



Catering- und Getränkekarte

Liebe Gäste

Planen Sie eine Familienfeier, einen Vereinsanlass oder eine andere Veranstaltung? Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation und sorgen mit unserem Catering für den passenden kulinarischen Rahmen.

Unser Angebot gilt ab 20 Personen und lässt sich flexibel nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Alle Speisen sind einzeln ausgewiesen, sodass Sie Ihr Menü individuell gestalten können. Die Preise verstehen sich inklusive MwSt., jedoch exklusive Dienstleistungen und Inventar. Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten.

Sie haben besondere Wünsche oder finden auf der Karte nicht das Passende? Sprechen Sie uns an – wir machen vieles möglich und beraten Sie gerne persönlich.

Für Reservationen und Auskünfte steht Ihnen Jasmin Schmid gerne zur Verfügung:

Telefon 041 317 10 48
E-Mail jasmin.schmid@convivo-kriens.ch

Apéro

Kalte Häppchen

Mini-Brötli klassisch (Schinken, Salami, Käse, Lyoner)	CHF	3.60
Mini-Brötli de Lux (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken)	CHF	4.20
Canapés klassisch - ½ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Spargeln, Sellerie, Thon)	CHF	3.20
Canapés de luxe - ½ Toast (Lachs, Rindstatar)	CHF	3.60
Grissini im Rohschinkenmantel	CHF	2.80
Amuse bouche - ¼ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Thon, Lachs, Rindstatar)	CHF	2.50
Antipasti (Oliven zweierlei, Käse, Mandeln. 120g)	CHF	5.50
+ Brotwürfel	CHF	7.00
+ Salamettli	CHF	10.50
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen (ca. 40g)	CHF	4.20
Früchte Spiesschen (saisonal)	CHF	4.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen (ab 500g erhältlich)	CHF	20.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Warme Häppchen

Kleine Schinkengipfeli (40g)	CHF	2.60
Kleine Blätterteig-Chüechli (Käse, Spinat, Gemüse. 40g)	CHF	2.60
Bruschetta mit Tomaten (40g)	CHF	2.50
Pouletspiesschen mit Honigmarinade und Süss-Sauer-Sauce (ca. 40g)	CHF	5.50

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Speisen

Vorspeisen & Gerichte

	Vorspeise		Hauptgang	
Gemischter Blattsalat mit Hausdressing	CHF	6.50		
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	8.50		
Marktfrischer Nüsslisalat (Saisonal) mit Pilzen und gehacktem Ei oder gebratene Speckstreifen und Croûtons	CHF	10.50		
Cesar Salat Eisberg/Marktsalat, Pouletstreifen, Speck, Croûtons und Sbrinz	CHF	14.50	CHF	22.50
Gemischter Aufschnitt und Käse Brot und Butter			CHF	16.00
Trockenfleisch mit Brot und Butter (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Trockenwurst)			CHF	22.50
Käseplatte geschnitten mit Feigensenf Brot und Butter (100g)			CHF	14.50

Suppen

	Vorspeise	
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF	8.50
Kraftbrühe mit Einlage	CHF	6.50
Minestrone nach Tessiner Art	CHF	7.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	7.50
Gemüsesuppe Bauern Art	CHF	8.50
Griesssuppe mit Gemüse	CHF	7.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF	7.50

Kalb

Hauptgang

Kalbsbraten mit Rosmarinjus	CHF	25.50
„mit Morchensauce“	CHF	27.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	CHF	26.00
Piccata Mailänderart	CHF	28.00
(zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons)		

Rind

Hauptgang

Ungarisches Rindsgulasch	CHF	21.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF	24.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF	25.50
„Suure Mocke“	CHF	27.50

Schwein

Hauptgang

Riz Casimir mit Früchten	CHF	17.50
Panierte Schweinsschnitzel*	CHF	17.50
Schweins Cordon bleu*	CHF	18.50
Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF	18.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	CHF	19.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter* (180 g)	CHF	19.50
Schweinsschulterbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF	20.50
Schweinsfilet-Medailon an Senfrahmsauce	CHF	26.50

