



CATERING

Angebot

BOLERO Restaurante
Bundesplatz 18 · 6003 Luzern
Telefon +41 (0)41 226 80 26
events@cascada.ch · www.bolero-luzern.ch

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung
tatkräftig und kompetent zu unterstützen.

INHALTSVERZEICHNIS

<i>HIGHLIGHTS</i>	1	<i>WEINEMPFEHLUNG</i>	9
<i>TAPASAPÉRO</i>	2	Schaumwein	9
Kalte Tapas	2	Weissweine	9
Zusätzliche warme Tapas	3	Roséwein	9
Köstlichkeiten als Ergänzung	4	Rotweine	10
Partybrötchen	4	<i>GETRÄNKE</i>	11
Minidesserts	4	Apéro	11
<i>VORSPEISEN</i>	5	Softdrinks	11
Spanische Tapas	5	Bier	11
Salatbuffet	5	Kaffee/Tee	11
Suppen	5	<i>SERVICEZUBEHÖR</i>	12
<i>HAUPTSPEISEN</i>	6	Geschirr zum Apéro	12
Spanisch	6	Geschirr zum Essen	12
Tex-Mex	6	Tischwäsche	12
<i>DESSERT</i>	7	Paellapfannen	12
Spanisch	7	<i>DIENSTLEISTUNGEN</i>	13
Dessertbuffet	7	Lieferung & Rückschub	13
Minidesserts	7	Catering	13
<i>MENUS</i>	8	<i>LOKALITÄTEN</i>	14
Spanisch	8	<i>KONDITIONEN</i>	16
Tex-Mex	8	<i>ANNULLIERUNG</i>	17

Bitte beachten Sie die Minimalkonditionen auf Seite 16.

UNSERE HIGHLIGHTS FÜR IHREN EVENT

Tapas, Paellas y Vinos

Tapas (ab Seite 2)

Stellen Sie aus einer grossen Auswahl an Tapas Ihre eigenen Apéros zusammen. Ganz nach Ihrem Geschmack und in verschiedenen Grössen.



Paellas (Seite 6)

Ob die klassische Valenciana, Vegi, Fleisch oder mit Meeresfrüchten – die Paellas werden von unseren Paellaköchen frisch vor Ort zubereitet.



Vinos (ab Seite 9)

Geniessen Sie zu all unseren Köstlichkeiten unseren eigenen "esencial" Wein.



TAPASAPÉRO

Wählen Sie...

...für einen **kleinen Apéro** 6 kalte Tapas, auf Wunsch ergänzt mit 2 warmen,

...für einen **normalen Apéro** 6 kalte Tapas, ergänzt mit 4 warmen

oder 9 kalte Tapas, ergänzt mit 2 warmen,

...für einen **reichhaltigen Apéro** 9 kalte Tapas, ergänzt mit 4-6 warmen.

Kalte Tapas

Tapas Aperitivo pequeño

Sechs Sorten aus unserer kalten Tapas-Auswahl 12.00

Tapas Aperitivo grande

Neun Sorten aus unserer kalten Tapas-Auswahl 18.00

◆ **Pinchos de melón y jamón**

Melonenspiesschen mit Rohschinken

◆ **Empanadillas**

Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

◆ **Tostadas**

getoastete Baguettescheiben, mit rotem oder grünem Pesto

belegt mit Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse

◆ **Fajitas rellenas**

Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung

◆ **Gambas al vinagre**

Crevetten an Vinaigrette

◆ **Atún asado sobre chutney de temporada**

Rosa gebratener Thunfisch auf einem saisonalen Chutney

◆ **Pimientos rellenos**

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

◆ **Pinchos de tomate y queso**

Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig

◆ **Pinchos de verdura**

Antipasti-Gemüsespiesschen

◆ **Tortilla española**

spanisches Kartoffel-Eier-Omelett

Zusätzliche warme Tapas

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit warmen Tapas:

- zwei Sorten 6.00
- vier Sorten 12.00
- sechs Sorten 18.00

◆ Pinchos de pollo

Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise

◆ Pinchos de Albondigas

Rindshackfleischbällchen am Spiess mit leicht pikanter Dipsauce

◆ Pinchos de datiles

Datteln am Spiess mit Speck umwickelt

◆ Pinchos de Gambas al ajillo

Aufgespiesste Crevetten an Knoblauchbutter

◆ Croqueta de maíz

hausgemachte Maiskroketten

◆ Quesadillas

Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung

Zu allen warmen Tapas erhalten Sie Warmhaltewasserbäder.

