

CATERING

GOURMETSTAR
FÜR GUTE GASTGEBER



Menue- und Getränkevorschlage

Gourmet Star AG
Wassergrabe 3
6210 Sursee
041 925 00 40

Inhalt

Apéro	3
Häppchen	3
Kleine Snacks	4
Warme Snacks	5
Apéro – Suppen	5
Warme Speisen in Bowles	5
Kalte Platten	6
Brotauswahl	6
Angebot Speisen	7
Kalte Köstlichkeiten	7
Suppen	7
Hauptspeisen	8
Iheimischi Choscht	9
Gerichte aus aller Welt	9
Süsse Versuchungen	10
Festtagsmenue	11
Buffets	12
Grillparty	14
Getränke	15
Mitarbeiter & Transportkosten	17
Mietgeschirr & Zubehör	18
Hinweise & AGB	20

NEU: Saisonale Karte als Ergänzung zum Menüangebot. Jetzt entdecken auf www.gourmetstar.ch/saisonkarte

Apéro

Apéro – Buffets

Sie sagen uns von welchen Komponenten Sie wie viel geniessen möchten.

Apéro-Angebot einfach

ca. 6 – 8 Häppchen pro Person

Apéro-Angebot reichhaltig

ca. 8 – 10 Häppchen pro Person

Stehlunch-Angebot

Ab 10 Personen

Als Hauptmahlzeit schlagen wir für Durchschnittsesser vor:

5-6 Kalte Köstlichkeiten, 1 Suppe, 2 warme Komponenten, 1 Spiessli warm

3 Süsse Versuchungen

Häppchen

Amuse bouches (Mundbissen), 1/4 Toast

Rauchlachs, Tatar, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Crevetten

Stk. CHF 3.50

Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei, Thon

Stk. CHF 3.00

Cocktailbrötli - 1/2 Toast

Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei oder Thon

Stk. CHF 3.40

Rauchlachs, Tatar, Bündnerfleisch, Roastbeef,

Stk. CHF 4.20

Rohschinken, Crevetten

Canapés (Belegte Brötli) - 1/1 Toast

Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei oder Thon

Stk. CHF 4.50

Rauchlachs, Tatar, Bündnerfleisch, Roastbeef,

Stk. CHF 5.00

Rohschinken, Crevetten

Partybrötli ø ca. 6 cm gefüllt

Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef

Stk. CHF 4.10

Schinken, Salami, Lyoner, Greyerzer-Käse

Stk. CHF 3.50

Gourmet Star Huusbrot (als Riesen-Sandwich ca. 40cm)

Schinken, Salami, Lyoner, Greyerzer-Käse

Stk. CHF 26.00

Crostini belegt

mit Tomaten, Peperoni, Oliven

Stk. CHF 2.50

Thon, Rindstatar

Stk. CHF 3.00

Focaccia (ein Teig à ca. 70 Stk., Laugen-, Kräuter-, Oliventeig)			
gefüllt mit Frischkäse, Thon, Randenhummus	Stk.	CHF	52.00
gefüllt mit Rohschinken, Rauchlachs	Stk.	CHF	55.00

Tortillarolle (eine Rolle à 6 Stk.) gefüllt mit			
Guacamole, Eisberg und Rohschinken	Rolle	CHF	6.50
Currypoulet mit Fruchtstückli	Rolle	CHF	6.50
Randenhummus, Tomaten, Gurke	Rolle	CHF	6.50

Kleine Snacks

Apéro-Spiessli	Stk.	CHF	3.60
Tomaten / Mozzarella ✓			
Greizer / Trauben ✓			
Oliven / getrocknete Tomaten ✓			
Rauchwurstspezialitäten / Essiggemüse			
Melone / Rohschinken			
Ananas / Coppa			

Schälchen mit	Stk.	CHF	3.20
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum			
Rauchlachs mit Meerrettichschaum			
Rauchlachstatar mit Koriander und Crostini			
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen			
Truten tonnato			
Taboulé mit Pouletfleisch			
Chicken Curry mit Früchten			
Gemüseterrine auf buntem Gemüse ✓			

