



BANKETT Angebot

BOLERO Restaurante
Bundesplatz 18 · 6003 Luzern
Telefon +41 (0)41 226 80 26
events@cascada.ch · www.bolero-luzern.ch

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung
tatkraftig und kompetent zu unterstützen.

INHALTSVERZEICHNIS

<i>HIGHLIGHTS</i>	2	Paella & Fajita	7
<i>TAPASAPÉRO</i>	2	Dessert	7
Kalte Tapas	2	<i>WEINEMPFEHLUNG</i>	8
Zusätzliche warme Tapas	3	Schaumwein	8
Köstlichkeiten als Ergänzung	4	Weissweine	8
Partybrötchen	4	Roséwein	8
Minidesserts	4	Rotweine	9
<i>MENUS</i>	5	<i>GETRÄNKE</i>	10
Spanisch	5	Apéro	10
Tex-Mex	5	Mineral	10
Tapas Menu	5	Bier	10
Fleisch	6	Kaffee/Tee	10
Fisch	6	Spirituosen	10
Vegetarisch	6	<i>DIVERSES</i>	11
<i>BUFFETS</i>	5	<i>ANNULLIERUNG</i>	12
Salat	7		

UNSERE HIGHLIGHTS FÜR IHREN EVENT

Tapas, Paellas y Vinos

Tapas (ab Seite 2)

Stellen Sie aus einer grossen Auswahl an Tapas Ihre eigenen Apéros zusammen. Ganz nach Ihrem Geschmack und in verschiedenen Grössen.



Paellas (Seite 7)

Ob die klassische Valenciana, Vegi, Fleisch oder mit Meeresfrüchten – erleben Sie einen spanischen Abend mit frisch zubereiteten Paellas.



Vinos (ab Seite 8)

Geniessen Sie zu all unseren Köstlichkeiten unseren eigenen "esencial" Wein.



TAPASAPÉRO

Wählen Sie...

...für einen **kleinen Apéro** 6 kalte Tapas, auf Wunsch ergänzt mit 2 warmen,

...für einen **normalen Apéro** 6 kalte Tapas, ergänzt mit 4 warmen

oder 9 kalte Tapas, ergänzt mit 2 warmen,

...für einen **reichhaltigen Apéro** 9 kalte Tapas, ergänzt mit 4-6 warmen.

Kalte Tapas

Tapas Aperitivo pequeño

Sechs Sorten aus unserer kalten Tapas-Auswahl 18.00

Tapas Aperitivo grande

Neun Sorten aus unserer kalten Tapas-Auswahl 27.00

◆ Pinchos de melón y jamón

Melonenspiesschen mit Rohschinken

◆ Empanadillas

Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

◆ Tostadas

getoastete Baguettescheiben, mit rotem oder grünem Pesto

belegt mit Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse

◆ Fajitas rellenas

Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung

◆ Gambas al vinagre

Crevetten an Vinaigrette

◆ Atún asado sobre chutney de temporada

Rosa gebratener Thunfisch auf einem saisonalen Chutney

◆ Pimientos rellenos

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

◆ Pinchos de tomate y queso

Tomaten-Mozzarellapiesschen mit Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig

◆ Pinchos de verdura

Antipasti-Gemüsespiesschen

◆ Tortilla española

spanisches Kartoffel-Eier-Omelett

Zusätzliche warme Tapas

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit warmen Tapas:

- zwei Sorten 9.00
- vier Sorten 18.00
- sechs Sorten 27.00

- ◆ **Croqueta de maíz**
hausgemachte Maiskroketten
- ◆ **Quesadillas**
Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung
- ◆ **Pinchos de datiles**
Datteln am Spiess mit Speck umwickelt
- ◆ **Pinchos de pollo**
Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise
- ◆ **Pinchos de Albondigas**
Rindshackfleischbällchen am Spiess mit leicht pikanter Dipsauce
- ◆ **Pinchos de Gambas al ajillo**
Aufgespiesste Crevetten an Knoblauchbutter

