

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

MS Wadin

Party – und Eventschiff am Zürichsee

Firmenevent | Hochzeit | Geburtstag | Party | Vereinsanlass

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro	3
Vorspeise	7
Hauptgang	9
Dessert	14
Barkarte	17
Spezialarrangement/ Klassiker	25

APÉRO

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

KALTE APÉROAUSWAHL (vom Buffet)

Preis pro Person

Einfache Apérosnacks

Pommes Chips Paprika / Nature	2.5
Nussmix	3.0
Salzstängeli	2.5
Blätterteiggebäck	4.0

Gemüsedip

Karotten, Chicorée, Gurken, Peperoni, Sellerie mit verschiedenen Saucen	6.5
--	-----

Antipasti

Grüne / Schwarze Oliven	3.5
Parmesanstücke	3.5
Artischockenherzen	3.5
Getrocknete Tomaten	3.5
Peppadew gefüllt	3.5
Dattel und Speck	4.0
Serrano Schinken	4.5
Salami	4.0

Preis pro Stück

Mini Sandwiches

Käse	5.0
Schinken	5.0
Brie	5.0
Grillgemüse	5.0
Geräucherter Lachs	5.5
Bündnerfleisch	5.5
Rohschinken	5.5
Mini Bagel mit Bündnerfleisch	4.5
Mini Bagel mit Käse	4.5

Canapés

Bündnerfleisch	4.5
Rohschinken	4.5
Roastbeef	4.5
Thon	4.5
Rindstatar	5.0
Lachs	5.0
Salami	4.5

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

	Preis pro Stück
Canapés vegi	
Quark	4.0
Eier	4.0
Spargeln	4.0
Weichkäse	4.0
Tomatencrème	4.0
Avocadocrème	4.0
Paprikacrème	4.0
Olivencrème	4.0
Spiessli (warm)	
Poulet Satay	3.5
Meatballs	3.5
Gemüse	3.0
Crevetten	3.5
Halloumi	3.0
Miniküchlein Blätterteig Minipizza etc.	
Gemüseküchlein	4.0
Spinatküchlein	4.0
Lauchküchlein	4.0
Schinkengipfeli	4.0
Minipizza	4.0
Bruschetta	3.5
Miniwürstli	1.5
Frühlingsröleli	1.5
Meatballs	1.5
Falafelbällchen	1.5
Crostini mit Parmaschinken und Feige	5.0
Crostini mit Kräuterfrischkäse	4.0
Crostini mit Rindstatar	5.0

APÉRO-KOMBIS (ohne Getränke)

Preis pro Person

Apéromix mini 4 Stück pro Person

19.0

Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse (Vegi)

Bruschetta mit grilliertem Gemüse (Vegi)

Canapés mit Limmattaler Rohschinken

Canapés mit Rauchlachs

Apéromix mittel 6 Stück pro Person

24.0

Tomaten-Mozzarellaspießli (Vegi)

Bruschetta mit Pilzen und Petersilie (Vegi)

Pastramiröllchen mit Cantadou

Rauchlachstatar auf Pumpernickel

Gruyèrespiessli mit Rohschinken und Trauben

Canapés mit Salami

Apéromix maxi 8 Stück pro Person

31.5

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum (Vegi)

Canapés mit Brie (Vegi)

Antipasti-Gemüsespiessli mit Mozzarella (Vegi)

Rauchlachsroulade mit Frischkäse

Limmattaler Rohschinkenröllchen mit Rucola und Parmesan

Rindstatar auf gerösteten Weissbrotscheiben

Mini Kalbfleischpastete

Blätterteiggebäck mit Zwiebeln, Speck und Quark

Stehapéros mit attraktiven Häppchen für ca. 1 Stunde

2 kalte und 2 warme Snacks

26.0

3 kalte und 2 warme Snacks

30.0

3 kalte und 3 warme Snacks

35.0

VORSPEISE

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	13
Gulaschsuppe	13
Kürbissuppe	11
Tomatensuppe	11
Minestrone	13
Weissweinschaumsuppe	11
Gazpacho	11