Mini-Pastetli oder Tartelettes gefüllt mit			
Thonmousse, Caponata, Frischkäse, Guacamole, Randenhummus	Stk.	CHF	2.60
Gemüsetatar, Rindstatar, Rauchlachstatar	Stk.	CHF	3.00

Gemüse Dipp-Platte	Port.	CHF	7.50
mit verschiedenen Saucen			

Sbrinzmöckli garniert	kg	CHF	62.00
mit Dörrfrüchten und Brotwürfel			

Rauchwursträdli garniert	kg	CHF	48.00
mit Essiggemüse			

Salzgebäck	Port.	CHF	2.20
Pommes Chips und Erdnüssli			

Salzmandeln kg CHF 48.00
 serviert in Schälchen

Oliven mariniert kg CHF 48.00
 serviert in Schälchen

Warme Snacks

Poulet-Spiessli mit Sweet Chilisauce oder Kräuterdipp	Stk.	CHF	2.60
Polpette (Rindfleischkugel) am Spiessli mit pikanter Tomatensauce	Stk.	CHF	1.10
Kartoffel-Spiessli mit Kräuter-Quark	Stk.	CHF	2.20
Käse- und Spinatküechli ø 6 cm	Stk.	CHF	2.00
Schinkengipfeli	Stk.	CHF	2.00
Samosa, indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	Stk.	CHF	1.60
Mini-Frühlingsrolle (Gemüse) mit süss/sauer Sauce	Stk.	CHF	1.60
Party Miniwürstli à ca. 25 g (Chili-, Käsewürstli, Luzernerli, Wienerli)	kg	CHF	44.00

Apéro – Suppen

in der Espressotasse serviert lt CHF 25.00

Weinschaumsuppe
 Karotten / Orangensuppe
 Zitronengras / Kokossuppe

Warme Speisen in Bowles

als kleine Portionen, ca. 100 g

Ghackets und Hörnli (Rindfleisch)	CHF	5.50
Älplermagronen (Schinken)	CHF	5.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis	CHF	5.50
Pennette mit Gemüse und Kokosmilch ☑	CHF	5.00
Risotto mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan	CHF	5.00
Linsencurry mit Gemüsereis ☑	CHF	5.00



Kalte Platten

Eine Portion entspricht einem Zvieri oder Apéro. Für eine volle Mahlzeit wird die Menge angepasst.

Znüniplatte (150g)

Schinken, Salami, verschiedener Aufschnitt, Braten,
Rohessspeck, Käse

CHF 15.50

Käseplatte (150g)

5 Sorten Käse in Bissen geschnitten, garniert
Tete de moin, Cuoronnekäse, Ananaskäse, Sbrinzmöckli, Greyerzer

CHF 13.50

Brotauswahl

Gourmet Star Huusbrot (Paillasse Brot)
Tischbrötli / Partybrötli

Stk.

CHF 6.50

Stk.

CHF 1.50

Angebot Speisen

Das ist eine kleine Auswahl von Möglichkeiten, gerne beraten wir Sie und stellen so Ihr Wunschmenue zusammen.

Kalte Köstlichkeiten

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen gartenfrischen Salat oder einer unserer saisonal abgestimmten Vorspeisenteller.

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Croûtons	CHF	5.80
Nüsslisalat mit Brotcroûtons, Speck- und Eierwürfeli	CHF	9.00
Gemischter Salat mit 5 verschiedenen Sorten nach Ihrer Wahl	CHF	8.50
Bunter Blattsalat mit Weinschaumsuppe im Espressotassli	CHF	9.50
Salatbuffet mini – 4 Sorten	CHF	9.80
Salatbuffet maxi – 6 Sorten	CHF	12.80
inkl. zwei Salatsaucen und Garnituren (Kernen, Croûtons, gehackte Zwiebeln und Ei)		

Suppen

Als Zwischengang empfehlen wir Ihnen unseren Renner:

