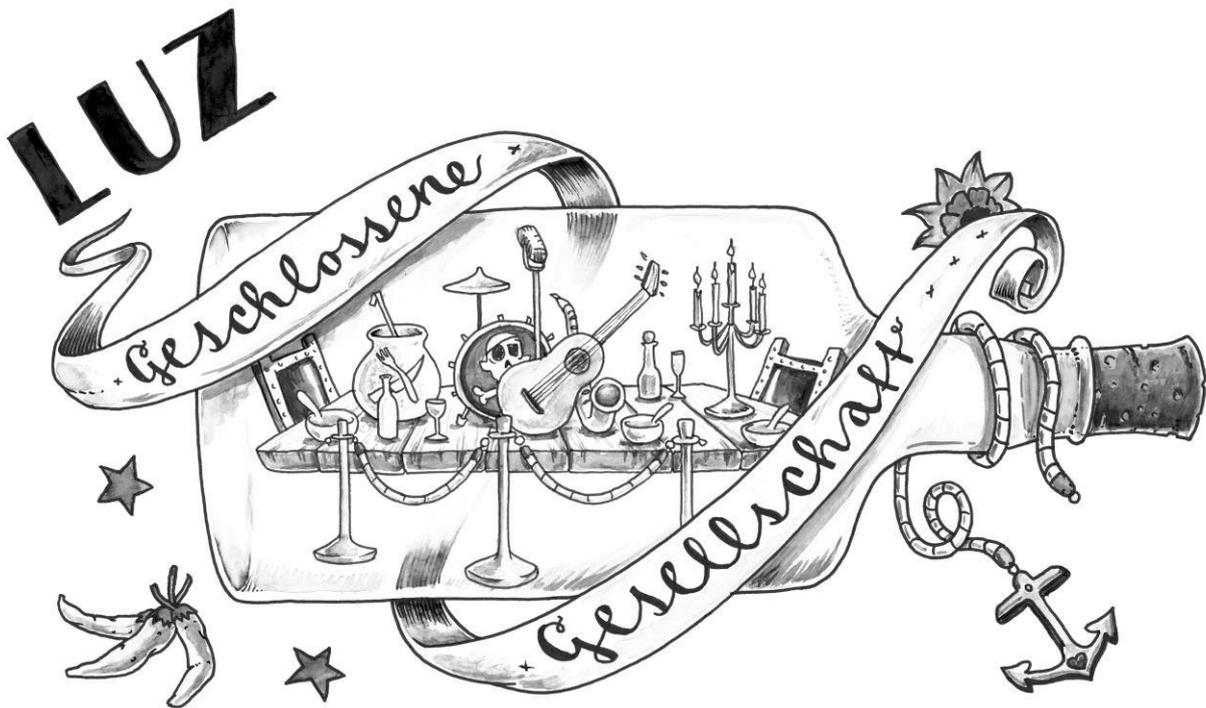


LUZ

GETRÄNKE- UND SPEISEANGEBOT FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN





GETRÄNKE

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

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

Für Zapfengeld berechnen wir CHF 40.00 pro Flasche.



SPEISEN

Apéro

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



Hummus mit Pitabrot

p. Portion CHF 12.50

Dreierlei im Weckgläsli

Oliven, Sbrinz-Möckli und Mini-Salametti mit frischem Hausbrot
p. Set CHF 26.50

Blumenkohl im Teigmantel mit Zitronen-Minz-Dipp

p. Portion CHF 14.50

Nussmischung im Gläsli

p. Portion CHF 3.80

Häppchen auf Platte serviert:

Mini-Soft-Bödeli

Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich
ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern
p. Stück CHF 4.90
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten
p. Stück CHF 4.50

Gefüllte Tartelettes

Rindstatar und Kapern
ASC-Rauchlachs mit Dill
p. Stück CHF 5.50
Geräucherte Rüeblü und Kerbel
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken
Hausgemachtes Tomatenmousse und Pesto
Randenhummus und frittierte Petersilie
p. Stück CHF 5.20



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 Rüeblen
p. Stück CHF 4.70

Vegane Gurkenscheiben

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



Weck Gläsli Vorspeisen

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



Frischkäsemousse

mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chip

Geräucherte Forelle aus der Schweiz

mit Meerrettichmousse und Gurken

ASC-Rauchlachstatar

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

Mini Poke-Bowl's

mit Poulet oder veganer Option

Urner Wurst-Alpkäsesalat

mit Schweizer Ei

Schweizer Rindstatar

mit eingelegten Zwiebeln und Kapern

Veganes Tatar von Randen und Bohnen

mit eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern

p. Gläsli CHF 8.00



BBQ

Unser BBQ-Angebot können wir an einem Buffet oder Flying servieren. Unten sehen Sie unser Basic Angebot, bei diesem können Sie noch Zusätze buchen. Die Kapazität vom Grill ist nicht sehr gross darum empfehlen wir das Angebot der Speisen klein, aber fein zu halten.



Basic Grill Angebot

Kalbsbratwurst
Schweinsbratwurst
Cervelat
Feurige Merguez

Angus Beef Burger
Vegi-Burger

Im Weckglas:

Randen-Salat mit Dallenwiler Geisskäse und Bio-Werft-Honig
Linsen-Rüebli-Salat mit eingelegten Birnen
Cous-Cous Salat mit Minz-Joghurt
Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill
Karottensalat mit Orange
Cherry-Tomaten und Mozzarella

Mit Brot

Pommes Frites aus der Heissluftfritteuse als Beilage

pro Person 65.00 → Flying

Mögliche Zusätze mit Aufschlag pro Person:

½ Maiskolben mit Chilibutter + CHF 2.00

Baked Potatoes mit Sour Cream + CHF 3.00

Schweinhalssteak 200g + CHF 7.00

Rinds- & Poulet Spiessli 80g + CHF 8.00

Crevetten Spiessli 100g + CHF 9.00

Mitternachtssnack



Curry Wurst (ab 10 Stk)
pro Stück 10.90



Weck Gläsli Dessert

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



Gebrannte Crème

mit Meringues-Streuseln und Rahm

Hausgemachtes Schokoladenmousse

mit Schweizer Gala-Apfel

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

Soft Ice

Im «Becherli» serviert, Vanille & Erdbeere gemischt

p. Portion CHF 3.50



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundsätzlich gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der TAVOLAGO AG: www.tavolago.ch/sites/default/files/agb_tavolago_2020_0.pdf,

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 Arbeitstage vor dem Anlass

- 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 (Nov. – Mitte März)	
So – Mi / 18.00 – 24.00	3'000.-
Do – Sa / 18.00 – 24.00	4'000.-
Mindestumsatz Sommer (Mitte März – Okt.)	
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 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. Forelle (CH) / Lachs (NO)

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.