

KULINARISCHES VON A-Z

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Luginbühl's EVENT & CATERING
Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4
Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Inhalt

Inhalt	2
Sie feiern das Fest - wir organisieren den Rest.....	4
Cocktail- und Apéro Party.....	5
Fingerfoodvariationen	5
Clubsandwiches am Spiess.....	5
Variation von Minicornets	5
Apéroplausch.....	5
Variation von Mini Canapé.....	6
Urchiger Apéro.....	6
Variation von Mini Sandwiches.....	6
Snack Korb.....	6
Party Brot	6
Salat- und Vorspeisen Buffet.....	7
Reichhaltiges Salatbuffet.....	7
Vorspeisenvariationen in der Verrine	7
Hauptgang Buffet.....	8
Herzhaftes Schlemmerbuffet.....	8
Seeländerbuffet.....	8
Kulinarische Asien Rundreise.....	8
Grill Party.....	9
Reichhaltiges Gourmet Grillbuffet.....	9
Gluschtiges Grillbuffet.....	9
Salat und Wurst Variation.....	9

Menüvorschläge.....	10
Salate / Vorspeisen.....	10
Suppen.....	10
Hauptgänge.....	11
Poulet.....	11
Schwein.....	11
Kalb.....	11
Rind.....	11
Vegetarisch.....	11
Beilagen.....	11
Der krönende Abschluss.....	12
Regionale Käseauswahl.....	12
Dessertsbuffet mit Variationen im Glas.....	12
Mini-Pâtisserie.....	12
Geburtstagskuchen / Hochzeitstorte.....	12
Cocktail Dînatoire.....	13
Apéro Riche, Stehlunch oder – dinners?.....	13
Fingerfoodvariationen.....	13
Vorspeisen.....	13
Hauptspeisen.....	14
Dessert.....	14
Infrastruktur und Mitarbeiter.....	15
Infrastruktur.....	15
Mitarbeiter.....	15
Dossiergebühr.....	15

Sie feiern das Fest - wir organisieren den Rest

Jetzt sind Sie Ihrer Feier bereits einen Schritt näher gekommen. Lassen Sie sich von unseren Impressionen entführen oder holen Sie direkt ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung bei uns ein.

Was *Luginbühl's Event & Catering* auszeichnet ist die individuelle Betreuung, die wir jedem Gast zusichern können. Egal ob Sie bereits konkrete Vorstellungen bezüglich Ihres Anlasses haben oder sich von uns von Anfang an beraten lassen wollen, Luginbühl's bietet Ihnen einen umfassenden Service durch ein professionelles und engagiertes Team

Wir schaffen den richtigen Rahmen für Ihren Anlass!

Sei es für eine Firmenveranstaltung wie ein Meeting, eine Promotion, eine Jubiläumsfeier...oder für eine Privatveranstaltung wie Hochzeit, Geburtstag, Hauseinweihung...- wir kreieren für Sie ein massgeschneidertes Konzept. Sie sind die Hauptdarsteller, wir führen die Regie!

Als Regisseure organisieren wir Ihnen den unvergesslichen Schauplatz in einzigartigem Ambiente: Tauchen Sie mit Ihren Gästen in unsere kulinarische Welt ein! Dafür planen wir kreativ, setzen leidenschaftlich um und führen zuverlässig aus - stilvoll und ganz persönlich. Stellen Sie sich einen Anlass in Form eines ungezwungenen Apéritifs vor? Wollen Sie Ihre Gäste lieber mit einer aussergewöhnlichen Veranstaltung und abwechslungsreichem Rahmenprogramm überraschen? Wir konzipieren für Sie das Drehbuch - ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

Also wer zu feiern gedenkt, meldet sich bei [Luginbühl's Event & Catering](#).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Cocktail- und Apéro Party

FINGERFOODVARIATIONEN

Rindstatar mit Sauerrahm und Sprossen
Wurst - Käsesalat auf der Pipette
Frischkäsepraliné mit Pistazienkernen
Tomaten, Oliven und Mozzarella mit Basilikum am Spiess
Melonen und Rohschinken am Spiess
Mini Cornets mit diversen Mousses



Wir rechnen mit 5 verschiedenen Häppchen pro Person *pro Person* CHF 20.00

CLUBSANDWICHES AM SPIESS

Miniclubsandwiches mit Rohschinken, Tomaten, Kräuterkäse,
Thunfisch, Lachs...



Wir rechnen mit 6 Stück pro Person *pro Person* CHF 20.00

VARIATION VON MINICORNETS

Mini Cornets mit diversen Mousses (Rindstatar, Forellenmousse,
Tomatentapenade, Frischkäse...)



