



CATERINGANGEBOT

Anlässe und Events im Personalrestaurant

August 2026

WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus. Im Restaurant oder in anderen Räumen der diversen Gebäude, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Bestellen Sie Ihre Auswahl aus dem Standardangebot einfach und schnell in unserem [Online-Cateringshop](#). Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

IHRE KONTAKTPERSON

Patrizia Schmid

Betriebsleiterin / Catering-Verantwortliche

Compass Group (Schweiz) AG
Eurest / Restaurant Lonza
Lonzastrasse 2
3930 Visp

Tel.: +41 79 568 37 80

lonza@eurest.ch

www.eurest.ch/lonza



DEKLARATIONEN

Vegan



Vegetarisch



Glutenarm



Laktosearm



Fisch



Meeresfrüchte



Schwein



Saisonal



Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **vegan** oder **vegetarisch** zubereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

*Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder.
Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den
Bildern aussehen.*



APÉRO – VARIANTEN

bitte beachten Sie, ein Apéro ersetzt kein Mittagessen.

Apéro-Variationen ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Apéro «Lonza»



pro Person

21.50

(8 Brötchen pro Person)

Variation an belegten Brötchen (Schinken, Salami und Käse)

Baguette, verschieden belegt (Lachs, Thon, Tomate-Mozzarella und Ei)

Blätterteiggebäck

Apéro «Lonza light»



12.50

(4 Brötchen pro Person)

Variation an belegten Brötchen (Schinken und Käse)

Baguette, verschieden belegt (Lachs und Ei)



Apéro «Sztachelski»

pro Person

19.50

Schinkengipfeli



Käsechüechli

Tomaten-Mozzarella-Spiess mit hausgemachten Pesto



Flammkuchen mit Raclette und Lauch

Käse-Windbeutel mit Kresse-Cremefraîche

Walliser Trockenfleisch-Tartelette

Apéro «Green Valais»

pro Person

19.50

Falafel Melonenspiess



Raclette-Nachos mit Limetten-Guacamole



Peperoni-Granatapfelmarmelade, geröstete Nüsse und Pitabrot



Karotten-Hummus Tartelette mit Microgreens



Burrata Crostini mit Piniernkernen und Basilikum



Enchilada Verde mit Spinat, Bohnen.Mais und Feta





Walliser Platte

pro Person

20.50

(120g Fleisch und 30gr Käse pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst und Walliser Käse
garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten,
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot



Käse-Platte

pro Person

17.00

(100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse
garniert mit Trauben und Walnüssen,
dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

Apéro Wrap zu Ihrer Auswahl:

Jeder Wrap wird in 4 Teile aufgeschnitten.

Bestellbar ab 10 Wraps, individuell zusammengestellt.

Wrap Swiss Valais

7.50

Walliser Trockenfleisch, Cheddar Käse und Sprossen

Wrap Italian

7.50

Rucola, Parmesan, Piniernkerne, Tomatenpesto, Rohschinken

Wrap French

6.50

Poulet, Kresse, Rote Zwiebeln, Gurke, Camembert

Wrap Vegan

6.00

Hummus, Bulgur, Granatapfel, Salat, Aubergine

Wrap Vedula

6.00

Frischkäse-Basilikumpesto, Spinat, Microgreens, Feta und getrocknete
Tomaten

Apéro Focaccia zu Ihrer Auswahl:

Jedes Focaccia wird in 4 Teile aufgeschnitten.

Bestellbar ab 4 ganze Focaccia, individuell zusammengestellt.

Focaccia Marocco (V) pro Focaccia Fr. 10.00 | 4 Teile
Hummus, Rucola, Ofegmüse und grüner Salat

Focaccia Italian (P) pro Focaccia Fr. 10.00 | 4 Teile
Pastrami, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken, Radiesschen

Focaccia India pro Focaccia Fr. 10.00 | 4 Teile
Pouletstreifen, Currysauce, Salat, Tomaten

Focaccia Caprese (V) pro Focaccia Fr. 8.00 | 4 Teile
Tomate-Mozzarella-Frischkäse und Basilikum