Apéroköstlichkeiten als Ergänzung

◆ Chorizo		
spanische Paprikawurst inklusiv Brot	100 g	14.00
◆ Jamón Iberico		
spanischer Rohschinken (50% Eichelfütterung) inklusiv Brot	100 g	19.00
◆ Plato variado con Queso Manchego, Chorizo y Jamón Serrano		
Spanische "kalte Platte" mit: Manchego Schafskäse, Chorizo Paprikawurst, Rohschinken inklusiv Brot	100 g	14.00
◆ Queso manchego		
spanischer Schafskäse inklusiv Brot	100 g	10.00
◆ Taco-Chips		
mit Guacamole und pikanter Tomatensauce	80 g	6.00
◆ Trüffel-Chips	80 g	7.00
◆ Aceitunas		
drei Sorten Oliven	100 g	6.00
◆ Baguette-Brote		
diverse Sorten	Stück	7.00

Partybrötchen

Kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt mit:	pro Stück	6.00
pro Sorte mindestens 5 Stück		
• Schinken	• Geräucherter Lachs	
• Salami	• Frischkäse	
• Rohschinken	• Käse	
• Thunfischmousse	• Gehackte Eier	

Minidesserts

Mindestens 10 Stück	pro Stück	5.00
• Assortierte Patisseriestückchen		
• Frischer Fruchtsalat im Weckglas		
• Panna Cotta mit Früchtesauce		
• Luftiges Mousse nach Wahl und im Weckglas <i>Schokolade, Limette oder Mango</i>		

VORSPEISEN

Spanische Tapas

Siehe Seite 2-4

Salatbuffet

Kleines Salatbuffet	10.00
mit grünem Salat, Rübli, Mais, Tomaten und Gurken dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, inklusiv Brot	
Grosses Salatbuffet	15.00
mit grünem Salat, Rübli, Mais, Tomaten-Mozzarella, Gurken, Sellerie, Thon und Kartoffelsalat, dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, Ei, inklusiv Brot	

Suppen

Gazpacho andaluz (kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe)	6.00
Zucchetti-Currycrèmesuppe	7.00
Gulaschsuppe	8.00

Gerechnet sind 2 dl Suppe pro Portion inklusiv Brot

HAUPTSPEISEN

Spanisch

Paella carne

Spanisches Reisgericht mit Poulet, Kaninchen und Chorizo 29.00

Paella valenciana

Spanisches Reisgericht mit Poulet, Kaninchen und Meeresfrüchten 29.00

Paella marisco

Spanisches Reisgericht mit Fisch & Meeresfrüchten 29.00

Paella vegetariana

Spanisches Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen 23.00

Ab 30 bis 200 Personen bereiten wir für Sie die Paellas vor Ort zu.

Das benötigte Kochgeschirr und der Koch sind für maximal 2 Arbeitsstunden vor Ort inklusive. Bitte beachten Sie, dass der Koch nicht für den Getränkeservice und das Abräumen verantwortlich ist. Werden weitere Leistungen bezogen oder ist eine längere Anwesenheit des Koches erforderlich, gelten die normalen Dienstleistungskonditionen abzüglich CHF 3.00 pro Gast.

Bei weniger als 30 Personen können die Paellas gerne geliefert oder abgeholt werden.

Tex-Mex

Fajitas

Weizen-Tortillas zum selbst Füllen mit:

- Pouletfleisch 29.00
- Rindfleisch 32.00
- Crevetten 29.00
- vegetarischer Füllung 23.00

alle Füllungen werden mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln zubereitet, dazu Guacamole, pikante Tomatensauce, Sauerrahm, Käse und Salatstreifen

Ab 40 Personen stellen wir gerne ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen für Sie zusammen.

Falls Sie ein Angebot mit Berücksichtigung auf Unverträglichkeiten wünschen, beraten wir Sie gerne persönlich.