SALATE

Bunter saisonaler Blattsalat	10
Gemischter Salat	14
Nüsslisalat mit Ei und Speck	13
Crevettencocktail	14
Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	13
Grosser Salatteller	18
Fitnessteller mit gemischtem Salat und Poulet / Rind/ Kalb	23 / 24 / 25
Salatteller mit Crevetten	25
Griechischer Salat	15
Wurst-/ Käsesalat	20

SALATBUFFET

	Preis pro Person
Kleines Salatbuffet (4 Salate)	14
Grosses Salatbuffet (8 Salate)	18
Salatauswahl für Buffet: Linsensalat, Rüebli-salat, Maissalat, Pastasalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Walldorfsalat, Randensalat, Blattsalat, Taboulé / Couscous, Griechischer Salat, Tomatensalat, Tomaten mit Mozzarella, Wurstkäsesalat, Reissalat	

KALTE VORSPEISEN

	Preis pro Person
Melonen mit Serrano Schinken	18
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Salatgarnitur, Toast, Butter	20
Hausgemachte Kalbfleischterrine, Cumberlandsauce, Salatgarnitur, Toast, Butter	20
Würziges Rindfleisch-tatar, Salatgarnitur, Toast und Butter	24
Antipasti Teller	18
Carpaccio	21
Vitello Tonnato	23
Avocadofächer mit Tomaten	18

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

HAUPTGANG

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

VEGETARISCHE GERICHTE

Älplermagronen mit Alpkäse und Apfelmus	26
Steinpilzrisotto	26
Gemüserisotto	26
Spaghetti Pomodoro / Pesto / All'Arrabiata / Pilzrahmsauce	24
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricota und Spinat	26
Käsefondue	36
Raclette	46

SPAGHETTIPLAUSCH

Bolognese Pomodoro Carbonara Pesto All'Arrabiata Pilzrahmsauce	32
--	----

FLEISCHGERICHTE

Fondue Chinoise	52
------------------------	----

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Meatballs, Truthahn
Broccoli, Champignons, Karotten, Chicoree, Peperoni, Gurken, Senfrüchte
verschiedene Brötchen und Reis
Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mayonnaise

Kalbfleisch

Kalbsvoressen mit Kartoffelstock	36
Zürcher Geschnetzeltes, Gemüsebeilage, hausgemachte Spätzli in Butter	36
Glacierter Kalbsbraten, Gemüsebeilage, Kartoffelgratin	36
Kalbskarree mit Morchelrahmsauce, Gemüsebeilage, Butternüdeli	38
Ossobuco "Gremolata" mit Gemüsebeilage und Tagliarini al Burro	36
Filet im Teig, Gemüsebeilage, Kartoffelgratin	36
Zürcher Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock	24

Poulet

Riz Casimir (Poulet an Currysauce mit Früchten garniert)	28
--	----

Rindfleisch

Rindsragout mit Nüdeli, Reis oder Kartoffelstock, Gemüsebeilage	36
Rindstatar	30
Hausgemachter Hackbraten, Gemüsebeilage, Kartoffelstock	33
Rindsbraten mit Gemüsebeilage und Kartoffelstock	33
Ghackets (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus	26
Ungarisches Gulasch mit hausgemachten Spätzli in Butter	30
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Gemüsebeilage	39
Siedfleischsteller mit Bohnen und Salzkartoffeln	32

Beilagen

Schinken und Salat

Heisser Buureschinken mit Kartoffel-, Rüebli- und Blattsalate, Partybrot am Meter 26

Schinken im Teig

Saftiger Nusschinken im Semmelteig eingebacken 20

Herbstlich fein:

Saftiges Schweinspfeffer, hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelschnitze 32

Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat 22

Schüfeli - Heisser Beinschinken mit Sauerkraut 22

Schweinssteak an Pilzrahmsauce, Junggemüse, hausgemachte Spätzli in Butter 29

Schweinsfilet an Kräutersauce, Gemüsebeilage, Kartoffelgratin 31

Schweinskarreebraten mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln 31

Schweinsfilet im Schlafrock mit Gemüsebeilage und Wildreis 31

Beilagen

Salzkartoffeln 6.5

Reis 6.0

Kartoffelstock 6.5

Spätzli 6.5

Gemüse 6.5

Salat 6.5

Fleischherkunft

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Crevetten: Schweiz

WARME BUFFETS

Währschaftes Berner Buffet	36
Rippli und geräucherter Speck, Siedfleisch und Zungenwurst aus dem Kessi Buurefleischkäse gebacken, Sauerkraut mit Schinkenwürfeli, Bohnen mit Zwiebel und Knoblauch, kleine Kartoffeln, Senf und Meerrettich	
Traditionelles Tessiner Buffet	44
Tessiner Kalbshaxen mit geschmortem Gemüse, Schweinsbraten mit Speck und Rosmarin, Rinds Brasato im Merlot geschmort mit Tessiner Pilzpolenta, überbackenen Tomaten, Blattspinat und Rüeblli	
Saftiges Braten Buffet	46
Grillierter Schweinshals, Kalbsschulterbraten und Lammgigot provencale Kartoffelgratin, Butternudeln, Tomaten und Bohnenbündeli	
Exklusives Braten Buffet	59
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce béarnaise, Kalbskarree vom Zimmerberg mit Sauce bordelaise, gebratene Trutenbrust, Kartoffelgratin, grüne Butternudeln hausgemachte Eierspätzli, Bohnen, Rüeblli und Blumenkohl	

BBQ BUFFETS

Variante 1	40
Kleines Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten (Auswahl im Voraus) Partybrot, Maiskolben, Baked Potatoes Pouletbrüstli, Schweinshalssteak, Cevapcici, Kalbsbratwurst, Cervelat	
Variante 2	55
Grosses Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten (Auswahl im Voraus) Partybrot, Maiskolben, Baked Potatoes Poulet-Satayspiessli, Rindsmedaillon, Lammkoteletten, Schweinshalssteak, Kalbs- & Schweinsbratwurst	
Variante 3	70
Grosses Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten (Auswahl im Voraus) Partybrot, Maiskolben, Baked Potatoes Crevettenspiessli, Lammracks, Pouletbrust, Rindsmedaillon, Kalbshohrücken, Kalbsbratwurst Fisch, Gemüse und spezielle Fleischwünsche auf Kundenwunsch möglich	

SUPPEN | EINTÖPFE

Bündner Gerstensuppe	28
Ungarisches Gulasch	28
Seemannstopf	28
Linseneintopf	26
Erbseneintopf	26

SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

	Preis pro Stück
1 Paar Münchner Weisswürste mit Brezel	10
1 Paar Wienerli mit Bürli	8
Schnitzelbrot	10

Salzige Wähen

Spinatwähe	7.5
Käsewähe	7.5
Zwiebelkäsewähe	7.5
Gemüsewähe	7.5

Süsse Wähen

Zwetschgenwähe	7.5
Aprikosenwähe	7.5
Apfelwähe	7.5
Kirschenwähe	7.5
Rhabarberwähe	7.5

Preis pro Person

Kalte Platten

Fleischplatte	28
Fleisch-/ Käseplatte aus der Region	28
Bündnerplatte	28
Käseplatte	26

DESSERT

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

MOUSSE, GLACE UND WEITERE DESSERTS

	Preis pro Person
Tiramisu	14
Himbeer-Tiramisu	14
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	13
Caramelchöpfli mit Rahm	13
Schokoladen Mousse	14
Toblerone Mousse	14
Saisonales Fruchtmousse	14
Saisonales Parfait mit Beeren	14
Warme Weinpfäulen mit Vanillesauce / Vanilleglacé	14
Apfelstrudel mit Vanillesauce / Vanilleglacé	14
Crema Catalana	14
Fruchtsalat	13
Dessertbuffet mit Gläschen	
4 verschiedene Gläschen pro Person	17
6 verschiedene Gläschen pro Person	19

Preis pro Stück

Kuchen und Wähen	
Schokoladenkuchen	7.5
Apfel-/ Quarkkuchen	7.5
Cheesecake	7.5
Zitronenkuchen	7.5
Streusel Kirschkuchen	7.5
Grossmutter's Blechkuchen	7.5
Rüeblikuchen	7.5
Bananenkuchen	7.5
Apfelwähe	7.5
Aprikosenwähe	7.5
Zwetschgenwähe	7.5
Rhabarberwähe	7.5
Kirschenwähe	7.5
Nidelwähe	7.5

