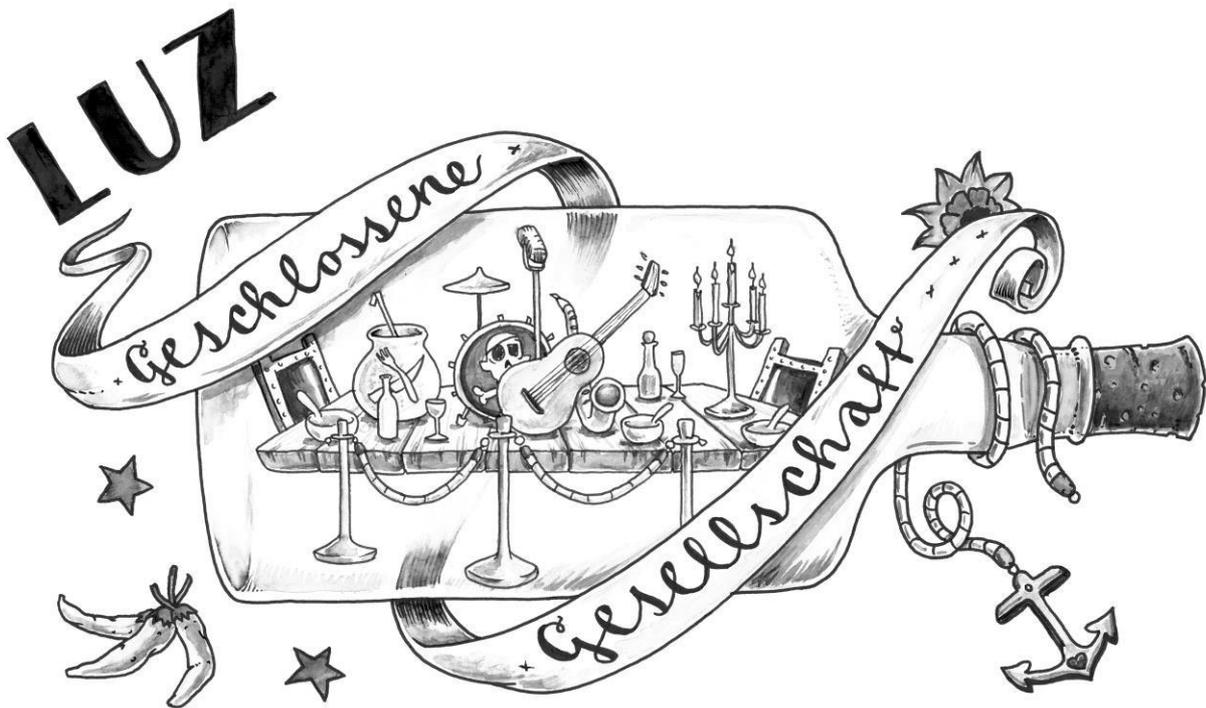


LUZ

GETRÄNKE- UND SPEISEANGEBOT FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN





GETRÄNKE

Schaumwein	Uiuui, Weingut Hunn, Baden, Deutschland	75cl	59.00
Weisswein	Cuvée blanche, Gebr. Kümin, Schwyz	75cl	55.00
Rotwein	Patu' IGP Salento Giustini, Apulien, Italien	75cl	55.00
Drinks	Aperol Spritz/ Hugo/ LUZ Spritz Gin Tonic/Cuba Libre Moscow Mule		12.80 16.50 17.00
Bier	Urbräu Einsiedler alkoholfrei Äs Gäächs, Wildheubier	33cl 33cl 33cl	6.50 6.50 7.00
Softgetränke	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Diverse Softgetränke	100cl 50cl	12.40 6.20
Kaffee	Kaffee Tee		5.30 5.50

Gerne können Sie auch andere Weine/ Getränke aus unserem Sortiment wählen,
diese finden Sie auf unserer Homepage.

Für Zapfengeld berechnen wir CHF 40.- pro Flasche.



SPEISEN

Apéro

Wir haben verschiedene Apéro-Häppchen, diese dürfen sie gerne selbst zusammenstellen nach Wahl



Hummus mit Naan Brot

p. Portion CHF 12.50

Dreierlei im Weckgläsli

Oliven, Sbrinz-Möckli und Mini-Salametti mit frischem Hausbrot

p. Set CHF 26.50

Häppchen auf Platte serviert:

Mini-Soft-Bödeli

Rindstatar mit frittierten Kapern und Eigelbcrème

Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich

ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

p. Stück CHF 4.70

Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten

p. Stück CHF 4.20

Belegte Hofgartenbrote

Frischkäse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich

Norwegischer ASC-Rauchlachs mit Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

p. Stück CHF 5.50

Hummus und frittierten Petersilie

Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto

p. Stück CHF 5.00

Mini-Spiessli

Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten

Tomaten und Schweizer Mozzarella

Nidwaldner Landjäger und Essiggemüse

Alpkäse vom Urnerboden und Dörraprikosen

Zweierlei Peperoni und Nidwaldner Pastrami

p. Stück CHF 6.50



Gefüllte Buchweizen-Crêpes

Norwegischer ASC-Rauchlachs und Meerrettich
Rotes Tomaten-Pesto und Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken
Sbrinz-Mousse und Dörraprikosen
Hummus und eingelegte Rüebl
p. Stück CHF 4.50