Wir rechnen mit 6 Stück pro Person *pro Person* CHF 20.00

APÉROPLAUSCH

"Ein Schmaus für Gaumen und Auge"

Auswahl an Blätterteigkonfekt
Fein geschnittenes Gemüse mit hausgemachten Dip-Saucen
Verschiedene Früchte- und Gemüsespiesschen
Reich garnierte Fleisch- und Käseplatten*
Brotkorb und Speckzopf



*Als reichhaltiges Aperitif gerechnet (*140 g pro Person)* *pro Person* CHF 18.00

*Als volle Mahlzeit kalkuliert (*180 g pro Person)* *pro Person* CHF 22.00

Luginbühl's EVENT & CATERING

Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4

Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

VARIATION VON MINI CANAPÉ

Amuse bouche mit Schinken, Salami, Ei, Poulet-Curry,
Käse, Thun und Lachs

Wir rechnen mit 4 Canapé pro Person

pro Person CHF 20.00

URCHIGER APÉRO

Auswahl an diverser Blätterteigkonfekt
Crudité mit verschiedenen hausgemachten Dips
Speckzopf



pro Person CHF 14.00

VARIATION VON MINI SANDWICHES

Schinken, Salami, Käse, Tomaten-Mozzarella...



pro Stück CHF 5.00

SNACK KORB

Chips, Nüssli, Grissini...



pro Person CHF 3.00

PARTY BROT

Spezialbrot mit diversen Füllungen (36-teilig)

pro Brot CHF 52.00

Wir haben noch viele gluschtige Ideen, um Ihnen einen tollen Apéro-Empfang zu gestalten...

Lassen Sie sich von uns beraten.

Salat- und Vorspeisen Buffet

REICHHALTIGES SALATBUFFET

frisch zubereitet ab 50 Personen

eine Auswahl aus diversen Salaten wie zum Beispiel:

Bohnensalat, Griechischer Salat, Rüebli-salat, Kartoffelsalat,
Rotkrautsalat, Weisskrautsalat, Linsensalat, Reissalat, Selleriesalat,
Maissalat, Pastasalat, Tomaten-Mozzarella Salat, Blattsalat
Hausgemachtes Dressing und Brotkorb

pro Person CHF 14.00



VORSPEISEN-VARIATIONEN IN DER VERRINE

ab 50 Personen (Angebot wird saisonal angepasst)

Krevetten Cocktail sweet Chilli

Würzige Siedfleischstreifen

Tomatenwürfel mit Mozzarella

Poulet Curry Variation

Randentatar mit geräucherter Forelle

Lachs auf Guacamole

Kartoffelwürfel mit Wienerschnitzel

Wir rechnen mit 3 verschiedenen Vorspeisen

pro Person CHF 22.00



Hauptgang Buffet

HERZHAFTES SCHLEMMERBUFFET

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet

Diverse Grosspièces

(Roastbeef, Lammgigot, Kalbsbraten,
Schweinsbraten und Trutenbraten)

Sauce Béarnaise und Rosmarin Jus

Gratin Dauphinoise & Gemüse und Brotkorb



pro Person CHF 48.00

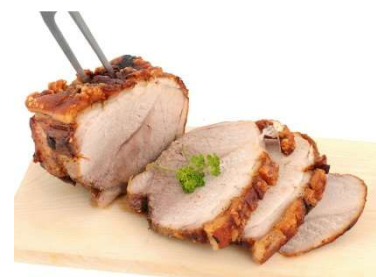
SEELÄNDERBUFFET

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet

Seeländer-Bratenauswahl

(Schweinsbraten, warmer Bauernschinken, Ofenfleischkäse,
Speck und Saucisson) und Brotkorb



pro Person CHF 42.00

KULINARISCHE ASIEN RUNDREISE

ab 50 Personen

Salat mit Soba Nudeln

Kung Tom Yam - Klare Suppe mit Garnelen

Ente in Ananassauce

Grünes Curry mit Poulet

Rindfleischscheiben mit asiatischem Gemüse

Schweinehals mit Chilisauce

Glasnudeln und Gewürzreis



auf Anfrage

Luginbühl's EVENT & CATERING
Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4
Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Grill Party

REICHHALTIGES GOURMET GRILLBUFFET

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Brot

Grosspièce von Rind und Kalb, Lamm Racks, Spareribs,
Poulet, Schwein, Wurst, Krevetten, Fisch im Zeitungspapier...und vieles mehr!