Weinschaumsuppe mit Rahmhaube	CHF	6.20
Rindskraftbrühe mit Einlage – Flädli, Gemüsestreifen oder -würfeli	CHF	6.20
Crèmesuppe – Pilz, Broccoli, Kresse	CHF	6.20
Kokos-Zitronengrassuppe	CHF	6.20
Rüebli - Orangensuppe	CHF	6.20

Hauptspeisen

Rindsfilet am Stück gebraten mit Portosauce	CHF	43.00
Roastbeef mit Pommery Senf-Hollandaise	CHF	35.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	CHF	26.50
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff	CHF	24.50
Kalbscarrébraten mit Lauch-Sherrysauce	CHF	39.50
Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce	CHF	29.50
Kalbspiccata Mailänder Art - Champignon und Peterligarnitur, Tomatensauce	CHF	25.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Wauwiler Champignons	CHF	23.50
Schweinsfilet im Brät-Gemüsemantel mit Rotweinjus	CHF	27.50
Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus	CHF	23.50
Schwedenbraten – Carré gefüllt mit Dörripflaumen, Kräuterjus	CHF	23.50
Schweinspiccata Tessiner Art - Rotweinjus	CHF	21.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce	CHF	17.50
Pouletbrüstli mit Tomatenrahmsauce	CHF	21.50
Pouletschenkelsteak mediterrane Art – Jus mit Peperoni und Kräutern	CHF	19.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir	CHF	18.50
Lachstranche mit Safransauce	CHF	24.00
Panierte Crêperolle gefüllt mit Currygemüse	CHF	16.50
Gemüse-Medaillon mit mediterraner Sauce	CHF	16.00
Gemüse-Piccata mit Tomatensauce	CHF	16.50
Gelbes Gemüsecurry	CHF	16.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 1 Beilage und 2 Gemüsen nach Wahl.

Stärkebeilagen

Kartoffeln	Gratin, Baby Kartoffeln mit Kräutern, Purée mit Rosmarinbutter, Röstirondellen, Taler
Teigwaren	Nudelnestli, Penne, Spaghetti, Schupfnudeln, Spätzli
Reis	Trockenreis, Mischreis, Gemüsereis, Risotto
Getreide	Polenta, Ebli

Gemüse

Blattspinat, Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Buntes Marktgemüse, Rosenkohl, Rotkraut, Tomaten, Zucchini, Gemüse-Allerlei, Ratatouille, Erbsli & Rüeblli

Iheimischi Choscht

Luzerner Kugelipastetli Trockenreis, Erbsli und Rüeibli	CHF 17.00
Äplermagronen wie bim Franz Sepp (Schinken) mit Apfelmus	CHF 14.00
Hackbraten Grossmutter Art (Rind und Schweinefleisch) mit Kartoffelstock und Gemüseallerlei	CHF 15.00
Ghackets ond Hörnli (Rind und Schweinefleisch) mit Apfelmus	CHF 12.50

Gerichte aus aller Welt

Lasagne mit Rindshackfleisch dazu Blattsalat	CHF 14.50
Chili con carne inkl. Kartoffeln (als Eintopf) oder mit Reis	CHF 15.00
Nasi Goreng asiatischer Eintopf mit Poulet und Reis	CHF 13.50
Mah meh 🍃 vegetarischer Nudleintopf mit Gemüse	CHF 12.50
Risotto 🍃 mit Gemüsewürfeli, Champignons und Ruccola	CHF 14.00

Süsse Versuchungen

Als Portion im Weckglas

Schokoladenmousse		CHF	5.70
Tobleronemousse mit kleinem Fruchtspiessli		CHF	7.60
Gebrannte Crème		CHF	5.20
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce		CHF	5.70
Willisauer Ringlimousse		CHF	5.70
Tiramisù		CHF	6.20
Früchtemousse		CHF	5.70
Vanillemousse oder Joghurtcrème mit Früchtecoulis		CHF	6.20

Gebackenes und anderes

Cakes	Stk.	CHF	1.70
Streuselkuchen	Stk.	CHF	3.00
Brownies	Stk.	CHF	3.00
Crèmeschnitte	Stk.	CHF	4.80

Fruchtige Ergänzungen

Fruchtspiessli klein (30 g)	Stk.	CHF	3.00
Fruchtspiessli gross (70 g)	Stk.	CHF	3.50

