

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT



## APERRO UND BANKETTANGEBOT



# ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Im TISCH + BAR Shoppingrestaurant werden die schönen Dinge im Leben zelebriert. Heimelig und gemütlich lädt der im 1740 erbaute Wendelinshof zum Besuch ein.

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menu umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

Der Küchenstil ist abwechslungsreich, marktfrisch, immer ehrlich und mit Bodenhaftung. Das Angebot umfasst zudem viele Eigenprodukte und Regionalität ist uns wichtig: «Härkonft met Härzbluet» ist Teil unserer Philosophie und mit unseren Lieferanten pflegen wir langjährige Partnerschaften.

Die verschiedenen Räumlichkeiten sind liebevoll, stilsicher und saisonal dekoriert. Die verlockenden Düfte aus der offenen Küche steigern die Vorfreude auf kulinarische Leckereien und im Restaurant und Shop liegen schöne Accessoires und Gadgets bereit.

**Abschalten | Geniessen | Feiern | Verwöhnen lassen**

Schön, dass sie bei uns im TISCH + BAR zu Gast sind!

Astrid Iten

Betriebsleitung

# INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN	4
DER APERITIF	5-6
MENÜVORSCHLÄGE	7
MENÜ SELBER ZUSAMMENGESTELLT	8-10
ALLGEMEINE KUNDENKONDITIONEN UND INFORMATIONEN	11-12

# Übersicht der Räumlichkeiten



**Burrestube**

Max: 40 Personen: Reihen  
Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Brasserie**

Max 22 Personen: Reihen  
Max 14 Personen: Blocktisch  
Max 18 Personen: U Form



**Salon Bleu**

Max 22 Personen: Reihen  
Max 14 Personen: Blocktisch  
Max 18 Personen: U Form



**Werder Stube**

Max 12 Personen: Reihen  
Max 10 Personen: Blocktisch



**Salon Rouge**

Max 40 Personen: Reihen  
Max:24 Personen: Blocktisch



**Galerie Unten**

Max 12 Personen



**Galerie oben**

Max 8 Personen



**Garten**

Max 80 Personen: Restaurantseite  
Max 50 Personen: Barseite



**Bar**

Max: 30 Personen

## Der Aperitif

### Apéro Standard

p.P. 16.50

(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

Kalt Pommes Chips | Oliven | Rohschinken

Warm Blätterteigschnecken mit Schinken und Käse | Mini-Käsekuchen

### Apéro Holzhäuser

p.P. 21.00

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Kalt Sbrinz Möckli | Oliven | Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln | Rindstatar auf Brotcrostini

Warm Mini-Käsekuchen | Mini Schinkengipfeli

### Apero Tisch und Bar

p.P. 26.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt Rezenter Bergkäse | Feigensenf | Hausbrot | Rohschinken | Oliven | Grissini

Warm Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | Saisonale Suppe | Blätterteigschnecken mit Schinken und Käse

### Apéro Wendelinshof

p.P. 30.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt Sbrinz-Möckli | Rindstatar auf Brotcrostini | Oliven | Mini-Sandwiches | Landrauchschinken

Warm Mini-Käsekuchen | Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | Mini-Quiche | Fischknsuper mit Tartarsauce | Saisonale Suppe

### «Tisch+Bar Hausplättli»

p.P. 12.50

mit Feigensenf | Rohschinken | Salami | Sbrinz | Bergkäse | Oliven

## Apéro selbst zusammengestellt

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

### Kalt

<b>Oliven</b>	2.50
<b>Sbrinz Möckli</b>	3.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiesschen</b>	3.00
<b>Bruschetta</b>   Tomaten   Zwiebeln	3.00
<b>Bruschetta</b>   Rohschinken   Frischkäse	4.50
<b>Grissini</b>   Rohschinken	3.50
<b>Rindstatar</b> auf Brotcrostini	6.50
<b>Rauchlachstatar</b> auf Brotcrostini	4.50
<b>Crudités gemischt</b>   Kräuterdip	2.50

