

# Catering Angebot 2023

Feiern Sie mit uns Ihren nächsten Anlass.



# Herzlich willkommen bei der Verkehrshaus Gastronomie

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder ein feierliches Firmenjubiläum: Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses. Wir freuen uns, Ihnen das passende Angebot für Ihren Anlass zusammen zu stellen.

Ihr ZFV-Team von der Verkehrshaus Gastronomie



## Kontakt

---

Wir freuen uns  
auf Ihre Anfrage

Verkehrshaus der Schweiz  
Abteilung Konferenzen + Events  
Lidostrasse 5, 6006 Luzern  
T +41 41 375 74 05  
[conferences@verkehrshaus.ch](mailto:conferences@verkehrshaus.ch)

---

# Weine

---



# Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Weinbegleitung.  
Jahrgänge sind auf Anfrage erhältlich.

	Einheit	Preis
<hr/>		
Unsere feinen Tropfen		
<hr/>		
<b>Schaumwein</b>		
Prosecco Impero DOC, Valdobbiadene, Italien	70cl	51.00
<hr/>		
<b>Weissweine</b>		
ELIAS Johanniter AOC Luzern <i>"unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal"</i> Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen	75cl	54.00
<hr/>		
<small>Johanniter ist eine Kreuzung aus Riesling und Freiburger</small>		
<hr/>		
Heidegger Riesling x Sylvaner Schloss Heidegg, Luzern	75cl	48.00
<hr/>		
<small>Riesling x Sylvaner</small>		
Prà bianco Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin	70cl	47.00
<hr/>		
<small>Chardonnay, Sémillon, Sauvignon blanc</small>		
La Côte AOC Grand Cru Château d'Allaman	75cl	47.00
<hr/>		
<small>Chasselas</small>		
Canallas Blanco D.O.Valencia Bodegas Arráez 1950, Spanien	75cl	47.00
<hr/>		
<small>Merseguera, Moscatel</small>		
Sauvignon blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirllet, Languedoc, Frankreich	75cl	42.00
<hr/>		
<small>Sauvignon blanc</small>		
Venezia Giulia IGT Sauvignon blanc Di Lenardo, Friuli, Italien	75cl	45.00
<hr/>		
<small>Sauvignon blanc</small>		
Roero Arneis DOCG Cantina di Nebbiolo, Piemont	75cl	52.00
<hr/>		
<small>Arneis</small>		
<hr/>		
<b>Unsere Weisswein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus</b>		
Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel	75cl	48.00
<hr/>		
<small>Chasselas</small>		
Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.		

## Rotweine

ELIAS Divico AOC Luzern *"unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal"* 75cl 56.00  
Weinbau Elias Bachmann, Gelfingen

Divico ist eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner

---

Cuvée Dunkelrot VdP Suisse 75cl 51.00  
Schloss Heidegg, Luzern

Blauburgunder, Zweigelt

---

Prà Rosso, Ticino DOC Merlot 75cl 48.00  
Guido Brivio, Tessin

Merlot

---

Tre Corti Merlot 70cl 53.00  
Merlot Ticino DOC, Fratelli Corti, Tessin

Merlot

---

Fläscher Pinot Noir AOC Graubünden 75cl 55.00  
Weingut Hansruedi Adank

Blauburgunder

---

Syrah du Valais 75cl 57.00  
AOC Valais, Albert Mathier et Fils

Syrah

---

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 75cl 42.00  
Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich

Cabernet Sauvignon

---

Ronco Nolè VDT Rosso Barrica 75cl 48.00  
Di Lenardo, Friuli, Italien

Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon

---

Capitel della Crosara DOC, Montresor 75cl 51.00  
Valpolicella Classico Ripasso Corvina

Veronese, Molinara, Rondinella

---

Canallas Tinto D.O.Valencia 75cl 48.00  
Bodegas Arráez, Spanien

Tempranillo, Monastrel

---

## Unsere Rotwein-Empfehlung aus der Brasserie im Verkehrshaus

Les Romaines Rouge La Côte AOC 75cl 49.00  
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

---

Gerne prüfen wir für Sie, ob der Brasserie-Wein in benötigter Menge für Ihren Anlass verfügbar ist.

