

Speisekarte





Dein Wunsch ist unsere Herausforderung.

Grüezi

Herzlichen Dank für Dein Interesse an unserem Foodtruck. Wir verstehen uns als Deinen Partner, welcher Dich gerne bei der Organisation und Durchführung deines individuellen Anlasses unterstützt. Unsere langjährige Erfahrung und ein kompetentes, innovatives Team sind Garant dafür, dass dein Anlass einwandfrei umgesetzt wird. Wir legen grossen Wert auf den persönlichen Kontakt schon vor dem Anlass und sind stets bestrebt, Gutes noch besser zu gestalten.

Die vorliegende Broschüre gibt dir einen Überblick über unser Angebot. Damit die Saisonalität und Vielfältigkeit nicht verloren geht, gestalten wir quartalsweise eine zusätzliche Speisekarte.

Ob Apéroplatten, Gebäck, Häppchen, Gourmetmenüs, verführerische Desserts und süsse Köstlichkeiten – unsere Profis stehen Ihnen gerne dafür mit Rat und Tat zur Seite.

Gönn Dir eine kulinarische Auszeit!

Nichts Passendes dabei? Kein Problem. Wir sind bestrebt und geben unser Bestes, dich individuell und nach deinen Wünschen zu beraten und gemeinsam mit dir auf eine kulinarische Reise zu gehen.


Lass dich von uns inspirieren und vereinbare ein persönliches Gespräch.

Gianluca
Inhaber Lucas Kitchen

Inhaltsverzeichnis.

Inhaltsverzeichnis.....	Seite 3
Apéro.....	Seite 4
Vorspeisen.....	Seite 4
Suppen.....	Seite 4
Hauptgänge.....	Seite 5
Hauptgänge Vegi.....	Seite 5
Dessert, Getränke, Nebenkosten.....	Seite 6
Sorglos-Pakete.....	Seite 7
Geschirr, Tische & Stuhl-Verleih.....	Seite 8
AGB.....	Seite 9

Bezeichnungen.

(Kann Spuren von )



Allergene.

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

⚠ Kann Spuren von: Senf, Glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschliesslich Laktose), Sellerie, Hartschalenobst (Nüsse), Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen & Weichtiere haben.

Herkunftsland Fleisch und Fisch.

Fleisch:

Hauptsächlich aus der Schweiz, Uruguay, Argentinien, Deutschland, Polen oder Italien.

Fisch:

Hauptsächlich aus der Schweiz, Russland, Deutschland, Italien oder Polen (Wild und Zuchtfang)

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich der Herkunft der Lebensmittel.

Apéro. (*Serviert im Weckglas, 3 x 80 ml, wähle aus folgenden Möglichkeiten, ab 15 Personen)

CHF

Tomaten Salat (1,2,3,4), Caprese Salat (1,4), Sprinz (1,2,4), Parmigiano Reggiano (1,2,4), Salami, (1,2), Hausgemachte eingelegte Auberginen/ Zucchini/ Paprika/ Tomaten oder Pilze (1,2,3,4), Avocado Creme (1,2,3,4), Olivenpaste (1,2,3,4), Oliven (1,2,3,4), Mediterraner Thunfischsalat (1,2), Feta Salat (1,4), Frischkäse (1,4), Hausgemachte gebratene Salsiccia (1,2), Schweizer Wurstsalat (1,2), Mediterraner Nudelsalat (1,2,4), Spargelsalat (1,2,3,4)

11,90.-

Canapés. (Mindestbestellmenge 15 Stück pro Beilage, Canapés auf Baguette serviert)

Salami, Parmaschinken, Kochschinken, Lachs, Thunfisch, Käse, Tartar, Olivenpaste eingelegte Tomaten/ Auberginen/ Zucchini oder Paprika, hausgemachter Obazter, Frischkäse, Avocado, Hummus, Tomaten-Hummus oder Elsässer Flammkuchen

ab 2,90.-

Spiessli. (Mindestbestellmenge 15 Stück pro Beilage)

Tomaten-Mozzarella (1,2,4), Auberginen-Zucchini (1,2,3,4), Käse-Oliven (1,2,4), Käse-Tomaten (1,2,3,4), Honigmelone-Parmaschinken (1,2), Focaccia mit Rauchlachs Speck im Brotmantel (2)

ab 2,90.-

Vorspeisen.

