

Cateringvorschläge

*Apéro?
Dessert?
3-Gang-Menü?*

Frühstück

Für Gruppen

BRUNCHBUFFET

(ab 30 Personen auf Extrafahrten)

pro Person

32.00

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

KLEINES FRÜHSTÜCK

(ab 10 Personen auf Kurs- und Extrafahrt möglich)

pro Person

15.00

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

Zusätzlich gegen Aufpreis

Röstigaletten

pro Person

2.00

Prosecco «Sant'Alberto Valdobbiadene» brut

7,5 dl

35.00

Seerose Pinot noir rose brut (Schaumwein) Lindenmann

7,5 dl

41.00

Champagner Roger Coulon Brut, Premier Cru

7,5 dl

70.00

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.



Apéro

Packages für Gruppen à 20 Personen

APÉRO BUDGET	pauschal	175.00
---------------------	----------	--------

5 Flaschen Käptens-Wy Aargau AOC, Riesling-Sylvaner 5 dl
1 Liter Orangensaft
5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl
4 Knabber-Körbchen mit Chips, Salzstengeli, Nüssli

APÉRO AARGAU	pauschal	330.00
---------------------	----------	--------

4 Flaschen Aargauer Weisswein 7 dl
1 Liter Hochstämmer Obstsaft Naturrüb
5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl
1 kg Feigen-Nussbrot
1 kg Speckzopf
1 kg Sbrinzmöckli
20 Stk. Melonen-Rohschinken Spiessli

APÉRO SGH	pauschal	320.00
------------------	----------	--------

4 Flaschen Weisswein 7 dl
1 Liter Orangensaft
5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl
4 Knabber-Körbchen mit Chips, Salzstengeli, Nüssli
1 kg Speckzopf
20 Canapées 1/2 gemischt (Schinken, Käse, Salami)

APÉRO HALLWILERSEE	pauschal	440.00
---------------------------	----------	--------

4 Flaschen Weisswein 7 dl
1 Liter Orangensaft
5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl
40 Lachs Canapées 1/2
40 Mini-Chäs-Chüechli
40 Mini-Schinkengipfeli

APÉRO BUFFET SEETAL	pauschal	495.00
----------------------------	----------	--------

4 Flaschen Brestenberger Chardonnay 7.5 dl
1 Liter Orangenjus
5 Flaschen Mineralwasser 5 dl oder Bier 3.3 dl
Apéroplatte 1 kg mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck und Garnitur inkl. 40 Partybrötli
Käseplatte 1 kg (6-8 Sorten Käse)
20 Stk. Tomaten-Mozzarella Spiessli
20 Stk. Melonen-Rohschinken Spiessli

Apéro

Weitere Apéro-Vorschläge (ab 10 Personen oder Mindestbestellwert Fr. 80.-)

Knabber-Körbchen mit Chips, Salzstengeli, Nüssli (ca. 5 Portionen und ab 5 Stk. erhältlich)	pro Stk.	11.00
Oliven gemischt 400 Gramm	ca. 10 Portionen	20.00
Diverse Canapées 1/2 (Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	4.00
Amuse Bouche 1/4 (Schinken, Käse, Salami, Thon, Ei)	pro Stk.	2.40
Amuse Bouche 1/4 De Luxe (Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	2.80
Minisandwiches (Schinken, Käse, Salami, Thon)	pro Stk.	3.90
Laugenbrötli (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	pro Stk.	4.40
Sandwiches (Schinken, Salami, Käse, Thon)	pro Stk.	6.00
Focaccia gefüllt mit Pesto rosso (4x4 cm)	pro 72 Stk.	80.00
Partysandwich 50 cm (Schinken, Salami, usw.)	pro Stk.	35.00
Partysandwich 50 cm (Lachs, Rohschinken)	pro Stk.	40.00
Partybrot (Ruchbrot lang)	pro kg	12.00
Speckzopf	pro kg	27.00
Feigen-Nussbrot	pro kg	25.00
Tischbrötli assortiert (Weizen-, Laugen-, Schwiizer- und Nussbrötli)	pro 40 Stk.	32.00
Käseplatte 6-8 verschiedene Käsesorten (ohne Brot)	pro kg	75.00
Hobelkäse gerollt (ohne Brot)	pro kg	50.00
Sbrinzmöckli (ohne Brot)	pro kg	50.00
Apéroplatte (ca. 20 Pers.) inkl. Brot mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck	pro kg	140.00
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.	45.00
Melonen-Rohschinken	pro 20 Stk.	45.00
Käse-Trauben	pro 20 Stk.	45.00
Tomaten-Mozzarella	pro 20 Stk.	45.00
Gemüse-Sticks gemischt (500g) mit rassisser Cocktailsauce	ca. 10 Portionen	25.00
Apéroplättli (Oliven, Parmesan, Salami, Grissini)	150g	9.50
Apéroplättli VEGI (Oliven, getrocknete Tomaten, Weichkäse, Vollkorn Grissini)	190g	9.50

