

N'ICE

Restaurant & Lounge

**MENUVORSCHLÄGE
FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN**
Angebot 2017/2018



DAS BESTE LIEGT SO NAH

Ohne hervorragende Zutaten ist auch der beste Koch nur ein Dirigent ohne Orchester. Und weil wir stolz sind auf die Lebensqualität unserer Region, verarbeiten wir wo immer möglich Rohstoffe von lokalen Produzenten. Fleisch, Gebäck, Gemüse, Käse, Schokolade, Kaffee, etc. – wir wissen genau, woher unsere Produkte stammen und wie sie angebaut, hergestellt oder behandelt wurden, bevor sie in unseren Küchen mit den höchsten Ansprüchen zubereitet werden. Unsere Partner und Freunde teilen mit uns die Liebe zu guter Küche, den Respekt vor der Natur und den Anspruch an Schweizer Qualität.

UNSERE ANGEBOTE

APEROVORSCHLÄGE	4
MENUVORSCHLÄGE	7
ZUSAMMEN GENIESSEN	11
KONDITIONEN UND KONTAKTE	14
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	17

APEROVORSCHLÄGE

GETRÄNKE

GLÜHWEIN PUNSCH

pro Liter 24.50

pro Liter 19.50

APEROPAUSCHALE (Pauschale pro Stunde und Person)

KLASSISCH

Weisswein Cuvée blanche,
Orangensaft und Mineralwasser
mit Nüssli, Salzstängel und Chips

pro Person 15.00

EISSTOCK

Hausgemachter Glühwein & Apfelpunsch,
Chips, Salzstängeli & Nüssli

pro Person 17.00

HOCKEY

Weisswein Cuvée blanche, Orangensaft
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure
Schinkengipfeli, Käseküchlein
und gefüllten Pita-Taschen

pro Person 22.00

CURLING

Weisswein Cuvée blanche, Rotwein Tavola Rosso
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft
Gefüllte Partybrote, marinierte Oliven,
Sbrinzmöckli mit knusprigem Brot,
assortierte Flammküchlein und Mini Burger

pro Person 25.90

HÄPPCHEN

PARTYBROT

gefüllt mit Salami, Käse, Schinken

10 Stück 30.00

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN

pro Stück 19.00

SCHINKENGIPFELI, CHÄSCHÜECHLI

pro Stück 3.50

SPRINZMÖCKLI (100g)

mit knusprigem Brot

pro Portion 9.50

URNER ALPLAMM TOCKENWURST (100g)

mit knusprigem Brot

pro Portion 11.00

GEMÜSEDIPP MIT DREIERLEI SAUCE

pro Portion 10.50

PITA-TASCHEN

gefüllt mit Pouletcurry und Frischkäse

pro Stück 2.50





MENUVORSCHLÄGE

CLASSIC

31.00

BUNTES SALATBOUQUET

mit Kräutercroûtons

ENNETBÜRGER ANGUS BEEF HACKTÄTSCHLI

mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse im Kräuterjus

SÜSSMOST CREME

mit karamellisierten Äpfeln

EISKUNST

34.00

LUZERNER RIESLING SUPPE

mit Croûtons

MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLTE POULETBRUST

im Rohschinkenmantel serviert mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