*Bruschetta (2,3,4) 6,90.-

*Crostini al Tonno (2) 7,90.-

*Nüsslisalat oder gemischter Salat (1,2,3,4) 9,90.-
Feldsalat mit Hausdressing, Brotcroutons & gebratenen Nüssen

*Caprese Salat (1,4) 11,90.-
Cocktail Tomaten, Mozzarella, Basilikum & 100% (echtes) Olivenöl

*Antipasto al le verdure (1,2,3,4) 13,90.-
Saisonales mediterranes Grillgemüse

*Antipasto misto (1,2) 15,90.-
Mix aus Fleisch, Käse & mediterranem Grillgemüse

Roastbeef mit Tartarsauce (1,2) 15,90.-
Rosagebratenes, zartes Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce

Carpaccio di manzo (1,2) 16,90.-
Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano & Zitronen-Olivenöl-Sauce

Lachs-Carpaccio (1,2) 16,90.-
Geräucherter Wildlachs mit Rucola, Parmigiano Reggiano & Zitronen-Olivenöl-Sauce

Suppen.

*Tomatensuppe, Karotten-Ingwersuppe, Gemüsesuppe 7,90.-

*Minestrone 8,90.-

*Saisonale Suppen 8,90.-

Bemerkung: Weitere Variationen auf Anfrage möglich, bitte beachten Sie unsere Saisonale Angebotskarte!

Pasta.	CHF
*Verschiedene klassische Nudelvariationen	14,50.-
Nudeln: Spaghetti, Penne, Rigatoni oder Tagliatelle Saucen: Napoli, Bolognese, Pesto, Arrabiata, Chefsauce oder quattro formaggi	
Hausgemachte italienische Pasta	15,90.-
Nudeln: Tagliatelle, Pappardelle, Paccheri Saucen: Napoli, Ragout, Trüffel, Bolognese, Chefsauce, Frutti di Mare oder mediterran	
Gefüllte italienische frische Pasta	19,90.-
Nudeln: Tortelloni, Ravioli, Caramelle, Mezzelune, Tondi oder Triangoli Füllung: Steinpilze, Ziegenfrischkäse, Fleisch, Mascarpone, Lachs, Ricotta & Spinat & saisonelle Variationen Saucen: Napoli, Ragout, Bolognese, Trüffel, Chefsauce, Frutti di Mare oder mediterran	
 Fleisch.	
*Currywurst mit Pommes (Bratwurst)	13,90.-
Hausgemachte Salsiccia a la campagnola Saftig gebratene Salsiccia mit Pommes oder Salat (auch mit friarielli möglich, ab Herbst erhältlich)	14,90.-
*Schnitzel-Burger mit Pommes, Burgersauce, Salat und Tomaten	15,90.-
*Pulled Pork Burger mit Pommes 10 bis 12 Stunden geschmortes Schweinefleisch (CH) mit Pommes serviert	16,90.-
*Fitnessteller (lauwarmes Sommergericht) Gebratene Putenstreifen mit Olivenöl-Rosmarin-Knoblauchmarinade & gegrilltes Mediterranes Gemüse	18,90.-
Poulet-Involtini mit Weissweinsrisotto. Involtini mit Ricotta und Truthahnschinken gefüllt, Weissweinsrisotto und Grillgemüse	19,90.-
*Geschnetzeltes Züricher Art (auf Wunsch auch mit Kalb möglich) Zarte gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit Bandnudeln und Pilz-Rahmsauce	23,90.-
Gegrilltes Rinderfilet (ca.200g) Gegrilltes Rinderfilet mit Olivenöl-Rosmarin-Knoblauch Marinade, frittiertes Grillgemüse & Pommes	49,50.-
 Fisch.	
Salatteller mit Zanderknusperli (Egliefile eventuell auch möglich) Grosser gemischter Salatteller mit Zanderknusperli & Dip	18,90.-
Gebratener Wildlachs Lachsfilet mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Zitronen-Schnittlauch Sauce	25,90.-
Gebratene Gambas aglio e olio Gebratene Gambas mit Weisswein-Zitronen-Knoblauchsauce & Grillgemüse	29,90.-
 Hauptgänge Vegi	
*Weissweinsrisotto mit Ratatouille (Saisonal/Pilze/Bärlauch/Spargel usw.) Risotto mit frischen Ratatouille Gemüse und Weissweinsauce verfeinert	14,90.-
Bio-Seitan Zürcher Geschnetzeltes Seitangeschnetztes mit Eierspätzli und Vichy-Karotten	24,90.-
*Weichkäse Burger mit Pommes (Vegi) (Tomate, Salat, Burgersauce & saisonales Gemüse)	14,90.-
*Vegi-Schnitzel-Burger mit Pommes, Burgersauce, Salat und Tomaten	15,90.-