Als Buffet

Dessertbuffet mit 5 Komponenten in kleinen Portionen	CHF	14.00
Dessertbuffet mit 4 Komponenten in kleinen Portionen	CHF	11.20

Dessertteller

Dessertteller mit 4 Komponenten	CHF	12.00
---------------------------------	-----	-------

Dessertteller mit süssen Luzerner Spezialitäten

Kafi Luz Tiramisù, Willisauer Ringlimousse, Gebrannte Crème und Lebkuchen mit Nidle	CHF	13.00
--	-----	-------

Festtagsmenue

6-Gang Menü

CHF 68.00

Salatblume mit Melone und Rohschinken

Tischbrötli und Butter

Kraftbrühe mit Sherry

Trois Filets "Gourmet Star"

Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce

Kartoffelküchlein

Broccoli und Grilltomate

Lammrückenfilet mit Kräutern

Gebratene Polentaschnitte

Blattspinat und Vichy-Karotten

Schweinsfilet mit frischen Pilzen

Bunter Reis

Bohnenbündeli mit Speck

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wahl

Buffets

<p>Curry hoch drei (ab 20 Personen)</p> <p>Rotes Curry mit Pouletfleisch Grünes Curry mit Rindfleisch Gelbes Curry mit Gemüse Basmatireis</p>	<p>CHF 22.50</p>
<p>Spaghetti Plausch (ab 20 Personen)</p> <p>Spaghetti mit Tomaten-, Carbonara- und Pestosauce Reibkäse</p>	<p>CHF 18.50</p>
<p>Pasta Buffet (ab 20 Personen)</p> <p>Buffet mit 4 Sorten Salat Französische und italienische Salatsauce Gourmet Star Huusbrot</p> <p>Penne und Tortelloni 🍷 Lasagne mit Rindfleisch</p> <p>All'arrabiata-, Gorgonzola- und Pestosauce Reibkäse</p>	<p>CHF 28.00</p>
<p>Burger Buffet (ab 10 Personen)</p> <p>Burger (à 100g) Rind & Poulet (auf Wunsch Vegiburger) Buns: 2 Sorten - normale & Kernen Einlagen: Eisberg, Zwiebeln, Tomatenscheiben, Salzgurken, Käsescheiben Saucen: Ketchup, Burgersauce, Knoblisauce, Chilisauce Beilagen: Kartoffelecken aus dem Ofen Wir rechnen mit zwei Burger pro Person</p>	<p>CHF 17.00</p>
<p>Thai Buffet (ab 30 Personen)</p> <p>Blattsalat mit asiatischer Salatsauce Marinierter Gemüsesalat Salat mit Rindfleisch, Chili, Zwiebeln und Gurken Zitronengrassuppe mit Kokos Frühlingsrollen Pouletspiessli mit Sweet Chili- und Hot Chilisauce ***</p> <p>Schweinefleisch mit grünem Curry und Thiauberginen Pouletfleisch mit rotem Curry und Thai-Gemüse Gelbes Curry mit Gemüse Duftreis und Wok-Gemüse ***</p> <p>Dessertbuffet in kleinen Portionen Vanilemousse mit Ananas-Chutney, Passionsfruchtcrème, Kokosnuss-Panna Cotta mit Mangosauce, Fruchtspiessli</p>	<p>CHF 52.00</p>

Italienisches Buffet (ab 30 Personen)

CHF 57.00

Kalte Platte mit Mortadella, Salami Nostrano, Parmaschinken, Parmesanmöckli
 Truten tonnato, Rindscarpaccio
 Grilliertes und mariniertes Gemüse, Oliven, Artischocken
 Blattsalat, Capresesalat und zweierlei Salatsaucen
 Verschiedenes Brot

Brasato (Rindsschmorbraten) mit Rotweinsauce
 Poulet mit Peperoni, Kräuter und Jus
 Penne all'arrabiata
 Polenta mit Parmesan
 Mediterranes Gemüse

Tirami sù
 Panna cotta mit Früchtesauce
 Torta della Nonna (Mandeltorte)
 Früchtespiessli