### Warm

<b>Mini-Käsekuchen</b>	3.50
<b>Mini-Quiche</b>	4.00
<b>Mini-Schinkengipfeli</b>	5.50
<b>Flammkuchen</b>   Speck   Zwiebeln	3.50
<b>Tranchen vom Rindsentrecôte</b>   <b>Pommerysenf-Mayonnaise</b>	5.50
<b>Saisonale Suppe</b>	2.50
<b>Blätterteigschnecken</b> mit Schinken und Käse	3.50

## Menüvorschläge

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Menüs nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

### Menü 1

#### Grüner Blattsalat

Croutons | Hausdressing | Gartenkresse

#### Schweizer Pouletbrust

Estragonrahmsauce | Spätzli | Spitzkohl

#### Gebrannte Creme

Schlagrahm | saisonale Früchtedekoration

**58.00**

### Menü 2

#### Mediterrane Tomatensuppe

Kräutercroutons | Basilikumcreme

#### Saltimbocca vom Schweizer Schwein

Marsalasaucе | Tessiner Polenta | grilliertes mediterranes Gemüse

#### Schoko Brownie

Karamell Popcorn | Vanilleglace

**62.00**

### Menü 3

#### Herbstsalat mit Hirtenkäse

Blattsalat | Nuss-Kern-Mischung |  
Radieschen | Kürbis | Cranberries | Trauben

#### Wolfsbarschfilet

Weisswein- Gersotto | Broccoli | Kräutercrunch

#### Cremeschnitte

Früchte Coulis | Beeren | Meringue

**70.00**

### Menü 4

#### Kartoffel-Lauchsuppe

Paprika Öl | Mandelschaum | Speckstreifen

#### Filet vom Schweizer Rind

Kartoffelmousseline | Cognac-Pfeffersauce | Ofengemüse

#### Vermicelles Rahmtorte

Amarena-Kirschen | Meringue

**92.00**

## Menu selbst zusammengestellt

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

### Kalte Vorspeisen

#### Grüner Salat

Croutons | Hausdressing | Gartenkresse 10.50

#### Dallenwiler Geisskäse

Nüsslisalat ½ Karamellisierte Baumnüsse | Portweifeige 14.50

#### Herbstsalat mit Hirtenkäse

Blattsalat | Nuss-Kern-Mischung |  
Radieschen | Kürbis | Cranberries | Trauben 13.50

### Suppen

#### Mediterrane Tomatensuppe

Croutons | Basilikumcreme 10.50

#### Lauch- Kartoffelsuppe

Paprika Öl | Speckstreifen | Mandelschaum 12.50

#### Getrüffelte weisse Bohnensuppe

Kräuteröl | Croutons 13.50

#### Kürbissuppe

Kürbiskernöl | Geröstete Kürbiskerne 12.50



## Fleisch Hauptgänge

Wähle dein Fleischstück mit 2 Beilagen und 1 Sauce

### Fleischstücke

Schweinssteak	34.00
Pouletbrust	36.00
Roastbeef	49.00
Rindsentrecôte	49.00
Lamm Hüftli	38.00
Rindsfilet	59.00
Kalbsnierstück	54.00

### Beilagen

Venere Risotto	Mediterranes Ofengemüse
Bratkartoffeln	Broccoli mit Mandeln
Weissweinsrisotto	Rahmspinat
Fregola Sarda	
Kartoffelmousseline	
Pommes frites	
Gnocchi	

### Sauce

Café de Paris
Pfefferrahmsauce
Sauce Hollondaise
Kräuterseitling-Rahmsauce
Chimichurri
Estragonrahmsauce
BBQ-Jus

### Cordon bleu vom Kalb

Urner Boden   Buure Hamme   Pommes frites   Saisonales Gemüse	47.00
--	-------

## Fisch Hauptgänge

### Wolfsbarschfilet mit Dillrahmsauce

Salzkartoffeln   Spinat   Tomate	36.50
----------------------------------	-------

### Lachstranche gebraten

Gersotto Risotto   Broccoli   Kräutercrunch	34.00
---	-------

## Vegetarische Hauptgänge

### Kürbis Ravioli

Kürbiskerne | Salbeibutter | Mandelschaum 29.00

### Randenrisotto

Ziegenfrischkäse | Baumnüsse | Baby Spinat 28.00

## Desserts

### Original «Treichler» Zuger Kirschtorte

mit Kirschbrand getränkt 9.50

### Eiskaffee «Tisch + Bar»

Rahm 10.50

mit feinem Zuger Kirsch +4.50

### Gebrannte Creme

Schlagrahm | saisonale Früctedekoration 11.50

### Schoko Brownie

Karamell | Popcorn | Erdbeer-Joghurtglace 13.50

### Hausgemachtes Schokoladenmousse

Rahm | saisonale Früctedekoration 14.50

### Vermicelles Rahmtorte

Amarena Kirschen | Meringue 13.50

Ab 30 Personen

### Cremeschnitte am Meter

Fruchtkompott | Beeren | Rahm pro Person 11.00

Unser Küchenteam verwendet nur Fleisch, Milchprodukte und Eier aus der Schweiz.

Zudem stammen Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei und sind ASC oder MSC zertifiziert

## **Konditionen/Auszug**

### **Menü und Getränkeauswahl**

Die Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen.

### **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.

### **Annullierungskosten bei einem definitiven bestätigten Anlasses**

Drittleistungen: Die Annullierung trifft ein:  
mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn: keine Kosten  
zwischen 3-1 Monat: 50% der Auftragssumme  
weniger als 1 Monat: 100% der Auftragssumme

### **Gastronomieleistung: Die Annullierung tritt ein**

Bis 30 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
29 Tage bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
13 und weniger Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Leistung

Sollte noch kein Menü oder das Auswahlmenü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung 60 CHF pro Person.

### **Reduktion der Teilnehmerzahl:**

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem Tisch+Bar Shoppingrestaurant Änderungen der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben.

Um Missverständnisse auszuschließen, sollten Sie uns die genaue Personenanzahl spätestens 2 Wochen vor Anlass mitteilen. Hierbei toleriert wir noch eine Abweichung von 20% der zum Zeitpunkt der ersten Offerte gemeldeten Personenanzahl. Diese Angabe gilt dann als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, Mitarbeiterplanung und auch für die Rechnungsstellung. 48 Stunden vorher tolerieren wir nur noch eine Abweichung von 5% der uns zuletzt gemeldeten Anzahl an Personen-zusätzliche kurzfristige Absagen haben wir nicht im Menüpreis einkalkuliert.

Bis 30 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
29 Tage bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
13 und weniger Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Leistung

Sollte noch kein Menü oder das Auswahlmenü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung 60 CHF pro Person.

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.

### **Räumlichkeiten**

Wir behalten uns das Recht vor die gebuchten Räume zu tauschen oder die Räumlichkeiten anderen Gäste zur Verfügung zu stellen sollte die angegebene Personenanzahl sich massgeblich verändern und somit die Mindestbelegung nicht mehr erreicht werden.

## **Zahlungskonditionen:**

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

## **Probeessen**

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

## **Zapfengeld**

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 CHF pro 0,75 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 5.00 CHF pro Person. Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.

## **Verlängerung**

Unsere ÖFFNUNGSZEITEN sind von Dienstag bis Freitag von 11:00-14:00/ 18:00-23:00, Samstag von 09:00-14:00/ 18:00-23:00

Ab 00:00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung, folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Verlängerung bis 01:00 300 CHF

Verlängerung jede weiter Stunde 300CHF

## **Parkplätze**

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzkapazität ist beschränkt, bitte fahren Sie wenn möglich gemeinsam

## **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

## **Gerichtsstand**

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

Wo durch diesen Vertrag nichts Anderes geregelt, gelten die Geschäftsbedingungen auf unser Homepage: [www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)

Tisch+Bar Shoppingrestaurant | Holzhäusernstrasse 4 | 6343 Holzhäusern | Tel: 041 790 33 88