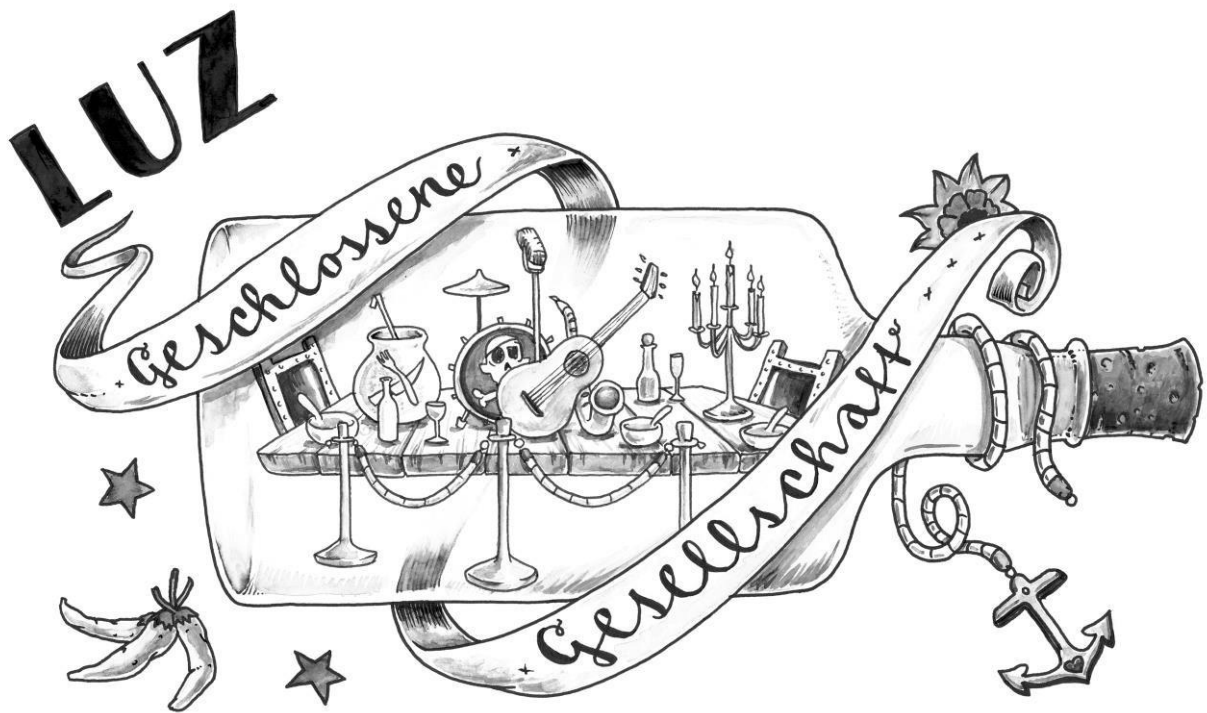


LUZ

GETRÄNKE-UND SPEISEANGEBOT FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN



GETRÄNKE



Schaumwein	Uiuui, Villa Bagnolo, Italien	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/ LUZ Hugolino		10.80
	Gin – Tonic		15.00
	Moscow Mule		15.00
Bier	Urbräu	33cl	5.80
	Einsiedler alkoholfrei	33cl	6.00
Softgetränke	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	12.00
	Diverse Softgetränke	50cl	6.00
Kaffee	Kaffee		4.90
	Tee		5.00

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

SPEISEN

Apéro pro Portion



Hummus mit Pitabrot
9.80

Gemüsesticks mit Zitronensauerrahm
9.00

Hausgemachte Mini-Muffins
pro Stück 4.90

- mit Tomaten und Oliven
- mit Pesto und Meersalz
- mit Speck und Majoran

Weck Gläsli Vorspeisen pro Gläsli 8.00



Dreierlei im Weckgläsli
Oliven, Sbrinz-Möckli und Mini-Salametti mit frischem Hausbrot

Gurken-Dillsalat mit Rauchlachsstreifen

Randensalat mit Schweizer Apfel

Pastasalat mit mediterranem Gemüse

Geräucherte Forelle mit Meerrettichmousse und Gurke

ASC Rauchlachstartar mit Dillsauce und Werft-Honig

Kernser Magronen-Alpkäse-Salat

Urner Wurst-Käsesalat

Platten



Innerschweizer Käseplatte 180.00

Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Dallenwiler Geisskäse und Weichkäse „Hohle Gasse“
Traube, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen

Innerschweizer Spezialitäten- Platte 230.00

Obwaldner Trockenfleisch, Bauernschinken, Engelberger Trockenwurst
Ennetbüger Landjäger, Urner Alpkäse, Sprinz- Möckli und Weichkäse „Hohle Gasse“

Weck Gläsli Dessert pro Gläsli 8.00



Gebrannte Crème mit Rahm

Joghurt-Limettencrème

Panna Cotta mit Passionsfrucht

Fruchtsalat

Hausgemachtes Werft-Honig Panna Cotta

Lozärner Birnenweggen-Mousse

Hausgemachtes Rast Kaffee-Parfait mit Salzmandeln

Ab 20 Stk.

Mitternachtssnack



Hot Dog mit Ketchup, Mayonnaise oder Senf
pro Stück 5.80

KONDITIONEN UND AGB'S

Konditionen



In den offerierten Preisen sind Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Buffetmaterial sowie die Mitarbeiterkosten inbegriffen.

Die Getränkemengen werden nach Verbrauch berechnet.

Wird der als Mindestkonsumation offerierte Betrag nicht durch die Konsumation erreicht, wird die Differenz zusätzlich verbucht.

Die Raummiete beträgt bei einem exklusiven Anlass CHF 1000.-

Die Mindestkonsumation beträgt

Im Sommer 2020

Sonntag bis Mittwoch, 18:00 – 24:00 Uhr
4'000.00

Donnerstag bis Samstag, 18:00 – 24:00 Uhr
6'000.00

Im Winter 2020

Sonntag bis Mittwoch, 18:00 – 24:00 Uhr
3'000.00

Donnerstag bis Samstag, 18:00 – 24:00 Uhr
4'000.00

Für Sonderanlässe und Daten wie Silvester, Luzerner Fest, 1. August etc. gelten andere Konditionen.

Ab 24.00 Uhr werden Ihnen folgende Kosten zusätzlich verrechnet
Mindestumsatz pro Stunde à 500.00

Polizeiliche Bewilligung
150.00

Maximale Verlängerung bis 03:00 Uhr möglich

DJ Pult, CD, Bildschirmnutzung und Mikrofon auf Anfrage.

Die nach erfolgter Bestätigung fällige Vorauszahlung in der Höhe von 2'000.00 gilt als definitive Reservation.