DESSERT

Spanisch

Crema catalana 7.00
Flammierte Katalanische Crème im Tontöpfchen

Dessertbuffet

Kleines Dessertbuffet 12.00
mit Schokoladenmousse, frischem Fruchtsalat, Crema Catalana, Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsauce

Grosses Dessertbuffet 18.00
mit Schokoladenmousse, Limettenmousse mit Tequila verfeinert, frischem Fruchtsalat, saisonaler Crème, Crema Catalana, Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsauce und Cake

Minidesserts

Mindestens 10 Stücke pro Sorte pro Stück 5.00

- Assortierte Patisseriestückchen
- Frischer Fruchtsalat im Weckglas
- Panna Cotta mit Früchtesauce
- Luftiges Mousse nach Wahl und im Weckglas
Schokolade, Limette oder Mango

MENUS

Spanisch

Tapas Aperitivo pequeño

Sechs Sorten aus unserer kalten Tapas-Auswahl

Gazpacho andaluz

Kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe

Verschiedene Paellas

Spanisches Reisgericht, wahlweise "carne", "valenciana", "marisco" oder "vegetariana"

Crema catalana

Flambierte Katalanische Crème im Tontöpfchen

Tex-Mex

Taco-Chips

mit Guacamole und pikanter Tomatensauce

Salatbowle

mit Blattsalat, Avocado, Mais, roten Bohnen, Peperoni, Tomaten & Croûtons an Limetten-Chilidressing

Fajitas

Weizen-Tortillas zum selbst Füllen,
wahlweise mit Poulet, Rindfleisch, Crevetten oder vegetarisch

Erfrischendes Limettenmousse mit Tequila verfeinert
garniert mit frischen Früchten

- vier Gänge 50.00
- drei Gänge 43.00

WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein

Cava Pere Ventura Brut Reserva, Penedès, Spanien 7.5 dl 28.00


 35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada

 Traditionelle Flaschengärung

Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Elegant in der Nase mit angenehmen Aromen nach frisch geröstetem Toastbrot und Blumen. Im Mund außergewöhnliche Ausgewogenheit, sehr präsent. Sehr gut eingebundene Kohlensäure, reife Fruchttöne und wunderbare Frische.


Weissweine

Esencial Blanco, Bierzo, Spanien 7.5 dl 25.00

 100% Godello

Der Esencial Blanco zeigt eine angenehme Kombination zwischen Frucht und Säure. In der Nase entdeckt man die Fruchtigkeit des Bierzos. Im Gaumen ein leichter Anflug von reifen Äpfeln und wenigen Zitrusaromen. Der Wein besticht mit seiner Fülle sowie seiner Leichtigkeit und überzeugt mit einem schönen, weichen Abgang.


Todo sobre mí, Jumilla, Spanien 7.5 dl 28.00

 100% Chardonnay

Hellgelb, Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blumen, mit einer schönen Mineralität.

In Mund frisch, lebendig, elegant, fein, vertical und mineralisch

Solaris Barrique, Meggen, Luzern 7.5 dl 41.00

 100% Solaris

Leuchtendes gelb-grün. Überzeugt mit Düften von Blüten, reifen Pfirsichen und Agrumen. Leicht und frisch im Gaumen mit einer hohen Mineralität und fruchtigen Noten.

Roséwein

Esencial Rosado, Bierzo 7.5 dl 25.00

 100% Mencia

Brillante Erdbeerfarbe. Intensive Fruchtnoten von reifen roten Beeren und leichter Pfeffergeschmack. Gewagter Abgang mit einer angenehmen Frische.

Rotweine

Esencial Tinto "Selección de viñas viejas", Bierzo, Spanien 7.5 dl 25.00



100% Mencía



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique aus Eichenholz

Intensive dunkelviolette Farbe. In der Nase Aromen von Waldbeeren und reifen dunklen Kirschen. Im Gaumen überzeugend mit ausgeprägten feinen Röstaromen und weichen Tanninen. Der Esencial wirkt elegant und wenig aufdringlich und ist durch seine Geschmeidigkeit ein Gegenstück zu den vollen intensiven Ribera del Duero-Weinen.

Esencial Reserva, Bierzo, Spanien (Cogevientos) 7.5 dl 32.00



100% Mencía



24 Monate im Barrique von französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche

Kräftige Kirschfarbe. In der Nase kann man die intensiven Aromen von dunklen, reifen Früchten, wenig Schokolade, etwas Vanille und Balsamico nachvollziehen. Im Gaumen überzeugt er mit einer kräftigen Struktur, Ausgewogenheit mit langem Abgang und eleganten, weichen Tanninen.

Las Gravas, Jumilla, Spanien 7.5 dl 43.00



100% Monastrell



14 Monate in 5'000-Liter-Eichenfudern & 500-Liter-Eichenfässern

Vollmundig & komplex | Brombeeren, Heidenbeeren, Lakritze, schwarze Schokolade, Balsamico & Gewürzkräuter | großartige Säure, feine Tannine & langer, trockener Abgang.

