



BANKETT & CATERING 2026

Catering mit Seele

Für Hochzeiten, Firmenanlässe und private Feste



www.soulgourmet.ch | [@catering_soulgourmet](https://www.instagram.com/catering_soulgourmet)

INHALT

Ihr Anlass. Ihre Auswahl.

WILLKOMMEN & PLANUNG

Willkommen bei Soul Gourmet	3
Ihre Gastgeber	4
Für eine gute Zusammenarbeit	5

APÉRO & MENÜ

Fingerfood & kalte Kreationen	6–7
Sharing Boards & warme Häppchen	8
Apéro-Pauschalen & Apéro riche	9–10
Vorspeisen & Salate	11
Saisonale Suppen	12
Hauptgänge	13–14
Vegetarisch & Vegan	15
Menüvorschläge	16
Grillbuffets	17
Buffets & Salate	18
Desserts	19

GETRÄNKE & ORGANISATION

Getränke	20
Weinkarte & Zapfengeld	21–23
Mietmaterial	24–25
Lieferung, Personal & weitere Leistungen	26
Budgetbeispiele	27
Konditionen	28
Popcornmaschine, Fotobox & DJ	29
Hochzeitstorten & Kontakt	30

WILLKOMMEN BEI SOUL GOURMET

Ein Anlass, der sich nach Ihnen anfühlt

Persönlich geplant, frisch gekocht und mit Ruhe umgesetzt.



Soul Gourmet steht für eine Küche, die Menschen verbindet. Wir kombinieren griechische Herzlichkeit, indische Würze und Schweizer Präzision zu einem Catering, das zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrem Anlass passt.

1. Individuelle Beratung und ein klarer Ablauf von der Anfrage bis zum letzten Handgriff
2. Apéro, Flying Service, Buffet, Grillstation oder serviertes Menü aus einer Hand
3. Vegetarische, vegane und allergenbewusste Alternativen selbstverständlich mitgedacht

IHRE GASTGEBER

Zwei Handschriften. Eine gemeinsame Seele.



Emmanuil Papadakis

Küchenchef & Gastgeber. Als gelernter Koch EFZ verbindet Emmanuil die Aromen seiner griechischen Wurzeln mit moderner Handwerkskunst. Seine Küche soll vertraut wirken, überraschen und lange in Erinnerung bleiben.

Sara Kamlesh Sharma

Organisation & Gastgeberin. Sara verbindet indische Gelassenheit mit Schweizer Genauigkeit. Sie hält Fäden, Timing und Gästebedürfnisse zusammen und sorgt dafür, dass aus Ideen ein stimmiger Anlass wird.

FÜR EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT

Gemeinsam gut vorbereitet

Damit wir uns genügend Zeit für die persönliche Besprechung Ihres Festes nehmen können, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin zu vereinbaren. Sie erreichen uns unter +41 77 525 25 60 oder info@soulgourmet.ch. Gerne treffen wir Sie an Ihrer Eventlocation oder bei Soul Gourmet in Sursee. Idealerweise besprechen wir die Details rund vier Wochen vor dem Anlass.

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 15 Personen vorgesehen. Für alle Gäste wird grundsätzlich ein einheitliches Menü gewählt. Kleinere Caterings sowie vegetarische, vegane oder allergenbewusste Alternativen stellen wir nach persönlicher Absprache zusammen.

Teilnehmerzahl

Die definitive Gästezahl sowie Allergien und Ernährungsformen benötigen wir spätestens 10 Kalendertage vor dem Anlass. Spätere Änderungen berücksichtigen wir nach Möglichkeit und Absprache. Die bestätigte Anzahl bildet die Grundlage für Planung und Rechnungsstellung.

Menükarte

Auf Wunsch erstellen wir eine einfache Menükarte. Möchten Sie ein Foto oder Logo integrieren, senden Sie uns die druckfähige Datei bitte spätestens 10 Tage vor dem Anlass.

Nacht- und Sonntagszuschläge

Allfällige Zuschläge für Einsätze in der Nacht, an Sonntagen oder an Feiertagen weisen wir transparent in der individuellen Offerte aus. Massgebend sind Einsatzdauer, Personalbedarf und Veranstaltungsort.

Weinkarte

Jahrgänge und einzelne Positionen können je nach Verfügbarkeit wechseln. Bei grösseren Bestellmengen empfehlen wir eine frühzeitige Auswahl; die definitive Verfügbarkeit bestätigen wir mit der Offerte.

Preise

Speisen und Leistungen: Preise in CHF exkl. gesetzlicher MWST. Weinpreise: inkl. MWST. gemäss Weinkarte. Die definitive Offerte enthält ausschliesslich die für Ihren Anlass vereinbarten Leistungen.

