LUZ

Getränke- und Speiseangebot für geschlossene Gesellschaften

LUZ

Getränke

Schaumwein	Uiuiui, Weingut Hunn, Baden, Deutschland	75cl	59.00
Weisswein	Cuvée blanche, Gebr. Kümin, Schwyz	75cl	52.50
Rotwein	Tavola Rosso Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien	75cl	52.50
Drinks	Aperol Spritz/ Hugo/ LUZ Spritz		12.00
	Gin Tonic		16.50
	Moscow Mule		17.00
Bier	Urbräu	33cl	6.00
	Einsiedler alkoholfrei	33cl	6.00
Softgetränke	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	12.00
	Diverse Softgetränke	50cl	6.00
Kaffee	Kaffee		5.20
	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.- pro Flasche.

LUZ

Speisen

Apéro

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

Hummus mit Naan Brot
p. Portion CHF 11.80

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 Nidwaldner Trockenfleisch
Nidwaldner Pastrami mit Balsamico-Mayonnaise
Geräuchertes Göschener Alplamm mit Aprikosensenf
Schweizer Forellenmousse mit Meerrettich
ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig
p. Stück CHF 4.70
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto
p. Stück CHF 4.20

Belegte Alpenbrote
Frischkäsemousse mit Nidwaldner Trockenfleisch
Schweizer Forellenmousse mit Meerrettich
ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig
p. Stück CHF 5.50
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten
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

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

Randensalat
mit Schweizer Apfel (Vegan)

Geräucherte Forelle aus der Schweiz
mit Meerrettichmousse und Gurke

ASC Rauchlachstartar
mit Dillsauce und Werft-Honig

Mini Poke-Bowl's
mit Lachs, Poulet oder veganer Option

Urner Wurst-Alpkäsesalat
mit Schweizer Ei

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 23.00 p.P.

Flammkuchen Vegetarisch
mit Peperonata und Dallenwiler Geisskäse
CHF 24.50 p.P.

Tagessuppe im Espressotassli
Cremesuppe je nach Saison
CHF 3.00 p. Stk.

Hauptgang

Wird in kleinen Portionen fliegend serviert.

Nidwaldner Mini-Hacktätschli
mit Kartoffelstampf und Karotten
CHF 15/30

Älplermagronen (Vegetarisch)
mit Apfelmousse
CHF 13/ 25

Urner Lammvoressen
im Tavola Rosso geschmort mit Kartoffelstock und Ofengemüse
CHF 17/ 34

Weck Gläsli Dessert

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

Gebrannte Crème
mit Meringues

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten

Limettencrème
mit Beerenragout

Saisonale Früchtewürfel
mit Holunderblütensirup

Lozärner Birnenweggen-Mousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Hausgemachtes Rast Kaffee-Crème
mit Schokoladensauce

p. Gläsli CHF 8.00

Brownies
auf Platten in kleine Stücke geschnitten
p. Stück CHF 5.00

Gerne stellen wir Ihnen ein Komplettmenü zusammen.

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 Verrechnungsgrundlade, 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.