

# Catering-Angebot

Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung

Herzlich willkommen

bei der Verkehrshaus Gastronomie!



# Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder ein feierliches Firmenjubiläum: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung!

Ihr ZFV-Team von der  
Verkehrshaus Gastronomie

---

## Kontakt

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

---



# Inhalts- verzeichnis

---

Tagungspauschale	1
Kaffeepausen	2
Brunch	3
Apéro	4
Stehlunch	5
Menü Frühling/Sommer	6
Menü Herbst/Winter	7
Getränke	8
Getränke	9
Hinweise	10
Unsere Partner	11
AGB	12

# Tagungs- pauschale

---

## **Tagungspauschale** p.P. 69.00

Für einen ganzen Tag  
von 08.00 – 18.00 Uhr  
(ohne Saalmiete)

### *Seminargetränke*

Mineralwasser  
mit / ohne Kohlensäure  
(Literflaschen auf den  
Seminartischen)

### *Kaffeepause (Vor- & Nachmittag)*

Verschiedene Gipfeli (Vormittag)  
Süssgebäck (Nachmittag)  
Kaffee, Tee, Fruchtsaft

### *Stehlunch oder 3-Gang-Menü*

Gerne geben wir Ihnen 3 Arbeits-  
tage vor dem Anlass die Auswahl  
des Küchenchefs bekannt.  
Mineralwasser, Kaffee, Tee

## **Halb-Tagespauschale** p.P. 60.00

Für einen halben Tag  
von 08.00 – 13.00 Uhr  
oder 13.00 – 18.00 Uhr  
(ohne Saalmiete)

Das gleiche Angebot wie bei der  
Tagespauschale, jedoch nur mit  
einer Kaffeepause.

## **Vitamin Pause** p.P. 8.00

*Werten Sie Ihre Tagungspauschale mit  
einer „Vitamin Pause“ auf.  
Weitere Angebote finden Sie im Kapitel  
„Kaffeepausen“.*

Mikks-Fruchtgetränke  
Dörrfrüchte- & Nuss-Mischung  
Frucht-Spiessli

## **Mineralwasser PET** p.P. 2.00

Wünschen Sie 50cl PET Flaschen  
statt Literflaschen erhöht sich der  
Pauschalpreis.

## **Mittagessen im Rest. Piccard** p.P. 5.00

Bis 60 Personen ist es möglich,  
das Mittagessen im Restaurant  
Piccard sitzend einzunehmen.  
In diesem Fall erhöht sich die  
Pauschale um

---

## Gut zu wissen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung  
Ihrer individuellen Tagungspauschale.  
Die Tagungspauschale ist buchbar ab 10 Personen.

---



# Kaffeepausen

---

## **Kaffeepause „Discovery“** p.P. 9.00

Verschiedene Gipfeli (1 Stk p.P.)  
Kaffee, Tee, Fruchtsaft,  
Mineralwasser

## **Kaffeepause „Atlantis“** p.P. 10.50

Verschiedene Gipfeli (1 Stk p.P.)  
(Vormittag)  
oder  
Süssgebäck (1 Stk p.P.)  
(Nachmittag)  
und  
Früchtekorb (1 Stk p.P.)  
Kaffee, Tee, Fruchtsaft,  
Mineralwasser

## **Kaffeepause „Enterprise“** p.P. 11.50

Fruchtbrötchen (1 Stk p.P.)  
Power Riegel (1 Stk p.P.)  
Früchtekorb (1 Frucht p.P.)  
Kaffee, Tee, Fruchtsaft,  
Mineralwasser, Red Bull

## **Einzelportionen**

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Saisonfrucht	Stück	1.50
Fruchtspiessli	Stück	4.50
Saisonale Fruchtwähe	Stück	4.00
Birchermüesli mit Rahm	kl. Schale	4.80
Joghurt mit Früchten	Gläschen	2.50
Süssgebäck	Stück	2.60
Diverse Muffins	Stück	2.60
Diverse Cakes	Stück	2.60

*Weitere Angebote finden sie im Kapitel  
„Tagungspauschale“.*

---

## **Gut zu wissen**

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung  
Ihrer individuellen Kaffeepause.  
Das Angebot ist buchbar ab 10 Personen.  
Eine Kaffeepause dauert max. 45 Minuten.