Rosmarin Bratkartoffeln

Diverse Grillgemüse (Peperoni und Zucchetti)

Auswahl an Grillsaucen

pro Person CHF 52.00



GLUSCHTIGES GRILLBUFFET

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Brot

Pouletschenkel, Schweinshalssteak, Rindsplätzli
sowie ein Strauss von Wurstwaren (Bratwurst,
Servalat, Merguez und Schweinsbratwurst)

Auswahl an Grillsaucen

pro Person CHF 42.00



SALAT UND WURST VARIATION

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Brot

Bunter Strauss von Wurstwaren
(Bratwurst, Cervelat, Merguez, Schweinsbratwurst und
vieles mehr...)

Senf und Grillsauce

pro Person CHF 32.00



Menüvorschläge



SALATE / VORSPEISEN

Saisonaler Mischsalat mit hausgemachtem Dressing	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	6.50
Frühlingshafter Mischsalat mit Spargelspitzen und Rohschinken chips	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	9.00
Sommerlicher Mischsalat mit geräucherten Entenbruststreifen	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	9.00
Nüssli Salat mit Granatapfelkernen, Feigen, Hüttenkäse und Radicchio	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	9.00
(selbstverständlich können wir Ihnen einen massgeschneiderten Salat offerieren)			
Mediterranes Gemüse tatar auf Sauerrahm Mousse mit Rosmarin Espuma	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	14.00
Ziegenkäsemousse mit Lavendel-Melonen Tatar und Focaccia	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	14.00
Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse und Salatbouquet	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	16.00
Zander Ceviche mit Orangen-Fenchel Salat	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	16.00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	16.00



SUPPEN

Rüebli Suppe mit Ingwer und Grissini	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	7.50
Kürbiscrèmesuppe mit Pernodschaum	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	7.50
Kalte Tomatensuppe und mit Gin Schaum	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	8.00
Apfel-Curry Suppe mit Riesenkrevette	<i>pro Person</i>	<i>CHF</i>	8.50

HAUPTGÄNGE

Poulet

Riz Casimir mit Reis und Früchten *pro Person CHF 26.00*

Green Curry Pouletgeschnetzeltes und Reis *pro Person CHF 26.00*

Schwein

Heisser Schinken *pro Person CHF 21.00*

Riz Casimir mit Reis und Früchten *pro Person CHF 26.00*

Schweinscarré Braten mit Beilagen *pro Person CHF 32.00*



Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Beilagen *pro Person CHF 36.00*

Kalbsbraten an Pilzsauce mit Beilagen *pro Person CHF 36.00*

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Beilagen *pro Person CHF 36.00*

Rind

Chili con carne mit Reis *pro Person CHF 26.00*

Rindsragout Stroganoff mit Beilagen *pro Person CHF 28.00*

Rindsschmorbraten mit Beilagen *pro Person CHF 34.00*

Rindshohrücken mit Beilagen *pro Person CHF 38.00*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Beilagen *pro Person CHF 42.00*

Rindsfilet an Balsamicosauce mit Beilagen *pro Person CHF 52.00*



Vegetarisch

Red Curry mit Reis *pro Person CHF 26.00*

Auberginenpiccata mit Beilagen *pro Person CHF 26.00*

Pilzgeschnetzeltes mit Beilagen *pro Person CHF 26.00*



Beilagen

Als Beilage wählen Sie:

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Spätzli... etc.

Bei Fleischgerichten kalkulieren wir jeweils mit einer Portionengrösse von ca. 300 g Fleisch pro Person

Luginbühl's EVENT & CATERING
 Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4
 Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten
 Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Regionale Käseauswahl

Käseteller mit Spezialitäten aus unserer Region

Trauben, Nüsse und Feigensenf

Birnen- und Knusperbrot



pro Person CHF 16.00

Dessertsbuffet mit Variationen im Glas

Panna Cotta mit Waldbeeren

Gebrannte Crème Grossmutter Art

Weisses und dunkles Mousse au Chocolat

Kreation Schwarzwälder Kirsch

Beerentraum

Vermicelles mit Meringues

Tiramisù

Saisonaler Fruchtsalat

Wir rechnen mit 1.5 verschiedenen Desserts pro Gast

Wir rechnen mit 2 verschiedenen Desserts pro Gast



pro Person CHF 9.00

pro Person CHF 12.00

Mini-Pâtisserie

Früchtetörtli

Vanille Cornet

Mohrenkopf

Muffins

Schokoladenschnitte

Wir rechnen mit 2 verschiedenen Stückchen pro Gast

pro Person CHF 8.00



Geburtstagskuchen / Hochzeitstorte

Gerne liefern wir Ihnen für Ihre Geburtstagsfeier oder Ihr

Hochzeitsfest eine festliche Torte

ganz nach Ihren Wünschen

pro Portion CHF 9.00

Luginbühl's EVENT & CATERING

Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4

Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Cocktail Dînatoire

APÉRO RICHE, STEHLUNCH ODER – DINNERS?



