

Apéroangebot Restaurant Quai4

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Apéroangebot vor. Dabei können Sie sich das Apéro selber zusammenstellen oder eine vorgeschlagene Pauschale von uns wählen.

Unser Apéroangebot bieten wir für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung an.

Geschlossene Gesellschaften definieren wir wie folgt:

Mindestumsatz

Mo – Mi CHF 2'000.00

Do CHF 2'750.00

Fr – So CHF 3'500.00

Am Schluss des Dokumentes finden Sie die Deklaration sowie die weiteren Konditionen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen.

Nehmen Sie gleich Kontakt auf
restaurant@quai4.ch
041 368 99 99

Häppchen

Portion Holzofen Olivenbrot mit feinstem Olivenöl, 100g	CHF	4.70
Portion Blätterteiggebäck, 100g	CHF	4.50
Portion Sbrinzmöckli, 80g	CHF	6.50
Portion hausmariniertes Gemüse, 80g	CHF	5.50
Portion hausmarinierte Champignons, 80g	CHF	5.50
Portion frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip, 80g	CHF	5.50
Tomatenspiesschen mit Mozzarella, Stück (nur saisonal erhältlich)	CHF	3.00
Portion Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt, 80g	CHF	7.00
Portion Tessiner Coppa, 80g	CHF	9.00
Bio Trockenfleisch-Spezialitäten nach Verfügbarkeit	CHF	9.00
Polarbrot mit norwegischem Rauchlachs, Stück	CHF	3.50
Geräuchertes Mühletaler Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF	3.50
Hausgemachte Meatballs mit würziger Tomatensalsa, 3 Stück à 30g	CHF	7.50
Warme Fleischkrapfen, Stück	CHF	3.50
Warme Mini-Spinatschnecken, Stück	CHF	3.00
Saisonale Suppe in der Espressotasse, Stück	CHF	3.00
Verschiedene schmackhafte saisonale Salate im Weckglas, Stück	CHF	3.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Apéroplatten

Quai4 Plättli

Sbrinzmöckli & Tête de moine, Trockenfleisch,
Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt & hausmariniertes Gemüse

Dazu servieren wir Holzofen Chnorbrot

Preis pro Plättli (für ca. 2- 4 Personen) CHF 18.00

Käse- und Fleischplatte

Trockenfleisch

Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt

Tessiner Salami

Geräuchertes Mühletaler Forellenfilet

Sbrinzmöckli

Bio Urwängi Alpkäse

Tête de moine

Dallenwiler Brie

Hausmariniertes Gemüse

Dazu servieren wir Holzofen Chnorbrot

Preis pro Platte à 600g (für ca. 4-5 Personen) CHF 49.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Apérovarianten

Variante 1

Holzofen Olivenbrot mit Olivenöl
Sbrinzmöckli & Tête de moine
Zucchini im Weckglas, marinierte Champignons mit Oliven
Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip
Bio Trockenfleisch-Spezialitäten nach Verfügbarkeit
Hausgemachte Blätterteigstangen

Preis pro Person CHF 9.00

Variante 2

Holzofen Olivenbrot mit Olivenöl
Sbrinzmöckli & Tête de moine
Zucchini im Weckglas & marinierte Champignons mit Oliven
Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip
Bio Trockenfleisch-Spezialitäten nach Verfügbarkeit
Doggwiler's Poulet-Curry Aufschnitt
Polarbrot mit norwegischem Rauchlachs & geräueretes Mühletaler Forellenfilet
Hausgemachte Blätterteigstangen

Preis pro Person CHF 17.50

Variante 3

Holzofen Olivenbrot mit Olivenöl
Sbrinzmöckli & Tête de moine
Zucchini im Weckglas & marinierte Champignons mit Oliven
Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip
Bio Trockenfleisch-Spezialitäten nach Verfügbarkeit
Doggwiler's Poulet-Curry Aufschnitt
Polarbrot mit norwegischem Rauchlachs & geräueretes Mühletaler Forellenfilet
Hausgemachte Meatballs mit würziger Tomatensalsa

Warme Fleischkrapfen

Warme Mini-Spinatschnecken

Preis pro Person CHF 29.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Apéro Riche

Holzofen Olivenbrot mit Olivenöl

Sbrinzmöckli & Tête de moine

Zucchini im Weckglas & marinierte Champignons mit Oliven

Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip

Bio Trockenfleisch-Spezialitäten nach Verfügbarkeit

Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt

Rindstartar auf hausgemachtem Brioche

Polarbrot mit norwegischem Rauchlachs & geräuchertes Mühletaler Forellenfilet

Hausgemachte Meatballs mit würziger Tomatensalsa

Warme Fleischkrapfen

Warme Mini-Spinatschnecken

Saisonale Suppe in der Espressotasse

Saisonales Dessert Glas

Saisonale Glace

Hausgemachtes Konfekt

Preis pro Person CHF 39.50

Konditionen

- Deklaration** Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon, die JVA Bio-Metzgerei Wauwilermoos und die Metzgerei Doggwiler in Luzern
- Alkohol** Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.
- Hunde** Aus hygienischen Gründen sind Hunde im Innenbereich des Restaurants leider nicht erlaubt. Ausgenommen von der Regel sind med. Begleit- oder Blindenhunde.
- Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. Der gesetzlichen MwSt. von 7.7%. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Öffnungszeiten** Unser Restaurant schliesst in der Regel um 23:00 Uhr. Verlängerungen bis 0:30 sind grundsätzlich möglich. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit.
- Sperrstunde** Die Sperrstunde in Luzern ist von 0:30 Uhr bis 5:00 Uhr. Verlängerungen sind grundsätzlich möglich. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit. Wir verrechnen Ihnen einen Betrag von CHF 180.- pro Verlängerungsstunde.
- Personenzahl** Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Kleinere Anpassungen bis 5 Personen, können bis 24 Stunden vor Anlass mitgeteilt werden.

Bei einer Stornierung verrechnen wir folgende Annullierungskosten:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%
20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%
Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%