Annulationsbedingungen

Bei einer Stornierung bis 30 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 20 Prozent, 15 bis 29 Tage vorher 40 Prozent, 8 bis 14 Tage vorher 70 Prozent und 0 bis 7 Tage vorher 100 Prozent des erwarteten Auftragswertes. Abweichende Bedingungen in der bestätigten Offerte gehen vor.

Kapazität

Als Richtwerte planen wir bis etwa 100 Personen für serviertes Catering, bis 150 Personen für Buffet-Catering und bis 250 Personen für Stehapéros oder ähnliche Veranstaltungen. Die realisierbare Grösse prüfen wir abhängig von Location, Infrastruktur und gewünschtem Ablauf individuell.

FINGERFOOD AUSWAHL

(ab 10 Stück pro Häppchen möglich)

K A L T E A P É R O H Ä P P C H E N

🌿 Guacamolemousse Tortillachips	pro Person	2.–
🍅 Cherrytomaten Mini-Mozzarella Pesto	pro Stück	2.30
🌿 🌿 Tatar von getrockneten Tomaten Röstbaguette	pro Stück	2.30
🌿 Tatar von getrockneten Tomaten Röstbaguette mit Rohschinken	pro Stück	2.70
Roastbeefröllchen Waldorfsalat Apfel Nuss	pro Stück	2.70
Lachsroulade Sauerrahm Lachskaviar	pro Stück	2.70
Melonenschnitt Landrauchschinken	pro Stück	2.70

C A N A P É S

🌿 Schinken Salami	pro ¼ Stück	2.50
🌿 Bündnerfleisch Rauchlachs	pro ¼ Stück	2.80

T A R T E L E T T E S

🌿 Rindstatar Lachstatar Frischkäse Tatar aus getrockneten Tomaten	pro Stück	3.20
---	-----------	------



Preise in CHF, exkl. MWST.

🍅 vegetarisch 🌿 vegan 🌿 enthält Gluten 🌿 glutenfrei

KALTE KREATIONEN

(ab 10 Stück pro Sorte)

🌿 Huusgmachti Nüsslimischung Geröstet, fein gewürzt und ideal zum Ankommen.	pro Stück	CHF 3.20
🌿 🌿 Spinat-Cornet Randencreme, Apfel und Kräuter.	pro Stück	CHF 3.60
🌿 🌿 Tomaten-Cornet Fetamousse und mediterranes Tomatenchutney.	pro Stück	CHF 3.80
🌿 Black Cornet Rindstatar, Kapern und Senfcreme.	pro Stück	CHF 4.80
🌿 Gourmetlöffel Caprese Büffelmozzarella und griechisches Tomatenchutney.	pro Stück	CHF 4.60
Gourmetlöffel Thunfisch Wasabi-Mayonnaise und Sprossensalat.	pro Stück	CHF 5.20
🌿 Gourmetlöffel Crevette Mango, Limette und Chili.	pro Stück	CHF 5.40



Preise in CHF, exkl. MWST.

🌿 vegetarisch 🌿 vegan 🌿 enthält Gluten 🌿 glutenfrei

SHARING BOARDS & WARME HÄPPCHEN

UNSERE SHARING BOARDS

Ab 10 Personen

 Silver Board Nüsse, Oliven, Randen-Hummus, Sbrinz, Salami, Grissini, Mini-Brötchen und Paneer-Spiess.	pro Person	CHF 19.50
 Gold Board Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, drei Käse, Saisonfrüchte, Gemüse, Burrata, zwei Cornets und Brotauswahl.	pro Person	CHF 26.50
 Gourmet Board Fünf Käse, Charcuterie, saisonale Früchte, vier Cornets, drei Tartelettes, Mini-Burger, Hummus und Brotauswahl.	pro Person	CHF 39.50

WARME APÉROHÄPPCHEN

Ab 10 Stück pro Häppchen möglich

  Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
 Mini Blätterteig Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Meatballs BBQ-Sauce	pro Stück	CHF 2.50
Saisonaler Suppeshot	pro Glas	CHF 2.70
 Hausgemachte Falafel Hummus	pro Stück	CHF 3.–
Pouletspiess Currydip	pro Stück	CHF 3.10

WEITERE SOUL GOURMET APÉROIDEEN

Ab 12 Stück je Sorte

 Pulled Bao Bun Pulled Pork, Karotte, geröstete Zwiebel und BBQ-Sauce.	pro Stück	CHF 4.90
 Mini Black Angus Burger Essiggurke, Tomate, Salat und Cocktailsauce.	pro Stück	CHF 5.20
 Teriyaki-Pouletspiess Sesam und Frühlingszwiebel.	pro Stück	CHF 3.80
 Paneer-Spiess Curry-Honig, Minze und Koriander.	pro Stück	CHF 4.10
  Hausgemachtes Käseküchlein Bergkäse und Kräuter.	pro Stück	CHF 3.20
  Ravioli am Spiess Pesto, Sbrinz und Rucola.	pro Stück	CHF 4.20

