



Der Catering-Partner in Ihrer
Nähe.

Regional und Frisch!



Sempre Frisch und Fein AG
Ihr Cateringpartner
Oberstadt 21, 6204 Sempach
Tel: 041 460 17 33
mail@sempre.ch

Unsere Philosophie

Suchen Sie ein Catering oder einen Störkoch? Dann sind Sie bei der Sempre Frisch und Fein AG genau am richtigen Ort! Wir machen Ihren Anlass perfekt. Unser Angebot geht vom einfachen Aperó am schönen Sempachersee bis zum Gourmet-Menu bei Ihnen Zuhause.

Wie in unserem Ladenlokal, im schönen ehrwürdigen «Altstädtli» von Sempach, wollen wir Sie kulinarisch verführen und für Ihren Anlass der passende und kompetente Partner sein. Vor allem unsere Leitwörter Fein, Frisch und Regional prägen unsere Arbeit und die ausgewählten Produkte, welche mit grösster Sorgfalt von uns verarbeitet werden.

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

Das gesamte Sempre-Team

Unser Angebot

Apero & Snacks

Kalt	Preis
Tomaten-Mozzarella Spiessli	3.-
Hüttenkäseterrine karamellisierte Nüsse	4.-
Bruscetta	4.-
Sbrinz Feigensenf	4.-
Marinierte Oliven	3.-
Gemüsedipp mit 3 Saucen	3.-
Thuna im Sesammantel Wakame Wasabi	4.-
Lachsmousse Ingwer	4.-
Thunatartar Ingwer Sauerrahm	4.-
Geräucher Lachs mit Sauerrahm	4.-
Rindstartar Sauerrahm	4.-
Vitello Tonnato	4.-
Trockenfleisch	4.-
Warm	Preis
Frühlingsrollen (vegetarisch)	3.-
Bärlauchrisotto Ziegenfrischkäse	4.-
Poulet Satay-Spiessli	3.-
Meatballs BBQ Sauce	4.-
Yakitorispiesse	3.-
Miniburger	4.-
Schinkengipfeli Käseküchlein	3.-
Suppen	Preis
Selleriesuppe mit Trüffel	4.-
Kürbissuppe mit Amaretto (saisonal)	4.-
Kokoscurrysuppe	4.-
Gazpacho mit Croutons	4.-
Spargelcremesuppe	4.-
Bärlauchschaumsuppe (saisonal)	4.-
Dessert	Preis
Mousse au Chocolat	4.-
Fruchtsalat	3.-
Panna Cotta mit Himbeeren	4.-
Streuselkuchen mit Aprikosen	4.-
Apfeljalousie	4.-

Canapés 1/1	Preis
Ei	6.-
Thon	6.-
Salami	6.-
Schinken	6.-
Lachs	7.-
Bündnerfleisch	7.-
Roastbeef	7.-
Rindstartar	7.-

Platten

Sehr gerne bieten wir Ihnen Fleischplatten wie auch Käseplatten ausgarniert an. Da Gewicht und Menge unterschiedlich sein können, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Fachpersonal auf. Wir beraten Sie sehr gerne.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat Hausdressing	7.-
Gemischter Salat Hausdressing	10.-
Saisonaler Blattsalat Hausdressing Spargeln Trockenwurst	11.-
Hüttenkäseterrine Urkarotte karamellisierte Nüsse Kräutersalat	12.-
Spargelvariation Radischen Ziegenfrischkäse	10.-
Lachs "mi quit" mit Sauerrahm Randen Wasabi	15.-
Duett vom Thunfisch Mango Wasabi Kräutersalat	16.-
Vitello Tonnato Kapern rote Zwiebeln	14.-

Warme Vorspeisen

Ravioli Trüffel Rucola	19.-
Felchenceviche Süsskartoffeln Chili Kräutersalat	15.-
Gebratener Fisch Sauerkraut Salzkartoffel	15.-
Gebratene Entenleber Sellerie Trüffel	19.-

Suppen

Spargelcremesuppe Ziegenfrischkäse	13.-
Bärlauchschaumsuppe	12.-
Rüebli-Ingwersuppe	11.-
Kokos-Currysuppe mit Krevetten	12.-
Kokos-Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln	13.-
Maissuppe mit Gin	11.-
Gazpacho mit Croutons	11.-

