Anlässe in der Bourbaki Bar
BOURBAKI
auch auf cinu.ch

ANLÄSSE IN DER BOURBAKI BAR

KAPAZITÄTEN
APÉRO, KAFI/GIPFELI, BRUNCH USW.

Apéros sind in der Bourbaki Bar in unterschiedlichem Umfang für bis zu 250 Personen möglich.
Kafi/Gipfeli oder Kaffee/Kuchen und Brunch werden für bis zu 80 Personen organisiert. Sitzmöglichkeit bieten wir für maximal 80 Personen an. Im Untergeschoss bietet eine zweite Bar Kapazitäten für 200 Personen (ausschliesslich stehend; ab 30 Personen nur ausserhalb der offiziellen Kinospielzeiten möglich).
Es gilt zu beachten, dass die Bourbaki Bar über keine geschlossenen Räume verfügt.

INFRASTRUKTUR UND AUF-/ABBAUPAUSCHALE

Die Herrichtung des Apéro-Bereichs im laufenden Tagesbetrieb ist mit Aufwand verbunden. Wir verrechnen folgende Grundpauschalen bei der Buchung von Apéros, sofern ein Umbau des Mobiliars nötig ist. Die Kosten sind abhängig vom Umfang der Essensbestellung pro Person:

Umsatz Essen/Person	Kosten/Person
Weniger als 7.50	1.00
7.55 – 17.50	1.50
Über 17.50	2.50

Pro Apéro werden maximal 100 Einheiten verrechnet.

MINDESTBESTELLMENGEN

20 Stück pro Sorte bei warmen und kalten Häppchen.
60 Stück Quiche Lorraine entspricht einem Blech
10 Stück Pinsa (10 Stück entspricht 1 Pinsa, nur in 10er-Mengen bestellbar)
8 Portionen bei den Käseplatten und den Käse-/Fleischplatten.
Keine Mindestbestellmenge bei Canapées, Schinkengipfeli, Oliven, Antipasti, Sbrinzmöckli, Backwaren, Cakes, Müesli und Früchten.

DEKLARATION

*	vegetarisch
**	vegan
***	Lieferung nur an Werktagen möglich

Sofern nicht anders deklariert, wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.

PREISANGABEN

Sofern nicht anders vermerkt, sind alle Preisangaben Stückpreise. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Service und 8.1 % MwSt., Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

IHR MASSGESCHNEIDERTER APÉRO

Du findest nicht, was du suchst oder bevorzugst einen anderen Catering-Partner? Kein Problem!
Nimm mit uns Kontakt auf, wir beraten dich gerne.

ANNULLIERUNG

Bis 14 Tage vor dem Veranstaltungsdatum kostenlos. Bei späteren Absagen werden eine Annullationsgebühr in der Höhe von CHF 250.- sowie die bereits entstandenen internen und externen Aufwände (Leistungen Dritter) in Rechnung gestellt.

KONTAKT

Elia Pignoli, Sachbearbeiter Eventmanagement, 044 277 65 65
elia.pignoli@neugasskino.ch

BRUNCHANGEBOT

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		4.90
Tee (diverse Sorten)		4.80

Heissgetränke mit Milch/Haferdrink servieren wir bis max. 40 Personen

BACKWAREN

Diverse Brötli*	Mutschli, Weggli, Laugenbrötli oder Aprikosenbrötli	1.60
Gipfeli*	Butter-, Vollkorn- oder Laugengipfeli	1.60
Pausenbrötli*	mit Nüssen und Dörrfrüchten	1.70
Schoggibrötli*		2.50

MÜESLI UND FRÜCHTE

Birchermüesli*	(Portion im Gläschen)	3.50
Joghurt*	diverse Sorten	3.50
Früchte**	diverse Sorten	1.50

BRUNCHPLATTEN

Im Apéroangebot finden sich diverse Käse- und Fleischplatten, die ideal zu einem Brunch passen.

APÉROANGEBOT

HÄPPCHEN KALT

Blätterteigschnecken*	mit Pesto Rosso oder Oliventapenade	1.20
Hummus**	mit Brot	5.00
Minisandwiches (Silserli)	mit Schinken, Salami, Thon oder Eier*	4.50
Canapées ½ Toast	mit Thon, Schinken, Salami, Eier* oder Camembert*	4.20
Canapées ½ Toast	mit Lachs (aus norwegischer Zucht) oder Rohschinken weitere Sorten auf Anfrage	4.70
Bruschetta*	mit Tomaten	2.90
Gebackene Kartoffelscheiben	mit Lachs (aus norwegischer Zucht) und Sauerrahm	3.50
	mit Cantadou*	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli*		3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	(nur im Sommer verfügbar) ***	3.90
Pouletstückli***	im Wasabi-Gurkenmantel	4.50
Salat im Spoon**	Taboulé, Fattoush (arabischer Brotsalat), Linsen oder Rüebli	3.00
Glasnudelsalat **	mit Wasabi (Portion im Gläschen)	2.90
Saisonale Mini-Kaltschale*	Gurke, Gazpacho oder Melone (Portion in der Espressotasse)	2.50
Gemüsesticks**	mit verschiedenen Dips auf Sauerrahmbasis (Portion)*	2.50
Sbrinzmöckli*	(Portion) 45g	3.00
Oliven**	(Portion) 50g	3.00
Antipasti gemischt	(Portion) 50g	3.00

APÉROPLATTEN

Preisangaben pro Portion. Die Portionengrössen entsprechen einer mittleren Portion à 60g.

