# GASTRONOMIE MESSE LUZERN

*Standlieferung*

# *Standlieferung*

*Standlieferung bedeutet*
Lieferung von Speisen, Getränken und Infrastruktur an einen klar definierten Standort durch Mitarbeitende der Gastronomie Messe Luzern.

*Bestellung*
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem ersten Messetag entgegen. Kontaktieren Sie uns unter:

| | |
|---|---|
| *E-Mail* | *messeluzern@tavolacatering.ch* |
| *Telefon* | *+41 (0) 41 312 52 61* |
| *Pikettelefon* | *+41 (0) 79 236 66 96* |
| *Notfalltelefon* | *+41 (0) 79 552 04 38* |

*Bitte beachten sie, dass wir zu Servicezeiten (11.30 bis 14.00 Uhr) keine Telefonate entgegennehmen.*

*Lieferung*
Nicht verderbliche Artikel oder Leihmaterial werden am letzten Aufbautag bis 18.00 Uhr an Ihren Stand geliefert. Die Lieferung von Esswaren erfolgt am entsprechenden Bestelltag vor Messebeginn.

*Nachbestellungen / Abbestellungen*
Bestellungen für Nach- oder Zusatzlieferungen während der Messe werden per Mail an *messeluzern@tavolacatering.ch* bis 14:00 Uhr des Vortages entgegen genommen. Express Nachbestellungen am gleichen Tag, sind nur nach Absprache möglich. Verderbliche Artikel und Sonderbestellungen, können während der Messe nicht mehr abbestellt werden.

*Rücknahme und Abrechnung*
Nicht angebrochene Gebinde sowie Leihmaterial holen wir am letzten Messetag bis spätestens 2 Stunden nach Messeschluss an Ihrem Standort ab. Ist niemand am Stand anwesend, betrachten wir die Ware als konsumiert und stellen diese komplett in Rechnung.

*Auftragspauschale*
Pro Messe wird eine Auftragspauschale von CHF 50.– verrechnet. Diese beinhaltet eine tägliche Lieferung sowie den Aufwand für das Erstellen der Rechnung. Spezialaufwände werden separat in Rechnung gestellt.

*Preise und Bestimmungen*
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bruch, Defekte und Verluste werden nach Aufwand verrechnet. Ab Auslieferung ist der Besteller der Artikel für deren Hygiene und Verbrauch verantwortlich.

*Härkonft met Härzbluet*
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier. Unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# Kontaktdaten

## Kontakt vor Ort

Messe _____

Kontaktperson _____

Standnummer _____

Hallennummer _____

Mobile _____

## Rechnungsadresse

Firma _____

Kontaktperson _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

E-Mail _____

## Bemerkungen

_____

_____

_____

# Speisen

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BROT & GEBÄCK** | | | | | | |
| Gipfeli | à 10 Stück | 18.00 | | | | |
| Mini-Brötchen (assortiert) | à 10 Stück | 15.00 | | | | |
| Früchtebrötchen | à 10 Stück | 25.00 | | | | |
| Zwirbelbrot am Stück (400 g) | Stück | 6.50 | | | | |
| Ruchbrot geschnitten (1 kg) | Stück | 8.50 | | | | |
| Brezel | à 10Stück | 35.00 | | | | |
| **SAISONALER FRÜCHTEKUCHEN (1 BLECH À 40 STÜCK)** | | | | | | |
| Apfel | Stück | 59.00 | | | | |
| Zwetschgen | Stück | 59.00 | | | | |
| Aprikosen | Stück | 59.00 | | | | |
| Beeren | Stück | 59.00 | | | | |
| **SÜSSES** | | | | | | |
| Nussstange | à 10 Stück | 30.00 | | | | |
| Mandelgipfel | à 10 Stück | 30.00 | | | | |
| Muffin | à 10 Stück | 40.00 | | | | |
| Schoggibrötchen Luzerner Art | à 10 Stück | 25.00 | | | | |
| Tavola Catering Napolitains (50 Stück) | Stück | 15.00 | | | | |
| **SANDWICHES** | | | | | | |
| **6 x Belegte Focaccia** | | | | | | |
| Rohschinken | 6 Stück | 26.00 | | | | |
| Frischkäse mit Tomaten | 6 Stück | 22.00 | | | | |
| Guacamole und geräucherter Truthahnschinken | 6 Stück | 24.00 | | | | |



Gastronomie Messe Luzern Horwerstrasse 83 CH-6005 Luzern +41 41 312 52 61 tavolacatering.ch

