

# Achtung, fertig, Party....!!



## Menü- und Getränkevorschlage

### **Sempre Frisch und Fein AG**

Catering fur Geniesser, Otmar Gemperli

Oberstadt 21, 6204 Sempach

Tel: 041 460 17 33 Natel: 078 691 15 84

[www.sempre.ch](http://www.sempre.ch)

# Grüezi

Sie dürfen sich daran gewöhnen, dass wir Sie verwöhnen. Die Qualität von weit bekannten Köstlichkeiten aus unserer Küche können Sie und Ihre Gäste auch an Ihrem speziellen Anlass geniessen!

Bei der Zubereitung in unserem Hause, bei der Zulieferung oder beim Service dürfen Sie auf unsere Erfahrung, unsere Sorgfalt und unser Können zählen.

Auch für besondere Wünsche und kompetente Beratung sind wir gerne für Sie da.

Otmar Gemperli mit Catering-Team



Catering für Geniesser

## Unsere Angebote:

Apéros und Snacks

Kalte Vorspeisen

Suppen

Salate

Buffets

Menüs

Fondue und Grillspezialitäten

Desserts

Brot Spezialitäten

Getränke

Geschirr, Gläser, Dekoratives Zubehör

Allgemeine Infos

Checkliste

## Apéros & Snacks:

Poulet Satay-Spiessli mit Sweet Chilisauce	Stück/40gr.	sfr.3.50
Hackfleischkügeli mit Chilisauce	Stück	sfr.1.50
Crevettenschwänze im Kokosmantel mit Chilisauce	Stück	sfr.2. —
Pommes-Chips, Nüssli, Salzstengeli	pro Person	sfr.3. —
Apéro Frühlingsrollen vegatarisch mit Chilisauce	pro Stück	sfr.2. —
Rohschinken-Melonen Schiffli	pro Stück	sfr.2. —
Mozzarella-Cherrytomaten Spiessli	pro Stück	sfr.1.50
Antipasti Spiessli	pro Stück	sfr.1.50
Käse-Trauben Spiessli	pro Stück	sfr.1.50
Gemüsedips: div. Gemüsestängeli mit zwei Saucen	pro Person	sfr.4.50
Apéro Schinkengipfeli	pro Stück	sfr.2. —
Früchtespiessli klein	pro Stück	sfr.2.50
<b><u>Canapés 1/1:</u></b>	pro Stück	sfr.4.50
Salami, Schinken, Spargel, Ei, Thon		
<b><u>Canapés 1/1:</u></b>	pro Stück	sfr.5.50
Lachs, Roastbeef, Crevetten, Bündnerfleisch, Tartar	pro Stück	
<b><u>Canapés ½ Dreick:</u></b>	pro Stück	sfr.3.—
Salami, Schinken, Spargel, Ei, Thon		
Lachs, Roastbeef, Crevetten, Bündnerfleisch, Tartar		
<b><u>Apèro Sandwiches De Luxe</u></b>	pro Stück	sfr.5. —
Salami, Mostbröckli, Lachs, Käse, Schweinsbraten		
<b>Käse- oder Fleischplatten</b>	Käse kg:	sfr.60.—
	Fleisch je nach Sorte	



## Apéro Riche:

Erdbeeren mit frischer Minze	pro Stück	sfr. 3.50
Fruchtsalat saisonal	pro Stück	sfr. 3.50
Tomaten-Mozzarella Salat	pro Stück	sfr. 3.50
Gärtnerinnensalat mit Rüebli und Sellerie	pro Stück	sfr. 3.50
Cottage Salat mit Gurken und Peperoni	pro Stück	sfr. 3.50
Trutenbrust mit Thonmousse	pro Stück	sfr. 3.50
Roastbeef mit grüner Spargel und Sauce Hollandaise	pro Stück	sfr. 4. —
Lachs auf Knabber-Toast mit Dill, Meerrettichmousse	pro Stück	sfr. 4. —
Salamirolle mit Frischkäsefüllung und Cornichons	pro Stück	sfr. 3.50
Thonmousse auf Parisette Kracker	pro Stück	sfr. 3.50
Crevettencocktail an Cocktailsauce und Dill	pro Stück	sfr. 4.—
Poulet Satay-Spiessli mit Sweet Chilisauce	pro Stück	sfr. 3.50
Mini Hamburger Sempre	pro Stück	sfr. 4.50
Antipasti gemischt	pro Stück	sfr. 3.50