Käseplatte standard*	Sbrinz, Alpkäse, Hobelkäse	8.00
Käse- und Fleischplatte	je nach Angebot und Bestellmenge 4 - 6 Käsesorten, 4 Fleischsorten, garniert	10.00

HÄPPCHEN WARM

Pouletspiessli	mit Erdnusssauce oder Sweet-Chili-Dip	5.00
Rinderhackfleischbällchen	mit Minze-Joghurt-Dip	3.80
Falafel**	mit Chili, Curry oder Limette-Ingwer Dip	2.50
Sojabällchen**	mit Chili, Curry oder Limette-Ingwer Dip	2.50
Gorgonzola-Dattel	im Speckmantel	3.50
Quiche Lorraine	mundgerecht	1.50
Quiche mit Gemüse***	mundgerecht	1.40
Mini-Hamburger	mit Rindfleisch ***	5.50
	mit saisonalem Gemüse-Tätschli* ***	5.00
Mini-Schinkengipfeli		3.50
Mini-Chäschüechli*	nature	3.50
Saisonale Mini-Suppen*	diverse Sorten (Portion in der Espressotasse)	2.50

DESSERTS

Fruchtsalat**	saisonal (Portion im Gläschen)	3.50
Mousse au Chocolat*	(Portion im Gläschen)	3.90
Mascarpone mit Blaubeeren *	(Portion im Gläschen)	3.90
Mini Vanillecornets*		3.90
Mini Fruchttörtchen*		3.90
Mini Schokokuss*		3.90
Mini Schnecken*		1.90
Cake* 1/2 Stück	diverse Sorten	1.75

Unsere Speisen beziehen wir von der Produktionsküche der IG Arbeit, Wärchbrogg, der Bäckerei Heini und der Bäckerei Moos.

Sofern nicht anders deklariert, wird Schweizer Fleisch verarbeitet. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert dich unser Personal auf Anfrage.

MINERAL UND FRUCHTSÄFTE

		FLASCHE À 100 CL
Elmer Mineralwasser	mit oder ohne Kohlensäure	10.00
Ramseier Orangensaft	100% Fruchtsaft	11.00
Eistee (nach saisonalem Angebot) (im Offenausschank)		11.00
Gartengold Apfelsaft	100% Fruchtsaft (Flasche à 75cl)	12.00

BIER

	FLASCHE À 33CL
Luzerner Bier	6.50
Adlerbräu Original Lager	7.00
Appenzeller Quöllfrisch alkoholfrei	5.50

SCHAUMWEIN

	Traubensorte	Herkunft	75 CL
Prosecco Goccia d'Oro	Glera (extra dry)	Italien Treviso	54.00

WEISSWEIN

			75 CL
Brunner Seelagencuvée	Müller-Thurgau, Pinot Noir	Schweiz, Hitzkirch (LU)	59.00

Sattes gelb, intensivreiffruchtig nach Pfirsich, Melonen und Birne.
Weich und breit im Gaumen mit cremigem, frischem Abgang.

Roberto Sarotto	Arneis	Italien, Langhe	46.00

Mittelkräftige, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frischer, blumiger Duft mit einer feinen Honig-Mandel-Note und der Würze von Zitronenmelisse.

Grand'Arte	Chardonnay	Portugal, Lissabon	46.00

Zeigt sich erfrischend und leicht in der Nase und am Gaumen. Zart-duftige Aromen nach Apfel und Pfirsich, die das Bukett dieses Weins verströmt. Sehr unkompliziert und ansprechend.

La Colombe Bayel	Chasselas	Schweiz, Waadt	57.00

Am Gaumen entwickeln sich florale Noten, Zitrus- und weisse Früchten bevor einem schönen Abgang mit leichten Noten von Bienenwachs und Mandeln.

ROSÉ

			75CL
Pusio Selection Rosé	Aragonêz, Trincadeira	Alentejo, Portugal	46.00

Ein Wein mit einem feinen Bouquet aus Erdbeeren, Himbeeren, Grapefruit und einem Hauch Lindenblüten. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Süsse und überzeugt durch seinen geschmeidigen, vollen und harmonischen Körper.

ROTWEIN

			75CL
Brunner Seelagencuvée	Blaufränkisch, Zweigelt	Schweiz, Hitzkirch (LU)	66.00

Eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase Aromen nach Waldbeeren und Zwetschgen.
Am Gaumen komplex, breit, feine florale Note. Ein strukturierter und harmonischer Abgang.

Torre de Barreda	Tempranillo	Spanien, Castillas	46.00

Intensiv dichtes Rubinrot, Noten von sehr reifen dunklen, eingemachten Beeren, eingängige Fruchtsüsse, kraftvolle, runde Tannine im langen Abgang.

Les Jardins	Grenache, Carignan, Syrah	Frankreich, Saint Antoni	46.00

Schwarze Kirsche, blaue Beeren, Pfeffer, Vanille, Lilien und getrocknete Rosenblätter immer frisch und alles andere als überladen.

Senza Parole	Primitivo	Italien, Puglia	38.00

In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Des Weiteren gut integrierte Noten von Unterholz. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen.

ALKOHOLFREI

Freixenet Prosecco	Assemblage	Spanien, Penedès	39.00
Sangre de Toro Blanco	Muscat d' Alexandria	Spanien, Katalonien	42.00
Sangre de Toro Tinto	Syrah	Spanien, Katalonien	42.00