

Cateringvorschläge

*Apéro?
Dessert?
3-Gang-Menü?*

Frühstück

Für Gruppen



BRUNCHBUFFET

(Pauschal 960.– bis 30 Personen)

Verschiedene Brotsorten, Gipfeli, Brötli, Konfitüre, Honig und Butter,
Le Parfait, Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Frühstücksspeck, Rührei,
Birchermüesli, Cornflakes, Fruchtsalat und Joghurt.
Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, Schokolade und Orangenjus
(inkl. Service für 2 Std.)

pro Person

32.00

KLEINES FRÜHSTÜCK

(Pauschal 150.– bis 10 Personen auf Kurs- und Extrafahrt möglich)

2 Heissgetränke nach Wahl (Kaffee, Tee, Schokolade)
Brot und Gipfeli, Konfitüre, Butter, 1 Glas Orangenjus, Portion Käse

pro Person

15.00

Zusätzlich gegen Aufpreis

Röstigaletten	pro Person	2.00
Rauchlachs	pro Person	2.00
Prosecco «Sant'Alberto Valdobbiadene» brut	7.5 dl	38.00
Seerose Pinot noir rose brut (Schaumwein) Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	42.00
Champagner Roger Coulon Brut, Premier Cru	7.5 dl	75.00
Sparkling Chardonnay «Pierre Zéro» alkoholfrei und vegan	7.5 dl	28.00

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.



Apéro

Packages für Gruppen à 20 Personen (nur bei Extrafahrten möglich)

APÉRO BUDGET	pauschal	180.00
5 Flaschen Käptens-Wy Aargau AOC, Riesling-Sylvaner 5 dl 1 Liter Orangenjus 5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl 4 Knabber-Platten mit Chips, Salzstengeli, Nüssli		
APÉRO AARGAU	pauschal	350.00
4 Flaschen Aargauer Weisswein 7 dl 1 Liter Hochstämmer Obstsaft Naturrüb 5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl 1kg Feigen-Nussbrot 1kg Speckzopf 1kg Sbrinzmöckli 20 Stk. Melonen-Rohschinken Spiessli		
APÉRO SGH	pauschal	340.00
4 Flaschen Weisswein 7 dl* 1 Liter Orangenjus 5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl 4 Knabber-Platten mit Chips, Salzstengeli, Nüssli 1kg Speckzopf 20 Canapées ½ gemischt (Schinken, Käse, Salami)		
APÉRO HALLWILERSEE	pauschal	460.00
4 Flaschen Weisswein 7 dl* 1 Liter Orangenjus 5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl 20 Lachs Canapées ½ 20 Thon Canapées ½ 40 Mini-Chäs-Chüechli 40 Mini-Schinkengipfeli		
APÉRO BUFFET SEETAL	pauschal	530.00
4 Flaschen Brestenberger Chardonnay 7.5 dl 1 Liter Orangenjus 5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl Apéroplatte 1kg mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck und Garnitur inkl. Brot Käseplatte 1kg (6-8 Sorten Käse) 20 Stk. Tomaten-Mozzarella Spiessli 20 Stk. Melonen-Rohschinken Spiessli		

* Schweizer Hauswein

Packages können nicht kumuliert oder abgeändert werden.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Weitere Apéro-Vorschläge (Mindestbestellwert Fr. 80.-)