Preise in CHF, exkl. MWST.

 vegetarisch
  vegan
  enthält Gluten
  glutenfrei

APÉRO PAUSCHALEN

Ab 10 Personen · Auswahl und Mengen jeweils pro Person

« MAUENSEE »

CHF 9.50

Guacamolemousse | Tortillachips

| Stück Cherrytomaten | Mini-Mozzarella | Pesto

☼ | Stück hausgemachtes Käseküchlein

« OBERKIRCH »

CHF 12.50

☼ | Stück Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette

☼ | Stück Frischkäse-Tartelette

☼ | Stück Mini Blätterteig Schinkengipfeli

| Stück Meatball | BBQ-Sauce

« SURSEE »

CHF 17.50

Je ¼ Canapé mit Schinken und Salami

☼ Je 1 Tartelette mit Rindstatar und Lachstatar

| Stück Roastbeefröllchen | Waldorfsalat | Apfel | Nuss

☼ | Stück hausgemachtes Käseküchlein

« SEMPACHERSEE »

CHF 18.50

| Stück Lachsroulade | Sauerrahm | Lachskaviar

| Stück Melonenschnitt | Landrauschschinken

| saisonaler Suppeshot

| Stück hausgemachte Falafel | Hummus

| Stück Pouletspiess | Currydip

DAZU: KÄSE- & FLEISCHPLATTE

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salami | drei Käsesorten

Saisonfrüchte | Gemüse | Brotauswahl

Als Ergänzung zum Apéro · CHF 15.00* pro Person

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

APÉRO RICHE

Ab 12 Personen · Grosszügige Kombinationen aus unserem Angebot

« EICH »

CHF 34.00

2 Stück Cherrytomaten | Mini-Mozzarella | Pesto

✂ 2 Stück hausgemachte Käseküchlein

2 Stück hausgemachte Falafel | Hummus

✂ 1 Stück Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette

✂ 1 Spinat-Cornet | Randencreme | Apfel | Kräuter

✂ 1 Mini-Tartelette | Curry-Hummus | Pickles | Koriander

Käseauswahl | Saisonfrüchte | Gemüse | Brotauswahl

Vegetarische Zusammenstellung · Stückangaben pro Person

« NOTTWIL »

CHF 36.00

Käse- & Fleischplatte zum gemeinsamen Geniessen:

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salami | drei Käsesorten | Brotauswahl

✂ 1 Stück hausgemachtes Käseküchlein

✂ 1 Stück Mini Blätterteig Schinkengipfeli

✂ 1 Stück Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette

1 Stück Pouletspiess | Currydip

1 Stück Lachsroulade | Sauerrahm | Lachskaviar

✂ 1 Mini Black Angus Burger | Essiggurke | Tomate | Salat | Cocktailsauce

Kalte und warme Spezialitäten · Stückangaben pro Person

INDIVIDUELL ERGÄNZEN

Weitere Häppchen, Sharing Boards und Desserts aus unserer Auswahl kombinieren wir gerne passend zu Ihrem Anlass.

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

Personal, Material, Transport und Getränke werden separat offeriert.

VORSPEISEN & SALATE



SALATE

Gemischter Salat	CHF 10.–
Grüner Salat	CHF 9.–

KALTE VORSPEISEN

✂ Rindstatar Cognac Briochetoast Butter	CHF 29.50
✂ Rindscarpaccio Eingelegte rote Zwiebel Rucola Sbrinz Kräuteröl	CHF 24.50
✂ Saisonales Ceviche Mango Koriander Chili Peperoni Limette	CHF 23.50
🍴 ✂ Fregola Sarda	CHF 19.50
🍴 Randen-Carpaccio Orangenfilets Feta Pistazien	CHF 18.50
Lachstatar Gurke Avocado Dill Zitronencreme	CHF 23.50



CHF pro Person, exkl. MWST.