Hauptgänge

Fleisch

Kalbsrücken Morcheln Gemüse Risotto	39.-
Rindsfilet am Stück gebraten Trüffeljus Gemüse Bratkartoffeln	45.-
Maispoulardenbrust Thymianjus Gemüse Kartoffelstock	27.-
Lammracks mit Kräuterkruste Polentazigarre Gemüse	36.-
Zürcher Geschnnetzelttes Nudeln Bohnenbündeli mit Speck	31.-
Schweinssteak Kräuterbutter Bratkartoffeln Vichy-Karotten	22.-
Ghackets mit Hörnli Apfelmus Reibkäse Röstzwiebeln	18.-
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ Nudeln Gemüse	20.-
Schweinsgeschnnetzelttes Pilzrahmsauce bunter Reis Rüepli	18.-
Rahmschnitzel Nudeln Gemüse	20.-
Rindsragout Kartoffelstock Erbsen Rüepli	21.-
Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen	20.-

Fisch

Wolfsbarschfilet Rosmarinkartoffeln Ratatouille Tomaten	33.-
Gebratener Zander Spinat Risotto	32.-
Gebratene Riesencrevetten Meeresspargel Gemüse Wildreis	35.-
Sempachersee-Felchen „Meunière“ Zucchetti Peperoni Bratkartoffeln	33.-

Vegetarisch

Tagliatelle frische Eierschwämme Cherry-Tomaten	28.-
Gnocchi Trüffel Tomatensauce Rucola Parmesan	26.-
Vegicurry Basmatireis Koriander	21.-
Saisonales Risotto Kräutersalat	22.-
Polentariegel Ziegenfrischkäse Steinpilzrahmsauce	25.-
Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	15.-

Dessert

Panna Cotta Erdbeeren Basilikum	12.-
Aprikosenjalousie Vanilleglace	11.-
Tarte Tatin Vanilleglace	14.-
Käsevariation	15.-
Streuselkuchen	12.-
Schoggimouse	12.-
Schokotarte Sauerrahmglace	14.-

Zusätzliches

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Kommen Sie doch auf uns zu und wir setzen Ihre Wünsche um.

Buffet

Sempre Grillbuffet

Fleischauswahl von uns zusammengestellt	42.-
1 Steak oder Pouletbrust, 1 Wurst, Vegialternative	
evtl. Grillmais	
Folienkartoffeln	
Currysauce Creme Fraiche Senf Ketchup Mayo	
5 gemischte Salate	
Blattsalat	
2 Salatsaucen	
Kräuterbutter	
Brot	
Chips	

Fondue

Fondue Chinoise

Rind Schwein Pferd Poulet (250g)	36.-
Feine Bouillon	
5 Saucen (Tartar Cocktail Curry Knobli Haussauce scharf)	
Cornichons Birnenschnitze gepickeltes Gemüse Silberzwiebeln Minimais	
Reis Nudeln Pommes Chips Kartoffelgratin	

Käsefondue

Hausmischung Rohgewicht 250g	31.-
Brotwürfel Gschwelti Silberzwiebeln Cornichons	
Minimais Birnenschnitze gepickeltes Gemüse unser Hausgewürz	

Sempre empfiehlt

Sempre Hausapero

Trockenfleisch
Sbrinz | Feigensenf
Marinierte Oliven
Hausgeräucherter Schweizer Lachs | Sauerrahm
Kürbissuppe | Amaretto

16.- pro Person

Sempre Menu

Duett vom Thunfisch | Mango | Kräutersalat | Wasabi

Selleriesuppe | Trüffel

Gebratener Zander | Sauerkraut | Salzkartoffeln

Kalbsrücken | Eierschwämme | Gemüse | Risotto

Käseplatte Sempre

Desserttrilogie

3 Gang: 78.-

4 Gang: 92.-

5 Gang: 104.-

6 Gang: 113.-

Preisliste Getränke

Alkoholfreie Getränke:

	Inhalt:	
Knutwiler Wasser ohne Kohlensäure	0.5 lt	5.-
Knutwiler Wasser mit Kohlensäure	0.5 lt	5.-
Knutwiler Wasser ohne Kohlensäure	1.0 lt	8.-
Knutwiler Wasser mit Kohlensäure	1.0 lt	8.-
Coca-Cola	0.33 lt	5.-
Coca-Cola Zero	0.33 lt	5.-
Fanta	0.33 lt	5.-
Sprite	0.33 lt	5.-
Apfelschorle	0.33 lt	5.-
Rivella Blau	0.33 lt	5.-
Rivella Rot	0.33 lt	5.-
Ice Tea	0.33 lt	5.-
Orangensaft	1.0 lt	9.-
Suure Moscht trüb ohne Alkohol	0.5 lt	6.-

Biere/Most:

Eichhof	0.33	5.-
Suure Moscht trüb mit Alkohol	0.5 lt	6.-

Spirituosen:

Kirsch	2 cl	8.-
Grappa	2 cl	8.-
Vieille Prune	2 cl	8.-
Williams	2 cl	8.-

Weisswein:

Sempre Wein	7dl	14.50
Sempacher Riesling Sylvaner	7dl	19.50
Pinot Blanc Weinmanufaktur Brunner	7dl	19.00
Pinot Gris Weinmanufaktur Brunner	7dl	20.00
Sauvignon Blanc Weinmanufaktur Brunner	7dl	23.00
Vermentino di Monteverro	7dl	16.00

Rotwein:

Sempre Wein	7dl	14.50
Sempacher Blauburgunder	7dl	19.50
Pinot Noir Weinmanufaktur Brunner	7dl	21.00
Pinot Merlot Weinmanufaktur Brunner	7dl	23.00
Verruzzo di Monteverro	7dl	18.90
Terra di Monteverro	7dl	42.00

Allgemeine Informationen

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.

Stoff weiss				*
Buffettischtuch und Vorhang		CHF	15.-	
Tischtuch Grösse auf Anfrage	Stk.	CHF	25.-	
Servietten aus Papier mit Sempre Logo	Stk.	CHF	0.-	
Tischtücher für Stehtische	Stk.	CHF	15.-	
Gläser				
Weinkelch exklusiv		CHF	1.-	15.-
Wasserglas		CHF	2.-	4.-
Champagnerflûte		CHF	3.-	15.-
Spirituosenglas		CHF	3.-	15.-
Geschirr				
Vorspeisen-/Salatteller		CHF	1.-	5.-
Hauptgangteller		CHF	1.-	5.-
Dessertteller		CHF	1.-	1.-
Kaffeegeschirr (Ober-/Untertasse, Löffel)		CHF	2.-	5.-
Suppengeschirr (Tasse, Unterteller, Löffel)		CHF	1.-	4.-
Besteck				
Messer		CHF	0.50	3.-
Gabel		CHF	0.50	3.-
Löffel		CHF	0.50	3.-
Dessertlöffel		CHF	0.50	3.-
Dessertgabel		CHF	0.50	3.-
Kaffeelöffel		CHF	0.50	3.-
Fonduegabel		CHF	1.-	5.-
Mietmaterial (gereinigt retour)				
Fondue-Rechaud inkl. Pfanne	4-6 Personen	CHF	5.-	30.-
Gasgrill, inkl. Gas		CHF	50.-	
Grillreinigung		CHF	50.-	
Stehtische		CHF	5.-	50.-

Mobiliar

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

Deklarationen

Kalbsrücken	CH
Rindsfilet	IR
Maispoulardenbrust	FR
Lammnierstück	NZ
Wolfsbarsch	GR
Zander	PL
Riesenkrevetten	VT
Hackfleisch	CH

Dienstleistungen

Bankettleitung Chef du Service	75.-
Servicemitarbeiter	55.-

Anfahrt

Bis Entfernung 5 km (pro km)	5.-
Bei grösserer Distanz	nach Absprache

Annulationsgebühren

Bis 5 Tage vor Event	0%
Bis 3 Tage vor Event	10%
Am Tag des Events	50%

Hinweise & AGB

Preise

Die Preise sind exkl. Mehrwertsteuer. Sie verstehen sich abgeholt ab Sempre Sempach. Unsere Produktionsräume befinden sich in der Oberstadt 21, 6204 Sempach. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Es gilt jeweils die aktuellste Preisliste.

Mehrwertsteuer (MwSt.)

Essen ohne Mitarbeiter zzgl. 2.5%
Alkoholfreie Getränke ohne Mitarbeiter zzgl. 2.5%
Essen & Getränke mit Mitarbeiter zzgl. 7.7%
Dienstleistungen & Mietmaterial zzgl. 7.7%
Alkoholische Getränke zzgl. 7.7%

Zahlungsmodus

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

Bestellung/Termine

Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass uns Ihre Bestellung mindesten 5 Arbeitstage vor dem Anlass erreicht. Für grössere Anlässe ist aus Koordinationsgründen der Termin mindestens 2 Wochen im Voraus zu reservieren. An Sonn- und Feiertagen gelten beschränkte Lieferbedingungen.

Auftragsbestätigung

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

Allergene Inhaltsstoffe

Die Liste der allergenen Stoffe ist hinterlegt. Unser Fachpersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Gerichtsstand

Es kommt das schweizerische Recht zur Anwendung. Der Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten ist Luzern.