Geflügel

Hauptgang

Pouletgeschnetzeltes mit Sauce nach Wahl**	CHF	19.50
Poulet-Nuggets (Naturform)	CHF	20.50
Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräutersauce oder Kräuterbutter*	CHF	21.50
Poulet Brüstchen Cordon bleu mit Trutenschinken	CHF	23.50

Fisch

Leckere Fischgerichte – Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Unsere Klassiker

Hauptgang

Hackbraten (Rind) mit Sauce nach Wahl**	CHF	15.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	16.50
Blätterteig Pastetli mit Bratkügeli und Champignons***	CHF	16.50

Vegetarisch

Hauptgang

Äplermagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmuss	CHF	17.50
Früchte-Gemüse-Curry mit Trockenreis	CHF	14.50
Vegetarisches geschnetztes (Planted/Erbseebasis) mit Sauce nach Wahl**	CHF	18.50
Blätterteig Pastetli mit buntem Gemüseallerlei oder Pilzfüllung***	CHF	14.50
Gemüseschnitzel gebraten**	ohne Sauce CHF	14.50
	mit Sauce CHF	16.50

* Diese Gerichte bieten wir auch als Fitnessteller an (+ CHF 5.00).

** Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Saucen.

*** Diese Menüs sind ohne Beilage. Eine Beilage kann jedoch zusätzlich bestellt werden (+ CHF 5.00).

Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu den verschiedenen Gerichten können Sie eine Beilage auswählen.

Zusätzlich servieren wir zwei Gemüsesorten dazu.

Kartoffelstock	Bäckerin-Kartoffeln (mit Zwiebeln)	Trockenreis
Kartoffelgratin (+ CHF 1.00)	Rösti	
Bratkartoffeln	Polenta halb Monde	
Salzkartoffeln	Spätzli	
Kartoffel-Gnocchi	Teigwaren-Auswahl	

Desserts

Schokoladen Crème	CHF	7.50
Mousse au Chocolat	CHF	7.50
Gebrannte Crème	CHF	7.50
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.50
Meringue mit Rahm	CHF	5.50
Schwarzwälder-Torte	CHF	5.00
Crème-Schnitte	CHF	5.50
Glace auf Anfrage		

Wein- und Getränkearte

Weisswein

Schweiz

Molignon Terre Promise AOC	75cl	CHF	37.50
-----------------------------------	------	-----	-------

Adrian & Diego Mathier AG, Salgesch

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag.

Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOC Valais	75cl	CHF	37.00
---	------	-----	-------

Adrian & Diego Mathier AG, Salgesch

Der Petite Arvine gibt der Cuvée Madame Rosmarie Mathier Weiss eine angenehme Frische und reichhaltige Aromen. Der Pinot Blanc fügt einen Hauch von exotischen Früchten hinzu, während der Pinot Gris diesem hervorragenden Wein seine Fülle verleiht.

37.5cl	CHF	18.50
--------	-----	-------

La Licorne Pinot Gris AOC Vaud	75cl	CHF	39.50
---------------------------------------	------	-----	-------

Bolle & Cie, Morges

Aromen von weissfleischigen Früchten (Quitte, Pfirsich) und exotischen Früchten.
Gaumen: schöne Struktur und gutes Gleichgewicht zwischen erfrischender Säure und Cremigkeit

Blanc de Noir	50cl	CHF	23.50
----------------------	------	-----	-------

Südhang J & H. Bucher, Eschenbach

Die goldene Farbe und das feine Pinot Bouquet machen ihn zu einem Herzensbrecher.
Im Gaumen bleiben die volle Frucht und die sanfte Restsüsse lange in Erinnerung.

Bianco «Il Martin Pescatore» IGT	50cl	CHF	18.50
---	------	-----	-------

Matasci Fratelli, Tenero

Fruchtiger und frischer Wein aus Merlot bianco und Chasselas.
Im Gaumen schön voll und ausgeglichen.
Mit samtigem und langanhaltendem Abgang.

Fendant la benjamine	20cl	CHF	7.50
-----------------------------	------	-----	------

AOC Valais, Sion

Würzige, gehaltvolle Wein. Erinnert an Mandelblüten.