Salzige Windbeutel

Sbrinz-Mousse und Bio-Werft-Honig
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich
p. Stück CHF 5.20

Vegane Gurkenscheiben

Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten
Hummus und frittierte Petersilie
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern
p. Stück CHF 4.50



Weck Gläsli Vorspeisen

Unsere Weck Gläsli servieren wir auf der Etagere,
wir empfehlen eine Auswahl von 3 verschiedenen Komponenten.



Frischkäsemousse

mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chips

Geräucherte Forelle aus der Schweiz

mit Meerrettichmousse und Gurke

ASC-Rauchlachstartar

mit Dillsauce und Werft-Honig

Mini Poke-Bowl's

mit Poulet oder veganer Option

Urner Wurst-Alpkäsesalat

mit Schweizer Ei

Gotthard-Bio-Edelpilze

mit geräuchertem Urner Alplamm

Schweizer Rindstatar

mit eingelegten Zwiebeln und Kapern

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen

mit eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern

p. Gläsli CHF 8.00



Warme Speisen

Da wir im LUZ keine richtige Küche haben empfehlen wir folgende Gerichte. Meist servieren wir diese flying da wir für grössere Veranstaltungen zu wenig Sitzplätze haben.



Apéro & Vorspeise

Flammkuchen Klassisch

mit Speck & Zwiebeln

CHF 23.50 p.P.

Flammkuchen Vegetarisch

Mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Rucola & Sbrinz

CHF 23.50 p.P.

Flammkuchen Nordisch

Mit Rauchlachstreifen, Dill & Zwiebeln

CHF 24.50 p.P.

Gersauer Käsekuchen-Häppchen

p. Stück CHF 4.00

Tagessuppe im Espressotassli

Cremesuppe je nach Saison

CHF 3.00 p. Stk.

Hauptgang

Wird in kleinen Portionen fliegend serviert.

Nidwaldner Mini-Hacktäschli

mit Kartoffelstampf und Karotten

CHF 15

Älplermagronen (Vegetarisch)

mit Apfelmousse

CHF 13

Chili con Carne

Mit Huusbrot

CHF 12.80

Gulaschsuppe

Mit Huusbrot

CHF 13.80



Weck Gläsli Dessert

**Unsere Weck Gläsli servieren wir auf der Etage,
wir empfehlen eine Auswahl von 3 verschiedenen Komponenten.**



Gebrannte Crème
mit Meringues

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten

Saisonale Früchtewürfel
mit Holunderblütensirup

Veganer Kokos-Chia-Pudding
mit saisonalem Früchtekompott

p. Gläsli CHF 8.00

Brownies
auf Platten in kleine Stücke geschnitten
p. Stück CHF 5.50



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundsätzlich gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der TAVOLAGO AG: <https://www.tavolago.ch/kontakt/agbs>,

Zusätzlich kommen im **LUZ Seebistro** folgende Geschäftsbedingungen zur Anwendung:

Menuauswahl

Die Getränke- und Speisebestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden.

Personenzahl

Bis 2 Wochen vor dem Anlass

- Bis 2 Tage vor dem Anlass +/- 3
- ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage, zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.
- kann eine Reduktion der ursprünglich gemeldeten Personenzahl um 10% ohne Kostenfolge vorgenommen werden.

Exklusivmiete

Das LUZ Seebistro kann exklusiv gemietet werden. Grundsätzlich zu folgenden Konditionen:

Raummiete	1'000.-
Mindestumsatz Winter	
So – Mi / 18.00 – 24.00	3'000.-
Do – Sa / 18.00 – 24.00	4'000.-
Mindestumsatz Sommer	
So – Mi / 18.00 – 24.00	4'000.-
Do – Sa / 18.00 – 24.00	6'000.-

Die Mindestumsätze sind durch Gästekonsumation zu erreichen. Ein allfälliger Differenzbetrag wird als Miete aufgebucht.

Verlängerung

Ab 00.30 Uhr gelten folgende Tarife:	
Mindestumsatz pro Stunde	500.-
Polizeiliche Bewilligung/ Stunde	60.-

Personalkosten

Die zu verrechnenden Personalkosten sind, sofern sie separat verrechnet werden, in der Auftragsbestätigung aufgeführt. Eventuelle Verzögerungen und unerwartete Wartezeiten werden nach Aufwand verrechnet.

Material

In den aufgeführten Preisen sind Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten und Buffetmaterial inbegriffen. Ebenso verfügt das LUZ über ein DJ Pult, CD- und Mikrofonanschlüsse.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Euroumrechnung erfolgt zum Tageskurs.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Fisch und Meeresfrüchte sind entweder MSC oder ASC zertifiziert.

Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe.

Jugendschutz

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.