🍴 vegetarisch 🌱 vegan ✂ enthält Gluten ✂ glutenfrei

SAISONALE SUPPEN



FRÜHLING

🌱 Spargelsuppe	CHF 11.50
🌱 Süsskartoffelsuppe Trüffelöl	CHF 12.50

SOMMER

🌱 Tomatensuppe	CHF 10.50
🌿 Gazpacho Kalt serviert	CHF 10.50

HERBST

🌱 Kürbissuppe	CHF 11.00
🌱 Maronissuppe	CHF 11.50

WINTER

🌱 Randensuppe Granatapfelessig karamellisiertes Popcorn	CHF 12.50
🌱 Sellerie-Apfel-Suppe	CHF 11.00

WEITERE SUPPEN

🌱 🌿 Saisonale Suppe Kürbis-Ingwer Apfel-Ingwer Kokos-Linsen nach Saison	CHF 9.50
🌱 Erbsen-Minz-Kaltschale Auf Wunsch mit Gin	CHF 10.50

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

🌱 vegetarisch 🌿 vegan 🌾 enthält Gluten ✂️ glutenfrei

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

Am Stück gegartes Rindsfilet Portweinjus	CHF 54.–
Am Stück gegartes Rindsentrecôte Madeirajus	CHF 44.–
Geschmorter Kalbsschulterbraten Kräftige Rotweinsauce	CHF 35.–
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Champignonrahmsauce	CHF 35.–
Am Stück gegartes Schweinsfilet Waldpilzsauce	CHF 40.–
Am Stück gegartes Schweinsnierstück Moutarde de Meaux	CHF 29.–
Pouletgeschnetzeltes Currysauce oder Champignonrahmsauce	CHF 31.–
Grillierte Schweizer Pouletbrust Trüffel-Portweinjus	CHF 33.–

Inklusive einer Beilage und saisonalem Gemüse. Beilagen zur Wahl:
Kartoffelgratin | Kartoffelstock | Bratkartoffeln | Butterreis

SCHWEIZER KLASSIKER

Hausgemachter Hackbraten Morchelrahmsauce Kartoffelstock Gemüse	CHF 28.–
Rindsschmorbraten Rotweinjus Kartoffelstock saisonales Gemüse	CHF 36.–
Schweinsfilet im Teig Pilzfüllung Rahmsauce Kartoffelgratin saisonales Gemüse	CHF 39.–
Ghackets mit Hörnli Rindshackfleischsauce Reibkäse Apfelmus	CHF 25.–
🍄 Äplermagronen Kartoffeln Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus	CHF 24.–

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST. Personal, Material und Transport separat.

🍄 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 enthält Gluten 🚫 glutenfrei

HAUPTGÄNGE

Soul Gourmet Spezialitäten



Kretischer Kalbshackbraten Milder Feta Kräuterjus	CHF 32.–
Gefüllter Schweinshals Bergkäse Dörraprikose Jus	CHF 34.–
🌿 Chicken Tikka Masala Cremige Gewürzsauce Pilawreis Gemüse	CHF 34.–
Lammkarree Kräuterkruste Rosmarinjus	CHF 48.–
🌿 Niedergegartes Rindsfilet Orientalische Gewürze Jus	CHF 49.–
Rindsfilet mit Kräuterkruste Rotweinjus	CHF 51.–
🌿 Saftiges Lachsfilet Zitronen-Kräuterbutter	CHF 39.–

Inklusive einer Beilage und saisonalem Gemüse; bei Chicken Tikka Masala mit Pilawreis.

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Weitere Gerichte finden Sie unter «Vegetarisch & Vegan».
Gerne kombinieren wir die Auswahl passend zu Ihrem Anlass.

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 enthält Gluten 🚫 glutenfrei

VEGETARISCH & VEGAN

Pflanzenküche als Hauptrolle



🍴 🌿 Rotes Linsencurry	CHF 27.00
Knoblauch-Naan, Kräuter und saisonales Gemüse.	
🍴 🌿 Randen-Ricotta-Ravioli	CHF 31.00
Ziegenkäse-Crumble, Rucola, Kichererbse und Espuma.	
🍴 🌿 Paneer Tikka	CHF 30.00
Jasminreis, Grillgemüse und Minze-Koriander-Chutney.	
🍴 🌿 Randen-Wellington möglich	CHF 32.00
Pilz-Duxelles, Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüse.	

BEILAGEN ZUR WAHL

Pilawreis, Jasminreis oder hellenische Pasta

Kartoffelgratin, Kartoffelstock mit Trüffelöl oder Rosmarinkartoffeln

Saisonales Ofengemüse, mediterranes Pfannengemüse oder Grillgemüse

Alle Preise in CHF pro Person bzw. Stück, exkl. gesetzlicher MWST.

MENÜVORSCHLÄGE

Fünf Handschriften für Ihren Anlass

Drei Gänge · Jede Zusammenstellung kann angepasst werden.