Spanien

Oveja Blanca Dry Muscat Vino Varietal	75cl	CHF	29.50
--	------	-----	-------

Bodegas Fontana

Moscatel de Grano Menudo

Farbe: Helles Gold, schillernde Grünreflexe. Aromatik: Intensives Bukett reifer Früchte, Ananas, Muskat, floral mit einem zart vegetalen Hauch nach frischem Gras, fein nussig im Finale.
Körper: Sehr langer Auftakt, cremiges, stoffiges Mouthfeeling, schöne Frische im Gaumen, im Nachhall lang und leicht wärmend.

Rotwein

Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot AOC VS

Adrian & Diego Mathier AG, Salgesch

75cl	CHF	37.00
37.5cl	CHF	18.50

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie rot eine hervorragende Komplexität und Struktur. Der Syrah zeichnet für die feine Pfeffernote verantwortlich, der Merlot bringt sich mit seiner würzigen Note ein, und der Pinot Noir rundet die Assemblage mit seiner seidigen Eleganz auf subtile Art perfekt ab.

Dolce Rosso Cabernet & Pinot Noir

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

75cl	CHF	33.00
50cl	CHF	22.50

Seine intensive Frucht in edlem Purpur ist sein Markenzeichen. Port- und Sherrynoten erfrischen uns auf liebevolle Weise.

Cabernet Dorsa

Südhang J & H Bucher, Eschenbach

75cl	CHF	35.00
------	-----	-------

Rubinrote Farbe. Würzig in der Nase. Geschmack von Waldbeeren.

Henri Ramarro Rosso

VDP Suisse. Henri Badoux SA Aigle

70cl	CHF	35.50
------	-----	-------

Rubinrot. Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Harmonische, seidene Struktur.

Merlot «Il Picchio» Ticino DOC

Matasci Fratelli, Tenero

50cl	CHF	18.50
20cl	CHF	8.50

Schön fruchtiges Bouquet. Im Gaumen schön ausgewogen. Mit langem und samtigem Abgang.

Spanien

Oveja Tinta Malbec Vino Varietal

Bodegas Fontana
Malbec

75cl	CHF	29.50
------	-----	-------

Farbe: Dichtes Rubin, dicht, schwarzer Kern. Aromatik: Bukett reifer Früchte, Kirschen und Brombeeren, würzig mit einem Hauch nach Zimt und Karamell, zart rauchige Ausbaunote mit einem vegetalen Tick. Körper: Langer Auftakt, straffer Gaumen, markante Adstringenz, kräftiger Körper, süss wirkende Frucht, im Nachhall lang und leicht wärmend.

Rosé- und Schaumwein

Schweiz

Henri Ramarro Rosato 2022 Henri Badoux SA Aigle Candy, holzige Noten. Sehr frisch.	70cl	CHF	32.50
Oeil-de-Perdrix AOC Valais Caves du Paradis Sierre Dieser Rosé, gekeltert aus Pinot Noir-Trauben, zeigt eine schöne Lachsfarbe und ein intensives Bouquet. Im Gaumen voll und ausgewogen mit Noten von roten Beeren. Mit einem langen und samtigen Abgang.	50cl	CHF	19.50

Italien

Prosecco le Contesse DOC Extra Dry/100 % Glera-Traube Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten	20cl	CHF	10.50
---	------	-----	-------

Bier

Eichhof Lager 4.8 Vol%	33cl	CHF	4.50
Eichhof alkoholfrei 0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50
Eichhof Radler 0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Mineralwasser

Mineralwasser Pet	50cl Pet	CHF	3.50
Mineralwasser Süss Pet	50cl Pet	CHF	4.00
Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl Pet	CHF	7.50
Elmer Citro, Sinalco	100cl Glas	CHF	7.50
Rivella rot und blau	100cl Pet	CHF	7.50
Sinalco Cola	100cl Glas	CHF	7.50
Sinalco Cola Zero	150cl Pet	CHF	10.00
Ramseier Apfelschorle	150cl Pet	CHF	10.00
Ramseier Orangensaft	100cl Glas	CHF	10.00
Ramseier Süssmost	100cl Glas	CHF	10.00
Ramseier Suure Most (mit und ohne Alkohol)	49cl Glas	CHF	5.50
Traubensaft (weiss und rot)	100cl Glas	CHF	11.00
Traubensaft (rot)	20cl Glas	CHF	4.30
Schweppes (Tonic & Grapefruits)	20cl Glas	CHF	3.50
San Bitter (alkoholfrei)	10cl Glas	CHF	4.00

Kaffee & Spirituosen

Kaffee / Kaffee Hag / Schale / Espresso		CHF	3.60
Doppelter Espresso		CHF	4.60
Tee (diverse Sorten)		CHF	3.50
Punsch (Apfel, Orangen, Waldbeere)	100cl	CHF	4.00
Kafi Schnaps (Zwetschgen, Halb halb, Träsch, Chrüter, Kirsch)		CHF	5.50
Kaffee Baileys mit Rahm		CHF	7.50

Weitere Digestifs auf Anfrage.

