

# / Apéro und Catering

Ueli  Hof

## Verwöhnen Sie Ihre Gäste - mit unvergesslichen Genuss - Momenten

In diesen herausragenden Fleisch-Spezialitäten steckt ein Selbstverständnis, das in der Schweiz einzigartig ist. Ueli-Hof nimmt alles in die eigenen Hände: Von der artgerechten Tierhaltung über die hauseigene Schlachtung bis zur Veredelung und dem Verkauf der Fleischerzeugnisse in den eigenen Läden.

Die Organisation von Anlässen ist immer mit viel Aufwand verbunden. Wir möchten, dass Sie sich zurücklehnen und Ihre Zeit ganz entspannt den Gästen widmen. Erlesene Fleischspezialitäten und ausgewählte Zutaten aus biologischer Erzeugung sorgen für das leibliche Wohl.

Von der ursprünglichen Bio-Buure-Platte bis zum köstlichen Bio-Gourmet Apéro – echter Fleischgenuss, herzhafte Käsespezialitäten, knuspriges Brot und saisonale Suppen sind mit viel Hingabe angerichtet und verwöhnen Auge und Gaumen Ihrer Gäste.

Machen Sie Ihren Garten zum Hotspot für Fleisch-Liebhaber! Am Burger-Festival kreieren Ihre Gäste eigene Burger. Möchten Sie die Grillzange selbst in die Hand nehmen und verschiedene Ueli-Hof Erzeugnisse geniessen? Dann empfehlen wir den Grillplausch oder den Gourmet-Grill mit auserlesenen Fleisch-Stücken von Ueli-Hof.



## Kalte Platten:

### Ueli's Bio-Platte

(Trockenfleisch, Rohwürste, Salami, Speck)

per 100 gr. Fr. 15.50



### Bio-Buure-Platte

(Kochschinken, Fleischkäse, Aufschnitt, Speck, Salami)

per 100 gr. Fr. 12.50



### Bio-Fleisch-Käse-Platte

(Trockenfleisch, Rohwürste, Kochschinken, Aufschnitt, Speck, Salami, Käse)

per 100 gr. Fr. 13.50



## Ueli-Hof-Apéro:

### Ueli-Hof Bio-Degustations-Apéro

Reichhaltige Fleisch-Käseplatte  
(80 g / pro Person)  
Diverse Baguette geschnitten

**Fr. 13.00 / Person**



### Ueli-Hof Bio-Apéro

Reichhaltige Fleisch-Käseplatte  
(100 g / pro Person)  
Diverse Baguette geschnitten  
Chips, Nüsse, Trockenfrüchte  
Grissini mit Landrauchschinken

**Fr. 22.50 / Person**

### Ueli-Hof Bio-Gourmet Apéro

(ab 25 Personen)

Reichhaltige Fleisch-Käseplatte  
(80 g / pro Person)  
Tatar im Weck Glas  
Fleisch-Salat im Weck Glas  
Suppe im Weck Glas (saisonal)  
Käsekuchen  
Diverse Baguette geschnitten  
Chips, Nüsse, Trockenfrüchte  
Grissini mit Landrauchschinken

**Fr. 42.50 / Person**



## Miete Zubehör:

### Grill:

Gas-Grill (inkl. Gas und Reinigung)	pro Stück Fr.100.00
--	------------------------

### Diverses:

Holdomat	Fr. 80.00
Chafingdish	Fr. 50.00
Kaffeemaschine	Fr. 35.00
Kaffeebohnen Crema pro 500 g (auch Anbruch)	Fr. 16.00
Tischgarnitur	Fr. 22.00
Stehtisch	Fr. 25.00

### Geschirr:

Wein- oder Wassergläser	Fr. 1.50
Besteck Set (Messer und Gabel)	Fr. 1.60
Besteck Set (Messer, Gabel und Löffel)	Fr. 2.40
Porzellanteller	Fr. 2.00
Kaffee / Espresso Set (inkl. Rahm + Zucker)	Fr. 2.20

### Gläser ab 25 Personen:

Rotweinglas	25er Set	Fr. 30.00
Weissweinglas	36er Set	Fr. 36.00
Universalglas	25er Set	(für Rot- und Weisswein) Fr. 30.00
Wasserglas	44er Set	Fr. 45.00

Die Preise verstehen sich inkl. Reinigung  
Geschirrbruch wird zu Anschaffungskosten weiterverrechnet.