Soorsi Buffet (ab 30 Personen)

CHF 46.00

Gemüseterrine
 Salatbuffet mit 4 Sorten Salat
 Inklusive zwei Salatsaucen und
 Garnituren (Kernen, Croûtons, gehackte Zwiebeln und Ei)
 Gourmet Star Huusbrot

Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus
 Pouletbrustgeschnetzeltes Stroganoff
 Quorgeschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce
 Kartoffelgratin
 Nudeln
 Buntes Marktgemüse

Gebrannte Crème
 Cakes
 Früchtespiessli

Fondue Chinoise (ab 20 Personen)

CHF 38.50

Alle unsere Fonduefleischsorten werden frisch und von Hand geschnitten.
 250 g Fleisch (Rind, Poulet und Schwein)
 Rindsbouillon, Gemüsereis, Baby-Kartoffeln
 Mixed pickles-Beilagen: Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Früchte
 Saucen: Tartar-, Curry-, Cocktail- und Knoblauchsauce

Grillparty

Grillparty Rathaus (ab 20 Personen) CHF 26.00

Fleischsorten: (250 g)

Rindshuft-, Kalbsnierstück- und Lammnierstücksteak, Mini Bratwurst weiss und braun

Grillparty Martignyplatz (ab 20 Personen) CHF 22.00

Fleischsorten: (250 g)

Rindshuft-, Schweinsnierstück- und Pouletschenkelsteak, Mini Hamburger, Mini Bratwurst weiss und braun

Grillparty Trichter (ab 20 Personen) CHF 18.50

Fleischsorten: (250 g)

Rindshuft- und Schweinsnierstücksteak, Mini Bratwurst weiss und braun

Beilagen CHF 16.50

Salatbuffet mit 4 Sorten Salat

Kräuter- und Knoblauchschaum

Barbecue- und Tartarsauce

Mini Kartoffeln mit Kräuter-Quark

Gemüse mediterrane Art

Gourmet Star Huusbrot

Auf Anfrage

-Weitere Saucen und Beilagen

-Alternativangebote für Vegetarier

Getränke

Weinvorschläge Weisswein

Dagmerseller Riesling x Sylvaner, Dagmersellen	CH	0.75 lt	CHF	25.80
4 Weiss Schaffhausen AOC Cuvée Blanc, Stamm	CH	0.75 lt	CHF	25.40
Pinot Gris Schloss Heidegg, Gelflingen	CH	0.70 lt	CHF	29.20
Epesses Blanc AOC La République, Fonjallaz	CH	0.70 lt	CHF	29.20
Chateau St. Saphorin sur Morges, Grand Cru la cote AOC	CH	0.75 lt	CHF	22.60
Johannisberg Ravanay du Valais AOC	CH	0.75 lt	CHF	25.30
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC La Tunella	IT	0.75 lt	CHF	24.80
Rueda Verdejo DO Señorío de Garci Grande	ES	0.75 lt	CHF	21.50
Château La Freynelle Bordeaux blanc AC	FR	0.75 lt	CHF	22.90

Weinvorschläge Rotwein

Dagmerseller Blauburgunder, Dagmersellen	CH	0.75 lt	CHF	28.80
Pinot noir Vin de Pays Suisse, Brunner Luzern	CH	0.75 lt	CHF	25.90
Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach	CH	0.75 lt	CHF	27.00
Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso	IT	0.75 lt	CHF	26.50
Primitivo Puglia, Lamadoro	IT	0.75 lt	CHF	19.80
Santagostino Sicilia Rosso	IT	0.75 lt	CHF	23.70
Venta d'Aubert Ventus tinto de la Tierra	ES	0.75 lt	CHF	24.50

Prosecco

Goccia d'Oro Prosecco Spumante	IT	0.75 lt	CHF	23.50
--------------------------------	----	---------	-----	-------

Bier

Eichhof Lager		0.33 lt	CHF	3.40
Eichhof alkoholfrei		0.33 lt	CHF	3.40
Lokales Bier		0.33 lt	CHF	3.80

