

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, Bircher Müesli, 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 Hochstämmiger Obstsaft Naturtrüb
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 kummulierte oder abgeänderte werden.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Apéro

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

Knabber-Platte mit Chips, Salzstangen, Erdnüsse (ca. 5 Portionen und ab 5 Stk. erhältlich)	pro Stk.	11.00
Oliven gemischt 400 Gramm	ca. 10 Portionen	20.00
Diverse Canapées 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 rassiger 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
Kalbsgeschnetzeltes (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
Rindsgeschnetzeltes (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 Schweinswürstli mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	12.00
1 Paar Wienerli oder Schweinswürstli 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
* Käsefondu nature (290 g), Cornichons, Silberzwiebeln, Knoblauch, Chäsparkadies Hausmischung	pro Person	30.00
* Käsefondu (290 g), Cornichons, Silberzwiebeln, Knoblauch, Chäsparkadies 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), Chäsparkadies Kartoffeln, Silberzwiebeln, Speckwürfeli, Ananas, Knoblauch, Gewürze, Cornichons	pro Person	42.00
* Fondu 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
* Schoggitorde 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)	40 Stk.	110.00
Fruchttörtli, Cornet, Crèmeschnitte, Himbeerträumli, Diplomat, Schoggimousse, Schwarzwälderschnitte.		
Weckgläsli (Mindestbestellmenge 10 Stück, pro Sorte)	10 Stk.	28.00
Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Panna Cotta, Crème Chocolat		

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt.



Getränke

Mineralwasser

Tonic	2 dl	3.80
Mineralwassser 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 Sonnwendlig (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 Rebillin Chasselas, Sauvignon Blanc, Riesling-Sylvaner, 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-Sylvaner, 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, Veters Weinkultur, Meisterschwanden AG	5 dl	26.00
Cuvée Rebell Blauburgunder, Dornfelder, Zweigelt, Cabernet Frac, 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 Doppelespresso	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 11.2026. Änderungen bleiben vorbehalten.