(Bei grösseren Anlässen Geschirr und Equipment auf Anfrage)

## Personal und Lieferkosten:

Lieferung und Rückschub	pro Fahrstunde	Fr. 70.00
Transportkosten	pro km	Fr. 1.50
Buffetaufbau, Grillieren, Kochen, Buffetbetreuung Apéro, Service Verlade- und Abladeaufwand	pro Fachperson und Std.	Fr. 70.00

Nach 23 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen, wird ein Zuschlag von Fr. 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.



## Hauptgänge:

### Bio-Hackbraten:

Hackbraten an Senfsauce

pro Person

Fr. 18.00

### Bio-Jungrindsfleisch:

Jungrindsschmorbraten an Rotweinsauce

Fr. 29.00

Jungrindsfleischvogel an Schmorsauce

Fr. 20.00

Jungrindsgulasch mit Kartoffeln, buntem Gemüse und frischen Kräutern

Fr. 28.00

Jungrindsgeschnetzeltes Stroganoff

Fr. 27.00

### Bio-Schweinefleisch:

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Fr. 22.00

Schweinsbraten mit Rosmarin und Honig mariniert an Balsamico Jus

Fr. 25.00

Beinschinken mit Senf

Fr. 20.00

Schweinsnierstücksteak an Pfefferrahmsauce

Fr. 35.00

### Bio-Salate:

3 Saisonale Salate (1 Stärke Salat, 1 Gemüsesalat, 1 Blattsalat)

Fr. 8.50

5 Saisonale Salate (1 Stärke Salat, 3 Gemüsesalate, 1 Blattsalat)

Fr. 12.00

Hausgemachter Kartoffelsalat

Fr. 7.50

Salatsaucen: Französisch und Italienisch

(auch als Vorspeise möglich)

### Bio-Stärkebeilagen:

Nudeln, Trockenreis

Fr. 4.00

Kartoffelstock, Spätzli

Fr. 4.50

Kartoffelgratin, Polenta

Fr. 6.00

### Bio-Gemüse:

Grüne Bohnen, Wurzelgemüse,

Rotkraut, Mischgemüse,

Wirsing an Rahmsauce

Fr. 4.50

### Bio-Brot:

Diverse Baguette geschnitten

Fr. 2.00

## Ueli-Hof Grilladen Auswahl:

**Artikel:** **Gewicht:** **ca. Stk. Preis:** **kg Preis:**

### Fleisch:

Grillbratwurst	à 80 g	Fr. 2.35	Fr. 29.00
Bauernbratwurst	à 80 g	Fr. 3.15	Fr. 39.00
Hofbratwurst (saisonal)	à 80 g	Fr. 3.05	Fr. 38.00
Bratwurst Pizzaiola (saisonal)	à 80 g	Fr. 3.15	Fr. 39.00
Cervelat	à 100 g	Fr. 2.90	Fr. 29.00
Holzfüllersteak	à 100 g	Fr. 4.60	Fr. 46.00
Jungrindspiessli	à 80 g	Fr. 6.00	Fr. 75.00
Jungrinds-Entrecôte	à 80 g	Fr. 7.95	Fr. 99.00
Rindsburger	à 80 g	Fr. 2.75	Fr. 34.00

### KAG Freiland Poulet:

Pouletflügeli	à ca. 100 g	Fr. 2.20	Fr. 22.00
---------------	-------------	----------	-----------

Das Geflügel stammt vom Wendelinhof in Niederwil.