Apéroköstlichkeiten als Ergänzung

◆ Chips / Nüssli	Person	4.00
◆ Baguette-Brote diverse Sorten	Stück	6.00
◆ Taco-Chips mit Guacamole und pikanter Tomatensauce	80 g	9.00
◆ Aceitunas drei Sorten Oliven	100 g	9.00
◆ Jamón Ibérico spanischer Rohschinken "Ibérico" de Cebo (50% Eichelfütterung) inklusive Brot	100 g	29.00
◆ Plato variado con Queso Manchego, Chorizo y Jamón Serrano Spanische "kalte Platte" mit: Manchego Schafskäse, Chorizo Paprikawurst, Rohschinken inklusiv Brot	100 g	19.00

Partybrötchen

Kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt mit: pro Sorte mindestens 5 Stück	pro Stück	6.00
<ul style="list-style-type: none">• Frischkäse• Käse• Schinken• Salami	<ul style="list-style-type: none">• Gehackte Eier• Thunfischmousse• Geräucherter Lachs• Rohschinken	

Minidesserts

Mindestens 10 Stück	pro Stück	6.00
<ul style="list-style-type: none">• Assortierte Patisseriestückchen• Frischer Fruchtsalat im Weckglas• Panna Cotta mit Früchtesauce• Luftiges Mousse nach Wahl und im Weckglas <i>Schokolade, Limette oder Mango</i>		

MENUS

Paella

59.00

Tapas Aperitivo in die Tischmitte serviert

Verschiedene warme und kalte Tapas

Verschiedene Paellas in die Tischmitte serviert

Paella Carne mit Reis, Safran, Gemüse, Pouletflügeli, Chorizo, Kaninchen und Speckstreifen

Paella Valenciana mit Reis, Safran, Gemüse, Pouletflügeli, Kaninchen, Crevetten, Calamares, Miesmuscheln und Kabeljau

Paella Marisco mit Reis, Safran, Gemüse, Crevetten, Calamares, Miesmuscheln und Kabeljau

Paella Vegetariana mit Reis, Safran, Gemüse, Cherrytomaten, weissen Bohnen und Kichererbsen

Crema Catalana

Flammbierte Katalanische Crème mit einer Zuckerglasur überbacken und mit frischen Früchten garniert

Flamencas

59.00

Saisonaler BOLERO-Salat in die Tischmitte serviert

Flamencas in die Tischmitte serviert

Weizenfladenbrot zum selbst Füllen mit Rind Ibérico (mit Chimichurri),

Tuna (mit Koriander) und vegan mit geräuchertem Tofu (mit Kresse)

mit Peperoni, Datteltomaten und Zwiebeln

dazu Jalapeños, Tomatensalsa, Sauerrahm, Manchegokäse und Salatstreifen

Flammbierte Banane mit Kokosglace

Tapas

69.00

Tapasteller mit verschiedenen kalten Köstlichkeiten

Variantenreiche warme Tapas in die Tischmitte serviert zum Teilen à discrétion

Teller mit einer Auswahl verschiedener spanischen Desserts

Fleisch

69.00

Rodajas de pechuga de pularda con salsa romesco y pera deshidratada

Tranchen von der Maispoulardenbrust | Romesco-Sauce | getrocknete Birnenscheiben

Costilla de cerdo ibérico Pata Negra con reducción de licor 43

Hausgebeiztes Kotelette vom Pata Negra Schwein "Cebo de Campo" | reduzierte Jus Licor "43"
Maiskroketten & mediterranes Minigemüse

Postrecito BOLERO

Zwetschgen-Tiramisu | 1 kleine Kugel Turronglace

Fisch

69.00

Salmón marinado con sangría y chutney de tomate y calabaza

Hausgebeizter Sangria Lachs | Kürbis-Tomaten-Chutney

Hamburguesa de Pulpo en Brioche con rúcula relish de tomate y queso Tetilla gallego

"Pulpoburger" | Brioche Bun | Rucola | grünes Tomaten Relish | Queso Tetilla | Rauchsatzflocken
Kleiner Herbstsalat & mediterranes Minigemüse

Crema Catalana

Flammierte Katalanische Crème | Zuckerglasur | frische Früchte

Vegetarisch

55.00

Gazpacho "BOLERO"

kalte Tomaten-Gurkensuppe | vegane Mayonnaise | gehacktes Ei

Ñoquis caseros de patatas y hierbas con pesto verde español, calabaza y chips

Hausgemachte Kartoffel-Kräutergnocchi | spanisches grünes Pesto | Kürbisgemüse
Kartoffelchips | saisonale Pilze