Valduero Reserva, Ribera del Duero, Spanien 7.5 dl 50.00



100% Tinto Fino (Tempranillo)

Magnum 100.00



30 Monate im Barrique aus Eichenholz

Intensives schönes Rot. Kräftiger, vollmundiger Wein mit komplexen eleganten Aromen, die an Waldfrüchte erinnern. Im Mund ist er sanft und harmonisch.

Malbec-Pinot Brunner, Hitzkirch, Luzern 7.5 dl 42.00



Malbec, Pinot noir



10 Monate im Barrique

Tiefgründige & komplexer Fruchtfülleruchtig | Kirschen, Schokolade und Mocca. | Harmonisch und präsenste Tanninstruktur mit einem warmen Nachgeschmack.

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer Online-Weinkarte, fragen Sie nach unseren vergünstigten Cateringpreisen.

Ungeöffnete Flaschen werden ohne Verrechnung zurückgenommen.

GETRÄNKE

Apéro

Sangria (weiss, rosé, rot)	7.5 dl	18.00
Orangensaft	pro 1.5 Liter	8.00

Softdrinks

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1.5 Liter PET	6.00
Coca Cola, Apfelschorle, Sprite, Eistee, etc.	1.5 Liter PET	7.00

Bier

Estrella Galicia (Lager)	33 cl	4.50
Estrella Galicia 0.0 %	25 cl	3.50

Kaffee/Tee

Kaffee/Espresso (gebrüht mit Tassenkaffeemaschine) oder Tee inklusive Rahm, Zucker/Assugrin und Kaffeegeschirr	pro Tasse	4.50
---	-----------	------

Mindestverrechnung 2/3 von der zuletzt gemeldeten Personenzahl.

SERVICEZUBEHÖR

Geschirr zum Apéro

Apéroteller mit Gläserhalter	pro Person	3.00
Apérogabeln		
Wein- und Wasserglas		
Schöpfbesteck und Papierservietten		

Variante Einweggeschirr *pro Person* *2.00*

Geschirr zum Mittag- / Abendessen

Vorspeise-, Hauptgang- und Dessertteller, gem. Menu	pro Person	6.00
Wein- und Wasserglas		
Besteckset, gem. Menu		
Vliesservietten		

Variante Einweggeschirr *pro Person* *4.00*

Tischwäsche

Stoffservietten (weiss)	pro Stück	1.00
Stofftischtücher (weiss, 1.30m x 1.75m)	pro Stück	6.00
Vliestischtücher (diverse Farben, pro 50 Meter Rolle)	pro Stück	100.00

Paellapfannen

Mieten Sie eine Paellapfanne mit Zubehör, um die Paella selbst zuzubereiten:

Pfanne	bis 90 Personen	pro Stück	100.00
Pfanne	bis 50 Personen	pro Stück	80.00
Pfanne	bis 30 Personen	pro Stück	60.00
Kleinere Grössen auf Anfrage		pro Stück	60.00

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Tag inklusive Gas, Rechaud und Wärmeschutzplatte. Die Pfanne wird von Ihnen gereinigt zurückgebracht.

DIENSTLEISTUNGEN

Lieferung & Rückschub (ohne Bedienung vor Ort)

Stadt Luzern & Agglomeration (Horw, Kriens, Emmen, Emmenbrücke, Ebikon & Meggen)

CHF 2.00 pro Person und Anfahrt

Ausserhalb Stadt Luzern & Agglomeration bis max. 30 km

CHF 3.00 pro Person und Anfahrt

Inklusive ist die Mithilfe beim Auf-/Abbau des Buffets.

*Mindestverrechnung: CHF 60.00 pro Anfahrt Luzern & Agglomeration
CHF 90.00 pro Anfahrt Ausserhalb bis max. 30 km*

Weitere Distanzen

CHF 120.00 pro Stunde Fahrzeit für An- & Rückfahrt plus Zeit vor Ort

Catering (mit Bedienung vor Ort)

Kosten pro Gast und Stunde (inkl. Fahrzeit)

inklusiv Getränkeservice 4.00

exklusiv Getränkeservice 3.00

Kosten pro Gast und Stunde

ab 150 Personen

inklusiv Getränkeservice 3.00

exklusiv Getränkeservice 2.00

Mindestverrechnung: CHF 120.00 pro Stunde.

Wir gewährleisten einen gepflegten Service und kommen in der Regel mit einem Mitarbeiter pro 20 Gästen, bzw. pro 30 Gästen (ohne Getränkeservice).

Beim Paella-Kochen vor Ort reduzieren sich die gesamten Dienstleistungskosten um CHF 3.00 pro Gast, da die Zubereitung der Paella im Preis inbegriffen ist.