### Vegetarisch:

Hausgemachter Vegi-Burger	ca. 130 g	Fr. 5.00 / Stk.
Hausgemachte Gemüsespiessli	ca. 100 g	Fr. 5.00 / Stk.

### Saucen:

Curry-Mostsauce, Barbecue Sauce, Senf und Ketchup Kräuterbutter	Fr. 5.00 / Person
--	-------------------

### Bestellung:

Eine Bestellung muss spätestens in der Vorwoche erfolgen, Bratwürste à 80 g werden ab 20 Stück pro Sorte hergestellt.

### Preise per kg:

Wir verrechnen die Fleischartikel per kg. Da die einzelnen Stücke nicht alle genau gleich schwer sind, handelt es sich um ca. Stück Preise. In der Regel weichen diese aber nicht gross vom effektiven Endpreis ab.

### Grösse / Gewicht:

Die Grösse der einzelnen Fleischerzeugnisse ist so gerechnet, dass man pro Person 3-4 verschiedene Grilladen anbieten kann.

Auf Nachfrage können wir die Artikel auch grösser zubereiten.

## Ueli-Hof Burger-Festival

Machen Sie Ihren eigenen Burger!  
Wir grillieren das Fleisch, bringen die Brötchen, Zutaten und Saucen.  
Alles andere liegt an Ihnen!

### Fleisch:

Rinds-Burger, Schweins-Burger, Lamm-Burger  
(Fleisch pro Person ca. 240 g)

### Salatbuffet:

Mais-, Rüepli-, Gurken-, Couscous- und Blattsalat  
Salatsaucen Französisch und Italienisch

### Saucen und Beilagen:

Burger Buns  
Speck, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken  
Curry-Mostsauce, Barbecue Sauce,  
Senf, Ketchup

**Fr. 36.00 / Person**



## Ueli-Hof Grillplausch

### Fleisch:

Schweinshalssteak, Hofbratwurst, Jungrinds-Spiessli,  
Pouletflügeli  
(Fleisch pro Person ca. 250 g)

### Salatbuffet:

Mais-, Rüepli-, Gurken-, Couscous- und Blattsalat  
Salatsaucen Französisch und Italienisch

### Saucen und Beilagen:

Baked Potato mit Sauerrahm  
Diverse Brote  
Curry-Mostsauce, Barbecue Sauce,  
Senf, Ketchup, Kräuterbutter

**Fr. 40.00 / Person**

## Ueli-Hof Gourmet-Grill

### Fleisch:

Jungrinds-Steak, Rinds-Burger, Hofbratwurst,  
Schweins-Nierstück-Steak  
(Fleisch pro Person ca. 280 g)

### Salatbuffet:

Mais-, Rüeбли-, Gurken-, Couscous- und Blattsalat  
Salatsaucen Französisch und Italienisch

### Saucen und Beilagen:

Baked Potato mit Sauerrahm  
Grill-Gemüse  
Diverse Brote  
Curry-Mostsauce, Barbecue Sauce,  
Senf, Ketchup, Kräuterbutter

**Fr. 47.00 / Person**

## Getränke:

### Bio-Rotweine 7.5 dl:

Lunaris Chorb Rheinau, Staatskellerei und Stiftung Fintan, Rheinau		Fr. 28.00
Roter Lenz Cabernet Pinot Noir, Weingut Lenz, Thurgau		Fr. 21.00
Pinot Noir, „Klassisch“, Stuckiwein, Teufen		Fr. 23.00

### Bio-Weissweine 7.5 dl:

Solaris Sitenrain Meggen		Fr. 30.00
Johannisberg AOC Cave du Rhodan, Salgesch		Fr. 23.50
Weisser Lenz, Weingut Lenz		Fr. 19.00