Discovery, Atlantis, Enterprise (Space Shuttles)

---

# Brunch

---

## **Brunch „VW Käfer“** p.P. 26.00

Regionale Fleisch- und Käseplatte  
Verschiedene Brotsorten  
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter  
Joghurt, Birchermüesli, Flocken und Crunch  
Rührei  
Rösti und Speck

### *Getränke*

Kaffee, Tee  
Kalte und warme Schoggi  
Fruchtsaft  
Mineralwasser  
mit / ohne Kohlensäure

## **Brunch „Citraöen Ente“** p.P. 36.00

Zusätzlich zum Brunch „VW Käfer“ wird ein Dessertbuffet serviert.

Tobleronemousse  
Fruchtsalat  
Saisonale Fruchtwähe  
Mini-Eclair

## **Brunch „Fiat Topolino“** p.P. 58.00

Zusätzlich zum Brunch „Citraöen Ente“ wird ein warmer Hauptgang serviert.

Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüse

## **Prosecco zum Anstossen?**

Wünschen Sie ein Glas Wein oder Prosecco zum Brunch?

*Unter «Getränke» finden Sie eine Auswahl unseres Wein-Angebotes.*

---

## **Gut zu wissen**

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Brunch-Angebotes.

Das Angebot ist buchbar für 20 – 200 Personen, entweder im Restaurant Piccard (bis 50 Pers) oder im Restaurant Mercato (ab 50 Pers).

Die Kinder (bis 12 Jahre) bezahlen pro Lebensjahr CHF 2.00.

VW Käfer, Citroën Ente, Fiat Topolino  
(Kosenamen für Autos)

---

# Apéro

---

**Apéro „Wright flyer“** 4 Stk / p.P. 16.00  
Treffen Sie selbst Ihre Auswahl aus unserem Angebot der kalten Häppchen. 7 Stk / p.P. 26.00

**Rinds-Tatar** mit Parmesan-Haube  
**Taquitos** gefüllt mit Schweizer Poulet und Creme fraîche  
**Geröstete Knoblauch-Suppe** mit Lamm-Spiess  
**Rauchlachs auf Asiagemüse** und Wasabi-Aioli  
**Geschäumter Ziegenkäse** mit Rande (vegi)  
**Quinoa** mit Avocado und Mango-Salat (vegi)  
**Blinis** mit Tomaten-Basilikum-Creme (vegi)

**Apéro „Lilienthal“** 7 Stk / p.P. 35.00  
Ein Apéro «Lilienthal» setzt sich zusammen aus: 4 kalten Häppchen, aus dem Apéro «Wright flyer», 2 warmen Häppchen aus dem Apéro «Lilienthal» und 1 Desserts aus dem Apéro «Chanute-Herring». Treffen Sie selbst Ihre Auswahl aus unserem Angebot.

**Pouletsatayspiesschen** mit Mango-Chutney  
**Lauwarmer Couscous-Salat** mit sautierter Crevette  
**Mini-Käseküchlein** (vegi)  
**Tessiner Polenta** mit Mascarpone (vegi)  
**Falaffel** mit Peperoni-Sauce (vegan)  
**Weisswurst** mit Brezel

**Apéro „Chanute-Herring“** 9 Stk / p.P. 48.00  
Ein Apéro «Chanute-Herring» setzt sich zusammen aus: 4 kalten Häppchen, aus dem Apéro «Wright flyer», 3 warmen Häppchen aus dem Angebot «Lilienthal» und 2 Desserts aus dem Angebot «Chanute-Herring». Treffen Sie selbst Ihre Auswahl aus unserem Angebot.

**Mini-Schokoladen-Küchlein** mit Sauerrahm-Glace  
**Panna Cotta** mit saisonalen Früchten  
**Gebrannte Creme** mit Fleur de Sel  
**Saisonale Fruchtwähe** mit Rahm  
**Ananas mit Chili** (vegan)

**Apéro-Pauschale** p.P. 45.00  
Geniessen Sie während 45 Minuten unsere Apéro-Pauschale mit fixem Kostendach.

**Humus mit Pitabrot**  
**Regionale Fleisch- und Käseplatte** mit Essiggemüse Brötchen und Butter

**Weiss- und Rotwein** (Auswahl durch die Gastronomie)  
**Bier mit / ohne Alkohol**  
**Mineralwasser**

---

## Gut zu wissen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Apéros.  
Das Angebot ist buchbar ab 10 Personen.  
Ein Apéro dauert max. 45 Minuten.

Die Apéro-Häppchen werden auf den Buffets angeboten, die Gäste bedienen sich selbst.  
Wünschen Sie, dass einige Häppchen serviert werden „Flying Service“, erhöht sich der Preis um 10% p.P.

Lilienthal, Wright flyer, Chanute-Herring  
(Flugobjekte zw. 1891 – 1903)

---



# Stehlunch

---

## Stehlunch „Gallia“

p.P. 45.00

Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben.

Der Stehlunch besteht aus 3 Vorspeisen, Tages-Gerichten (Fleisch, Fisch und Vegi) sowie 2 Desserts.

## Stehlunch „Schiller“

p.P. 56.00

Sellerie-Apfelsuppe  
Thunfisch mit Avocado  
Focaccia mit Bündnerfleisch

-

Rindsvoressen «Berner Art»  
Kartoffelstock, Frühlingsgemüse  
Lachs unter der Kräuterkruste  
mit Safran Espuma  
Gebratener Reis mit Tofu

-

Schokoladenbrownie  
Mangomousse

## Stehlunch „Unterwalden“

p.P. 68.00

Rohkost-Salate mit Hausdressing  
Roastbeef mit Tatar Sauce  
Gefüllte Wraps mit Truthahn  
und Avocado

-

Kalbsgeschnetzeltes  
an Champignons-Rahmsauce  
Felchenfilet „Luzerner Art“  
Kräuter-Spätzli  
Saisongemüse  
Soja-Gehacktes mit Hörnli

-

Ristretto Creme brûlée  
Mini-Cremeschnitte

## Getränkepauschale

Gerne stellen wir Ihnen eine Getränkepauschale zusammen.

Der Preis variiert je nach Getränkeauswahl und Dauer des Anlasses.

---

## Gut zu wissen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Stehlunches.

Das Angebot ist buchbar ab 10 Personen.

Ein Stehlunch dauert max. 90 Minuten.

Die Speisen und die Getränke stellen wir auf Buffet auf, die Gäste bedienen sich selbst.

Wünschen Sie, dass einige Vorspeisen u/o Desserts, sowie Getränke serviert werden, d.h. „Flying Service“, erhöht sich der Preis um 10% p.P. (min CHF 4.00 p. P.).

Wird das Stehlunch-Buffet abends angeboten und die Gäste geniessen die Speisen im Sitzen, erhöht sich der Menü-Preis um CHF 8.00. Bei dieser Variante servieren wir die Getränke gerne an den Tisch.

Gallia, Schiller, Unterwalden  
(Dampfschiffe auf dem Vierwaldstättersee)

---

# Menü Frühling/Sommer

(März bis September)

---

<b>Menü „Krokodil“</b>	p.P. 47.00
Kresseschaum-Suppe mit Croûtons	10.00
-	
Alpstein-Pouletbrust im Kräuter-Senf-Mantel	26.00
Risotto mit Junglauch	
Zucchetti-Peperoni-Gemüse oder	
Quinoa-Bällchen (vegi)	
Salzkartoffeln und Schmorgurken	
-	
Pfefferminz-Panna Cotta mit Beeren	11.00

<b>Menü „Elefant“</b>	p.P. 63.00
Wählen Sie aus dem 4-Gang-Menü lediglich 3 Gänge (Suppe, Fisch-Hauptgang und Dessert), setzt sich der Menüpreis aus den Einzelpreisen zusammen. (CHF 47.00)	
Lauwarmer Büffel-Mozzarella mit Frühlingsalat	10.00
-	
Kalbfleisch-Tatar «Piemonte» mit Limetten-Mayonnaise	23.00
-	
Zander gebraten mit Safran-Espuma	28.00
Gemüse-Risotto	
-	
Früchte-Tiramisu	9.00

<b>Menü „Adler“</b>	p.P. 87.00
Wählen Sie aus dem 4-Gang-Menü lediglich 3 Gänge (Suppe, Fleisch-Hauptgang und Dessert) setzt sich der Menüpreis aus den Einzelpreisen zusammen. (CHF 76.00)	
Gazpacho mit Bündnerfleisch-Heu	13.00
-	
Gebratenes Felchenfilet auf Junglauch	20.00
Kräuter-Espuma	
-	
Rinds-Entrecôte am Stück gegart mit Verkehrshaus-Rotwein-Jus	51.00
Blaue Kartoffeln	
Frühlingsgemüse-Pfanne	
-	
Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten	12.00

<b>Menü Tagesauswahl</b>	p.P. 45.00
Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben. Das Menü besteht 1 Vorspeise, 1 Fleisch- oder Fisch-Hauptgang und 1 Dessert.	

**Getränkepauschale**  
Gerne stellen wir Ihnen eine Getränkepauschale zusammen.  
Der Preis variiert je nach Getränkeauswahl und Dauer des Anlasses.

---

## Gut zu wissen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs.  
Das Angebot ist buchbar ab 10 Personen.

Beim servierten Menü rechnen wir mit einer Zeitdauer von 2.5 – 4 Stunden.

Krokodil, Elefant, Adler (Lokomotiv Namen)

---

# Menü Herbst/Winter

(Oktober bis Februar)

---

## Menü „Giruno“ p.P. 47.00

Marroni-Suppe mit glasierten Trauben und Rahmhaube -	10.00
Schweinskotelett mit Kräuterjus Kartoffel-Meerrettich-Püree Sautiertes Wurzelgemüse -	28.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00

## Menü „Cisalpino“ p.P. 63.00

Wählen Sie aus dem 4-Gang-Menü lediglich 3 Gänge (Salat, Fleisch-Hauptgang, Dessert), setzt sich der Menüpreis aus den Einzelpreisen zusammen. (CHF 50.00)

Nüsslisalat mit „1-Stunden-Ei“ -	14.00
Dallenwiler Ziegenkäse lauwarm mit Honig und Thymian Salatbouquet -	19.00
Poulardenbrust mit Thymian-Espuma Zitronen-Ebly, Herbst-Gemüse oder Ebly-Risotto mit Pilzen und grilliertem Gemüse -	26.00
Marronimousse mit eingelegten Zwetschgen	10.00

## Menü „TGV“ p.P. 93.00

Wählen Sie aus dem 4-Gang-Menü lediglich 3 Gänge (Lachs, Fleisch-Hauptgang, Dessert) setzt sich der Menüpreis aus den Einzelpreisen zusammen. (CHF 82.00)

Lachs-Variante (Tartar / geräuchert) Eingelegter Kürbis -	19.00
Vitello Tonnato «Création Verkehrshaus» -	21.00
Duo von Kalb und Rind an Portweinsauce Kartoffel-Birnen-Gratin Wintergemüse -	51.00
Früchte Rumtopf mit Vanilleglace	12.00

## Menü Tagesauswahl p.P. 45.00

Die Auswahl des Küchenchefs wird Ihnen 3 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben.

Das Menü besteht 1 Vorspeise, 1 Fleisch- oder Fisch-Hauptgang und 1 Dessert.

## Getränkepauschale

Gerne stellen wir Ihnen eine Getränkepauschale zusammen.

Der Preis variiert je nach Getränkeauswahl und Dauer des Anlasses.

---

## Gut zu wissen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs.

Das Angebot ist buchbar ab 10 Personen.

Beim servierten Menü rechnen wir mit einer Zeitdauer von 2.5 – 4 Stunden.

Giruno, Cisalpino, TGV (Hochgeschwindigkeits-Züge)

---

# Getränke

---

## Schaumweine

Prosecco Impero DOC 75 cl 51.00  
Valdobbiadene, Italien

## Weissweine

Venezia Giulia IGT Sauvignon blanc 75 cl 45.00  
Di Lenardo, Friuli, Italien  
Sauvignon blanc

Sauvignon blanc Vin de Pays d'Oc 75 cl 47.00  
Luc Pirllet, Languedoc, Frankreich  
Sauvignon blanc

Prà bianco 75cl 47.00  
Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin  
Merlot, Chardonnay, Sémillon, Sauvignon blanc

Heidegger Riesling x Sylvaner 70 cl 48.00  
Schloss Heidegg, Luzern  
Riesling x Sylvaner

Pinot Gris La Côte 75cl 50.00  
Les Frères Dutruy, Waadtland  
Pinot Gris

Roero Arneis DOCG 75 cl 52.00  
Cantina di Nebbiolo, Piemont  
Arneis

Heida AOC Valais Le Zéphir 75 cl 58.00  
Cave Emery, Wallis  
Heida

## Getränke Pauschale

Bankett-Wein weiss und rot 30 Min/p.P. 20.00

Bier mit / ohne Alkohol 60 Min/p.P. 30.00

Mineralwasser 90 Min/p.P. 40.00

Süssgetränke (auf Anfrage)

Kaffee, Espresso, Tee

Zapfengeld 75 cl 35.00

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

## Rotweine

Cuvée rot, Sélection Verkehrshaus 70 cl 45.00  
Vin de Pays Suisse  
Pinot Noir, Garanoir

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 75 cl 47.00  
Luc Pirllet, Languedoc, Frankreich  
Cabernet Sauvignon

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

Ronco Nolè VDT Rosso Barrica 75cl 48.00  
Di Lenardo, Friuli, Italien  
Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon

Villacampa del Marqués Roble 75 cl 49.00  
Ribera del Duero DO, Spanien  
Tempranillo

Capitel della Crosara DOC, Montresor 75 cl 51.00  
Valpolicella Classico Ripasso Corvina, Italien  
Veronese, Molinara, Rondinella

Cuvée Dunkelrot VdP Suisse 70 cl 51.00  
Schloss Heidegg, Luzern  
Blauburgunder, Zweigelt

Tre Corti Merlot 75 cl 53.00  
Merlot Ticino DOC, Fratelli Corti, Tessin  
Merlot

Fläscher Pinot Noir AOC Graubünden 75 cl 55.00  
Weingut Hansruedi Adank  
Blauburgunder

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

---

## Gut zu wissen

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

---

# Getränke

---

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	4.50
Tee assortiert	Tasse	4.50

## Mineralwasser

Mineralwasser	PET 50 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	Liter	9.00

## Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET 50cl	5.00
Red Bull	Dose	5.00
Süssmost Ramseier	Liter	10.00
Orangensaft Ramseier	Liter	17.00
Diverse Frucht-Säfte	PET 33cl	5.50

## Bowle und Glühwein

Hausgemachte Fruchtbowle	100 cl	24.00
ohne Alkohol <small>pro Portion 2 dl (CHF 4.80)</small>		
Hausgemachte Fruchtbowle	100 cl	34.00
mit Alkohol <small>pro Portion 2 dl (CHF 6.80)</small>		
Orangen-, Apfelpunch	100 cl	24.00
ohne Alkohol <small>pro Portion 2 dl (CHF 4.80)</small>		
Glühwein	100 cl	34.00
mit Alkohol <small>pro Portion 2 dl (CHF 6.80)</small>		

Die vom Veranstalter bis zu 3 Arbeitstage vor dem Anlass bestellte Menge Bowle / Glühwein wird in Rechnung gestellt.