Knabber-Platte mit Chips, Salzstangen, Erdnüsse (ca. 5 Portionen und ab 5 Stk. erhältlich)	pro Stk.	11.00
Olive gemischt 400 Gramm	ca. 10 Portionen	20.00
Diverse Canapés ½ (Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	4.20
Amuse Bouche ¼ (Schinken, Käse, Salami, Thon, Ei)	pro Stk.	2.50
Amuse Bouche ¼ De Luxe (Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	3.00
Minisandwiches (Schinken, Käse, Salami, Thon)	pro Stk.	4.00
Laugenbrötli (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	pro Stk.	4.50
Sandwiches (Schinken, Salami, Käse, Thon)	pro Stk.	6.50
Partysandwich 50 cm (Schinken, Salami usw.)	pro Stk.	38.00
Partysandwich 50 cm (Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	43.00
Partybrot (Ruchbrot lang)	pro kg	12.00
Speckzopf	pro kg	28.00
Feigen-Nussbrot	pro kg	25.00
Tischbrötli assortiert (Weizen-, Laugen-, Schwiizer- und Nussbrötli)	pro 40 Stk.	34.00
Käseplatte 6–8 verschiedene Käsesorten (ohne Brot)	pro kg	80.00
Hobelkäse gerollt (ohne Brot)	pro kg	60.00
Sbrinzmöckli (ohne Brot)	pro kg	60.00
Apéroplatte (ca. 20 Pers.) inkl. Brot mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck	pro kg	120.00
Trockenfleischplatte mit Käse und Brot	pro kg	110.00
Mini-Pizza-Chüechli	pro 50 Stk.	70.00
Mini-Spinat-Chüechli	pro 50 Stk.	70.00
Mini-Chäs-Chüechli	pro 50 Stk.	70.00
Mini-Schinkengipfeli	pro 50 Stk.	70.00

SPIESSLI

Früchte	pro 20 Stk.	47.00
Melonen-Rohschinken	pro 20 Stk.	47.00
Käse-Trauben	pro 20 Stk.	47.00
Tomaten-Mozzarella	pro 20 Stk.	47.00
Humus nature (vegan)	180 g	5.50
Gemüse-Sticks gemischt (500 g) mit rassisser Cocktailsauce	ca. 10 Portionen	25.00
Apéroplättli (Oliven, Parmesan, Salami, Grissini, ohne Brot)	150 g	10.50
Apéroplättli VEGI (Oliven, getrocknete Tomaten, Weichkäse, Vollkorn Grissini, ohne Brot)	190 g	10.50
Apéroplatte (5 verschiedene Antipasti, ohne Brot)	300 g	24.00

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.



Menüvorschläge

Einheitsmenüs (Pauschal Fr. 650.– bis 20 Personen)

Menü 1

33.00

Crèmesuppe
Kalbsgeschnetztes (CH) Zürcher Art
Butternudeln
Gemüse
Tagesdessert

Menü 2

32.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Aargauer Braten (Schwein mit Zwetschgen)
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menü 3

30.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Riz Casimir mit Poulet (CH)
Trockenreis
Früchtegarnitur
Tagesdessert

Menü 4

33.00

Bunter Blattsalat an Thai-Dressing
Panang Curry (Rindfleisch oder Poulet) mit Kokosmilch
und kleine Aubergine Limonenblätter (scharf)
Jasminreis
Tagesdessert

Menü 5

33.00

Crèmesuppe
Rindsgeschnetztes (CH) «Stroganoff»
Eierspätzli
Gemüse
Tagesdessert

Menü 6

33.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Pouletbrust «Supreme» mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
Gemüse
Tagesdessert

Menü 7

32.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Kalbshackbraten (CH) mit Champignons Sauce
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menü 8

30.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Älplermagronen (vegetarisch)
Apfelmus
Reibkäse
Tagesdessert

- Aufpreis als 4-Gang-Menü (mit Suppe und Salat) Fr. 5.– pro Person
- Für Servicemitarbeiter verrechnen wir Fr. 50.– pro Stunde und Mitarbeiter
- Die Vorspeise oder die Beilage kann auf Wunsch ausgewechselt werden!
- Menüs mit vegetarischen Komponenten auf Vorbestellung erhältlich!
- Abmeldung 5 Arbeitstage vorher, anschliessend wird die gemeldete Personenzahl verrechnet!

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Menüvorschläge

Weitere Menü-Vorschläge (ab 20 Personen)