### Bio-Bier:

Alpenbier (Brauerei Rosengarten, Einsiedeln)	Flasche 33 cl	Fr. 4.00
Dinkelbier (Brauerei Rosengarten, Einsiedeln)	Flasche 35 cl	Fr. 4.00

### Alkoholfreie Bio-Getränke:

Most vom Bio-Hof Mättiwil	1,0 Liter	Fr. 6.00
Knutwiler Mineralwasser	1,5 Liter	Fr. 5.00
Orangensaft	0,7 Liter	Fr. 6.00

### Diverse Bio-Getränke Pet 5 dl:

Ice Tea Alpine		Fr. 3.00
Ice Tea Lemon		Fr. 3.00
Apfelschorle		Fr. 3.00
Knutwiler Mineralwasser		Fr. 2.50

(Weitere Getränke auf Anfrage)

ETHIK  
TRIFFT  
GENUSS



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Gegenstand der allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sind sämtliche Leistungen von Ueli – Hof AG.

### 2. Änderungen der Teilnehmerzahl

Der Veranstalter ist dazu verpflichtet der Ueli – Hof AG Änderungen der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben.

Die genaue Teilnehmeranzahl ist der Ueli – Hof AG spätestens 10 Tage oder nach Absprache vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an einer Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmeranzahl berechnet.

### 3. Rücktritt durch den Veranstalter

Ein Rücktritt des Vertragspartners bedarf zur Wirksamkeit der schriftlichen Form.

Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet die Ueli – Hof AG folgende Stornierungskosten:

Tage vor Veranstaltungsbeginn	Stornierungsgebühr
Bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	Kostenfrei
6 – 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	30 % der gebuchten Leistungen
27 – 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 % der gebuchten Leistungen
7 – 1 Tage vor Veranstaltungsbeginn	70 % der gebuchten Leistungen
1 – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn	100 % der gebuchten Leistungen

### 4. Speisen und Getränke

Die Ueli – Hof AG übernimmt keine Haftung für die Haltbarkeit der Lebensmittel, die nach dem Veranstaltungstag zum Selbstverzehr mitgenommen werden.

Wir führen grundsätzlich Anlässe ab 20 Personen durch.

Sämtliche Zutaten für unsere Catering Angebot stammt aus biologischer Erzeugung.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir die halbe Menge, sowie die Hälfte des Preises.

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. pro Person

### 5. Abholungen und Retouren

Catering Angebot: Abgeholt und retourniert, während der regulären Öffnungszeiten in der Filiale Ebikon.

Apéros: Abgeholt und retourniert, während der regulären Öffnungszeiten in unseren Läden Moosmatt, Ebikon und Hofladen Mättwil.

Bio-Metzgerei Luzern

Moosmattstr. 17

6005 Luzern

Öffnungszeiten:

Di-Fr 8.30-12.15 / 14-18.30

Sa 8.00-16.00 durchgehend

Tel. 041 310 71 15

laden-luzern@uelihof.ch

Bio-Metzgerei Ebikon

Industriestrasse 1

6030 Ebikon

Öffnungszeiten:

Di-Fr 8.30-13.00 / 14.30-18.30

Sa 8.00-16.00 durchgehend

Tel. 041 911 22 26

laden-ebikon@uelihof.ch

### 6. Personal und Lieferkosten

Nach 23 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen, wird ein Zuschlag von Fr. 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

7. Verluste und Schäden

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar der Ueli – Hof AG die während der Veranstaltung bzw. des Transports, Auf- und Abbaus verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis durch die Ueli – Hof AG.

Geschirrbruch oder kaputtes Material oder Gerätschaften werden zum Anschaffungspreis dem Veranstalter verrechnet.

8. Auslagern Ersatz

Soweit die Ueli – Hof AG für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschaffen, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers.

9. Schlussbestimmungen, Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Auf dem vorliegenden Vertrag ist das schweizerische Recht anzuwenden.

Die Parteien vereinbaren den Gerichtsstand Luzern.

Ebikon, Januar 2024