QUARKMOUSSE MIT HIMBEEREN

HOCKEY

38.00

MARINIERTER N'ICE SALAT

mit Tomaten, Nüssen und Rohschinkenstreifen

MIT BÜFFEL-MOZZARELLA ÜBERBACKENES SCHWEINSSTEAK

mit Butternüdeli und Gemüse

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Vanilleglace

EISSTOCK

45.00

KÜRBIS VANILLE CAPPUCCINO

mit gerösteten Kürbiskernen

—
SCHWEINSFILETMEDAILLONS MIT SAUCE BERNAISE

hausgemachten Kartoffel-Speck-Croquetten und Saisongemüse

—
LEBKUCHEN PANNA COTTA

auf Glühweinzwetschgen

CURLING

49.00

MOSTSCHAUMSUPPE

—
TESSINER RINDSBRASATO

mit Kräuterpolenta oder Kräuterrisotto

—
TOBLERONEMOUSSE

mit Orangenkompott

EISTANZ

51.00

GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT MEERETTICHCREME

auf einem Gemüsebeet serviert und mit einem kleinen Salatbouquet

—
KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE

mit Mandelbrokkoli und Butterrösti

—
DESSERTELLER N'ICE

N'ICE

NÜSSLISALAT

mit Ei und Speck

—
SCHAUMSUPPE

vom RieslingXSylvaner aus dem Luzerner Seetal

—
**DUETT VOM NIDWALDNER RINDSFILET UND
AUF DER HAUT GEBRATENEM ZANDER**

Gorgonzola Risotto und marktfrisches Gemüse

—
ZWEIERLEI VON DER AARGAUER RÜEBLITORTE

3-Gänge-Menu 69.00
4-Gänge-Menu 76.00





ZUSAMMEN GENIESSEN

FONDUE CHINOISE

46.00

GEMISCHTE SALATBOWLE

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

mit Rinds-, Schweine- und Trutenfleisch,
verschiedenen Saucen, diversen Garnituren,
Auswahl an Gemüsen,
Trockenreis und Pommes Frites

FONDUE «MOITIÉ-MOITIÉ» À DISCRÉTION

30.00

FONDUEMISCHUNG AUS GRUYÈRE AOC UND VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC

RACLETTE À DISCRÉTION

32.00

RACLETTE ST-THÉODULE DE MOLÉSON NATURE, KNOBLAUCH UND PFEFFER

Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimais,
Cornichons und Silberzwiebeln

SCHINKEN IM BROTTTEIG

32.50

SCHINKEN IM BROTTTEIG AM BUFFET TRANCHIERT

verschiedene Salate und Garnituren

PASTAPLAUSCH

25.00

3 VERSCHIEDENE PASTASORTEN

mit Carbonara-, Pesto-, Bolognese- und Arrabiatasauce
dazu servieren wir Parmesankäse

BUFFET N'ICE

53.00

VORSPEISEN- UND HAUPTGANGBUFFET

mit verschiedenen Gemüse- und bunten Blattsalaten,
Engelberger Rauchbraten, Ennetbürger Angus Beef Hacktätschli,
Kartoffelgratin, Butternudeln und buntem Saison Gemüse

DESSERTBUFFET

mit Süsmostcreme, Schoggimousse, Tiramisù,
Muffins, Torten, Fruchtcreme



KONDITIONEN UND KONTAKTE

Bitte beachten Sie bei der Bestellung folgende Punkte: Sämtliche Vorschläge dieser Dokumentation sind speziell für Anlässe ab 10 Personen konzipiert. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenüs für Allergiker.

Die Bestellung der Konsumationen sollte spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen: Bitte geben Sie uns bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- mehr als 6 Monate vor Auftragsbeginn: Keine Kosten
- zwischen 6 Monate und 1 Monat vor Auftragsbeginn: 50% der Auftragssumme
- weniger als 1 Monat vor Auftragsbeginn: 100% der Auftragssumme

Falls Sie den Anlass per Rechnung begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nichts anderes vermerkt, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF) pro Person und inklusive der gesetzlichen MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren. Sämtliche Fleischprodukte, sofern nicht anders deklariert, stammen aus der Schweiz. Unsere Fischprodukte sind MSC / ASC zertifiziert.

Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

N'ICE RESTAURANT & LOUNGE

Eisfeldstrasse 2
6005 Luzern
Telefon 041 360 23 20

Fax 041 360 87 81
www.eiszentrum.ch
www.nice-luzern.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



1. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Vertragsverhältnisse zwischen der Tavolago AG und Ihren Kunden. Sie sind auf den Schiffen der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees, bei Anlässen von Tavola Catering, im LUZ Seebistro, in der Messe Luzern, im Eiszentrum Luzern, in den Bistros Flüelen und Brunnen, in der Mensa Hochschule Luzern – Soziale Arbeit und im Hotel & Restaurant STERN Luzern gültig.

Ein Auftrag kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Spätestens mit der Auftragsbestätigung kommt zwischen dem Kunden und der Tavolago ein Vertrag zustande. Die unten stehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil aller Verträge.