Crema Catalana

Flammierte Katalanische Crème | Zuckerglasur | frische Früchte

BUFFETS AB 40 PERSONEN

Salat

Kleines Salatbuffet 14.00
mit grünem Salat, Rüeblli, Mais, Tomaten und Gurken
dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, inklusiv Brot

Grosses Salatbuffet 21.00
mit grünem Salat, Rüeblli, Mais, Tomaten-Mozzarella, Gurken, Sellerie, Thon und Kartoffelsalat, dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, Ei, inklusiv Brot

Paella & Fajita

Auswahl von verschiedenen Paellas vom Buffet: 39.00
Die Aufteilung der Paellas folgt nach Gästewunsch (mind. jedoch 10 Personen / Sorte).

Paella Valenciana – Spanisches Reisgericht mit Poulet, Kaninchen und Meeresfrüchten

Paella Carne – Spanisches Reisgericht mit Poulet, Kaninchen und Chorizo

Paella Vegetariana – Spanisches Reisgericht mit verschiedenem Gemüse

Fajitas Buffet 39.00
Weizen-Tortillas zum selbst Füllen mit Poulet, Crevetten und vegan mit "Pulled Planted", mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln
dazu Guacamole, pikante Tomatensauce, Sauerrahm, Jalapeños, Käse und Salatstreifen

zusätzlich mit Rindfleisch (CHF 4.00 Aufpreis) 43.00

Dessert

Kleines Dessertbuffet 18.00
mit Schokoladenmousse, frischem Fruchtsalat, Crema Catalana, Tiramisù und Panna Cotta mit Fruchtsauce

Grosses Dessertbuffet 27.00
mit Schokoladenmousse, Limettenmousse mit Tequila verfeinert, frischem Fruchtsalat, saisonaler Crème, Crema Catalana, Tiramisù, Panna Cotta mit Fruchtsauce und Cake

WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein

Cava Pere Ventura Brut Reserva, Penedès, Spanien 7.5 dl 56.00

 35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada

 Traditionelle Flaschengärung

Elegant & prickelnd | Zitrusfrüchte, reife Äpfel, leichte Hefearomen | Abgang wunderbar erfrischend.

Weissweine

Esencial Blanco, Bierzo, Spanien 7.5 dl 49.00

 100% Godello

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo.

Fruchtig & leicht | reife Äpfel, Zitrusaromen | schön & weich im Abgang

Letargo, Rioja, Spanien 7.5 dl 56.00

 100% Tempranillo Blanco

 im Edelstahltank

Frisch & aromatisch | Pfirsich, Paraguayo, Nektarine, Zitrusaromen & balsamischer Hintergrund, der an Basilikum erinnert | sehr angenehmes Gefühl von Säure & Süsse | sehr langer & eleganter Abgang

Souvignier Gris, Meggen, Luzern 7.5 dl 63.00

 100% Souvignier Gris

Leicht & frisch | Düfte von Blüten, reifen Pfirsichen & Honig | leichte Holznote & fruchtige Noten

Roséwein

Esencial Rosado, Bierzo 7.5 dl 49.00

 100% Mencia

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo.

Beerig & frisch | Erdbeere, Himbeere, Pfeffer | Finale gewagt & angenehm

Rotweine

Esencial Tinto "Selección de viñas viejas", Bierzo, Spanien 7.5 dl 49.00

 100% Mencia

 12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique aus Eichenholz

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo.
Elegant & geschmeidig | Waldbeeren, dunkle Kirschen, feine Röstaromen | Abgang unaufdringlich & feine Tannine

Esencial Reserva, Bierzo, Spanien 7.5 dl 70.00

 100% Mencia 1.5 l 150.00

 24 Monate im Barrique von französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche

Unser eigener "RESERVA" mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo.
Intensiv & aromatisch | dunkle & reife Früchte, Schokolade, Vanille, Balsamico | langer Abgang & elegante Tannine

Saura Viñedos de Utopía, Bullas, Spanien 7.5 dl 56.00

 100% Monastrell

 6 Tage in fossilem Stein fermentiert danach 8 Monate in französischen Eichenfässern.

Intensiv & saftig | Brombeeren, Holunder & reifen Pflaumen | Zeder, würzigen & balsamischen Noten | Am Gaumen leicht, geschmeidig, langanhaltend.