LOKALITÄTEN

Rathausturm

Ort: 6004 Luzern, Kornmarkt 3
Kapazität: Bankett 15 bis 45 Personen
Stehapéro 15 bis 80 Personen

Spezielles: *Spezielles Speise- & Getränkeangebot*

Webseite: [Rathausturm](#)



Der MaiHof

Ort: 6004 Luzern, Weggismattstrasse 9
Kapazität: Konzertbestuhlung bis 440 Personen
Bankett bis 300 Personen

Spezielles: -

Webseite: [Der MaiHof](#)



Schloss Meggenhorn

Ort: 6045 Meggen, Meggenhornstrasse 29
Kapazität: Bankett 60 bis 70 Personen
Apéro 80 bis 100 Personen

Spezielles: -

Webseite: [Schloss Meggenhorn](#)



Gesellschaftshaus der Herren zu Schützen

Ort: 6004 Luzern, Löwengraben 24
Kapazität: bis 160 Personen

Spezielles: *Getränke müssen über das Gesellschaftshaus der Herren zu Schützen bezogen werden. Bei Ausschank eigener Getränke ist wird Zapfengeld verrechnet*

Webseite: [Gesellschaft der Herren zu Schützen](#)



Kleintheater

Ort: 6003 Luzern, Bundesplatz 14
Kapazität: bis max. 124 Personen
Spezielles: -
Webseite: [Kleintheater](#)



Schloss Schauensee

Ort: 6010 Kriens, Schauensee
Kapazität: bis max. 50 Personen
Spezielles: *Als historisches Gebäude nicht behindertengerecht ausgebaut. Zugang zur WC-Anlage befindet sich im 1.OG.*
Webseite: [Schloss Schauensee](#)



Festsaal der Maskenliebhaber-Gesellschaft

Ort: 6004 Luzern, Süesswinkel 7
Kapazität: bis max. 100 Personen
Spezielles: *Getränke müssen über die MLG bezogen werden.*
Webseite: [MLG](#)



Südhang

Ort: 6274 Eschenbach, Rutzigen 1
Kapazität: bis max. 120 Personen
Spezielles: *Eigene Weinproduktion, Getränke müssen vom Südhang bezogen werden.*
Webseite: [Südhang](#)



Fliegerschuppen

Ort: 6003 Luzern, Obergrundstrasse 70
Kapazität: 1. Stock 80 bis max. Personen
Bastelhalle 200 bis max. Personen
Spezielles: *Nur von 3 Wochen nach der Fasnacht bis nach den Herbstferien mietbar.*
Webseite: [LFK- Fliegerschuppen](#)



KONDITIONEN

Minimalbestellmengen

Sowohl der Mindestumsatz als auch die Mindestpersonenzahl müssen erreicht werden.

Abholung:	<i>Abholung im BOLERO Restaurant</i>
	Mindestumsatz Speisen: CHF 240.00
	Mindestpersonenzahl: 20 Personen
Lieferung:	<i>Nur Anlieferung und Aufbau, Rückschub auf Wunsch</i>
	Mindestumsatz Speisen: CHF 500.00
	Mindestpersonenzahl: 30 Personen
Catering:	<i>Anlieferung, Service vor Ort und Rückschub</i>
	Mindestumsatz
	Speisen, Getränke & Arbeit: CHF 1'200.00
	Mindestpersonenzahl: 30 Personen

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.

Die Bestellung muss mit einer Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Annullierung bestätigter Anlässe

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei einem Nichterscheinen des Gastes ("no-show") werden 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Entscheidend für die Berechnung der Annullierungsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Annullierung des Gasts beim Restaurant. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück, ohne dass eine genehmigte Annullierung vorliegt oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Restaurant die nachfolgenden Annullierungsgebühren in Rechnung stellen.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung:	100% kostenlos
27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung:	50% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass)
14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:	75% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass)
7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:	100% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass)

Änderung der Personenzahl

Die Mindestzahl von 20 Personen bei Abholung oder Lieferung bzw. 30 Personen bei Catering darf nicht unterschritten werden. Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

bis 15 Tage vor dem Anlass:	max. 50% der ursprünglichen Personenzahl
14 bis 2 Tage vor dem Anlass (bis 14:00 Uhr):	max. 20% der ursprünglichen Personenzahl
2 bis 0 Tage vor dem Anlass (ab 14:00 Uhr):	0% der ursprünglichen Personenzahl

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen.