

# CATERING

EXZELLENTER SERVICE



# STERNEN KÜCHE – EXZELLENTER CATERING-SERVICE

Die «Sternen»-Küche ist bekannt für ihren exzellenten Catering-Service und die traditionelle Schweizer Küche. Catering genau nach Ihrem Gusto – vom Apéro über den Hauptgang bis zum Dessert – von rustikal bis exquisit – bei Ihnen zu Hause, in der Waldhütte oder im Schloss – mit oder ohne Servicepersonal. Das Restaurant Sternen in Willisau ist immer eine Reise wert – weitherum bekannt für die traditionelle Schweizer Küche in gemütlicher Atmosphäre und netter Gesellschaft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

## RESTAURANT STERNEN/CATERING

Obertor 2

6130 Willisau

Tel. 041 970 12 86

Fax 041 970 32 68

[ba.sternen@bluewin.ch](mailto:ba.sternen@bluewin.ch)



# INFOS

## Bestellungen

Um ein optimales Catering zu garantieren, beziehen Sie uns möglichst früh in die Planung von Ihrem Anlass ein. Melden Sie sich für grössere Anlässe mindestens einen Monat im Voraus bei uns.

An- oder Abmeldungen können bis 48 Stunden vor dem Anlass berücksichtigt werden.

## Individuelle Wünsche

Besprechen Sie mit uns, Ihre Wünsche nach Speisen oder Getränken, die nicht in der Broschüre aufgeführt werden.

## Geschirr und Tischdekoration

Fehlt Ihnen das nötige Geschirr? Kein Problem, erkundigen Sie sich bei uns. Gerne bereiten wir auch das Tischgedeck für Ihren Anlass vor.

## Service- und Hilfspersonal

Gerne unterstützen wir Sie auch hinter den Kulissen mit Service- und Hilfspersonal. Die An- und Rückreise wird als Arbeitszeit mitberechnet. Die Kosten betragen CHF 38.00 pro Stunde und Person.

## Zahlungskonditionen

Bar oder nach Ihrem Anlass bequem per Rechnung.  
Danke für die Begleichung innerhalb von zehn Tagen.

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt



APÉRO ODER COCKTAILPARTY  
APÉRO-BUFFET  
VORSPEISEN – HORS D'OEUVRE  
PASTA  
MENÜS  
BUFFETS  
FONDUE/TISCHGRILL  
DESSERT  
GETRÄNK  
GESCHIRRMIETE  
GLÄSER  
ZUBEHÖR  
EINWEGMATERIAL



# APÉRO ODER COCKTAILPARTY

## Kleine belegte Brötli (1/1)

Mit Schinken, Spargeln, Salami, Ei, Käse, Rohschinken, Speck, Poulet, Thon und Crevetten

**CHF 3.80/Stück**

Rauchlachs, Bündnerfleisch, Tatar und Roastbeef (1/1)

**CHF 4.00/Stück**

## Kleine «Eingeklemmte» Partybrötli

Gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken, Thonmousse und Poulet

**CHF 3.20/Stück**

## Gemüsedipp

Verschiedene Gemüse mit vier Saucen

**CHF 4.50/Person**

Grissini-Stängel mit Speck

**CHF 1.80/Stück**

Grissini-Stängel mit Rohschinken

**CHF 2.00/Stück**

## Paillasse Brote hell/dunkel

Gefüllt mit Poulet, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Braten, Thon und Ei

**CHF 22.00/Stück**

Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs

**CHF 24.00/Stück**

## Zum Warm servieren

Kleine Schinkengipfeli, Wurstweggli, Fleischweggli, Mini Chäsehüechli, Minipizza, Mini Lauchhüechli, Frühlingsrolle, Panierte Champignons

**CHF 2.00/Stück**



# APÉRO-BUFFET

## Apéro-Bufferet «Schloss»

**CHF 16.50/Person**

Partybrötli gefüllt mit Thon, Schinken, Salami, Aufschnitt

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Frühlingsrolle,  
Mini Hamburger, Chickenfingers, Satayspiessli

Fleischplatte mit Rohschinken, Rohess-Speck,  
Bündnerfleisch, Coppa und Apéropastete

Hochzeitsbrot, Paillasse Brot hell/dunkel

Käseplatte, Früchteschale

Chips, Nüssli

Gemüse zum Dippen mit vier Saucen

## Apéro-Bufferet «Bärgli»

**CHF 18.00/Person**

Fleischplatten mit Schinken, Aufschnitt, Braten, Siedfleisch,  
Speck, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Pastete

Ausgarniert mit Tomaten, Silberzwiebeln, Gurken,  
Spargeln, Maiskolben und Ei

Hochzeitsbrot, Zopfbrot, Paillasse Brot hell/dunkel

Partybrötli gefüllt mit Thon, Poulet

Käseplatte, Früchteschale, Melone

Chips, Nüssli, Salzsticks

Gemüse zum Dippen mit vier Saucen

Mini Berliner, Profiteroles, Mini Nussstangen,  
Mini Himbeer-Vanilleplunder

## Apéro-Bufferet «Deluxe»

**CHF 20.00/Person**

Grillparty mit Lutscherspiessli, Wurstspiessli,  
Pouletspiessli, Steakspeissli, Pouletunterschenkeli,  
Champignons mit Speck

Maiskolben

Kräuterbutter, Chilisauce

Paillasse Brot hell/dunkel

Früchteschale, Melone, Ananas

Chips, Nüssli, Salzsticks

Gemüse zum Dippen mit vier Saucen

Mini Nussstangen, Mini Himbeer-Vanilleplunder,  
Mini Berliner

## Apéro-Bufferet «Riche»

**CHF 25.00/Person**

Schinkengipfeli, Röstisticks, Jalopeno (Paprika gefüllt mit  
Frischkäse), Satayspiessli, Pouletsticks, Chicken Wings,  
Hackfleischkugeln, Scampi im Knuspermantel

Chilisauce, Cocktailsauce

gefüllte Brötli mit Schinken, Roastbeef, Salami

Käse-, Speckmöckli

Tomaten-, Speckbrot

Gemüse zum Dippen mit Tartar- und Knoblauchsauce

Mini Berliner, Profitorols, Mini Plunder, Mini Nusschnecken

# VORSPEISEN – HORS D'OEUVRE

## Hauspastete

in Scheiben geschnitten, mit Sauce Cumberland  
Selleriesalat, Nüsslisalat, Randensalat

**CHF 8.50**

## Rauchlachsmousse und Tatarmousse

mit Zitrone, Zwiebeln und Kapern garniert

**CHF 11.50**

## Melone mit Rohschinken

**CHF 8.50**

## Gemischter Salat

auf einem Teller angerichtet, mit Frenchdressing

**CHF 6.50**

## Suppen

klare Suppen mit Einlage oder Crèmesuppe

**CHF 3.50**

## Vorspeisenteller

Blattsalat mit Trockenfleisch, Baumnüssen,  
Parmesan an Frenchdressing

**CHF 9.00**

Gemischter Salat mit Rohschinken, Hauspastete,  
Forellenfilet, Lachsroulade

**CHF 10.00**

Bresaola Carpaccio mit Salatbouquet  
an Himbeer-Cassis Vinaigrette

**CHF 10.00**

## Brotkorb

Verschiede Partybrötli und Brote

**CHF 2.00**



## PASTA

Spaghetti	<b>CHF 8.00</b>
Penne	<b>CHF 8.00</b>
Ravioli mit Rindfleisch	<b>CHF 10.00</b>
Ravioli mit Ricotta/Spinat	<b>CHF 10.00</b>
Tortellini mit Rindfleisch	<b>CHF 10.00</b>
Lasagne mit Fleisch	<b>CHF 14.00</b>
Lasagne mit Gemüse	<b>CHF 12.00</b>

### Saucen

Carbonara	<b>CHF 2.00</b>
Bolognaise	<b>CHF 2.00</b>
Napoli	<b>CHF 2.00</b>
Pesto	<b>CHF 2.00</b>
Gorgonzola	<b>CHF 2.00</b>
Steinpilz	<b>CHF 2.00</b>
Wodka-Rahmsauce mit Crevetten	<b>CHF 3.00</b>
Tomaten-Rahmsauce mit Pouletfleisch	<b>CHF 3.00</b>

Der Reibkäse ist bei der Pasta inbegriffen

## EINTÖPFE

### Spätz

Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln  
**CHF 14.00**

### Spätzlipfanne

Vegi: Hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Champignons  
**CHF 12.00**

Fleisch: Hausgemachte Spätzli mit Schinken, Gemüse und Champignons  
**CHF 14.00**

### Mah Meh

Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch  
**CHF 12.00**

## PASTA BUFFET

**CHF 26.00/Person**

Vier Sorten Salat mit French- und Balsamicodressing

Penne, Spaghetti, Ravioli, Lasagne

Tomaten-Rahmsauce mit Pouletfleisch, Wodka-Rahmsauce  
mit Crevetten, Steinpilzsauce, Carbonarasauce

Brotkorb

Panna Cotta Glace, Tiramisu, hausgemachte Vacherintorte,  
Fruchtsalat und Rahm





# MENÜS

## Vorspeise, Suppe, Salat, Dessert

(nach Ihren Wünschen ergänzbar)

Beinschinken im Blätterteig	<b>CHF 20.00</b>
Rippli im Blätterteig	<b>CHF 24.00</b>
Schweinsfilet im Blätterteig	<b>CHF 26.00</b>

Ein Salatbuffet mit acht Sorten Salat dazu  
French- und Italiandressing ist im Preis inbegriffen.

## Rindfleisch

Roastbeef englisch gebraten	
Orangen-Hollandaise	<b>CHF 38.00</b>
Gespickter Rindsbraten	<b>CHF 24.00</b>
Rindsstroganoff	<b>CHF 20.00</b>
Rindspfeffer	<b>CHF 18.00</b>

## Schweinefleisch

Schweinsbraten vom Hals	<b>CHF 18.00</b>
Schweinsbraten vom Carrée	<b>CHF 22.00</b>
Geschnetzeltes Schweinefleisch «Zürcher Art»	<b>CHF 18.00</b>
Schweinssteak an Pilzsauce	<b>CHF 26.00</b>
Schweinsfilet im Blätterteig	<b>CHF 28.00</b>
Schweinsfilet Calvadosauce	<b>CHF 26.00</b>
Schweinsfilet im Speckmantel	
Honigsenf-Rahmsauce	<b>CHF 27.00</b>
Schweinschnitzel Piccata	<b>CHF 20.00</b>
Schweinsrahmschnitzel	<b>CHF 22.00</b>
Schweinsaltimbocca	<b>CHF 22.00</b>

## Kalbfleisch

Kalbsschulterbraten	
Honigsenf-Rahmsauce	<b>CHF 26.00</b>
Kalbscarréebraten rosé gebraten	
Morchelsauce	<b>CHF 35.00</b>
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»	<b>CHF 28.00</b>
Kalbsschnitzel Piccata «Mailänder Art»	<b>CHF 24.00</b>

## Beilagen

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

Teigwaren, Kartoffelgratin, Reis, Knöpfli, Kartoffelstock,  
Safranrisotto

## Gemüse

Drei Sorten Gemüse sind im Preis inbegriffen:

Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Kohlräbli, Rosenkohl,  
Rotkraut, mediterraner Gemüsemix, gedämpfte Tomate

## Pouletfleisch

½ Poulet mit Spezialsauce (ohne Beilagen)

**CHF 12.00**

Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis und Früchten

**CHF 17.00**

Pouletragout süss-sauer mit Trockenreis

**CHF 16.00**

Pouletbrust im Speckmantel Balsamicojus,

eine Beilage, drei Sorten Gemüse

**CHF 22.00**

# BANKETT MENÜ

## Menüvorschlag 1

**CHF 26.50**

Blattsalat mit Trockenfleisch, Baumnüssen und Parmesan  
an Frenchdressing

\*\*\*

Schweinscarree-Braten Brunoise Jus,  
Bratkartoffeln, Gemüse

## Menüvorschlag 2

**CHF 27.50**

Hauspastete mit Selleriesalat und Nüsslisalat  
an Himbeercassis-Vinaigrette

\*\*\*

Pouletbrust Honigsenf-Rahmsauce,  
Nudeln, Gemüse

## Menüvorschlag 3

**CHF 37.00**

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet Pilzsauce,  
Pommes Royal, Gemüsebouquet

\*\*\*

Nougatglace

## Menüvorschlag 4

**CHF 48.00**

Nüsslisalat mit Lachsstreifen  
an Frenchdressing

\*\*\*

Rüebli-Ingwersuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef, Orangenhollandaise,  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

\*\*\*

Willisauer Ringliparfait

## Menüvorschlag 5

**CHF 52.00**

Bündnerfleisch Carpaccio mit Steinpilzen,  
Parmesan und Ruccola

\*\*\*

Kokossuppe

\*\*\*

Kalbsrücken rosa gebraten,  
Trockenreis, Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachte Vacherintorte mit Fruchtsalat



# GRILLPARTY

**CHF 40.00/Person**

## Fleisch vom Grill

Lammhüftli, Rossfilet,  
Cipolatta weiss und braun  
Pouletsteak, Hamburgerli  
Rindsentrecote, Schweinssteak,  
Champignons und Cherrytomaten mit Speck  
Crevettenspiessli, Lachssteak

## Salat

Selleriesalat, Rüeblisalat, Maissalat,  
Tomatensalat Mozzarella, Randensalat  
Kartoffelsalat, Bohnensalat, Gurkensalat  
Grüner Salat  
Italian-, French-, Balsamicodressing

## Beilagen

Raclettekartoffeln  
Melonen, Ananas  
Kräuterbutter, Chilibutter, Dill-Senfsauce,  
Tartarsauce, Sauercreme



# FONDUE CHINOISE

AB 20 PERSONEN

**CHF 40.00/Person**

## Salat

Vier bis fünf verschiedene Sorten auf einen Teller angerichtet  
Frenchdressing

## Fleisch

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch  
in feine Tranchen geschnitten

## Beilagen

Raclettekartoffeln  
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen  
Ananas, Pfirsiche  
Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Champignons  
fünf verschiedene hausgemachte Saucen

## Dessert

Vanillecrème, gebrannte Crème, Schoggimousse,  
Panna Cotta, Tiramisu, Mini Patisserie, Fruchtsalat  
und Käseplatte

# TISCHGRILL

AB 20 PERSONEN

**CHF 40.00/Person**

## Salat

Vier bis fünf verschiedene Sorten auf einen Teller angerichtet  
Frenchdressing

## Fleisch/Käse

Schweinefleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch  
Cipolatta weiss und braun, Speck  
Raclettekäse

## Beilagen

Raclettekartoffeln  
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen  
Ananas, Pfirsiche  
fünf verschiedene hausgemachte Saucen

## Dessert

Vanillecrème, gebrannte Crème, Schoggimousse,  
Panna Cotta, Tiramisu, Mini Patisserie, Fruchtsalat  
und Käseplatte



# UNSERE SÜSSEN VORSCHLÄGE

Mini Patisserie	<b>CHF 2.00/Stück</b>
Schwarzwäldertorte	<b>CHF 6.50/Stück</b>
Cremèschnitte	<b>CHF 6.00/Stück</b>
Vanillecrème	<b>CHF 5.00/Person</b>
Gebrannte Crème	<b>CHF 5.00/Person</b>
Schoggicrème	<b>CHF 5.00/Person</b>
Schoggimousse	<b>CHF 5.00/Person</b>
Tiramisu	<b>CHF 5.00/Person</b>
Panna Cotta	<b>CHF 6.00/Person</b>
Fruchtsalat	<b>CHF 6.50/Person</b>
Willisauer Ringliparfait	<b>CHF 7.00/Person</b>
Hausgemachte Vacheringlace	<b>CHF 8.00/Person</b>

## Dessertbuffet

AB 20 PERSONEN

**CHF 18.00/Person**

Vanillecrème, gebrannte Crème, Schoggicrème,  
Schoggimousse, Tiramisu, Mini Patisserie, Panna Cotta,  
Fruchtsalat, Käseplatte, Meringues mit Rahm,  
hausgemachte Vacheringlace,

Drei Sorten Glace



# GETRÄNKE

## Mineral

Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>
Cola	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>
Rivella rot	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>
Sprite	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>
Ice tea	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>
Apfelschorle	50 cl Pet	<b>CHF 2.00</b>	1.5 lt Pet	<b>CHF 5.00</b>

## Bier/Moscht

Eichhof Lager	33 cl	<b>CHF 3.00</b>	58 cl	<b>CHF 5.00</b>
Eichhof alkoholfrei	33 cl	<b>CHF 3.00</b>	50 cl	<b>CHF 5.00</b>
Ramseier Moscht Bügel klar	50 cl	<b>CHF 5.00</b>		
Ramseier Moscht Bügel (alkoholfrei)	50 cl	<b>CHF 5.00</b>		

## Apéro

Orangenjus	1 lt	<b>CHF 5.00</b>
Hausgemachte Bowle (mit Alkohol)	1 lt	<b>CHF 20.00</b>
Hausgemachte Bowle (alkoholfrei)	1 lt	<b>CHF 20.00</b>

## Weissweine

La Coquine	Wallis	50 cl	<b>CHF 15.00</b>
La Côte	Waadt	50 cl	<b>CHF 12.00</b>
White Wine	Südafrika	50 cl	<b>CHF 10.00</b>
Château d'Es Bons	Waadt	75 cl	<b>CHF 22.00</b>
Yvorne	Waadt	75 cl	<b>CHF 22.00</b>
Pinot Grigio	Friaul	75 cl	<b>CHF 20.00</b>

## Rotweine

Primoris	Wallis	50 cl	<b>CHF 15.00</b>
Pinot Noir	Wallis	75 cl	<b>CHF 25.00</b>
Château d'Es Bons	Waadt	75 cl	<b>CHF 22.00</b>
Merlot Raudii	Valpolicella	75 cl	<b>CHF 25.00</b>
Barbera D'Asti	Piemont	75 cl	<b>CHF 25.00</b>

## Kaffee

Café Crème		
Kolbenkaffee mit Rahm und Zucker		<b>CHF 4.00</b>
Kaffee Fertig		
Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Kirsch		<b>CHF 5.00</b>

## Spirituosen

Grappa, La Vieille Prune,		
Williams, Kirsch	2 cl	<b>CHF 5.00</b>



# MIETGESCHIRR UND ZUBEHÖR

Fehlendes oder defektes Mietmaterial müssen wir Ihnen zum Neuwert belasten.