SOUL CLASSIC

PRO PERSON CHF 58.–

Apfel-Ingwer-Suppe
Kretischer Kalbshackbraten
Schokoladenmousse mit Fleur de Sel

KRETA

PRO PERSON CHF 72.–

Ziegenkäse & Feige
Lammkarree mit Rosmarinjus
Griechischer Orangenkuchen mit Olivenglace

DELHI

PRO PERSON CHF 62.–

Paneer-Tikka-Häppchen
Chicken Tikka Masala
Mango-Joghurt-Dessert

SIGNATURE

PRO PERSON CHF 82.–

Rindstatar
Niedergegartes Rindsfilet
Soul Gourmet Dessertwolke

PLANT SOUL

PRO PERSON CHF 56.–

Erbsen-Minz-Kaltschale
Rotes Linsencurry & Naan
Saisonales Fruchtdessert

ERGÄNZUNGEN

Apéro vor dem Menü

ab CHF 16.–

Vier ausgewählte Häppchen pro Person.

Zusätzlicher Zwischengang

ab CHF 9.50

Suppe, Pasta oder saisonaler Gemüsegang.

Mitternachtssnack

ab CHF 9.–

Mini-Burger, Currywurst, Käseauswahl oder Suppe.

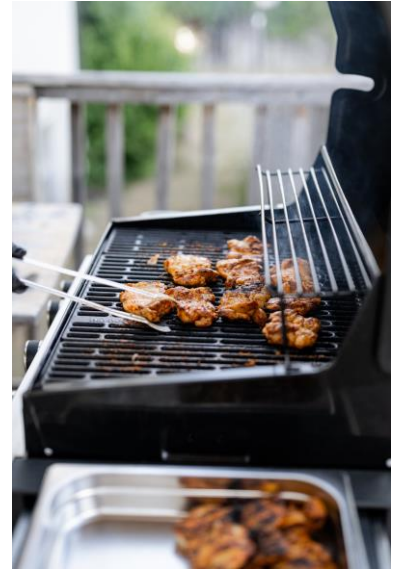
Servierte Menüs ab 15 Personen mit einheitlicher Menüfolge. Vegetarische, vegane und allergenangepasste Alternativen werden parallel eingeplant.

Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

GRILLBUFFETS

Sommer, Feuer und
gute Gesellschaft

Ab 20 Personen



SURSEE

PRO PERSON CHF 45.–

Kleines Salatbuffet
Holzfällersteak | Bratwurst | Rindssteak | Grillkäse
Gemüse | Kartoffelgratin | Saucen

KRETA

PRO PERSON CHF 55.–

Griechisches Salatbuffet
Rinderrücken | Souvlaki | Bratwurst | Dorade | Gemüse-Käse-Spiess
Folienkartoffel | Tzatziki | Saucen

DELHI

PRO PERSON CHF 58.–

Asiatisches Salatbuffet
Rinderrücken | Poulet | Lammrack | Schweizer Lachs | Crevettenspiess
Gemüse | Beilage | Chutneys

KARMA · VEGETARISCH / VEGAN MÖGLICH

PRO PERSON CHF 47.–

Vegetarisches Salatbuffet
Vegi-Burger | Maiskolben | Halloumi | Gemüsespiesse | Paneer
Folienkartoffel | Saucen

LIVE VOM GRILL

Grillkoch, Grillmiete und Infrastruktur werden passend zu Ihrer Location separat offeriert.
Preise pro Person in CHF, exkl. MWST.

BUFFETS & SALATE

Grosszügig präsentiert. Frisch nachgelegt.



Kleines Salatbuffet

CHF 12.50

Blattsalate, vier saisonale Gemüsesalate, drei Dressings, Croûtons, Kerne, Kräuter und Brotauswahl.

Grosses Salatbuffet

CHF 24.00

Blattsalate, sechs Gemüsesalate, drei Dressings, Toppings, Oliven, Feta, Roastbeef, Cocktailcrevetten, Mozzarella und Brot.

Mediterranes Beilagenbuffet

CHF 18.00

Griechischer Salat, Couscous, Tomate-Mozzarella, Grillgemüse, Kartoffeln, Brot und zwei Saucen.

SAISONALE AUSWAHL

Tomate-Mozzarella, griechischer Salat und Couscous-Kräutersalat

Karotte-Orange, Rande-Apfel, Mais und Chabis mit Kümmel

FrISCHE Kräuter, geröstete Kerne, Pickles und hausgemachte Dressings

NACHHALTIG GEPLANT Mengen werden aufgrund Gästezahl, Menü und Anlassdauer kalkuliert. Übrig gebliebene Speisen geben wir auf Wunsch und nach hygienischer Prüfung mit.

Alle Preise in CHF pro Person bzw. Stück, exkl. gesetzlicher MWST.