## Getränke-Pauschale

Bankett-Wein weiss und rot	30 Min. / p. P.	20.00
Bier mit / ohne Alkohol	60 Min. / p. P.	30.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	90 Min. / p. P.	40.00
Süssgetränke		
Kaffee, Espresso, Tee		

**Zapfengeld** 75cl 35.00

Bitte koordinieren Sie mit uns die Logistik (Anlieferung / Abholen), wenn Sie den Wein selbst mitbringen möchten.

# Getränke

---



# Getränke

	Einheit	Preis
<b>Alkoholfreies, Bier, Longdrinks &amp; Co</b>		
<b>Kaffee und Tee</b>		
Kaffee	Tasse	4.80
Espresso	Tasse	4.80
Cappuccino (nur bis 50 Personen möglich)	Tasse	5.50
Café au Lait (nur bis 50 Personen möglich)	Tasse	5.50
Tee, diverse Sorten	Tasse	4.80
<b>Mineralwasser und Süssgetränke</b>		
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50cl PET	5.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl FI.	9.50
Diverse Süssgetränke Sinalco, Sinalco Cola, Rivella, Shorley, etc.	50cl PET	5.50
Limonade Minze "Freshly Made" bio, vegan und hausgemacht	50cl PET	5.50
Eistee Hibiskus "Freshly Made" bio, vegan und hausgemacht	50cl PET	5.50
Orangensaft Ramseiser	100cl FI.	13.00
Apfelsaft Ramseiser	100cl FI.	10.50
Diverse Fruchtsäfte	33cl PET	5.50
Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Organics, etc.	Dose	6.00
Zämä ® – alkoholfreies, aktivierendes Erfrischungsgetränk aus Luzern	33cl FI.	7.00
<b>Bier</b>		
Eichhof Lager	33cl	5.50
Eichhof alkoholfrei	33cl	5.50
Erdinger Weizen	33cl	6.50
Erdinger Weizen alkoholfrei	33cl	6.50
Bierliebe – lassen Sie sich überraschen vom monatlich wechselnden Angebot der kleinen Brauereien aus der Schweiz!	33cl FI.	7.00
Frisch ab der Zapfsäule – Eichhof Lager	20 Liter	290.00
Miete der Zapfsäule	pro Säule	100.00
<b>Longdrinks &amp; Spirituosen</b>		
Campari Orange	pro Drink	9.00
Gin Tonic, Whisky Cola, Vodka Lemon & Co	pro Drink	14.00
Apéro Spritz	pro Drink	11.00

Gerne beraten wir Sie bei der Spirituosenwahl.

# Hinweise

---

## Saisonalität / Auswahl Speisen und Getränke

Wir kochen saisonal, regional und mit Liebe zum Produkt. Unter diesen Kriterien passen wir unser Speise- und Getränkeangebot laufend an. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gerne.

---

## Essgewohnheiten / Allergien

Hat ein Gast spezielle Essgewohnheiten oder Allergien, ändern wir das von Ihnen ausgewählte Menu gerne ab. Bitte melden Sie uns Ihre Wünsche bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass.

---

## Bestellungen

Bitte geben Sie uns bis spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass die definitive Speise- und Getränke-Bestellung bekannt. Die für die Bereitstellung und Abrechnung relevante Anzahl Gäste muss 2 Wochen vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Abweichungen von maximal 10% der Gästezahl können bis 3 Arbeitstage vor Anlass schriftlich gemeldet werden. Danach ist die mitgeteilte Gästezahl verbindlich. Zusätzliche Gästezahl-Meldung am Anlasstag werden immer verrechnet.