Bowle

Hausgemachte Bowle mit Alkohol		l lt	CHF	24.70
Hausgemachte Bowle ohne Alkohol		l lt	CHF	19.70

Mineralwasser

Mineralwasser Knutwiler mit/ohne Kohlensäure		1.5 lt PET	CHF	5.30
		l lt Glas	CHF	4.20
		0.5 lt PET	CHF	2.70



Softgetränke

Coca Cola, Cola Zero, Citro, Apfelschorle	1.5 lt PET	CHF	6.30
	0.5 lt PET	CHF	3.20
Orangensaft	1 lt Glas	CHF	5.70

Kaffee/Tee

Kaffee crème/Espresso	Tasse	CHF	2.50
Tee, diverse Sorten	Tasse	CHF	2.50
Kaffee fertig	Glas	CHF	4.30

Digestifs

Gunzwiler Destillate aus dem Urs Hecht Sortiment	2 cl	CHF	6.20
--	------	-----	------

Mitarbeiter & Transportkosten

Vermittlung Mitarbeiter

Gerne vermitteln wir Ihnen fachkundige Mitarbeiter für Ihren Anlass.

Unsere Stundenansätze

Die An- und Rückfahrt verrechnen wir Ihnen als Arbeitszeit.

Anlassleiter	Std.	CHF	88.00
Chef de Service	Std.	CHF	72.00
Service, Koch, Schöpfen	Std.	CHF	62.00
Vor- und Nacharbeiten	Std.	CHF	62.00

Transportkosten

Wir verrechnen folgende Transportkosten pauschal.

Altshofen	CHF	38.00	Neuenkirch	CHF	49.00
Beromünster	CHF	33.00	Nottwil	CHF	28.00
Dagmersellen	CHF	38.00	Oberkirch	CHF	22.00
Egolzwil	CHF	33.00	Reiden	CHF	48.00
Eich	CHF	28.00	Rickenbach	CHF	33.00
Emmenbrücke	CHF	55.00	Schenkon	CHF	22.00
Ettiswil	CHF	33.00	Schötz	CHF	44.00
Gelfingen	CHF	59.00	Sempach	CHF	38.00
Geuensee	CHF	22.00	Sursee	CHF	22.00
Hochdorf	CHF	55.00	Triengen	CHF	28.00
Knutwil	CHF	28.00	Wauwil	CHF	38.00
Kriens	CHF	66.00	Wikon	CHF	49.00
Luzern	CHF	66.00	Willisau	CHF	44.00
Meggen	CHF	77.00	Wolhusen	CHF	55.00
Menznaun	CHF	38.00	Zofingen	CHF	55.00
Nebikon	CHF	38.00			

Zuzüglich Personalkosten Chauffeur. Weiter entfernte Lieferorte verrechnen wir mit CHF 2.00 / km und CHF 62.00 / Std. für den Chauffeur.

Mietgeschirr & Zubehör

Wir vermieten Geschirr und Zubehör nur in Zusammenhang mit Esswaren. Alle Preise verstehen sich inkl. Reinigung und exkl. MwSt. Fehlendes oder defektes Mietmaterial werden wir Ihnen zum Neuwert verrechnen.

Gedeck, Tischwäsche Einweg

Cocktailservietten Apéro Paket à 20 Stück	CHF	3.60
Gedeck Duni (Tischtuch, Serviette) pro Pers.	CHF	4.00

Stoff weiss

Buffettischtuch und Vorhang	lfm	CHF	4.50
Tischtuch Grösse auf Anfrage	Stk.	CHF	12.00
Servietten	Stk.	CHF	1.50
Gedeck Stoff (Tischtuch, Serviette)	pro Pers.	CHF	5.00
Tischtücher für Stehtische	Stk.	CHF	12.00

Gläser

Universalglas	CHF	0.70
Weinkelch exklusiv	CHF	1.20
Wasserglas	CHF	1.00
Champagnerflûte	CHF	1.00
Spirituosenglas	CHF	0.70