Preis pro Stück**Torten (Konditorei Tschirky)**

Waldbeertorte	10
Cheesecake	10
Schokoladenkuchen	12
Fruchttorte Blätterteig	10
Fruchttorte Biskuit	11
Himbeertorte Biskuit	11
Himbeertorte Blätterteig	10
Kirschtorte	11
Latte Macchiato Torte	11
Passionsfrucht Choctorte	12
Schokoladendiplomat Torte	11
Schwedentorte	11
Schwarzwäldertorte	11
Sachertorte	11
Vermicellestorte	11
Linzertorte	10

Spezielle Torten für Hochzeit-, Geburtstag- und ähnliche Feiern erstellt
die Konditorei Tschirky

Preis pro Stück**Käseplatten**

Ausgesuchter Käseteller (3 Sorten) mit Früchtebrot, Feigensenf und verschiedenen Garnituren	16
--	----

Früchteplatten

14

BARTE

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softgetränke

Henniez mit / ohne Kohlensäure	100 cl	9
Henniez mit / ohne Kohlensäure	50 cl	5
Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Sprite/ Ice Tea / Sinalco / Rivella	50 cl	6
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20 cl	4
San Bitter ohne Alkohol	10 cl	5
Thomas Henry Spicy Ginger	20 cl	5
Club Mate	50 cl	6
Redbull	25 cl	7

Säfte, Eis- und Früchtetee

Michel Orangensaft	20 cl	5
Michel Cranberrysaft	20 cl	5
Michel Grapefruitsaft	20 cl	5
Michel Ananassaft	20 cl	5
Michel Tomatensaft	20 cl	5
Ramseier Apfelsaft	50 cl	6
Ramseier Apfelschorle	50 cl	6
Zitronenwasser mit Minze	100 cl	12
Orangenwasser mit Minze	100 cl	12
Hausgemachter Eistee	100 cl	12
Früchtebowle	100 cl	20

Heisse Getränke

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6.0
Kaffee	4.5
Milchkaffee	5.0
Ovomaltine, Schokolade (kalt oder warm)	4.5
Milch (kalt oder warm)	4.0
Orangen- oder Rumpunsch (ohne Alkohol)	4.5
Diverse Tee von der Teebox	4.5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Heisse Getränke mit Alkohol

Kafi fertig (Obstbranntwein oder Chrüter)	8.5
Kafi Luz (Obstbranntwein oder Chrüter)	8.5
Corretto (Grappa oder Cognac)	8.5
Jägerkaffee (Amaretto und Schlagrahm)	10
Schümlipflümli	10
Tee Rum	8.5
Rumpunsch	8.5
Glühwein	8.5

WEISSWEIN

Schweiz

Riesling x Silvaner AOC, Landolt Weine, Stadt Zürich	0.75 l	43
Mythos weiss, VdP Suisse, Landolt Weine	0.75 l	39
Féchy Azuré, La Côte AOC, Sélection Landolt	0.75 l	46
Saint Saphorin	0.75 l	49
Herrliberger Riesling & Sylvaner	0.75 l	55
Herrliberger Räuschling	0.75 l	55
Mayenfelder Chardonnay, Schloss Salenegg	0.75 l	77
Vallombrosa Bianco del Ticino, Merlot Chardonnay	0.75 l	52

Italien

Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo, Piemont	0.75 l	39
Pinot Grigio DOC Collio, Friaul	0.75 l	52

Frankreich

Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet	0.75 l	39
Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP, de la Jasse	0.75 l	39

Spanien

Vega del Pas, Verdejo, DO Rueda	0.75 l	52
---------------------------------	--------	----

ROSÉWEIN

Schweiz

Stadt Zürich Rosé AOC, Landolt Weine	0.75 l	39
Oeil de Perdrix, Neuchatel AOC	0.75 l	51

ROTWEIN

Schweiz

Pinot noir, Stadt Zürich, Landolt Weine	0.75 l	49
Watt else Cuvée AOC, Zürich, Landolt Weine	0.75 l	49
Merlot del Ticino	0.75 l	47
Dôle du Valais AOC "les Mazots"	0.75 l	47