1 Paar Wienerli oder Schweinswurstli mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	12.00
1 Paar Wienerli oder Schweinswurstli mit Senf und Brot	pro Person	7.00
1 Paar Landjäger mit Senf und Brot	pro Person	7.00
Lenzburger Schloss Schüblig CH (155 g) mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	14.00
Lenzburger Schloss Schüblig CH (155 g) mit Senf und Brot	pro Person	9.00
* Bündnerteller mit Käse, Brot und Butter	pro Person	22.00
* Käseteller mit Brot und Butter	pro Person	20.00
* Heisser Lenzburger Bauernschinken mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	22.00
* Käsefondue nature (290 g), Cornichons, Silberzwiebeln, Knoblauch, Chäsparadies Hausmischung	pro Person	30.00
* Käsefondue (290 g), Cornichons, Silberzwiebeln, Knoblauch, Chäsparadies Hausmischung gemischter Blattsalat, Tagesdessert	pro Person	42.00
* Älplermagronen (vegi) mit Apfelmus und Reibkäse	pro Person	19.00
* G'hackets mit Hörnli mit Apfelmus und Reibkäse	pro Person	20.00
* Raclette mit Salat und Tagesdessert mit verschiedenen Käsesorten (Nature, Paprika, Pfeffer), Chäsparadies Kartoffeln, Silberzwiebeln, Speckwürfeli, Ananas, Knoblauch, Gewürze, Cornichons	pro Person	42.00
* Fondue Chinoise 250 g pro Person oder 300 g pro Person mit verschiedenen Saucen, Kartoffelgratin, Chips, gemischter Blattsalat und Tagesdessert	pro Person	Preis auf Anfrage

** Nur auf Extrafahrten erhältlich!*

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.



Dessert und Kleingebäck

Diverse Torten, Mini Pâtisserie & Kleingebäck (Mindestbestellwert von Fr. 80.-)

Buttergipfel / Mehrkorn Buttergipfel / Weggli / Portion Brot	pro Stk.	1.70
Nussgipfel / Nussstange	pro Stk.	3.00

Diverse Torten nach Angebot

* Apfelkuchen	pro Stk.	5.00
* Kirschen-Butterstreuselkuchen	pro Stk.	5.00
* Zuger Kirschtorte	pro Stk.	5.00
* Ananas-Royaltorte	pro Stk.	5.00
* Schoggitorte nach Grossmutter-Art	pro Stk.	5.00
* Rüblitorte	pro Stk.	5.00
* Früchtequarktorte	pro Stk.	5.00
* Schwedentorte	pro Stk.	5.00
* Schwarzwäldertorte	pro Stk.	5.00
* Crèmeschnitten	pro Stk.	5.00
* Fruchttorte (je nach Saison)	pro Stk.	5.00
* Vacherintorte	pro Stk.	6.00

* *Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück*
Weitere Torten auf Anfrage

Kleingebäck zum Kaffee

Mini Pâtisserie (Mindestbestellmenge total 40 Stück, pro Sorte mindestens 10 Stück) Fruchttörtli, Cornet, Crèmeschnitte, Himbeerträumli, Diplomat, Schoggimousse, Schwarzwälderschnitte.	40 Stk.	110.00
Weckgläsli (Mindestbestellmenge 10 Stück, pro Sorte) Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Panna Cotta, Crème Chocolat	10 Stk.	28.00

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.



Getränke

Mineralwasser

Tonic	2 dl	3.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	5 dl	4.80
Schnitzwasser, Orangina, Pepita, Rivella rot, Rivella gelb (vegan), Sinalco COLA, Sinalco COLA ZERO, Huus-Tee, Ramseier Apfelschorle	5 dl	5.00

Fruchtsäfte

Michel Orangenjus / Bodyguard	3.3 dl	4.50
Orangenjus	1 l	11.00

Apéro

Aperol Spritz	17.5 cl	10.00
Crodino (alkoholfrei)	10 cl	4.80
Prosecco «Sant' Alberto Valdobbiadene» brut	2 dl	10.00
	7.5 dl	38.00
Seerose Pinot noir rose brut (Schaumwein), Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	42.00
Champagner Roger Coulon Brut, Premier Cru	7.5 dl	75.00
Sparkling Chardonnay «Pierre Zéro» alkoholfrei und vegan	7.5 dl	28.00
Schampus Globi mit Traubensaft (alkoholfrei)	7.5 dl	20.00

Apfelwein

Ramseier Apfelwein klar Bügel	5 dl	6.50
Ramseier Apfelwein trüb Bügel (alkoholfrei)	5 dl	6.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch hell	3.3 dl	4.90
Appenzeller Sonnwending (alkoholfrei)	3.3 dl	4.90
Appenzeller Zitronen-Panaché	3.3 dl	4.90
Appenzeller Schlossbier Bügelflasche	3.3 dl	5.50

Weissweine aus der Region (AG/LU)