Bemerkung: Weitere Variationen auf Anfrage möglich, bitte beachten Sie unsere Saisonale Angebotskarte!

Dessert.

Stellen Sie sich das Plättli selbst zusammen. (3 kleine Gläschen à 80 ml)

CHF

Panna Cotta mit saisonalen Früchten, Mousse au Chocolat, Mascarpone-Zitronen-Mousse, Gries-Flan mit Himbeersauce, Crème brûlée, Fruchtssalat, Frucht-Quark, Kokosnuss purée
Apfel-Joghurt mit Mandel-Knusperli, Joghurt-Minze-Mousse mit Müsli, Tiramisu, Profiteroles, Erdbeer-Tiramisu, Jogurt mit Passionsfrucht

11,90.-

Desserts. (auf Teller serviert)

Hausgemachter Toskanischer Schokoladenkuchen
Schokokuchen mit Vanilleeis, Rahm und Früchten garniert

8,50.-

Mousse au Chocolat
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

7,90.-

Panna cotta
Panna Cotta, zartschmelzende Milchcreme mit einer fruchtig-frischen Himbeer-Sauce und Früchten garniert

7,90.-

Exotischer Fruchtssalat
Salat mit frischen Früchten und Rahm

9,90.-

Himbeer Cheesecake
Cheesecake mit Caramelsauce und Himbeeren garniert

10,90.-

Dessert nach Art des Hauses
Lassen Sie sich überraschen!

12,90.-

Dessertkäse
verschiedene Schweizer Käse Selektionen mit Orange - Mango- Chutney, Trauben und Walnüssen garniert

14,90.-

Getränke.

Cola, Fanta, Sprite	0,33l		3,00.-
Wasser mit und ohne Kohlensäure	0,5l		2,50.-
Rivella, Shorley, Ice Tea	0,5l/0,33l		3,50.-
Hauswein vom Fass	ab 5l	ab	39,90.-
Bier	0,33/0,5l	ab	4,90.-

Nebenkosten.

Unsere Menü Preise sind Abholpreise inclusive MwSt.

Unser Motto „Dein Event ist für uns Chefsache“

daher verrechnen wir für den Chef weniger als für zusätzliche Mitarbeiter.

Hier finden Sie weitere Details:

Chef pro Stunde CHF 29.90, Mitarbeiter Grilleur oder Koch pro Stunde CHF 49.00
Mitarbeiter (Aushilfe) Küche pro Stunde CHF 35.00, Mitarbeiter Service pro Stunde CHF 30.00

Gerne kochen wir für Sie ab 20 Personen, falls nicht anders besprochen.