Geschirr

Porzellan/Glas		
Vorspeisen-/Salatteller	CHF	0.80
Hauptgangteller	CHF	0.90
Dessertteller	CHF	0.80
Kaffeegeschirr (Ober-/Untertasse, Löffel)	CHF	2.00
Suppengeschirr (Tasse, Unterteller, Löffel)	CHF	2.00
Brotteller	CHF	0.60

Besteck

Inox		
Messer	CHF	0.60
Gabel	CHF	0.60
Löffel	CHF	0.60
Dessertlöffel	CHF	0.60
Dessertgabel	CHF	0.60
Kaffeelöffel	CHF	0.60
Fonduegabel	CHF	0.60



Mietmaterial (gereinigt retour)

Fondue-Rechaud inkl. Pfanne	Stück 4 – 6 Pers.	CHF	16.00
Gasgrill inkl. Gas und Reinigung		CHF	100.00
Riesenpfanne inkl. Gas und Reinigung		CHF	60.00
Stehtischli		CHF	20.00
Buffettisch		CHF	10.00

Mobiliar

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen, durch unsere Partnerfirmen auch Tische, Stühle, Bankgarnituren, Zelte, Garderoben und Kühleinrichtungen. Preise exkl. MwSt.

Hinweise & AGB

Preise

Die Preise sind exkl. Mehrwertsteuer. Sie verstehen sich abgeholt ab Gourmet Star AG Sursee. Unsere Produktionsräume befinden sich am Wassergrabe 3, 6210 Sursee. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Es gilt jeweils die aktuellste Preisliste.

Mehrwertsteuer (MwSt.)

Essen ohne Mitarbeiter zzgl. 2.6 %
Alkoholfreie Getränke ohne Mitarbeiter zzgl. 2.6 %
Essen & Getränke mit Mitarbeiter zzgl. 8.1 %
Dienstleistungen & Mietmaterial zzgl. 8.1 %
Alkoholische Getränke zzgl. 8.1 %

Zahlungsmodus

Unsere Leistungen sind innert 14 Tagen netto zahlbar. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns vor, eine A-Konto-Zahlung zu verlangen.

Bestellungen/Termine

Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns Ihre Bestellung (bis 50 Personen) mindesten 10 Arbeitstage vor dem Anlass bestätigen (AB). Für grössere Anlässe (ab 50 Personen) ist aus Koordinationsgründen Ihre Bestellung mindestens 4 Wochen im Voraus zu bestätigen (AB). An Sonn- und Feiertagen gelten beschränkte Lieferbedingungen. Aus organisatorischen Gründen ist die definitive Anzahl Gäste 10 Tage im Voraus mitzuteilen.

Auftragsbestätigung

Spätestens mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch die Gourmet Star AG kommt der Auftrag zustande. Allfällige, über die Auftragsbestätigung hinausgehende, weiteren Leistungen werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

Annullierung von Aufträgen

Die Bestellung kann bis zu 30 Tage vor dem Anlass kostenlos storniert werden. Bis 10 Tage vor dem Anlass berechnen wir für unsere Umstände eine Administrationspauschale von CHF 300.00. Wird die Bestellung 9 oder weniger Tage vor dem Anlass storniert, werden 30% des offerierten Betrages verrechnet.

Fleisch- und Fischherkunft

Unser Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch stammt aus Schweizer Produktion, Ausnahmen werden deklariert. Das Rindsentrecôte kann aus Australien kommen. Das Rindsentrecôte und das Lammfleisch aus Australien, Neuseeland oder der Schweiz kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir veredeln vorwiegend Fleisch aus der Region von der Willmann Metzger aus Dagmersellen, welches hauptsächlich aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) stammt.

Forellen (Aquakultur) und Felchen (Wildfang) beziehen wir aus der Schweiz. Der Lachs (Aquakultur) ist vorwiegend aus Norwegen und der Seeteufel (Wildfang) aus Schottland. Die Crevetten (nachhaltige Zucht ASC) sind aus Vietnam.

Allergene Inhaltsstoffe

Die Liste der Allergenen Stoffe sind hinterlegt. Unser Fachpersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Gerichtsstand

Es kommt das Schweizer Recht zur Anwendung. Der Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten ist Sursee.