* Können aus betrieblichen Gründen nicht immer warm serviert werden!

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.



Menüvorschläge

Einheitsmenüs (ab 20 Personen)

Menü 1

32.00

Crèmesuppe
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art
Butternudeln
Gemüse
Tagesdessert

Menü 2

30.00

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

Menü 3

28.00

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

Menü 4

30.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Gäng Pet Gai
Rotes Thai Curry mit Gemüse und Poulet (CH)
Basmatireis
Tagesdessert

Menü 5

32.00

Crèmesuppe
Rindsgeschnetzeltes (CH) «Stroganoff»
Eierspätzli
Gemüse
Tagesdessert

Menü 6

30.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Rindfleischvogel (CH) an brauner Sauce
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menü 7

30.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Kalbsragout Marengo
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menü 8 (Vegi)

28.00

Bunter Blattsalat an Huusdressing
Älplermagronen
Apfelmus
Reibkäse
Tagesdessert

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.

- Preis des 3-Gang-Menü (Einheitsmenü!) pauschal 600.- bis 20 Personen
- 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 24 Std. vorher, anschliessend wird die gemeldete Personenzahl verrechnet!

Menüvorschläge

Weitere Menü-Vorschläge (ab 20 Personen)

Bünderteller mit Käse, Brot und Butter	pro Person	22.00
Käseteller mit Brot und Butter	pro Person	20.00
Käsewähe	pro Stück	6.50
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
* Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	22.00
* Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	pro Person	17.00
* Käsefondue nature (290 g)	pro Person	26.00
* Käsefondue (290 g), gemischter Blattsalat, Tagesdessert	pro Person	38.00
* Äplermagronen mit Apfelmus und Reibkäse	pro Person	19.00
* Raclette mit Salat und Tagesdessert mit verschiedenen Käsesorten (Nature, Paprika, Pfeffer), Kartoffeln, Silberzwiebeln, Speckwürfeli, Ananas, Knoblauch, Gewürze	pro Person	38.00
* Fondue Chinoise (250 g pro Person) mit verschiedenen Saucen, Trockenreis, gemischter Blattsalat und Tagesdessert	pro Person	52.00

* Nur auf Extrafahrten erhältlich!

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.



Dessert und Kleingebäck

Diverse Torten, Mini Pâtisserie & Kleingebäck (ab 10 Personen oder Mindestbestellwert von Fr. 80.-)

Kleingebäck (Biberli, Linzertörtli) nach Angebot	pro Stk.	2.50
Buttergipfel / Mehrkorn Buttergipfel / Weggli	pro Stk.	1.70
Nussgipfel / Nussstange	pro Stk.	2.70

Diverse Glacen sind nach Angebot erhältlich

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
Tiramisu im Glas (Glacé)	pro Stk.	6.00
* 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
--	---------	--------

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.