Valduero Reserva, Ribera del Duero, Spanien 7.5 dl 77.00

 100% Tinto Fino (Tempranillo) Magnum 165.00

 30 Monate im Barrique aus Eichenholz

Sehr elegant & intensiv | Feigen, Gewürze, Karamell, Leder, Zigarren | lang, ausbalanciert & präsent im Abgang

Pinot-Merlot Brunner, Eich, Luzern 7.5 dl 63.00

 75% Pinot noir, 25% Merlot

 Pinot Noir im Edeltank, Merlot 6 Monate im Barrique

Rund & fruchtig | Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis, leicht würzigen Touch von Pfeffer & Gewürznelken | rund mit samtigen Tanninen, eleganten Abgang.

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie auf unserer [Online-Weinkarte](#).

GETRÄNKE

Apéro

Sangria (weiss, rosé, rot)	7.5 dl	35.00
Orangensaft	pro 1.5 Liter	18.00

Mineral

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	7.00
Diverse Softdrinks	3.3 dl	5.50

Bier

Estrella Galicia (Lager)	3.3 dl	6.50
Estrella Galicia 0.0 ‰	2.5 dl	4.50

Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	pro Tasse	5.00
Tee	pro Tasse	5.00

Spirituosen

Diverse Liköre (Baileys, Amaretto, Limoncello, Cointreau)	4 cl	ab 8.00
Diverse Digestifs (spanische Grappa, Brandy)	2 cl	ab 9.00
Diverse Spirituosen (Whisky, Vodka, Gin, Rum)	4 cl	ab 9.00
Diverse Fruchtbrände (Kirsch, Vieille Prune, Vieille Poire)	2 cl	ab 10.00

DIVERSES

Kapazitäten

Bis 20 Personen reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in unserem BOLERO Restaurant.

Zwischen 21 und 30 Personen behalten wir uns vor, je nach Auslastung einen Tisch im BOLERO Restaurant oder einen Bankettsaal zu reservieren.

Ab 31 Personen bis max. 70 Personen servieren wir Ihnen Ihr gewünschtes Menu an langen Tischen in unserem 100m² grossen Bankettsaal.

Bei Stehapéros liegt die Maximalgästepersonenanzahl bei 100 Personen.

Ansprachen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung und die bestmögliche Essensqualität zu gewährleisten, bitten wir Sie, geplante Ansprachen, Reden und Showeinlagen frühzeitig mit dem anwesenden Bankettleiter abzusprechen.

Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen die passende Blumendekoration für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung der Kosten. Kerzen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

Menukarten

Gerne drucken wir für Sie unsere Menukarten, welche von uns offeriert sind, mit dem Veranstaltungsnamen, den Speisen und den vorbestellten Weinen. Spezielle Menukarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

Lebensmitteldeklaration

Detaillierte Angaben über Herkunft und Zusammensetzung unserer Produkte teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

Verlängerung

Falls sich Ihre Gäste länger als bis 00.30 Uhr (Polizeistunde) in den Banketträumlichkeiten aufhalten möchten, berechnen wir ab diesem Zeitpunkt pro angebrochene Stunde CHF 200.00.

ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Annullierung bestätigter Bankette

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei einem Nichterscheinen des Gastes ("no-show") werden 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Entscheidend für die Berechnung der Annullierungsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Annullierung des Gasts beim Restaurant. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück, ohne dass eine genehmigte Annullierung vorliegt oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Restaurant die nachfolgenden Annullierungsgebühren in Rechnung stellen.

bis 28 Tage vor dem Anlass:	100 % kostenlos
27 bis 15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass)
14 bis 8 Tage vor dem Anlass:	75% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass)
7 bis 0 Tage vor dem Anlass:	100% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass)

Änderung der Personenzahl

Die Mindestzahl von 30 Personen darf nicht unterschritten werden. Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

bis 15 Tage vor dem Anlass:	max. 50% der ursprünglichen Personenzahl
14 bis 2 Tage vor dem Anlass (bis 14:00 Uhr):	max. 20% der ursprünglichen Personenzahl
2 bis 0 Tage vor dem Anlass (ab 14:00 Uhr):	0% der ursprünglichen Personenzahl

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, dem Restaurant etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen. Wünscht der Veranstalter Einzelinkasso, haftet er für einen allfälligen Differenzbetrag zur zuletzt gemeldeten Personenzahl.