Der Mindestbestellwert für Speisen beträgt CHF 990.00. (Kleinere Caterings nach Absprache möglich!)

Unsere Menüpreise sind Abholpreise! Gerne sind wir mit unserem Foodtruck vor Ort, um Ihre Gäste und Sie zu verwöhnen. Wir verrechnen die Grundpauschale von CHF 150.00 (Umkreis von 10 km) für das Vorbereiten des Foodtrucks inklusive Anfahrt & Rückfahrt. Personalkosten & Coperto werden ebenfalls extra verrechnet. Sofern nicht anders aufgeführt verstehen sich alle Preise inklusive MwSt.

Der Umwelt zuliebe versuchen wir so gut es geht umweltfreundliches Material zu verwenden. Bsp. Bambusteller, Zuckerrohrgeschirr, Maistärkegeschirr, Servietten aus Papier & Pappbecher. Geschirr aus Porzellan ist ebenfalls erhältlich und wird gesondert in Rechnung gestellt.

Bemerkung: Weitere Variationen auf Anfrage möglich, bitte beachten Sie unsere saisonale Angebotskarte!



Sorglos Pakete.

CHF

Spezialangebot für Firmen oder auch Privatpersonen

Ab 20 Personen (von 11:30 bis 14 Uhr/Mo.-Fr. Pro Person muss ein Mindestverzehr von CHF 14.90.- gewährleistet sein)

kommen wir zu euch aufs Gelände und verköstigen euch mit unseren Speisen a la carte, siehe Speisekarte auf unserer Homepage: <https://www.lucas-kitchen.ch/aktuelles>

(Auf Wunsch sind auch Tagesgerichte möglich, einfach fragen)

Edelstahl-Paket **19,90.-**

(ab 50 Personen möglich)

Hauptspeise: 1 authentisch italienische Pasta
3 Saucen nach Wahl: Bolognese, Napoli oder Chefsauce

Mit Hausgemachter Pasta **22,90.-**

Bronze-Paket **21,90.-**

(ab 45 Personen möglich)

Vorspeise: 1 Bruschetta
Hauptspeise: 1 authentisch italienische Pasta
3 Saucen nach Wahl: Bolognese, Napoli oder Chefsauce

Mit Hausgemachter Pasta **24,90.-**

Silber-Paket **29,90.-**

(ab 35 Personen möglich)

Apero: 1 Glas Prosecco oder Bier
Vorspeise: 3 verschiedene Spiessli deiner Wahl (siehe oben Seite 4 Spiessli)
Hauptspeise: 1 authentisch italienische Pasta
3 Saucen nach Wahl: Bolognese, Napoli oder Chefsauce

Gold-Paket **39,90.-**

(ab 25 Personen)

Apero: 1 Glas Prosecco oder Bier + Salziges (Chips, Salzstangen)
Vorspeise: 1 Vorspeise deiner Wahl (siehe oben Seite 4 Vorspeisen & Suppen*)
Hauptspeise: 1 Pulled Pork Burger mit Pommes oder Salat
10 bis 12 Stunden geschmortes Schweinefleisch (CH) mit Pommes serviert

Platin-Paket **59,90.-**

(ab 20 Personen)

Apero: 1 Glas Prosecco oder Bier + 2 Canapés deiner Wahl pro-Person (siehe oben Seite 4 Canapés)
Vorspeise: 1 Vorspeise deiner Wahl (siehe oben Seite 4 Vorspeisen*)
Hauptspeise: 1 Hauptspeise deiner Wahl (siehe oben Seite 5 Pasta, Fleisch, Vegi*)
Dessert: 1 Dessert nach Art des Hauses
Lassen Sie sich einfach überraschen!

Bemerkung: Inklusive Coperto, Anfahrt/Abfahrt, Personalkosten & Umkreis von 10 Km.
Auf Wunsch auch mit Porzellangeschirr möglich, mit Aufpreis! Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden.
Jeder weitere Auffand wird gesondert in Rechnung gestellt.