**Wir empfehlen 10-12 Stück pro Person zu berechnen.**





Catering für Geniesser

## Kalte Vorspeisen:

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland	pro Person	sfr. 3.50
Melone mit Rohschinken	pro Person	sfr. 4.50

## Suppen:

	<b>Preis pro Person</b>
Kraftbrühe mit Gemüse Julienne	sfr. 5.50
Kraftbrühe mit Flädli	sfr. 5.50
Rüebli-Ingwer Suppe	sfr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	sfr. 6.50
Minestrone	sfr. 5.—
Basler Mehlsuppe mit Käse	sfr. 6.—
Kürbiscrèmesuppe	sfr. 6.50
Gemüsecrèmesuppe	sfr. 6.50



Catering für Geniesser

## Salate:

### **Salatbuffet:**

### **Preis pro Person**

#### **350gr. pro Person / ab 20 Personen**

Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten

sfr. 9.50

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten

sfr. 12.50

#### **Zur Auswahl:**

Kartoffelsalat, Randensalat, Gurkensalat,  
Curry-Reissalat, Hörnlisalat mit Schinkenstreifen,  
Rüebli-salat, Maissalat, Selleriesalat,  
Tomaten-Mozzarella-Salat, Griechischer Salat

#### **Mit French- und oder Italiendressing**

Dazu geröstete Nüsse, Zwiebeln, Schnittlauch und Croutons

### **Salate als Beilage**

### **Preis pro Person**

Bunt gemischter Saison-Blattsalat

sfr.4.50

mit French- und oder Italiendressing

### **Kartoffelsalat**

### **Preis pro Person**

250gr.

sfr. 5.—



Catering für Geniesser

## Buffets:

### **Spaghetti-Buffer**

erhältlich ab 20 Personen

Spaghetti Barilla mit vier verschiedenen Saucen

**Preis pro Person**

sfr. 15.50

### Zur Auswahl:

Bolognese-, Tomaten-, Carbonara-, Pesto-, "Sempresauce"  
dazu geriebener Parmesankäse





Catering für Geniesser

## Menüs:

### **Schweinsrahmgeschnetzeltes**

Rohgewicht 150gr.

Beilagen: Butternudeln, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 17.50

### **Schweinsvoressen**

Rohgewicht 180gr.

Beilagen: Kartoffelstock, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 16.50

### **Schweinsfiletpiccata**

Rohgewicht 150gr.

Beilagen: Tomatenspaghetti und Reibkäse

**Preis pro Person**

sfr. 20.50

### **Schweinsrahmschnitzel**

Rohgewicht 150gr.

Champignonrahmsauce

Beilagen: Butternudeln, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 19.50

### **Schweinscarréebraten vom Grill**

Rohgewicht 200gr.

Braune Rotweinsauce mit Kräutern

Beilagen: Kartoffelgratin, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Prei pro Person**

sfr. 23.—

### **Schwedenbraten mit Zwetschgen gespickt**

Rohgewicht 200gr.

Braune Rotweinsauce mit Kräutern

Beilagen: Kartoffelgratin, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 22.—



Catering für Geniesser

### **Schweinsfilet-Mignon**

Rohgewicht 200gr.

Champignonrahmsauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 27.50

### **Schweinsfilet im Teig**

Rohgewicht 200gr.

Champignonrahmsauce

Beilagen: Butternudeln, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 25.50

### **Kalbsgeschnetzeltes**

Rohgewicht 150gr.

an Champignonrahmsauce

Beilagen: Butternudeln, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 23.50

### **Kalbssteak**

Rohgewicht 180gr.

an Morchelrahmsauce

Beilagen: Butterreis oder Nudeln, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 36.50

### **Kalbscarréebraten**

Rohgewicht 180gr.

an feiner Calvados-Rahmsauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Bohnen, Rübli, Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 36.50



Catering für Geniesser

### **Mah-Meh**

Indonesisches Nudelgericht  
mit Poulet Fleisch und Chinagemüse

**Preis pro Person**

sfr. 15.50

### **Pouletgeschnetzeltes süss-Sauer**

Rohgewicht 150gr.  
an Sweet and Sour-Sauce  
mit Trockenreis, Bohnen, Rüepli und Blumenkohl

**Preis pro Person**

sfr. 18.—

### **Reis Casimir**

Rohgewicht 150gr.  
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
dazu Butterreis, Früchten und Mandelsplitter