DESSERTS

Der Moment, der bleibt



✂ **Schokoladenmousse** möglich
Fleur de Sel und knuspriger Crumble.

CHF 9.00

Soul Gourmet Dessertwolke
Saisonale Frucht, Crumble und feine Creme.

CHF 12.50

🍷 **Griechischer Orangenkuchen**
Olivenglace und Zitrusgel.

CHF 12.50

🍷 **Gebrannte Creme**
Bärner Brätzeli und Doppelrahmglace.

CHF 10.50

Dessertbuffet - 3 Komponenten
Drei Desserts im Glas oder als Schnittstücke.

CHF 18.50

Dessertbuffet - 5 Komponenten
Fünf Desserts inklusive Frucht- und Schokoladenkomponente.

CHF 24.50

Alle Preise in CHF pro Person bzw. Stück, exkl. gesetzlicher MWST.

GETRÄNKE

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Geöffnete Flaschen werden komplett verrechnet und können auf Wunsch behalten werden.

MINERAL & SOFTGETRÄNKE	150 CL
Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	9.—
Coca Cola	11.—
Coca Cola Zero	11.—
Rivella rot	11.—
Fuse-Tea Lemon	11.—
Apfelschorle	11.—
Sprite	11.—
HAUSEISTEE	100 CL
Bergkräuter Hibiskus - Minze	14.—
SAFT	100 CL
Ramseier Orange	11.—
BIER	33 CL
Quöllfrisch Hell - Appenzell	5.50
Quöllfrisch Hell - alkoholfrei	5.50

WEISSWEINE

Alle Flaschen 75 cl · Preise in CHF, exkl. 8.1 % MWST.

SCHWEIZ

CHF

Yvorne Terravin Tradition | 2024

44.—

Association Viticole Yvorne | Chablais
Chasselas

Cuvée Madame Rosmarie blanc | 2024

58.—

Adrian & Diego Mathier | Wallis
Sylvaner | Pinot Blanc | Pinot Gris | Petite Arvine

Johannisberg Rés. Administrateurs | 2024

58.—

Cave St-Pierre | Wallis
Sylvaner

ITALIEN

CHF

Soul Vignon | 2024

44.—

Cantina Borga | Veneto
Sauvignon Blanc

Pecorino Terre Chieti | 2024

44.—

Tenuta Ulisse | Abruzzen
Pecorino

Roero Arneis San Vito | 2024

44.—

Pelassa | Piemont
Arneis

Jahrgänge und Verfügbarkeit können wechseln; definitive Auswahl gemäss Offerte.

ROTWEINE

Alle Flaschen 75 cl · Preise in CHF, inkl. 8.1 % MWST.

SCHWEIZ

CHF

Ancora Galotta-Merlot | 2024

49.—

Cave de Jolimont | Waadtland
Galotta | Merlot

Cuvée Madame Rosmarie rouge | 2022

56.—

Adrian & Diego Mathier | Wallis
Syrah | Pinot Noir | Merlot | Cabernet Sauvignon

ITALIEN

CHF

Rosso Riserva Feudo Arancio | 2021

44.—

Feudo Arancio | Sizilien
Nero d'Avola

Barbera d'Alba «Elena la Luna» | 2022

58.—

Sarotto Roberto | Piemont
Barbera

Amaranta Montepulciano d'Abruzzo | 2022

59.—

Tenuta Ulisse | Abruzzen
Montepulciano

SPANIEN

CHF

Rioja Campillo Reserva Colección | 2018

48.—

Campillo Bodegas | Rioja
Tempranillo

FRANKREICH

CHF

Châteauneuf-du-Pape | 2020

81.—

Domaine de Beurenards | Côtes-du-Rhône
Grenache | Syrah | Mourvèdre | Cinsault

Jahrgänge und Verfügbarkeit können wechseln; definitive Auswahl gemäss Offerte.

Abgabe von Wein, Bier und Apfelwein ab 16 Jahren.

Abgabe von Spirituosen und Mixgetränken ab 18 Jahren.

WEINKARTE

Rosé · Schaumwein

FLASCHENWEIN ROSÉ

75 CL · CHF

EDEN Rosé | 2023

48.—

Château St-Pierre | Provence, Frankreich
Grenache | Cinsault | Syrah

SCHAUMWEIN

75 CL · CHF

Prosecco Il Sestiere DOC

44.—

Bataillard | Veneto, Italien
Glera

ZAPFENGELD

CHF · EXKL. MWST.

Wein | 75 cl

18.—

Inklusive Service und Kühlung nach Absprache.

Schaumwein | 75 cl

25.—

Für angelieferte Flaschen.

Weinpreise in CHF, exkl. 8.1 % MWST.