Käptens-Wy Aargauer AOC Riesling-Sylvaner, WGS, Schinznach-Dorf AG	2.5 dl	10.00
	5 dl	20.00
Brestenberger Riesling-Sylvaner AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	5 dl	25.00
Brestenberger Blanc de Noir AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	5 dl	26.00
Cuvée blanc Sauvignon AOC, Vettters Weinkultur, Meisterschwanden AG	5 dl	26.00
Cuvée Rebellin Chasselas, Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner, Kaiserspan, Gelfingen LU	5 dl	26.00
Remiger Sauvignon blanc AOC, Weinbau Hartmann, Remigen AG	5 dl	26.00
Cuvée Prinzessin Blauburgunder Blanc de Noir, Riesling-Silvaner, Muscat, Kaiserspan, Gelfingen LU	7 dl	42.00
Brestenberger Chardonnay AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	42.00
Klosterhof Pinot Gris AOC Luzern, Weinbau Klosterhof, Aesch LU	7.5 dl	42.00

Weisswein

Aigle les Murailles AOC, Badoux, VD	3.5 dl	24.00
	7 dl	48.00
Torres Sangre de Toro Blanco, alkoholfrei und vegan, Catalunya, ESP	7.5 dl	34.00

Gewünschte Getränke, Biersorte und Weine bitte im Vorfeld bestellen

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Roséweine

Dôle Blanche de Leytron, Gilbert Devayes, VS	3.7 dl	20.00
Brestenberger Rosé AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	5 dl	26.00

Rotweine aus der Region (AG/LU)

Käptens-Wy Aargauer AOC Blauburgunder, WGS, Schinznach-Dorf AG	2.5 dl	10.00
	5 dl	20.00
Brestenberger Blauburgunder AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	5 dl	25.00
Cabernet Jura Barrique AOC, Vettters Weinkultur, Meisterschwanden AG	5 dl	26.00
Cuvée Rebell Blauburgunder, Dornfelder, Zweigelt, Cabernet Franc, Kaiserspan, Gelfingen LU	5 dl	26.00
Cuvée Prinz Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Blauburgunder, Dornfelder, Kaiserspan, Gelfingen LU	7 dl	42.00
Brestenberger Garanoir AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	42.00
Brestenberger Merlot AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	46.00
Brestenberger Cuvée Barrique AOC Aargau, Weingut Lindenmann, Seengen AG	7.5 dl	52.00

Rotweine

Senza Parole Primitivo Salento IGT Amabile, Puglia, IT	5 dl	25.00
Valpolicella Vigneti di Torbe Ripasso DOC, Negrar, IT	7.5 dl	42.00
Juan Gil 12 meses Monastrell Selección Especial, Jumilla, ESP	7.5 dl	46.00

Heissgetränke

Café Crème	4.40
Café Espresso	4.40
Café Doppelpresso	5.50
* Kaffee Fertig	6.00
* Käpten's Coffee (Whisky, Schlagrahm)	6.50
* Cappuccino	5.00
* Schale	5.00
* Latte Macchiato	5.00
* Heisse Schokolade, Ovomaltine	5.00
Tee (diverse Sorten)	4.40

Spirituosen

Kirsch, Williams, Zwetschgen, Vieille Prune, Calvados, Cognac, Grappa	2 cl	6.00
---	------	------

** Auf den Schiffen MS Hallwil und MS Seerose nicht erhältlich!*

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Bemerkungen

- Apéro und Dessertauswahl (Mindestbestellwert von Fr. 80.– ohne Getränke) auf Vorbestellung erhältlich.
- Die Cateringbestellung für die Extrafahrt muss spätestens 10 Tage vor dem Reisedatum bei uns eintreffen. Abmeldung 5 Arbeitstage vorher, danach wird die gemeldete Personenzahl verrechnet.
- Die Preise sind ohne Service.
- Für Servicemitarbeitende verrechnen wir während der Servicezeit Fr. 50.– pro Stunde und Mitarbeiter.
- Für mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld.
Tischtücher auf Wunsch pro Stück Fr. 6.– Stoffservietten pro Stück Fr. 1.50
- Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.
- Das Angebot und die Preise basieren auf dem Stand vom 1.1.2026.
Änderungen bleiben vorbehalten.