# Speisen

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **5 x Laugensandwich** | | | | | | |
| Schinken | Stück | 35.00 | | | | |
| Salami | Stück | 35.00 | | | | |
| Urner Alpkäse | Stück | 35.00 | | | | |
| Brie | Stück | 35.00 | | | | |
| **5 x Butterzopf** | | | | | | |
| Schinken | Stück | 35.00 | | | | |
| Salami | Stück | 35.00 | | | | |
| Urner Alpkäse | Stück | 35.00 | | | | |
| Brie | Stück | 35.00 | | | | |
| **5 x Roggenmalz-Parisette** | | | | | | |
| Schinken | Stück | 37.50 | | | | |
| Salami | Stück | 37.50 | | | | |
| Urner Alpkäse | Stück | 37.50 | | | | |
| Brie | Stück | 37.50 | | | | |
| FRÜCHTE | | | | | | |
| Saisonaler Fruchtkorb (4 Kilo) | Stück | 40.00 | | | | |
| Bananen | Stück | 1.50 | | | | |
| Äpfel | Stück | 1.00 | | | | |
| | | | | | | |
| SNACKS | | | | | | |
| Pommes Chip's Nature | Pack á 280 g | 9.00 | | | | |
| Salznüssli | Pack á 500 g | 7.50 | | | | |
| Salzstängeli | Pack á 250 g | 5.00 | | | | |
| Marinierte Oliven | Portion á 80 g | 8.00 | | | | |
| Mini-Salametti | Portion á 80 g | 8.00 | | | | |
| **10 x Gefüllte Mürbeteig Tartelettes** | | | | | | |
| Sbrinz- Trockenfleischmousse | 10 Stück | 45.00 | | | | |
| ASC- Rauchlachstatar (NO) mit Erbsenpüree | 10 Stück | 45.00 | | | | |
| Gemüse-Kräutercreme | 10 Stück | 40.00 | | | | |
| FLEISCH | | | | | | |
| 1 Paar Wienerli mit Senf und Ruchbrot | Stück | 6.50 | | | | |
| 1 Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf | Stück | 9.50 | | | | |
| Innerschweizer Fleischplatte | Platte für 10 Pers. | 140.00 | | | | |
| Schmankerplatte | Platte für 10 Pers. | 190.00 | | | | |



Gastronomie Messe Luzern Horwerstrasse 83 CH-6005 Luzern +41 41 312 52 61 tavolacatering.ch

# Speisen

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **KÄSE** | | | | | | |
| Innerschweizer Käseplatte | Platte für 10 Pers. | 120.00 | | | | |
| **SUPPE** | | | | | | |
| Saisonale Tagessuppe | 1 Liter | ab 20.00 | | | | |
| **SALAT** | | | | | | |
| Kartoffelsalat | 1 Kilo | 25.00 | | | | |
| Couscous-Salat | 1 Kilo | 20.00 | | | | |
| Karottensalat | 1 Kilo | 18.00 | | | | |
| **WARME SPEISEN** inklusive Chafing Dish, Schöpfbesteck Teller, Servietten und Besteck (ab 20 Personen) | | | | | | |
| Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmuss | p.P. | 15.50 | | | | |
| Käsespätzle mit Röstzwiebel | p.P | 15.50 | | | | |
| Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf | p.P | 18.50 | | | | |
| **BEILAGEN** | | | | | | |
| Senf-Portionen (240 Stück) | 1 Karton | 50.00 | | | | |
| Ketchup-Portionen (120 Stück) | 1 Karton | 35.00 | | | | |
| Mayonnaise-Portionen (120 Stück) | 1 Karton | 40.00 | | | | |

# Softgetränke

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 50 CL** | | | | | | |
| Knutwiler Mineralwasser mit $CO_2$ | 24 x 50 cl PET | 52.80 | | | | |
| Knutwiler Mineralwasser ohne $CO_2$ | 24 x 50 cl PET | 52.80 | | | | |
| Sinalco Cola | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Sinalco Cola Zero | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Sinalco | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Ramseier Apfelschorle | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Ramseier Huustee | 24 x 50 cl PET | 56.40 | | | | |
| Elmer Citro | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Rivella rot | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| Rivella blau | 24 x 50 cl PET | 54.00 | | | | |
| **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 150 CL** | | | | | | |
| * diese Artlikel können nicht retourniert werden | | | | | | |
| Knutwiler Mineralwasser mit $CO_2$* | 6 x 150 cl PET | 25.80 | | | | |
| Knutwiler Mineralwasser ohne $CO_2$* | 6 x 150 cl PET | 25.80 | | | | |
| Sinalco Cola* | 6 x 150 cl PET | 31.20 | | | | |
| Sinalco Cola Zero* | 6 x 150 cl PET | 31.20 | | | | |
| Sinalco* | 6 x 150 cl PET | 31.20 | | | | |
| Ramseier Apfelschorle* | 6 x 150 cl PET | 31.20 | | | | |
| **DIVERSE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE** | | | | | | |
| Ramseier Orangensaft | 12 x 100 cl | 60.00 | | | | |
| Red Bull | 24 x 25 cl | 72.00 | | | | |