APÉRO – HÄPPCHEN

Apéro-Variationen ab 10 Portionen bestellbar

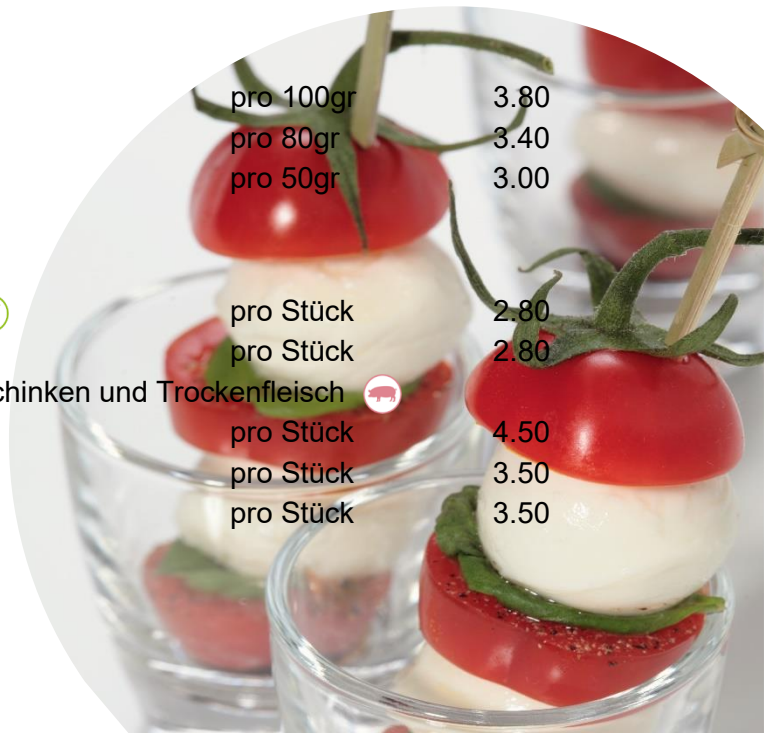
Rauchlachstartar auf Toast (1/4 Toast) (F)	pro Stück	2.50
Crevetten-Cocktail im Weckglas (F)	pro Glas	4.50
Crevetten im Backteig mit Cocktailsauce (F)	pro Stück	4.50
Mini Pita Pizza mit Schinken (P)	pro Stück	2.00
Mini Pita Pizza vegetarisch (V)	pro Stück	1.50
Schinkengipfeli (P)	pro Stück	2.50
Samosa 50gr.mit Currydip (V)	pro Stück	3.00
Tomaten Bruschetta mit Balsamico verfeinert (V)	pro Stück	3.50
Honig-Ziegenkäse auf Roggenbrot (V)	pro Stück	2.00

Snacks

Marinierte Oliven 100g (V)	pro 100gr	3.80
Curry-Cashew 80g (V)	pro 80gr	3.40
Nachos 50gr mit Salsa (V)	pro 50gr	3.00

Apéro-Spiessli

Tomaten-Mozzarella Spiessli (V)	pro Stück	2.80
Käse-Mango Spiessli (V)	pro Stück	2.80
Walliser Spiessli mit Käse, Rohschinken und Trockenfleisch (P)	pro Stück	4.50
Poulet Satay Spiessli	pro Stück	3.50
Früchtespiessli (V)	pro Stück	3.50



Benötigen Sie Hilfe bei der Zusammenstellung Ihres Wunschapéros oder finden Sie nicht wonach Sie suchen? Bitte zögern Sie nicht, wir (Patrizia, Betriebsleiterin oder Alexander, Küchenchef) sind gerne für Sie da.

DESSERTS / SÜSSES

*Dessert-Variationen ab 5 Personen bestellbar
im Personalrestaurant ab 16.00 Uhr*

	Menge	Preis in CHF
Schokoladen-Mousse	pro Stück	3.50
Saisonaler Fruchtspiess 	pro Stück	3.50
Schoggigipfel	pro Stück	2.80
Brownie	pro Stück	2.80
Pâtisserie	pro Stück	2.80
Mini-Pâtisserie	pro Stück	2.50
Donuts	pro Stück	2.80
Muffins	pro Stück	3.50
Hausgemachter Cake ganz	pro Cake	30.00
<i>Ein Cake sind ca. 15 Port. (Schokolade, Zitrone, Tiroler)</i>		
Hausgemachter Blechkuchen	pro Stück	50.00
<i>ca. 20 Port. (Schoggi, Vanille, Banane)</i>		
Früchtekuchen rund	pro Kuchen	30.00

Für spezielle Torten treten Sie bitte mit uns in Kontakt.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Arkina mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.50
Säfte		
Orangensaft	3.3 dl	3.50
Fruchtsäfte	3.3 dl	3.50
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	5 dl	2.50
Fanta / Sprite	5 dl	2.50
Fusetea Lemon / Peach	5 dl	2.50
Rivella rot / blau / laktosefrei	5 dl	2.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl	2.50
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.00
Kaffee		
Frischer Kaffee (inkl. Becher, Zucker und Milch)	pro Tasse	3.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Feldschlösschen Bier	3.3 dl	4.50
Feldschlösschen Bier (alkoholfrei)	3.3 dl	4.50
Weine (Lonza)		
Weisswein		
Fendant, Fine Cuvée	75cl	27.00
Johannisberg	75cl	28.00
Muscat	75cl	30.00
Chardonnay	75cl	33.00
Petite Arvine	75cl	46.00
Rotwein		
Pinot Noir	75cl	28.00
Humagne Rouge	75cl	44.00
Syrah	75cl	44.00
Hommage	75cl	62.00
Spirituosen		
Schnaps (Williamine, Abricotine, Lie, Marc oder Kirsch)	2cl	8.00
Korkengeld für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen	pro Flasche	15.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.
Bei Spezialwünschen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf – wir beraten Sie gerne.
Fragen Sie auch nach Geschenkpackungen und den Preisen für Wein «to go».



ALLGEMEINE KONDITIONEN

Personalkosten

Anlassleiter/Küchenchef	16.00 – 22.00 Uhr	80.00	pro Stunde
	ab 22.00 Uhr	105.00	pro Stunde
Service / Köche	16.00 – 22.00 Uhr	55.00	pro Stunde
	ab 22.00 Uhr	75.00	pro Stunde
Sonderanlässe und -zeiten			nach Absprache

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Divers

Geschirr und Besteck ist im Preis inklusiv.
Stofftisch Tuch: Fr. 14.00 pro 4er Tisch
Stehische: Werden zur Verfügung gestellt.

Bitte informieren Sie sich über unsere vollständigen AGBs hier

[Home - Lonza Events - Compass Group \(Schweiz\) AG Catering Shop](#)