Jahrgänge und Verfügbarkeit können wechseln; definitive Auswahl gemäss Offerte.

MIETMATERIAL

MOBILIAR · pro Stück

Stehtische inkl. Hussen	15.—
Festtisch inkl. Bänke	16.—
Festtisch inkl. Bänke mit Papiertischtuch Weiss	24.—
Festtisch inkl. Bänke mit Stofftischtuch Ecu	30.—
Runder Tisch Ø150 cm inkl. 8 Stühle	140.—

TISCHWÄSCHE INKL. REINIGUNG · pro Stück

Tischtücher Ecu	210 × 210 cm	14.—
Tischtücher Ecu	170 × 130 cm	8.—
Stoffserviette Ecu		1.50
Hussen für Stehtisch weiss		5.—

TISCHDECKENROLLE · pro Meter

Farbe auf Anfrage	2.—
-------------------	-----

GLÄSER INKL. REINIGUNG · pro Stück

Proseccoglas	1.50
Weissweinglas	1.50
Rotweinglas	1.50
Wasserglas	1.50

GESCHIRR INKL. BESTECK & REINIGUNG · pro Stück

Apériteller	1.50
Vorspeiseteller oder Suppentasse	2.50
Hauptgangteller	3.50
Desserteller	2.50

BESTECK INKL. REINIGUNG · pro Stück

Set: Gabel & Messer	2.—
Löffel	1.—

MIETMATERIAL

KAFFEE

Kaffeemaschine Jura X6 inkl. Reinigung (ohne Milchprodukte) Pro Maschine wird eine 230V Steckdose benötigt.	pro Stück	120.—
Kaffeemaschine Jura Giga X8 inkl. Reinigung Pro Maschine wird eine 230V Steckdose benötigt.	pro Stück	160.—
+ Milchprodukte		+ 40.—
Zweckmässig: Einwegbecher Rührstäbli	pro Person	0.50
Stilvoll: Porzellantassen Löffeli inkl. Reinigung	pro Person	2.50
Kaffeebohnen Kaffeerahm Zucker	pro Kaffee	1.—

GERÄTE

Kühlschrank Pro Kühlschrank wird eine 230V Steckdose benötigt.	pro Stück	50.—
Doppel Fritteuse Pro Fritteuse werden zwei 380V Steckdose benötigt.	pro Stück	100.—
Einfach Fritteuse Pro Fritteuse werden zwei 230V Steckdose benötigt.	pro Stück	100.—

GRILL

Gasgrill inkl. Gas & Reinigung	pro Stück	100.—
--------------------------------	-----------	-------

ZELT

Pavillon 3×3 Meter	pro Stück & Tag	50.—
--------------------	-----------------	------

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Wetterlage und den örtlichen Gegebenheiten zwingend auf ein Zelt angewiesen sind.

WEITERES

LIEFERUNG & ABHOLUNG

	BIS 10 KM	BIS 20 KM
Lieferung an die gewünschte Adresse	50.—	100.—
Abholung der Materialien im Anschluss, oder nach Vereinbarung	50.—	100.—

Für den Transport umfangreicher Materialien sind zwei Fahrten notwendig. Die Pauschalgebühr wird daher in diesem Fall doppelt erhoben. Genaue Preisinformationen entnehmen Sie bitte aus Ihrer Offerte.

Strecken ab 20 km auf Anfrage.

STAFFING · pro Mitarbeiter / Std

Service & Bar	Betreuung, Getränkesservice Buffetpflege	CHF 56.00 / Std.
Koch / Grillkoch	Produktion und Zubereitung vor Ort	CHF 64.00 / Std.
Eventleitung (Anlas ab 60 Personen)	Ablaufkoordination Ansprechperson	CHF 72.00 / Std.

ABFALLENTSORGUNG · pauschal

Beinhaltet Abfallsäcke inkl. Ständer & Entsorgung	25.—
---	------

SONNTAGSZUSCHLAG

Bitte beachten Sie, dass wir sonntags nur auf Anfrage Caterings anbieten und einen Zuschlag auf die Speisen- und Personalkosten erheben, da an diesem Tag höhere Personal- und Energiekosten im Betrieb anfallen.

+ 10 %

ORIENTIERUNGSRAHMEN

Drei Anlässe, drei mögliche Einstiege



Anlass	Kulinarischer Rahmen	Richtpreis exkl. MWST
Business Apéro	4 Fingerfoodstücke, alkoholfreie Getränke für 2 Stunden	ab CHF 29 / Person
Private Feier	Apéro, Buffet-Hauptgang und Dessert	ab CHF 72 / Person
Hochzeitssnack	6 Apérohäppchen, 3-Gang-Menü und Mitternachtssnack	ab CHF 98 / Person

WAS NOCH DAZUKOMMT Personal, Mietmaterial, Transport, Infrastruktur und Getränke werden entsprechend Ablauf, Location und Gästezahl transparent separat ausgewiesen.