# Wein & Bier

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **WEISSWEINE** | | | | | | |
| Weisser Schwyzer, Gebrüder Kümin, Schweiz | 10 x 50 cl | 130.00 | | | | |
| Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin, Schweiz | 6 x 75 cl | 90.00 | | | | |
| Bianco Sicilia, Bio Weingut Sitenrain Meggen, Palms Sizilien | 6x75 cl | 100.00 | | | | |
| Fendant Les Grenouilles, Cave St-Pierre, Chamoson, Schweiz | 6 x 75 cl | 114.00 | | | | |
| **ROTWEINE** | | | | | | |
| Roter Schwyzer, Gebrüder Kümin, Schweiz | 10 x 50 cl | 130.00 | | | | |
| Merlot Ticino, Delea Vini, Schweiz | 6 x 75 cl | 132.00 | | | | |
| Tavola Rosso DOC, Villa Bagnolo, Italien | 6 x 75 cl | 90.00 | | | | |
| Rioja El Capitan Reserva, Spanien | 6 x 75 cl | 120.00 | | | | |
| **SCHAUMWEIN** | | | | | | |
| Spumante Uiuiui brut, Villa Bagnolo, Italien | 6 x 75 cl | 114.00 | | | | |
| **BIERE** | | | | | | |
| Urbräu ab 1 – 55 Harassen (10 x 33 cl) | pro Harasse | 26.00 | | | | |
| Urbräu ab 56 – 110 Harassen (10 x 33 cl) | pro Harasse | 17.00 | | | | |
| Urbräu ab 111 Harassen | pro Harasse | 15.00 | | | | |
| Einsiedler alkoholfreies Bier (24 x 33 cl) | pro Harasse | 72.00 | | | | |
| Einsiedler Lager Bier Tank | 20 Liter Tank | 100.00 | | | | |

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | |
|---|---|---|---|
| Ausschankanlage® (Aligal sowie Biertank zwingend notwendig) | Stück | 100.00 | |
| Aligal (zwingend notwendig für Bier Offenausschank) | Stück | 100.00 | |

# *Kaffee & Co.*

| *Beschreibung* | *Einheit* | *CHF/Einheit* | *Messetag* 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **KAFFEE** | | | | | | |
| Nespresso Kaffee «Lungo» | *50 Stück* | *40.00* | | | | |
| Nespresso Kaffee «Espresso» | *50 Stück* | *40.00* | | | | |
| Nespresso Kaffee «Decaffeinato» | *50 Stück* | *40.00* | | | | |
| Kaffeebohnen «Rast Kaffee» | *1 Kilo* | *20.00* | | | | |
| Espressobohnen «Rast Kaffee» | *1 Kilo* | *20.00* | | | | |
| **BEILAGEN** | | | | | | |
| Zuckersticks | *50 Stück* | *5.00* | | | | |
| Kaffeerahm Portionen | *200 Stück* | *20.00* | | | | |
| Assugrin | *50 Stück* | *5.00* | | | | |
| Milch UHT | *1 Liter* | *4.00* | | | | |