Apérodinks

Prosecco Gemin Brut 12.0 Vol%	DOC	10cl	CHF	8.00
Gespritzter Weisswein	süss/sauer		CHF	8.00
Gin Tonic			CHF	14.00
Aperol Spritz	Aperol / Prosecco / Orange / Eis		CHF	9.50
Hugo	Prosecco / Holundersirup / Minze / Eis		CHF	9.50
Cynar Orange	Cynar / O-Saft / Orange / Eis		CHF	8.00
Campari Orange	Campari / O-Saft / Orange / Eis		CHF	8.00
Martini Weiss 15.0 Vol%		4cl	CHF	6.00
Campari 23.0 Vol%		4cl	CHF	6.00
Rossi 18.0 Vol%		4cl	CHF	6.00
Cynar 16.5 Vol%		2cl	CHF	6.00

Dienstleistungen

Lieferung & Rückschub (ohne Bedienung vor Ort)

Bis zu einer Entfernung von 5 km verrechnen wir für die Lieferung und Rücknahme CHF 70.00.

Bei Fahrten bis 15 km verrechnen wir für die Lieferung und Rücknahme CHF 120.00.

Für weitere Distanzen ermitteln wir die Transportkosten individuell.

Catering mit Bedienung vor Ort

Einsatz an Werktagen: Koch/Service pro Stunde	CHF	65.00
Einsatz an Werktagen: Anlassleitung pro Stunde	CHF	69.00
Einsatz ab 20.00 Uhr / pro Mitarbeiter und Stunde (Nachzuschlag)	CHF	6.50

Grundlage:

1 Mitarbeiter pro 20 Gäste mit Getränkeservice

1 Mitarbeiter pro 30 Gäste ohne Getränkeservice

Geschirr- und Servicezubehör

Menüteller	pro Stück	CHF	1.50
Vorspeise- Suppen- und Dessertteller	pro Stück	CHF	1.00
Glasschälchen	pro Stück	CHF	0.80
Wein- und Wasserglas	pro Stück	CHF	1.00
Weinglas festlich	pro Stück	CHF	1.20
Tee,- Punch- und Kaffeeglas	pro Stück	CHF	1.00
Kaffeetasse	pro Stück	CHF	1.00
Besteck-Garnitur (Messer, Gabel, Löffel)	pro Einheit	CHF	1.50
Schöpfbesteck	pro Stück	CHF	1.00
Gläserhalter	pro Stück	CHF	0.50
Servietten	pro Stück	CHF	0.25
Festservietten	pro Stück	CHF	0.35
Kaffee/Esspressogarnitur (Tasse, Unterteller, Löffel)	pro Einheit	CHF	2.00

Variante Einweggeschirr für Ihren Anlass: Wir beraten Sie gerne.

Tischwäsche

Stoffservietten weiss	pro Stück	CHF	1.00
Stofftischtücher weiss	pro Stück	CHF	6.00
Vlietischtücher (diverse Farben, pro 50 Meter Rolle)	pro Stück	CHF	80.00

Informationen

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Unsere Dienstleistungen werden jeweils von Montag bis Freitag von 11.00 bis 23.00 Uhr angeboten.

Samstag auf Anfrage, Sonntag und an allgemeinen Feiertagen bieten wir keine Dienstleistungen an.

Änderungen können nur bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass berücksichtigt werden. Nach Ablauf dieser Frist wird die gesamte Bestellung in Rechnung gestellt.

Herkunftsbezeichnung

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Poulet-Spiesschen	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egli	Deutschland

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und stehen Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten gerne zur Verfügung.

Convivo Kriens AG