## Mikks Cocktail / Mocktail-Bar

Apéro (ohne Alkohol)	pro Drink	9.00
Basilikum, Birnenwald, Ingwer, Chili-Zitrus, Passionsfrucht oder Kirschblüte mit Mineralwasser		
Apéro (mit Alkohol)	pro Drink	15.00
Basilikum, Birnenwald, Ingwer, Chili-Zitrus, Passionsfrucht oder Kirschblüte mit Vodka, Whiskey oder Gin		

## Longdrinks

Campari Orange	pro Drink	11.00
Gin Tonic	pro Drink	14.00
Whisky Cola	pro Drink	14.00
Vodka Lemon / Red Bull	pro Drink	14.00
Aperol Spritz	pro Drink	14.00

## Spirituosen

Gerne beraten wir Sie.

## Bier

Eichhof Lager	33 cl	5.00
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.00
Eichhof Lager Offenausschank	20 Liter	290.00
<small>pro angebrochenes Fass, Zapfsäule, inkl.</small>		
Eichhof Braugold Offenausschank	8 Liter	120.00
<small>pro angebrochenes Blade</small>		
Erdinger Weizen	33cl	6.50
Erdinger Weizen alkoholfrei	33cl	6.50

---

## Gut zu wissen

Vermissen Sie Ihr Lieblingsgetränk?

Gerne klären wir für Sie ab, ob einer unserer Partner dieses liefern kann.

---

# 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 dabei mit Freude.

## Essgewohnheiten / Allergien

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

## Bestellungen

Bitte geben Sie uns bis spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass die definitive Speisen- 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 gemeldet werden. Danach ist die mitgeteilte Gästezahl verbindlich.

## Organisations-Pauschale

Die 1. Offerte erstellen wir Ihnen gerne kostenlos. Aufwand für individuelle Beratung

Individuell 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 pro Anlass 1'500.00

Piccard / Mercato / Filmtheater  
Lounge / Konferenzsaal /  
Engagementzone

In einer Museumshalle pro Anlass 2'500.00

Halle Luft-+ Raumfahrt, Strassen-  
verkehr, Schienenverkehr / Arena /  
Hans Erni Museum

## Catering-Aufwand

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

Rest. Mercato, Rest. Piccard, Filmtheater Lounge, Konferenzsaal Coronado, sowie Sitzungs-Zimmer DC3, Fokker und Orion, Engagementzone  
– keine Verrechnung.

Anlass bis 50 Pers	pro Anlass	400.00
Anlass von 50 – 150 Pers	pro Anlass	600.00
Anlass ab 150 Pers	pro Anlass	750.00

## Location-Wechsel / Wartezeit

Findet ein Anlass in verschiedenen Verkehrshaus Räumen 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 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



# Unsere Partner

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

### **Bäckerei R. Hänggi AG, Rothenburg**

Backwaren  
Torten

### **Bianchi, Zufikon**

Fisch

### **Gmür AG, Zürich**

Tiefkühlprodukte

### **Käppeli Peter, Auw**

Gemüse

### **Kellenberger Frische Service, Zürich**

Gemüse, Früchte  
Molkereiprodukte, Eier

### **Metzgerei Felder, Seewen**

Fleisch

### **Mundo AG, Rothenburg**

Gemüse, Früchte

### **Muff Joseph, Schwarzenbach**

Gemüse

### **Pistor AG, Rothenburg**

Kolonialwaren  
Wurstwaren

### **Seinet AG, Luzern**

Fisch

### **Brauerei Eichhof, Luzern**

Bier

### **Kellerei St. Georg, Luzern**

Wein, Spirituosen

### **Landolt Weine AG, Zürich**

Wein

### **Mikks AG, Zürich**

Mikks Getränke

### **Pacovis AG, Stetten**

Einweggeschirr

### **DUNI, Rotkreuz**

Papierservietten / -tischtücher

# 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 03. 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 zurücktreten.

## 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.

12. April 2019