindfleischburger  
Schweinshalssteak  
Pouletspiessli  
Tofu-Basilikumburger

### Saucen

BBQ, Kräuterbutter, Ketchup, Senf

### Beilagen

Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce  
Gemüsespiessli  
Maiskolben

Dieses Angebot bedingt den Einsatz von Köchen vor Ort. Grill und Gas sind inbegriffen.  
Als Arbeitszeit gelten die Bereitstellungs-, Durchführungs- und Aufräumarbeiten vor Ort, sowie die An- und Rückfahrt.  
CHF 60.00/Stunde/Koch

**Einige Komponenten der VIVA Menu Vorschläge sind nur saisonal erhältlich (in Klammer bezeichnet):**

<b>Frühling</b>	<b>20.03. – 19.06.</b>
<b>Sommer</b>	<b>20.06. - 21.09.</b>
<b>Herbst</b>	<b>22.09. - 20.12.</b>
<b>Winter</b>	<b>bis 19.03.21 und ab 21.12.21</b>

### **Deklaration Fleisch**

**Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truthahn: Schweiz**  
**Lamm: Neuseeland**