**Preis pro Person**

sfr. 18.—

### **Pouletbrüstli Madras**

Rohgewicht 150gr.  
an feiner Curryrahmsauce  
dazu Trockenreis, Früchtespiessli

**Preis pro Person**

sfr. 19.—

### **Rindsschmorbraten**

Rohgewicht 180gr.  
an Rotweinsauce  
dazu Kartoffelgratin, Bohnenbündeli mit Speck

**Preis pro Person**

sfr. 24.50



Catering für Geniesser

### **Heisser Fleischkäse aus dem Ofen**

Rohgewicht 200gr.  
dazu Kartoffelsalat

**Preis pro Person**

sfr. 12.50

### **Lozärner Chögelpastetli**

Rohgewicht 150gr.  
an feiner Champignonrahmsauce  
dazu Trockenreis, Erbsli und Rüepli

**Preis pro Person**

sfr. 16.50

### **Lasagne mit Rindshackfleisch**

dazu Blattsalat

**Preis pro Person**

sfr. 15.50

### **Heisser „Buureschinken“ mit Senf**

Rohgewicht 200gr.  
dazu Kartoffelsalat

**Preis pro Person**

sfr. 15.50

### **Aelplermagronen „wie früher“**

mit Apfelmus

**Preis pro Person**

sfr. 13.50

### **Hackbraten „Grossvater Art“**

mit Kartoffelstock

**Preis pro Person**

sfr. 14.50

### **Risotto „Sempre“**

mit Champignon, Gemüsewürfel, Parmesankäse

**Preis pro Person**

sfr. 14.50



Catering für Geniesser

## Fondue:

### **Fondue Chinoise**

Rohgewicht 250gr.

Rind, Schwein, Pferd und Poulet

feine Bouillon

Tartar-, Cocktail-, Curry-, Hot- und Knoblauchsauce

Ananaswürfel, Essiggurken, Maiskolben, Mixgemüse, Silberzwiebeln

Reis, Nudeln oder Kartoffelgratin

Pommes-Chips

**Preis pro Person**

sfr. 29.50

Geschirrmiete pro 4 Personen

sfr. 8.50

Rechaud, Pfanne,

Fondueteller und Gabeln

### **Fondue Käse**

Rohgewicht 250gr.

**Preis pro Person**

sfr. 25.50



Catering für Geniesser

## Grill:

### **Grill-Party**

Rohgewicht 250gr.  
Schweinshalssteak mariniert  
Costini mariniert  
Schweinskotelette mariniert  
Kalbssteak mariniert  
Rindssteak mariniert  
Lammrückenfilet mariniert  
Pouletbrüstli  
Mini Grillwürstli

**Preis pro Person**

sfr. 17.50

Sauce Café de Paris  
Kräuterbutter  
Crème Frâiche mit Kräutern

### **Grillbeilagen:**

Kartoffeln Gratin  
Butternudeln  
Baked Potatoes  
Bratkartoffeln  
Gemüse

**Preis pro Person**

sfr. 7.—

**Spießli-Grill > auf Anfrage**

## Desserts:

### **Tortenstücke**

Schwarzwäldertorte

Kirschtorte

Fürstentorte

Crèmeschnitte

### **Preis pro Stück**

sfr. 5.50

sfr. 5.50

sfr. 5.50

sfr. 4.—

### **Kleinpatisserie**

Crèmeschnitte

### **Preis pro Stück**

sfr. 2.50

### **Portionen-Dessert**

Chocolat-Mousse mit Rahm

Weisses Trauben-Mousse mit Rahm

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Buffet mit fünf verschiedenen Dessert

### **Preis pro Person**

sfr. 6.50

sfr. 7.50

sfr. 8.50

sfr. 15.50

### **Käseplatte**

ausgarniert

### **Pro 100gr.**

sfr. 6.—

## Brot:

		pro Stück
<b>Partybrötli</b>		
weiss, ruch oder mit Körner		sfr. 1.—
Bankettbrötli		sfr. 1.—
Ruchbrot	kg	sfr. 4.50
Weissbrot	kg	sfr. 4.50
Sempre Brot	400gr.	sfr. 3.80
Tessinerli	315gr.	sfr. 3.20





