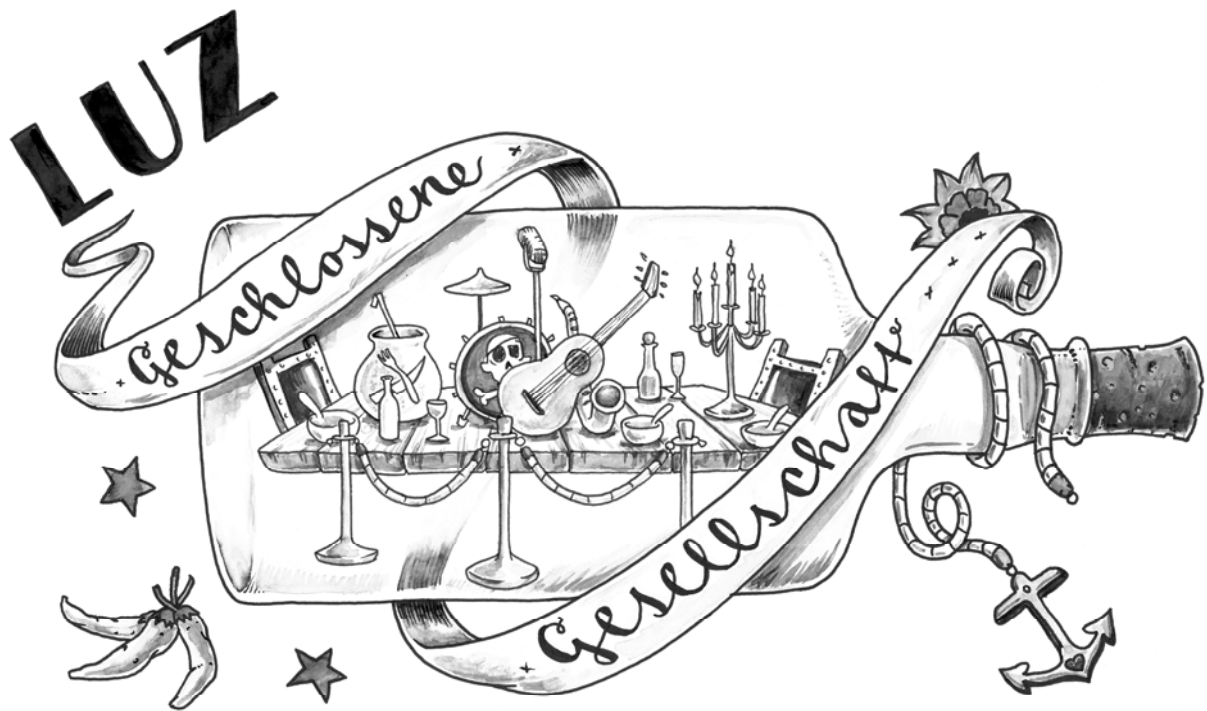


LUZ

Gruppenangebote Winter 2011 / 2012





Apéro im LUZ Seebistro

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen gerne diverse Apéro-Vorschläge für Ihren Anlass. Die Angebote basieren auf mindestens 10 Personen. Für Gruppen zwischen 25 und 50 Personen gelten 2 Stunden als minimale Verrechnungsgrundlage für einen Apéro. Für Gruppen ab 50 Personen beachten Sie bitte unsere Bedingungen für Exklusivanlässe im LUZ.

Apéro 1	„Kleiner Apéro“
Food	Grosse LUZ-Oliven Alpnacher Parmino Käse Sticks Hausgemachte Grissini
Getränke	Cuvée blanche TAVOLA Rosso Urbräu Diverse Mineral & Softdrinks
Preis	CHF 25.00 pro Person pro Stunde

Apéro 2	„LUZ prickelt – auch im Winter“
Food	Grosse LUZ-Oliven Alpnacher Parmino Käse Sticks Flammkuchen Variation Tavolago's Zwirbelbrot
Getränke	Prosecco Apérol-Sprizz Urbräu Diverse Mineral & Softdrinks
Preis	CHF 30.00 pro Person pro Stunde

**Apéro 3****„LUZ heizt ein“**

Food

Grosse LUZ-Oliven
Alpnacher Parmino Käse Sticks
Gersauer Käsekuchen
Flammkuchen Variation
Tavolago's Zwirbelbrot

Getränke

Glühwein
Cuvée blanche
TAVOLA Rosso
Urbräu
Diverse Mineral & Softdrinks

Preis

CHF 35.00 pro Person pro Stunde

Verlängerung

Pro weitere Stunde werden Ihnen folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Apéro komplett

pro Person

CHF 25.00

Nur Getränke

pro Person

CHF 15.00

Verrechnung

Bezahlung direkt vor Ort mit Bargeld oder gängigen Kreditkarten.



Exklusiv-Anlass im LUZ Seebistro

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen gerne diverse Menuvorschläge, die auf Ihren Exklusiv-Anlass möglich sind.