---

## Organisations-Pauschale

Die 1. Offerte erstellen wir Ihnen gerne kostenlos.

	Einheit	Preis
> Individuelle Beratung - je nach Aufwand	pro Stunde	120.00

---

## Mindest-Gastronomieumsatz

Findet Ihr Anlass ausserhalb der Museums-Öffnungszeiten statt, erlauben wir uns einen Mindest-Gastronomieumsatz zu verlangen.

> In einem unserer Outlets Brasserie / Mercato / Filmtheater Lounge / Konferenzsaal / Engagementzone	pro Anlass	1'500.00
---	------------	----------

> In einer Museumshalle

Halle Luft-+ Raumfahrt, Strassenverkehr, Schienenverkehr / Arena / Hans Erni Museum	pro Anlass	1'500.00
---	------------	----------

---

## Catering-Aufwand

Anlässe, die in den Museumshallen oder im Hans Erni Museum stattfinden, werden als „Catering-Anlass“ betrachtet. Wir erlauben uns, den Mehraufwand als Logistikpauschale zusätzlich zu verrechnen.

> Anlass bis 49 Pers	pro Anlass	400.00
----------------------	------------	--------

> Anlass von 50 – 149 Pers	pro Anlass	600.00
----------------------------	------------	--------

> Anlass ab 150 Pers	pro Anlass	750.00
----------------------	------------	--------

> Anlass ab 300 Pers	pro Anlass	1'000.00
----------------------	------------	----------

---

## Catering-Aufwand

Findet ein Anlass in verschiedenen Verkehrshaus Räumlichkeiten statt, erlauben wir uns, den zusätzlichen Personalaufwand zu verrechnen. z.B. Apéro in der Filmtheater Lounge, Abendessen in der Halle Luft- und Raumfahrt und das Dessert mit Tanz im Konferenzsaal Coronado

Ist zwischen Apéro und Dinner eine längere Wartezeit (mindestens 30 Minuten) ohne Gastronomieleistung geplant, erlauben wir uns den Personalaufwand zu verrechnen.

> Chef de Service	pro MA Std	80.00
-------------------	------------	-------

> Küchenchef	pro MA Std	80.00
--------------	------------	-------

> Service Mitarbeiter	pro MA Std	50.00
-----------------------	------------	-------

> Küchen Mitarbeiter	pro MA Std	50.00
----------------------	------------	-------

---

## Verlängerung

Dauert ein Anlass länger als bis Mitternacht, organisieren wir gerne die amtliche Bewilligung.

> Bewilligung ab 24.00 Uhr	einmalig	250.00
----------------------------	----------	--------

Zusätzlich muss folgender Gastronomie-Mindestumsatz erbracht werden.

> Anlass bis 50 Pers	pro Stunde	500.00
----------------------	------------	--------

> Anlass von 50 – 150 Pers	pro Stunde	750.00
----------------------------	------------	--------

> Anlass ab 150 Pers	pro Stunde	950.00
----------------------	------------	--------



# AGB

---

## 1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## 3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## 4. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die, 2 Wochen vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl, ist verbindlich. Die definitive Personenanzahl muss spätestens 3 Arbeitstage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Diese Zahl wird verrechnet. Bei einer grösseren Abweichung von 10% der Personenanzahl, die 2 Wochen vor Anlass bekannt gegeben wurde, kommen die Annullierungskosten zu tragen. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## 5. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen oder grössere Personenanzahl Abweichungen, werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

> Bis 31 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
> 30 bis 14 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Leistungen
> 13 bis 4 Tage vor dem Anlass:	80% der offerierten Leistungen
> ab dem 3. Tag vor dem Anlass:	100% der offerierten Leistungen

## 6. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

## 7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmenden, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

## 8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

## 9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurückzutreten.

## 10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich. Weiter gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und die Geschäftsbedingungen (GBV) für Veranstaltungen des Verkehrshauses der Schweiz.

21.09.2023