2. Personenzahl

Die Getränke- und Speisebestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahlreduktion um 10% (Anlass bis 200 Teilnehmende) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmende) ohne Kostenfolge entgegen nehmen. Spätere Abweichungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt. Wird die Personenzahl nach erfolgter Bestätigung um mehr als 25% reduziert, gilt der Anlass als annulliert, gemäss nachfolgendem Abschnitt.

3. Annullierung von Anlässen

Massgebend zur Berechnung der Annullationsfristen ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei uns. Beim Eintreffen an Wochenenden oder Feiertagen ist der nächstfolgende Arbeitstag massgebend. Bei Annullierung des Auftrages werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- Dritteleistungen: Die Annullierung trifft ein...
- mehr als 6 Monate vor Auftragsbeginn: Keine Kosten

- zwischen 6 Monate und 1 Monat vor Auftragsbeginn: 50% der Auftragssumme
- weniger als 1 Monat vor Auftragsbeginn: 100% der Auftragssumme

Gastronomieleistungen:

Die Annullierung trifft ein...

- mehr als 14 Arbeitstage vor dem Anlass: Bereits effektiv entstandene Aufwände
- zwischen 14 und 7 Arbeitstagen vor dem Anlass: 50% der Gastronomieleistungen
- zwischen 7 und 3 Arbeitstagen vor dem Anlass: 100% der Gastronomieleistungen

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, usw.) oder sonstiger von Tavolago AG nicht zu vertretender Umstände, behalten wir uns das Recht vor, den Austragungsort zu wechseln oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz besteht nicht.

4. Zahlungskonditionen

Falls der Anlass per Rechnung beglichen wird, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wir behalten uns vor, andere Zahlungsfristen inkl. Vorauszahlungen schriftlich zu vereinbaren. Kommissionen werden keine gewährt. Druckfehler und Änderungen, wie Jahrgangswchsel bei Weinen, bleiben ausdrücklich vorbehalten.

5. Probeessen

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

6. Leihwaren Kücheninfrastruktur

Die Infrastruktur (Transporteinheiten, Porzellan, etc.) ist bei Lieferung Eigentum der Tavolago AG. Sie wird, je nach Vereinbarung, im Regelfall zumeist am Folgetag der Lieferung, zur vereinbarten Zeit abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zur Abholung bereit.

Für in Verlust geratene Leihwaren/Leihzubehör haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Für Beschädigungen an Leihwaren/Leihzubehör haftet er in Höhe des Reparaturaufwandes, sofern dieser den Wieder-

beschaffungswert nicht übersteigt. Der Kunde ist verpflichtet die Leihwaren/das Leihzubehör sorgfältig zu behandeln und gegen Diebstahl und Vandalismus zu sichern. Die Haftung des Kunden beginnt bei der Anlieferung und endet bei der Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden.

7. Table Top

Die Mietdauer beträgt drei Tage; das Material kann nur am Vormittag zwischen 08:00–12:00 Uhr abgeholt werden und ist spätestens am dritten Tag bis 12:00 Uhr zu retournieren. Für jeden weiteren Tag werden Ihnen pro Tag und Geschirrtell CHF 0.50 verrechnet. Alle Preise sind inklusive Reinigungskosten. Es können nur ganze Einheiten gemietet werden. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Für in Verlust geratenes Geschirr haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

8. Menükarten

Pro 4 Personen ist, sofern in der Offerte nicht speziell ausgewiesen, eine schwarz-weiße bedruckte Menükarte inbegriffen. Falls gewünscht, senden Sie uns bitte Ihr Logo bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass. Weitere Menükarten oder Menükarten, die auf Wunsch farbig gedruckt werden sollen, werden mit CHF 2.00 pro Karte verrechnet.

9. Lieferkonditionen

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die bestellten Waren zu folgenden Preisen:

- 0 bis 20km: CHF 150.00
- 21 bis 40km: CHF 250.00
- 41 bis 80km: CHF 500.00
- Ab 80km: Auf Anfrage und für Grossaufträge bei mehr als 3 Paletten

Lieferungen von Drittanbietern werden separat in verrechnet.

10. Personalkosten

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

11. «Zapfengeld»

Wünschen Sie eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir CHF 30.00/Flasche. Für weitere selbst mitgebrachte Speisen und Getränke (beispielsweise Geburtstagskuchen etc.) wird der Aufschlag individuell offeriert.

12. Deklaration

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz, Fischprodukte sind MSC/ASC zertifiziert, sofern nicht anders deklariert. Alkohol (Bier, Wein und vergorener Most) schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus, Spirituosen nicht an Gäste unter 18 Jahren.

13. Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert und verarbeitet. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

14. Nutzungsrecht Fotos

Die Tavolago AG behält sich das Recht vor, während der Veranstaltung einen Fotografen einzusetzen. Der Kunde bzw. jeder Teilnehmer willigt unwiderruflich in die unentgeltliche Verwendung dieser Bilder ein. Die Tavolago AG darf die anlässlich des Anlasses gemachten Fotos und Bilder für ihre eigenen kommerziellen Zwecke verwenden.

15. Schadenersatz

Erfüllt die Tavolago AG die vertraglichen Vereinbarungen nicht oder erleiden Sie einen Schaden, so sind Sie verpflichtet, diesen Mangel oder Schaden bei der Abteilung Tavola Catering unverzüglich zu melden.

Für Schäden, die von den Gästen an Geschirr oder Gläser, Mobiliar und Infrastruktur verursacht werden, ist der Kunde verantwortlich und haftbar.

16. Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehungen zwischen Ihnen und uns ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Für Klagen gegen die Tavolago AG wird der ausschliessliche Gerichtsstand Luzern vereinbart.

17. Gültigkeit

Diese AGB's gelten ab dem 1. Februar 2012. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verliert diese ihre Gültigkeit.

18. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

19. Zusätzliche Regelung für die

Gastronomie Vierwaldstättersee

Für Leerfahrten werden die Personalkosten separat verrechnet, Arbeitsbeginn ist immer Luzern. Spezielle Infrastrukturwünsche werden ebenfalls separat verrechnet.

Führt der Kunde das Catering selbst oder durch einen Dritten durch, gelten die aktuellen Konditionen der SGV AG, Abteilung Schiffsmiete.

20. Zusätzliche Regelung für das

LUZ Seebistro

Konditionen

In den offerierten Preisen sind Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Buffetmaterial sowie Mitarbeiterkosten inbegriffen. Die Getränkemengen werden nach Verbrauch berechnet. Wird der als Mindestkonsumation offerierte Betrag nicht durch die Konsumation erreicht, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Die Mindestmieten betragen

Winter 2016/2017:

- Sonntag bis Mittwoch, 18:00 bis 24:00 Uhr, CHF 3'000.00
- Donnerstag bis Samstag, 18:00 bis 24:00 Uhr, CHF 4'000.00

Sommer 2017/2018:

- Sonntag bis Donnerstag, 18:00 bis 24:00 Uhr, CHF 4'000.00
- Freitag und Samstag, 18:00 bis 24:00 Uhr, CHF 5'000.00

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

DJ Pult, CD, Mikrofon oder DJ Vermittlung, Beamer-Benützung auf Anfrage. Die nach erfolgter Bestätigung fällige Vorauszahlung in der Höhe von CHF 2'000.00 gilt als definitive Reservation.

21. Annullationsbedingungen für das

Hotel & Restaurant Stern Luzern

Individualgäste

Annullationen bis 18:00 Uhr am Vortag der Anreise können kostenlos storniert werden. Bei späteren Stornierungen wird die erste Nacht zu 100% verrechnet.

Gruppenreservierungen

Gruppenreservierungen ab 4 Zimmern werden nur gegen 50% Vorauszahlung angenommen. Bei einer Annullation von mehr als 20 Tage vor Anreise wird die Vorauszahlung retourniert. Bei Annullationen von weniger als 20 Tagen wird die Vorauszahlung einbehalten.

N'ICE Restaurant & Lounge
Eisfeldstrasse 2
6005 Luzern

E-mail nice@eiszentrum.ch

Telefon +41 (0)41 360 23 20

Fax +41 (0)41 360 87 81

Net www.nice-luzern.ch