



Mundwerk

Catering der GasseChuchi

Luzern, Januar 2023

Preise und Menüvorschläge

Das Cateringangebot Mundwerk ist ein soziales Projekt, mit dem wir Armutsbetroffenen eine Arbeits- und Verdienstmöglichkeit bieten. Dabei legen wir Wert darauf, preiswert sowie kostendeckend zu arbeiten. Unsere Kund:innen und Gäste sollen in den Genuss feiner, frischer und nach Möglichkeit lokaler Produkte kommen.

Sie möchten Ihre Veranstaltung bei uns durchführen? Wir bieten Ihnen ein besonderes Ambiente in unseren Räumlichkeiten in der GasseChuchi am Geissensteinring.

Wir freuen uns, Ihnen nachfolgend ein paar Menüvorschläge vorzustellen, die bei unseren Gästen beliebt sind und sich bewährt haben. Haben Sie ein bestimmtes Gericht, das Sie sich vorstellen? Wir berücksichtigen gerne Ihre Menüwünsche und beraten Sie in einem persönlichen Gespräch. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Beachten Sie, dass die Preise für Gruppen ab 40 Personen berechnet sind. Alle Preise sind pro Person und inklusive MwSt. Bei kleineren Gruppen werden die Preise wie folgt berechnet:

- 20 bis 30 Personen + 20 % des Menüpreises
- Apéro Rich bieten wir bis 40 Personen nur inklusive der Getränkelieferung an
- Für Kinder bis 12 Jahre gewähren wir nach Rücksprache einen Rabatt
- Wird das Essen nur geliefert, verrechnen wir eine Lieferpauschale von 60.-

Apéros

Apérohäppchen, pro Stück 2.50

Alle unsere Apérohäppchen werden frisch zubereitet.

Kalt

Crostini – Baguettescheiben mit Olivenöl im Ofen knusprig gebacken

- bestrichen mit einer Frischkäse-Dörrtomaten-Paste
- bestrichen mit Frischkäse und belegt mit Landrauchschinken und Rucola
- bestrichen mit einer Frischkäse-Dattel-Masse

Linsensalat mit gebratenem Gemüse im Glas

Hummus mit knusprigem Baguette

Mini-Crêpes gefüllt mit einer Rauchforellen-Ricotta-Creme

Mini-Crêpes gefüllt mit einer Salbei-Zitronen-Ricotta-Creme

Gazpacho – kalte Tomaten-Gemüse-Suppe im Glas (S)

Saisonaler Fruchtsalat im Glas

Warm



Mundwerk

Catering der GasseChuchi

Hackfleischkügelchen mit einem Pommerysenf-Quark-Dip
Taleggio-Zwiebel-Küchlein mit Thymian
Randen-Kokos-Basilikum-Suppe im Glas (W)
Rüebli-Ingwer-Suppe im Glas
Mini-Tofu-Blätterteig-Gipfeli

Vorspeisen

Suppen

Gerne offerieren wir Ihnen eine saisonale und zum Menü passende Suppe. 7.00

Salate

Saisonaler grüner Blattsalat 5.50
garniert mit Gemüsespiralen an hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat 7.00
mit vier unterschiedlich marinierten saisonalen Gemüsesalaten,
dazu Blattsalat an hausgemachtem Dressing

Hauptgänge

Burgunder Geschnetztes 23.00
Rindsgeschnetztes mit Speckwürfeli, Champignon,
Perlzwiebeln und Sauerrahm

Rindsschmorbraten 23.00
Rindsschulter in würzigem Kräuter-Rotwein-Jus geschmort

Rindsragout 21.00
In Würfel geschnittenes Fleisch, sorgfältig in kräftigem Jus gekocht

Fleischvogel 20.00
Geschmorte Rindfleischrouladen, gefüllt mit Kalbsbrät und Speck

Hackbraten 20.00
Eine Mischung aus Hackfleisch, Kalbsbrät und fein
geschnittenem Gemüse, gebacken in einer Form

Beilagen (zur Auswahl):

- Hausgemachter Kartoffelstock
- Hausgemachter Kartoffelgratin



Mundwerk

Catering der GasseChuchi

- Nudeln
- Reis
- Polenta
- Saisonales Gemüse

Saltimbocca 22.00

Schnitzel vom Schweinefleisch, mit Rohschinken und frischem Salbei belegt, serviert mit Safranrisotto und Rotwein-Jus, garniert mit

- gebackenen Datteltomaten und Rucola (S)
- Dörrtomaten und Federkohl-Chips (W)

Burger vom Grill 28.00

Hausgemachte Rinds- oder vegetarische Burger im Brötchen, befüllt mit saisonalem Gemüse, Kräutern und Saucen

- mit saisonalem Salatbuffet, mit hausgemachten Saucen und verschiedenen Garnituren

- mit Pommes frites (möglich in der GasseChuchi, ausser Haus je nach Gegebenheit) 30.00

Grilladen mit Salatbuffet 28.00

Verschieden marinierte Steaks vom Rind, Schwein, Poulet, Mini-Kalbs- und Schweinsbratwürste, Grillkäse-Gemüse-Spiess mit reichhaltigem saisonalem Salatbuffet, mit hausgemachten Saucen und verschiedenen Garnituren

Vegetarisches Thai-Curry 20.00

Ein mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen und Tofu, Gewürzen und Kräutern gekochtes rotes Curry serviert mit Basmati-Reis (vegan)

Tajine

Dieses nordafrikanische Schmorgericht kochen wir mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen und mit den typischen Kräutern und Gewürzen;

- serviert mit Couscous (vegan) 18.00
- zubereitet mit Lammfleisch 25.00

Pilzrisotto 18.00

Klassisches italienisches Reisgericht mit frischen und getrockneten Pilzen

Pasta

Spaghetti an einer Sauce Bolognese 20.00



Mundwerk

Catering der GasseChuchi

Spaghetti an einer Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, Kapern, Oliven und frischen Kräutern	17.00
Spaghetti an einer cremigen Gorgonzola-Rahm-Sauce	17.00
Spaghetti mit Pesto	17.00
Spaghetti mit dreierlei Saucen nach Wahl	17.00
Lasagne mit Fleisch	20.00
Lasagne mit Gemüse	17.00

(W) Winter

(S) Sommer

Fleischherkunft

Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Stalder in Ennetbürgen (NW), die ausschliesslich mit Bauern aus dem Kanton Nidwalden zusammenarbeitet.

Für einen Menüaufpreis beziehen wir das Fleisch auch gerne über die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Kastanienbaum.

Desserts

Alle unsere Desserts werden frisch zubereitet.

Mascarpone-Creme mit heissen Beeren im Glas	6.50
Pannacotta mit Himbeersauce, serviert mit einem Pistaziensablé	6.50
Gebrannte Creme	6.50
Hausgemachte Cakes	6.50
Saisonaler Fruchtsalat	6.50

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