Die Köstlichkeiten präsentieren sich auf Spiessli, im Cornet sowie in verschiedenen Glasschälchen und im Einmachglas – kreativ und in moderner Optik. Sie werden von unseren charmanten Mitarbeitern laufend auf Plateaux serviert oder auf Stehtischen verteilt.

Das Angebot für eine Gästezahl ab 50 Personen dient als Grundlage. Es besteht auch die Möglichkeit, einen Apéro riche ohne Hauptspeise zu servieren, jedoch empfehlen wir dann, die Quantität der Vorspeisen zu erhöhen.

Fingerfoodvariationen

- Tartelette mit Rindstatar und Sauerrahm
 - Pumpernickel mit Ziegenkäse und Feigensenf
 - Schweizer Wurst- und Käse Salat auf der Pipette
 - Frischkäsepraliné mit Pistazienkernen
 - Tomaten und Mozzarella mit Basilikum am Spiess
 - Melonen und Rohschinken mit Minze am Spiess
 - Mini Cornets mit diversen Mousses
- Wir rechnen mit 4 verschiedenen Häppchen



pro Person CHF 20.00

Vorspeisen

- Vitello tonnato
 - Zweierlei vom Lachs
 - Würzige Siedfleischstreifen
 - Ziegenfrischkäsemousse mit geräucherter Entenbrust
 - Krevetten Cocktail süss-sauer
 - Kartoffelsalat mit Wiener Schnitzel
- Wir rechnen mit 3 verschiedenen Vorspeisen



pro Person CHF 22.00

Hauptspeisen

Rindsragout Stroganoff mit Kartoffelstock

oder

Green Curry Pouletgeschneitztes mit Reis

oder

Limonenrisotto mit Wolfsbarsch Saltimbocca

oder

Gemüse Lasagne

Sie wählen für Ihren Anlass einen Hauptgang



pro Person CHF 14.00

Dessert

Pannacotta mit Waldbeeren

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art

Kreation Schwarzwälder Kirsch

Saisonaler Fruchtsalat

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Wir rechnen mit 1.5 verschiedenen Desserts



pro Person CHF 9.00



Neugierig?

Nach einem persönlichen Gespräch erstellen wir gerne Ihre passgenaue Offerte – mit saisonal auserlesenen Produkten und ganz nach Ihren Wünschen...

Infrastruktur und Mitarbeiter

INFRASTRUKTUR

Die wichtigsten Zutaten für ein gelungenes Fest:

Gedeck - einzeln	pro Teil	CHF	0.60
Komplettes Gedeck	pro Person	CHF	8.00
Tischdecken aus Stoff je nach Grösse	pro Stk. ab	CHF	10.00
Grill inkl. Gas oder Kohle und Reinigung	pro Stk.	CHF	100.00
Festbankgarnitur (Tisch + 2 Bänke)	pro Stk.	CHF	28.00
Steh Tisch ohne Tischtuch oder Husse	pro Stk.	CHF	25.00
Leuchtkubus Stehtisch	pro Stk.	CHF	38.00

Gerne vermitteln und koordinieren wir zusätzliche Infrastruktur für ein gelungenes Fest. Für Zeltbau und weitere Dienstleistungen berechnen wir eine Koordinationsgebühr von 10% des Rechnungsbetrages der 3. Firma.

MITARBEITER

Wir rechnen mit ca. 1 Mitarbeiter pro 15 Gäste. Grundsätzlich kalkulieren wir mit ca. 1 ½h bis 2h Zeit für das Einrichten und Aufbau, Je nach Wunsch, sind wir gerne bis zum «bitteren» Ende auf Platz und stellen sicher, dass das Lokal besenrein abgegeben werden kann.

Projektleiter	pro Std.	CHF	82.00
Mitarbeiter (Service, Küche, Allrounder, etc.)	pro Std.	CHF	64.00
Mitarbeitereinsatz am Sonntag	pro Std.	CHF	72.00
Aufpreis nach Mitternacht	pro Std.	CHF	10.00

DOSSIERGEBÜHR

Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot. Die Dossiergebühr beinhaltet das Erstellen eines massgeschneiderten Angebotes. Die Gebühr wird bei der Schlussrechnung als Gutschrift verrechnet.

Dossiergebühr	pauschal	CHF	80.00
---------------	----------	-----	-------

Luginbühl's EVENT & CATERING
Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4
Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com