LUCAS KITCHEN

Römerweg 4, 8307 Effretikon, Tel: +41 78 220 9100; Web: www.lucas-kitchen.ch; Mail: info@lucas-kitchen.ch



Geschirr, Tische & Stuhl-Verleih.
(Mietpreis pro Stück)

CHF

Set Apéro

Sektglas, Rotweinglas DOC, Dessertteller

ab 1.70.-

Set Buffet

Rotweinglas DOC, Weissweinglas DOC, Teller flach 28 cm
Dessertteller, Teller tief, Tafelmesser, Tafelgabel 2 x, Dessertgabel, Dessertlöffel

ab 5.00.-

Set Dinner

Wasserglas DOC, Rotweinglas DOC, Weissweinglas DOC
Teller 29 x 29 cm, Teller 23 x 23 cm, Teller 17 x 17 cm, Teller Wok
Tafelmesser, Tafelgabel, Dessertgabel 2 x, Dessertmesser 2 x, Dessertlöffel

ab 8.00.-

Set Kaffee / Espresso

Kaffeetasse, Kaffeeunterteller, Kaffeelöffel
Espressotasse, Espressounterteller, Espressolöffel

ab 3.60.-

Serviette

50 x 50 cm

2.00.-

Tischtuch

100 x 100 cm

5.00.-

Tischtuch

130 x 130 cm

6.50.-

Tischtuch

130 x 170 cm

7.00.-

Stehtisch

H 110 cm, D 60 cm

25.00.-

Stuhl schwarz

mit Polster

5.00.-

Stuhl schwarz

ohne Polster

4.00.-

Tisch

220 x 70 cm

11.00

Bemerkung:

Hier arbeiten wir mit Fremdfirmen, daher keine Gewährleistung.

Des Weiteren wird eine Reinigung, Liefer- & Abholpauschale vom Unternehmen verrechnet.

Weitere Details nach Absprache mit der Firma Gastro Borgo: www.geschirrvermietung.ch/ Tel.: 043 288 85 85.

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Verhandlung, die Kosten werden 1 zu 1 übernommen und mit einer kleinen Bearbeitungspauschale verrechnet (nach Aufwand).



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Leistung

Wie verpflichten uns bei jeglicher Dienstleistung mit einer besonderen Sorgfältigkeit vorzugehen und führen die Dienstleistung zeitgerecht und gemäss Abmachung durch. Bei der Auswahl der Speisen und Getränken legen wir höchsten Wert auf höchste Qualität.

2 Bestellung und Auftragsbestätigung

2.1 Ein Auftrag kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Die Bestellung muss bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass bei LUCAS KITCHEN eintreffen. Kurzfristige Kleinbestellungen werden nach Möglichkeit entgegengenommen, Angebot und Service können jedoch eingeschränkt werden. Nach Auftragserteilung erfolgt eine schriftliche Auftragsbestätigung durch LUCAS KITCHEN

2.2 Die definitive Anzahl Personen muss spätestens 5 Arbeitstage (Mo–Sa 8.00–12.00/13.00–18.00 Uhr) im Voraus bekanntgegeben werden.

3 Änderungen und Annullierungen

3.1 Änderungen der bestätigten Leistungen sind LUCAS KITCHEN umgehend mitzuteilen.

3.2 Bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass (Montag–Freitag, 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr) sind Änderungen der Anzahl Teilnehmer oder Leistungsänderungen kostenlos. Ab dann gelten die in der Auftragsbestätigung festgehaltenen Leistungen und die Anzahl als bestätigt. Nicht konsumierte Leistungen oder fehlende Teilnehmer werden ab diesem Zeitpunkt zu 100 % berechnet.