Fondue

Chinoise à discrétion

Bunt gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen, Cherrytomaten
und hausgemachtem French-Dressing

* * *

Fondue Chinoise à discrétion
mit Rinds-, Schweine (EU)- und Trutenfleisch (EU)
Verschiedenen Saucen, diversen Garnituren
Auswahl an Gemüsen, Trockenreis und Pommes Frites

pro Person CHF 47.00

Raclette

Raclette à discrétion

Raclette St-Théodule de Moléson:
Nature, Knoblauch und Pfeffer
Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs
Cornichons und Silberzwiebeln

pro Person CHF 35.00



Fajita

Fajita à discrétion

(Die Gäste bedienen sich am Buffet)

Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa
zum Dippen

Bunt gemischter Blattsalat "Mexican style"

Fajita - all you can eat!
Fajitas mit Rindfleisch-, Schweinefleisch-,
Poulet- oder Gemüsefüllung
Bohnenmousse und typische Beilagen ab Buffet

pro Person CHF 45.00

Thailändisch

Wie in der Wärme Thailands

(Alles wird auf Platten in der Mitte des Tisches serviert)

Geflügel-Kokosnusssuppe, Gemüse-Frühlingsrollen
Grüner Papayasalat mit Erdnüssen

Eiernudeln mit Gemüse, Rindfleisch mit Ingwer,
Grünes Curry mit Riesencrevetten und Zitronengras,
Rotes Curry mit Poulet und Thai Basilikum dazu
servieren wir Ihnen Reis

pro Person CHF 45.00

Pasta

Pastaplausch

(Die Gäste bedienen sich am Buffet)

3 verschiedene Pastasorten
mit Carbonara-, Pesto-, Bolognese- und Arrabbiatasauce
dazu servieren wir Ihnen Parmesankäse.

pro Person CHF 35.00



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Elmer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	50cl PET	CHF 5.00
Diverse Softdrinks	50cl PET	CHF 5.00
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF 4.50
Sanbitter, Crodino	20cl	CHF 4.50
Diverse Säfte	20cl	CHF 5.00
Red Bull	25cl	CHF 6.00
Carpe Diem Kombucha Classic	50cl PET	CHF 6.00

Bier

Urbräu Lager	33cl Flasche	CHF 5.00
Eichhof alkoholfrei	33cl Flasche	CHF 5.00

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	CHF 4.50
Schale, Cappuccino, Espresso Macchiato	CHF 5.00
Latte Macchiato, doppelter Espresso, Schoccocino	CHF 5.50
Tee	CHF 4.50

Drinks

Sour's	CHF 10.00
Cuba Libre	CHF 12.00
Mojito, Caipirinha, Caipiroshka, Caipirissima	CHF 14.00
Pimm's N°1	CHF 11.00
Sex on the Beach	CHF 14.00
Cosmopolitan	CHF 14.00
Long Island Ice Tea	CHF 18.00

Alkoholfreie Drinks

Cranberry-Limes (Cranberrysaft, Limetten, Rohrzucker)	CHF 10.00
Virgin Mojito mit Ginger Ale	CHF 10.00



Getränke

Weissweine

Sauvignon blanc, Cottinelli, Schweiz	10cl	CHF 7.50
	75cl	CHF 50.00
Riesling, Graf Burgenthal, Deutschland	10cl	CHF 7.50
	75cl	CHF 50.00
Cuvée blanche de l'Abbaye, Wallis	10cl	CHF 7.00
	75cl	CHF 48.00
Gespritzter Weisswein	20cl	CHF 9.00

Rotweine

TAVOLA Rosso, Sangiovese / Cabernet, Italien	10cl	CHF 6.50
	75cl	CHF 45.00
Merlot Ticinello, Zanini, Tessin	10cl	CHF 7.50
	75cl	CHF 50.00
Zweigelt, Schloss Heidegg, Luzern	10cl	CHF 8.00
	75cl	CHF 56.00
Rioja Alcorta, Crianza DOCa, Spanien	10cl	CHF 7.50
	75cl	CHF 50.00
Tremune, Cottinelli, Schweiz Cabernet / Dilinoir / Merlot /Zweigelt / Pinot noir	50 cl	CHF 29.00

Schaumweine

Prosecco / Spumante	10cl	CHF 8.50
	75cl	CHF 59.00
Aperol-Sprizz		CHF 10.00



Leistungen	In den aufgeführten Preisen sind Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Buffetmaterial sowie Mitarbeiterkosten inbegriffen. Die Getränkemengen werden nach Verbrauch berechnet.
Konditionen	Der Betrag für den Mindestumsatz muss durch Gästekonsumationen erreicht werden. Andernfalls wird der fehlende Differenzbetrag als Miete aufgebucht.
<i>Winter</i>	19. Oktober 2011 bis 1. April 2012 Sonntag bis Mittwoch, 18.00-24.00 Uhr CHF 3'000.00 Donnerstag bis Samstag, 18.00-24.00 Uhr CHF 4'000.00
<i>Sommer</i>	2. April bis 23. Oktober 2012 Sonntag bis Donnerstag, 18.00-24.00 Uhr CHF 4'000.00 Freitag und Samstag, 18.00-24.00 Uhr CHF 5'000.00
<i>Spezielles</i>	Für Silvester, Luzernerfest, 1. August etc. gelten andere Konditionen.
Verlängerungen	Ab Mitternacht werden Ihnen folgende Kosten zusätzlich verrechnet: Mindestumsatz pro Stunde CHF 1'000.00 Polizeiliche Bewilligung CHF 60.00 Maximale Verlängerung bis 04:00 Uhr möglich.
Austattung	DJ Pult, CD, Mikrofon oder DJ Vermittlung, Beamer Benützung auf Anfrage.
Verrechnung	Eine Vorauszahlung in der Höhe von CHF 2'000.00 gilt als Auftragsbestätigung Ihrerseits. Wir bitten Sie, diese bis 7 Tage vor dem Anlass auf unser Konto einzubezahlen.
Kontakte	Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung stehen Ihnen gerne zur Verfügung. Ihr persönlicher Ansprechpartner: Pascal Wirz 041 367 68 72 info@luzseebistro.ch www.luzseebistro.ch