Catering für Geniesser

## Getränke:

Mineral mit Kohlensäure	150cl.	sfr. 4.50
Mineral ohne Kohlensäure	150cl.	sfr. 4.50
Coca Cola, Citro, Apfelschorle	150cl.	sfr. 5.50
Orangensaft	100cl.	sfr. 4.50
Sempacher Bier	33cl.	sfr. 4.50
Sursee Bier Braustation	33cl.	sfr. 3.50
Sempre Hauswein rot	75cl.	sfr. 14.50
Sempre Hausein weiss	75cl.	sfr. 14.50
Hausgemachte Bowle mit Alkohol	100cl.	sfr. 24.—
Hausgemachte Bowle ohne Alkohol	100cl.	sfr. 19.—
Kaffee Crème/Espresso	Tasse	sfr. 2.50
Tee diverse Sorten	Tasse	sfr. 2.50
Digestifs Hochstamm Destillate	2cl.	sfr. 6.—

## Geschirr:

<b>Gläser:</b>	<b>Miete in sfr.</b>	<b>Ersatz in sfr.</b>
Weingläser	sfr.0.50	sfr.4.—
Champagner Flute	sfr.0.50	sfr.4.—
Bierglas	sfr.0.50	sfr.2.—
Kaffeeglas	sfr.0.50	sfr.3.—
<b>Besteck</b>		
Messer	sfr.0.50	sfr.5.50
Gabel	sfr.0.50	sfr.3.50
Suppenlöffel	sfr.0.50	sfr.3.50
Kaffeelöffel	sfr.0.50	sfr.2.—
Dessertlöffel	sfr.0.50	sfr.3.50
Dessertgabel	sfr.0.50	sfr.3.50
<b>Porzellan</b>		
Salatteller	sfr.0.60	sfr.5.50
Menüteller	sfr.0.70	sfr.12.—
Dessertteller	sfr.0.60	sfr.8.—
Suppenteller	sfr.0.60	sfr.8.—
Suppentasse inkl.Unterteller	sfr.1.—	sfr.12.50
<b>Diverses</b>		
Fondue-Chinoise Set für 4 Personen	sfr.8.50	sfr.56.—
Chafing Dishes	sfr.15.—	sfr.270.—
Wärmebehälter mit Strom	sfr.30.—	sfr.1500.—
Grillmiete	sfr.30.—	sfr.750.—
Grillreinigung	sfr.35.— + Gas / nach Aufwand	

### **Bitte beachten Sie:**

In den Mietpreisen ist die Reinigung inbegriffen. Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Das Mietgeschirr muss am nächsten Arbeitstag retourniert werden.

# Allgemeine Hinweise:



## Bestellungen:

Mindestens sieben Arbeitstage im Voraus anmelden. Sie erleichtern uns die Arbeit, wenn Sie Ihren Auftrag frühzeitig bekannt geben.

## Lieferzeiten:

Montag bis Samstag

An Sonn- und Feiertagen werden keine Partyservice-Dienstleistungen angeboten.

## Geschirr/Besteck/Tischwäsche:

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch Porzellan, Gläser, Besteck sowie Tischtücher und Servietten. Die Mietpreise können Sie der beiliegenden Materialliste entnehmen. Fehlende oder defekte Mietartikel werden verrechnet.

## Transport:

In Sempach	Gratis
pro gefahrener Kilometer	sfr.2.00
Chauffeur	sfr.60.—/pro Stunde

## Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter	sfr. 58.—/pro Stunde
Chef de Service	sfr. 65.—/pro Stunde

## Zahlungsmodus:

Die Bezahlung erfolgt in bar oder auf Rechnung, zahlbar innerhalb 10 Tage netto. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

## Mehrwertsteuern:

Essen und Getränke ohne Dienstleistung	+ 2.5% MwSt.
Essen und Getränke mit Dienstleistung	+ 7,7% MwSt.
Mietartikel, Transport und Personal	+ 7,7% MwSt.

## Preisänderungen:

Bleiben vorbehalten.

## Kleinmengenzuschlag:

Bei unter 10 Personen gibt es einen Kleinmengenzuschlag pro Person + sfr.5.—

## Deklaration:

Schweinefleisch	regional
Kalbfleisch	regional
Rindfleisch	regional
Poulet	Schweiz

# Lieber Gast

Soll Ihr Fest ein grosser Erfolg werden und Ihnen und Ihren Gästen lange in guter Erinnerung bleiben?

Entspannen Sie sich, geniessen Sie als Gastgeber/in die perfekt organisierte Party und freuen Sie sich über die Komplimente Ihrer Gäste.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis.

