

N'ICE

Restaurant & Lounge

**MENUVORSCHLÄGE
FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN**
2020/2021



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	12
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	15

APEROVORSCHLÄGE

Getränke

Orangensaft	pro Liter	12.50
Mineral mit oder ohne Co2	pro Liter	10.50
Weisswein, Cuvee Blanche	7.5dl	49.00
Rotwein, Tavola Rosso	7.5dl	47.00
Bier, Urbräu	3.3dl	5.00
Glühwein rot oder weiss	pro Liter	24.50
Punsch	pro Liter	19.50



Häppchen

Partybrötchen Gefüllt mit Salami, Käse, Schinken	10 Stk.	30.00
Hausgemachter Flammkuchen	pro Stück	19.00
Schinkengipfeli, Chäschüechli	pro Stück	3.50
Aperoplättli Sbrinzmöckli, Salametti, Oliven	pro Platte	12.50
Mandeln, Chips	pro Portion	2.50
Mini Burger (Rind) Cocktail, Eisberg, Tomate, Pita Brot	pro Stück	3.50



MENÜVORSCHLÄGE

SALATE

BUNTES SALATBOUQUET

mit Brotroutons

9.50

NÜSSLISALAT

mit Ei, Brotroutons und Speckwürfel

11.50

WINTERLICHER BLATTSALAT

Gotthardo Bio-Pilze, Speck und Feigen

12.50

SUPPEN

TOMATENCREME-SUPPE

mit frittiertem Basilikum

9.50

LOZÄRNER WEISSWEIN-SUPPE

mit Brotroutons

10.50

KÜRBIS-VANILLE-CAPPUCCINO

mit gerösteten Kürbiskernen

12.50



HAUPTGÄNGE

TAVOLAGO HACKTÄTSCHLI mit Kartoffelstock und zweifarbigen Karotten	32.00
COQ AU VIN mit Spätzli und grünen Bohnen	32.50
LOZÄRNER CHÖGGELI-PASTETLI mit Pommes frites und buntem Gemüse	34.50
ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Butternudeln und Marktgemüse	35.50
ROASTBEEF MIT HOLLANDAISE Kartoffelkroketten und Ofengemüse	46.50
KICHERERBSEN-CURRY mit Gemüse im Reisring	18.50

DESSERT

LOZÄRNER BIRNENWEGGENMOUSSE mit Orangenkompott	9.50
HAUSGEMACHTE KAFFEE-RAST-SCHNITTE serviert mit Salz-Mandeln	10.50
APFELSTRUDEL LAUWARM mit Hausgemachter Vanillesauce	12.50





ECHT SCHWEIZERISCH

KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

32.50

«ECHT ENTLEBUCH» FONDUE AUS BERGHEUMILCH

Fonduebrot, Kartoffeln

RACLETTE À DISCRÉTION

36.50

RACLETTEKÄSE

NATURE, KNOBLAUCH UND PFEFFER

Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimais,
Cornichons und Silberzwiebeln

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.

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 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

Es gelten die AGB's der Tavolago AG