# Equipment

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **GLÄSER (MIETPREIS INKL. REINIGUNG)** | | | | | | |
| Universalgläser mit Fuss | 36 Stück | 54.00 | | | | |
| Biergläser, 25cl | 36 Stück | 54.00 | | | | |
| Proseccogläser | 36 Stück | 54.00 | | | | |
| **ABWASCHSERVICE** | | | | | | |
| Gläserreinigung<br>Nur für eigene Gläser möglich mit dem dazugehörigen Rack | Korb | 10.00 | | | | |
| **KAFFEEGESCHIRR** | | | | | | |
| Kaffeetasse + Unterteller | Stück | 1.50 | | | | |
| Espressotasse + Unterteller | Stück | 1.50 | | | | |
| **BESTECK** | | | | | | |
| Kaffeelöffel | Stück | 0.65 | | | | |
| Espressolöffel | Stück | 0.65 | | | | |
| Suppenlöffel | Stück | 0.65 | | | | |
| Vorspeisen Gabel | Stück | 0.65 | | | | |
| Vorspeisen Messer | Stück | 0.65 | | | | |
| **TELLER** | | | | | | |
| Teller rund, 15 cm | Stück | 1.50 | | | | |
| Teller rund, 26 cm | Stück | 1.50 | | | | |
| Salatteller tief, 16 cm | Stück | 1.50 | | | | |
| Suppentasse, 9.5 cm | Stück | 1.50 | | | | |
| **EINWEGGESCHIRR** | | | | | | |
| Kaffeebecher | 40 Stück | 8.00 | | | | |
| Espressobecher | 40 Stück | 8.00 | | | | |
| Rührstäbli | 50 Stück | 5.00 | | | | |
| Plastikbecher | 50 Stück | 10.00 | | | | |
| Weinbecher mit Fuss | 12 Stück | 5.00 | | | | |
| Bierbecher | 50 Stück | 8.00 | | | | |
| Teller rund / flach, 26 cm | 50 Stück | 12.00 | | | | |
| Teller rund / flach, 16 cm | 50 Stück | 12.00 | | | | |
| Gabel | 50 Stück | 10.00 | | | | |
| Messer | 50 Stück | 10.00 | | | | |
| Löffel | 50 Stück | 10.00 | | | | |



Gastronomie Messe Luzern Horwerstrasse 83 CH-6005 Luzern +41 41 312 52 61 tavolacatering.ch

# Equipment

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SONSTIGES** | | | | | | |
| Papierservietten Tavola Catering | 100 Stück | 12.50 | | | | |
| Tischtücher 2er Tisch | Stück | 10.00 | | | | |
| Tischtücher 4er Tisch | Stück | 15.00 | | | | |
| Stoffserviette | Stück | 5.00 | | | | |
| Sektkühler | Stück | 20.00 | | | | |
| Crushed Eis (5 Kilo) | Sack | 25.00 | | | | |



Gastronomie Messe Luzern Horwerstrasse 83 CH-6005 Luzern +41 41 312 52 61 tavolacatering.ch

# *Infrastruktur*

| *Beschreibung* | *Einheit* | *CHF/Einheit* | |
|---|---|---|---|
| **KAFFEEMASCHINE** | | | |
| Nespressomaschine Zenius | *Stück* | *150.00* | |
| Vollautomat Schärer** | *Stück* | *500.00* | |
| **KÜHLUNG** | | | |
| Kühlschrank* | *Stück* | *100.00* | |
| Einmalige Miete, max. 5 Tage danach Faktor 1.5 auf den Bestellwert | | | |
| **WÄRMEHALTUNG** | | | |
| Chafing Dish* | *Stück* | *75.00* | |
| Suppentopf mit Schöpfkelle* | *Stück* | *75.00* | |
| **SERVICEUTENSILIEN** | | | |
| Servicetablett rund | *Stück* | *5.00* | |
| Zapfenzieher | *Stück* | *20.00* | |
| Flaschenöffner | *Stück* | *5.00* | |
| **DIVERSES** | | | |
| Reinigungs-Kit (Seife, Glasreiniger, Lappen etc.) | *Stück* | *30.00* | |
| Abfallsack 110 Liter | *Stück* | *1.00* | |
| Putzlappen | *Stück* | *2.00* | |
| Abtrocknungstücher | *Stück* | *5.00* | |

* *230 Volt-Stecker*

** *Stecker 5-Polig*

# Personal

| Beschreibung | Einheit | CHF/Einheit | Messetag 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PERSONAL*** | | | | | | |
| Chef de Service | Stunde | 85.00 | | | | |
| Servicemitarbeiter | Stunde | 54.00 | | | | |
| Koch | Stunde | 56.00 | | | | |
| Logistiker | Stunde | 49.00 | | | | |

* *Mindesteinsatzdauer von 2 Stunden*

* *Kleidung/Uniform;*
*Chef de Service; schwarzer Anzug, helle Bluse/Hemd, Namensschild, Krawatte oder Foulard*
*Service; Schwarze Hose, helle Bluse/Hemd, Tavola Catering-Bistroschürze und Namensschild*
*Koch; Schwarze Hose, Tavola Catering Kochjacke, Tavola Catering-Bistroschürze, Kochmütze und Namensschild*
*Logistiker; Schwarze Hose, Tavola Catering Poloshirt und Namensschild*

* *Auf Wunsch kleiden wir unser Personal mottogerecht ein.*
*Wir bitten Sie, die gewünschte Kleidung/Utensilien zu beschaffen und uns zur Verfügung zu stellen (Reinigung durch Veranstalter).*



Gastronomie Messe Luzern Horwerstrasse 83 CH-6005 Luzern +41 41 312 52 61 tavolacatering.ch