Getränke

Mineralwasser

Schweppes Tonic	2 dl	3.70
Mineralwasser ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	5 dl	4.50
Schnitzwasser, Sinalco, Pepita, Rivella rot, Rivella blau, Sinalco COLA, Sinalco COLA ZERO, Huus-Tee, Ramseier Apfelschorle	5 dl	4.70

Fruchtsäfte

Michel Orangenjus / Bodyguard	3.3 dl	4.20
Orangenjus	1 l	9.50
Hochstämmer Obstsaft Naturtrüb	5 dl	4.70

Apéro

Aperol Spritz	17.5 cl	9.00
Campari Soda	9.8 cl	5.50
Crodino (alkoholfrei)	10 cl	4.50
Prosecco «Sant' Alberto Valdobbiadene» brut	2 dl	9.50
	7.5 dl	35.00
Seerose Pinot noir rose brut (Schaumwein), Lindenmann	7.5 dl	41.00
Champagner Roger Coulon Brut, Premier Cru	7.5 dl	70.00
Schampus Globi mit Traubensaft (alkoholfrei)	7.5 dl	20.00

Apfelwein

Ramseier Apfelwein klar Bügel	5 dl	5.70
Ramseier Apfelwein trüb Bügel alkoholfrei	5 dl	5.70

Bier

Appenzeller Quöllfrisch hell	3.3 dl	4.60
Appenzeller Sonnwendlig (alkoholfrei)	3.3 dl	4.60
Appenzeller Zitronen-Panaché	3.3 dl	4.60
Appenzeller Naturperle Bio-Bier Bügel strohgelb	5 dl	5.70

Weissweine

Käptens-Wy Aargauer AOC, Riesling-Sylvaner, WGS, AG	2.5 dl	10.00
	5 dl	20.00
Brestenberger Riesling-Sylvaner AOC, Lindenmann, AG	5 dl	24.00
Brestenberger Chardonnay AOC, Lindenmann, AG	7.5 dl	38.00
Brestenberger Blanc de Noir AOC, Lindenmann, AG	7.5 dl	38.00
Klosterhof Pinot Gris, Aesch, Huwiler, LU	7.5 dl	38.00
Remiger Sauvignon blanc AOC, Hartmann, AG	5 dl	25.00
Epesses AOC, La République, P. Fonjallaz, VD	7.5 dl	38.00
Aigle les Murailles AOC, Badoux, VD	3.5 dl	23.00
	7 dl	46.00
Merlot Bianco Bucaneve DOC, Giubiasco, TI	7.5 dl	38.00

Roséweine

Dôle Blanche de Leytron, Gilbert Devayes	3.7 dl	19.00
Brestenberger Rosé AOC, Lindenmann, AG	5 dl	24.00

*Gewünschte Getränke, Biersorte und Weine bitte im Vorfeld bestellen (mind. 5 Tage)
oder gleich bei Cateringauftrag mitteilen.*

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.

Rotweine

Käptens-Wy Aargauer AOC, Blauburgunder, WGS, AG	2.5 dl	10.00
	5 dl	20.00
Brestenberger Blauburgunder AOC, Lindenmann, AG	5 dl	24.00
Brestenberger Garanoir AOC, Lindenmann, AG	7.5 dl	38.00
Senza Parole Primitivo Salento IGT, Amabile Puglia	5 dl	23.00
Valpolicella Vigneti di Torbe Ripasso DOC, Negrar, TI	7.5 dl	39.00
Merlot DOC, Selezione d'Ottobre, Matasci, TI	7.5 dl	38.00

Heissgetränke

Café Crème		4.00
Café Espresso		4.00
Café Dopplespresso		5.00
* Kaffee Fertig		5.50
* Käpten's Coffee (Whisky, Schlagrahm)		6.00
* Cappuccino		4.50
* Schale		4.50
* Latte Macchiato		4.50
* Heisse Schokolade, Ovomaltine		4.50
Tee (Schwarztee, Pfefferminze, Grüntee, Rooibos)		4.00

Spirituosen

Kirsch, Williams, Zwetschgen, Vieille Prune, Calvados, Cognac, Grappa	2 cl	5.00
---	------	------

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

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MWSt.

Bemerkungen

- Apéro und Dessertauswahl sind für Gruppen ab 10 Personen oder kleinere Gruppen (Mindestbestellwert von Fr. 80.- ohne Getränke!) auf Vorbestellung erhältlich!
- Die Bestellung muss spätestens 5 Tage vor dem Reisedatum bei uns eintreffen. Abmeldung 24 Std. vorher, danach wird die gemeldete Personenzahl verrechnet.
- Die Preise sind ohne Service!
- Für Servicemitarbeiter 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. von 7.7 %.
- Das Angebot und die Preise basieren auf dem Stand vom 15.11.2022. Änderungen bleiben vorbehalten.