3.3 Bei Annullation des Auftrages werden folgende Kosten verrechnet:

Bis 16 Tage vor Anlassbeginn:	kostenlos
15–10 Arbeitstage vor Anlassbeginn:	CHF 150.– Bearbeitungsgebühr
10–5 Arbeitstage vor Anlassbeginn:	50 %, mind. CHF 500.–
0–5 Arbeitstage vor Anlassbeginn:	100 %, mind. CHF 500.–

Zur Verrechnung gelangen die fest bestellten Leistungen gemäss letzter Auftragsbestätigung/Rechnung/Offerte von Lucas Kitchen.

3.4 Massgebend zur Berechnung der Annullierungskosten ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei LUCAS KITCHEN mitzuteilen. (Mo–Fr 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr).

4 Geringfügige Abweichungen

LUCAS KITCHEN behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung geringfügig zu ändern. Sie nimmt dabei in besonderer Weise Rücksicht auf das Interesse des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftragsabfertigung.

5 Beizug von Dritten

LUCAS KITCHEN ist berechtigt, falls notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch Dritte vornehmen zu lassen oder solche beizuziehen. LUCAS KITCHEN verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion der Dritten.

6 Preise

6.1 Die Preise für Speisen und Getränke sind in der Auftragsbestätigung von LUCAS KITCHEN festgelegt. Preisänderungen, Produkteänderungen oder bei Weinen Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise schliessen die aktuelle Mehrwertsteuer ein.

6.2 Personal-, Logistik-, und Infrastrukturkosten und Coperto werden separat und zusätzlich zu den Kosten für Speisen und Getränken verrechnet. Deren Höhe richtet sich nach den definierten Stundenansätzen, Cateringangebot und Infrastruktur notwendigen Personal-, Logistik- und Infrastrukturbedarf.

7 Rechnungstellung und Zahlung

7.1 Die in der schriftlichen Auftragsbestätigung von LUCAS KITCHEN festgehaltenen Leistungen werden im Anschluss nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Leistungen werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

7.2 Die Rechnungstellung erfolgt ausschliesslich in Schweizer Franken an eine Adresse in der Schweiz. Lucas Kitchen behält sich vor, eine Anzahlung oder Vorauszahlung zu verlangen. Die dem Kunden zugestellte Rechnung ist innerhalb von 14 Tagen netto zu bezahlen.

7.3 Die Barzahlung ist auch im Foodtruck möglich.

8 Haftung

8.1 LUCAS KITCHEN verpflichtet sich zur sorgfältigen Erbringung der vertragsgemässen Leistungen.

– Die Einhaltung der Fahrpläne mit dem Food Truck, allfällige Fahrtunterbrechungen, Verspätungen, Unfall Streckenänderungen oder sonstige Unannehmlichkeiten, verursacht durch Dritte.

– Den Verlust, den Diebstahl oder die Beschädigung von Wertgegenständen.

– Höhere Gewalt oder Ereignisse, welche LUCAS KITCHEN nicht voraussehen oder abwenden konnte.

8.3 Jede Haftung für andere oder weitergehende Ansprüche oder Schäden, insbesondere Ansprüche auf Ersatz von indirekten Schäden oder Folgeschäden, entgangenem Gewinn, nicht realisierten Einsparungen sowie Verdienstaustausch, ist ausdrücklich ausgeschlossen.

8.4 Die Transportunternehmen haften im Rahmen ihrer gesetzlichen Haftpflicht direkt.

8.5 Haftet LUCAS KITCHEN für Schäden, welche eines für die Vertragserfüllung beigezogenes Unternehmen verursacht hat, so tritt der Geschädigte seine Schadenersatzansprüche an LUCAS KITCHEN ab.

8.6 Die ausservertragliche Haftung richtet sich nach den anzuwendenden Gesetzesbestimmungen, wobei die Haftung von Lucas Kitchen auf eigenes grobfahrlässiges Verschulden beschränkt bleibt.

9 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

9.1 Für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar.

9.2 Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich Stadt, Schweiz.