Diese Richtpreise dienen der ersten Budgetierung. Ihre definitive Offerte enthält nur Leistungen, die Sie tatsächlich benötigen.

KONDITIONEN

Gut zu wissen

Offerte & Reservation

Offerten sind 30 Tage gültig. Eine Reservation wird mit schriftlicher Annahme verbindlich. Bei Anlässen ab CHF 2'000 kann eine Akontozahlung von 30 Prozent verlangt werden.

Definitive Gästezahl

Die verbindliche Anzahl sowie Allergien und Ernährungsformen werden spätestens 10 Kalendertage vor dem Anlass gemeldet. Danach gilt die bestätigte Anzahl als Verrechnungsbasis.

Stornierung

Bis 30 Tage vor dem Anlass 20 Prozent, 15 bis 29 Tage 40 Prozent, 8 bis 14 Tage 70 Prozent und 0 bis 7 Tage 100 Prozent des erwarteten Auftragswertes.

Mindestumsatz

Für reine Lieferungen gilt in der Regel ein Mindestwarenwert von CHF 500, für betreute Anlässe CHF 1'500. Abweichungen werden in der Offerte ausgewiesen.

Infrastruktur

Zufahrt, geeignete Arbeitsflächen sowie die vereinbarten Strom-, Wasser- und Kühlmöglichkeiten müssen verfügbar sein. Zusätzlicher Aufwand wird nach Rücksprache verrechnet.

Material & Bruch

Fehlendes oder beschädigtes Mietmaterial wird zum Wiederbeschaffungswert verrechnet. Rückgabe erfolgt vollständig, sortiert und zum vereinbarten Zeitpunkt.

Allergene & Deklaration

Die Piktogramme dienen der Orientierung. Rezepturabhängige Kennzeichnungen und weitere Allergene bestätigen wir bei der Menüabsprache. Herkunftsangaben für Fleisch, Fisch sowie Brot und Backwaren weisen wir in der definitiven Offerte bzw. am Anlass aus.

Preise

Speisen und Leistungen in CHF exkl. gesetzlicher MWST.; Weinpreise inkl. MWST. gemäss Weinkarte. Sortiments-, Jahrgangs- und saisonbedingte Anpassungen bleiben vorbehalten.

WICHTIG Die definitive Offerte geht diesen allgemeinen Konditionen vor, wenn einzelne Leistungen oder Fristen abweichend vereinbart wurden.

BESONDERE MOMENTE

Kleine Extras für grosse Erinnerungen

POPCORNMASCHINE

Frisches, duftendes Popcorn sorgt für eine besondere Atmosphäre und begeistert grosse und kleine Gäste.

Gerne organisieren wir die Popcornmaschine passend zu Ihrem Anlass und stimmen Einsatz, Standort und Ablauf mit Ihnen ab.



FOTOBOX

Spontane Bilder, fröhliche Gäste und Erinnerungen zum Mitnehmen: Eine Fotobox ergänzt Hochzeiten, Firmenfeiern und private Feste.

Wir unterstützen Sie bei der Organisation und stimmen Ausstattung, Hintergrund und den passenden Platz mit Ihnen ab.



DJ & MUSIK

Sie wünschen sich einen DJ für Ihren Anlass? Gerne organisieren wir diesen für Sie und stimmen Musikrichtung, Technik und Ablauf auf Ihre Feier ab.



HOCHZEITSTORTEN

Organisation & persönliche Beratung



Beispielbild zur Inspiration

EINE TORTE, DIE ZU IHNEN PASST

Ob klassisch, schlicht oder individuell gestaltet: Wir beraten Sie bei der Auswahl Ihrer Hochzeitstorte und begleiten die Organisation passend zu Ihrem Fest.

Gemeinsam besprechen wir Stil, Grösse, Geschmacksrichtungen und besondere Wünsche. Auch Ernährungsformen und Allergien berücksichtigen wir bei der Abstimmung.

Auf Wunsch koordinieren wir Lieferung, Kühlung, Präsentation und den Zeitpunkt des Anschnitts mit dem Ablauf Ihrer Feier.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE IDEE

Emmanuel Papadakis & Sara Kamlesh Sharma

Soul Gourmet GmbH · Mariazellhöhe 14 · CH-6210 Sursee

+41 77 525 25 60 · info@soulgourmet.ch

www.soulgourmet.ch · Instagram @catering_soulgourmet

Preisstand: September 2026 | Änderungen vorbehalten