## Gedeck, Tischwäsche

Einweg

Tischtuch Duni	Rolle 25 m	<b>CHF</b>	<b>85.00</b>
Servietten Duni	Paket à 50 Stück	<b>CHF</b>	<b>24.80</b>
Servietten Aperò	Paket à 20 Stück	<b>CHF</b>	<b>2.20</b>
Gedeck Duni (Tischtuch, Serviette)	pro Person zirka	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Gedeck Stoff (Tischtuch, Serviette)	pro Person zirka	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>

## Gläser (aus Glas)

Apéroglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Weissweinglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Rotweinglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Bierglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Champagnerflut	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Schnapsglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>
Kaffeeglas	<b>CHF</b>	<b>00.60</b>

## Geschirr (aus Porzellan/Glas)

Vorspeisen/Salatteller	<b>CHF</b>	<b>00.70</b>
Hauptgangteller	<b>CHF</b>	<b>00.70</b>
Dessertteller	<b>CHF</b>	<b>00.70</b>
Kaffeegeschirr (Ober-/Untertasse)	<b>CHF</b>	<b>1.00</b>
Suppengeschirr (Tasse-/Unterteller)	<b>CHF</b>	<b>1.00</b>
Brotteller	<b>CHF</b>	<b>00.65</b>

## Besteck Berndorf

Messer	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Gabel	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Löffel	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Dessertlöffel	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Dessertgabel	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Kaffeelöffel	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>
Fonduegabel (Holzhalter mit Holzspieß)	<b>CHF</b>	<b>00.50</b>

## Mietmaterial

Bier-Offenaussch-Anknlange	<b>CHF</b>	<b>50.00</b>
Fondue-Rechaud inkl. Pfanne	Stück 4–6 Pers.	<b>CHF</b> <b>15.00</b>
Tischgrill	Stück 6–8 Pers.	<b>CHF</b> <b>20.00</b>
Gasgrill		<b>CHF</b> <b>50.00</b>
Hot-Dog Apparat		<b>CHF</b> <b>20.00</b>
Friteuse	klein	<b>CHF</b> <b>50.00</b>
Friteuse	gross	<b>CHF</b> <b>150.00</b>
Kochkiste	mit GN Schalen	<b>CHF</b> <b>50.00</b>
Holdomat		<b>CHF</b> <b>50.00</b>
Bankettwagen		<b>CHF</b> <b>200.00</b>
Steamer mit Gas	pro Wochenende	<b>CHF</b> <b>600.00</b>

# EINWEGMATERIAL

## Einweg Besteck

EW Messer, Gabel, Serviette	100 à 3-teilig	<b>CHF 41.00</b>
EW Glasklar Messer, Gabel	100 à 2-teilig	<b>CHF 38.50</b>
EW Dessertlöffel	100	<b>CHF 7.00</b>
EW Dessertgabel	100	<b>CHF 7.00</b>
EW Kaffeelöffeli	100	<b>CHF 3.50</b>
EW Rührstäbli	1000	<b>CHF 2.10</b>

## Einweg Teller

EW Teller Plastik	100	<b>CHF 43.50</b>
EW Wurstkarton	100	<b>CHF 15.00</b>
EW Pommes frites Schalen	100	<b>CHF 14.00</b>

## Einweg Becher

EW Becher (Wein)	100 x 10 cl	<b>CHF 11.80</b>
EW Becher (Bier/Mineral)	100 x 30 cl	<b>CHF 18.00</b>
EW Cüpli	100	<b>CHF 61.00</b>
EW Kaffeebecher (Isolierbecher braun)	100	<b>CHF 10.90</b>
EW Kaffee fertig (Form wie Kaffeeglas)	100	<b>CHF 53.90</b>





# NOTIZEN UND EIGENE MENÜWÜNSCHE







Bruno und Ursula  
Achermann-Frei

Tel. 041 970 12 86  
Fax 041 970 32 68  
[ba.sternen@bluewin.ch](mailto:ba.sternen@bluewin.ch)