

plant.

CATERING

Wir lieben Grünzeugs. Darum spielt Gemüse bei uns die Hauptrolle. Bei uns ist alles vegan, vieles hausgemacht und überall steckt Liebe drin. Wo immer möglich, sind wir regional und saisonal.

APERERO

CHF p.P.

Kleines Apéro

14.0

Togarashi Nüsse, Gemüse-Pickles, marinierte Oliven,
Gewürz-Hummus, Brot

Classic Apéro

24.5

Tofu-Shiitake-Patties mit Chilisaucе, saisonales Gemüse-Tartar auf
hausgemachtem Toast, Edamamesalat mit Salzzitronen, Togarashi Nüsse,
Gemüse-Pickles, marinierte Oliven, Gewürz-Hummus, Brot

Apéro Riche

Ergänze das Classic Apéro mit weiteren Leckereien:

Sommerliche, grüne Gazpacho-Suppe	+ 5.5
Winterliche Topinambur-Suppe	+ 5.5
Randen-Birnen-Suppe	+ 5.5
Crunchy Coleslaw mit Erdnüssen	+ 5.0
Spicy Blumenkohl mit Chili-Crunch	+ 5.5
Kimchi	+ 5.5
Mini-Reis-Bowl	+ 6.5
Smoked Rüepli auf Toast	+ 7.5

AUSGIEBIGER

CHF p.P.

Buffet zur Selbstbedienung (kalt) 49.5

Tofu-Shitake Patties mit Chilisaucе, geschmorte Rüebli auf Cashewcr eme, Reissalat mit saisonalen Toppings, grüner Couscous, Crunchy Coleslaw mit Erdnüssen, Spicy Blumenkohl mit Chili-Crunch

3- oder 4-Gang-Menü

Individuell auf eure Bedürfnisse abgestimmt. Gerne stellen wir eine Offerte zusammen.

SWEETS

CHF p.P.

Yuzu Cheezecake (glutenfrei) 7.0

Weisses Schokoladenmousse 7.0

Orangen-Sponge-Cake 7.0

Gerne offerieren wir weitere saisonale Speisen aus unserer aktuellen Karte.

TRINKEN CHF

Wasserkefir oder Kombucha hausgebraut 1 l 11.0

Jasmin-Matcha-Eistee hausgebraut 1 l 11.0

Zuckerpeitsche Sirup diverse Aromen 5 dl 15.0
als Basis zum selbermischen von Limonaden

Crémant Montagnieu Élégance Brut Bio 7.5 dl 21.0
Ein frischer Schaumwein von Yves Duport, F

Seyval Blanc AOC Bio 7.5 dl 21.0
Ein mineralisch, frischer Weisswein von Le Murmure, Bern

Sottocielo Merlot Biodynamisch 7.5 dl 25.0
Ein beerig ausgewogener Rotwein von Adriens Stevens, Tessin

Weitere Getränke offerieren gerne auf Wunsch, passend zum Anlass.

WEITERE KOSTEN CHF

Transport innerhalb Stadt Luzern pauschal 100.0

Personalkosten pro Person und Stunde 65.0

Mindestbestellwert (exkl. Lieferung und Personal) 500.0

Die Preise sind ohne gesetzliche Mehrwertsteuer. Caterings ohne Mitarbeiter:innen werden mit 2,6 % MwSt. verrechnet und Caterings mit Mitarbeiter:innen mit 8,1 % MwSt.