Italien

Barbera d'Alba Barrique DOC	0.75 l	53
Barolo DOCG	0.75 l	68
Amarone della Valpolicella DOC Classico Monte del Frà	0.75 l	72
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore, Monte del Frà	0.75 l	53
Brunello die Montalcino DOCG	0.75 l	77
Chianti Classico DOCG	0.75 l	70
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	0.75 l	89
Tignanello IGT	0.75 l	122
Sassicaia	0.75 l	115
Primitivo Salento IGP	0.75 l	54
Montepulciano DOCG	0.75 l	44
Nero d'Avola Sicilia DOP	0.75 l	46
Roca Rubia	0.75 l	54
Brindisi Negroamaro Salento IGT Risveglio	0.75 l	46

Frankreich

Domaine de la Jasse VdP d'Oc IGP	0.75 l	45
Château l'Ermitage Rouge Sainte Cécile, AOC Costière de Nîmes	0.75 l	48
Châteauneuf-du-Pape	0.75 l	110
Château Branaire-Ducru 4eme grand cru classé	0.75 l	102
Château Talbot	0.75 l	98
Château Haut-Bages-Liberal 5eme grand cru classé	0.75 l	80

Spanien

Valduero Crianza, Ribera del Duero DO	0.75 l	67
Ostatu, Rioja Crianza DOC	0.75 l	53

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Il Colle Prosecco Extra dry di Valdobbiadene DOC	0.75 l	48
Champagne Laurent Perrier Brut	0.75 l	99
Dom Perignon Vintage	0.75 l	320

BIER VOM FASS

Appenzeller Quöllfrisch	0.4 l	5.8
Turbinenbräu Sprint	0.4 l	5.8

BIERFLASCHEN

Appenzeller Quöllfrisch Bügel	0.5 l	8
Appenzeller Vollmond Bügel	0.5 l	8.5
Appenzeller IPA	0.33 l	6
Appenzeller Ginger Beer	0.33 l	6
Appenzeller Bschorle	0.33 l	5.5
Appenzeller Zitronen-Panaché	0.33 l	5.5
Appenzeller sonnwendlig (alkoholfrei)	0.33 l	5.5
Einsiedler Lager Hell	0.5 l	8
Feldschlösschen mit Bügel	0.5 l	8
Turbinenbräu Sprint	0.33 l	5
Turbinenbräu Start	0.33 l	5
Schneider Weisse	0.5 l	8.5
Chopfab Draft	0.33 l	5
Wädenswiler hell Bügel Bio	0.33 l	6.5
Wädenswiler dunkel Bügel Bio	0.33 l	7.5
Wädenswiler Ur-Pils Bügel Bio	0.33 l	7.5
Wädenswiler Ur-Weizen Bügel Bio	0.33 l	7.5
Wädenswiler Hanf Bügel Bio	0.33 l	7.5
Wädenswiler Pale Ale Bügel Bio	0.33 l	7.5

APÉRODRINKS

Gespritzter Weisswein	8
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	12
Campari Milano (Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Minze)	12
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda)	12
Lillet Vive (Lillet blanc, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze)	12
Negroni Spagliato (Campari, Vermouth, Prosecco)	12
Rosa Wadin (Lillet Rosé, Fruchtsaft, Prosecco)	12

COCKTAILS

Dark and Stormy	17
Dunkler Rum, Gingerbeer, Limette	
Cuba Libre	17
Rum , Limettensaft, Cola	
Caipirinha	17
Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Limettensaft	
Mojito	17
Rum, Rohrzucker, Limetten, Limettensaft, Sodawasser, Minze	
Tequila Sunrise	17
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Long Island Ice Tea	17
3 Rumsorten, Vodka, Gin, Cola, Orangensaft	
Gin Fizz	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser	
Negroni	17
Gin, Vermouth, Campari	
Moscow Mule	17
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Minze	
Mexican Mule	17
Tequila, Limettensaft, Ginger Beer	
Bloody Marry	17
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	
Whiskey Sour	17
Bourben, Zuckersirup, Zitronensaft	
Diverse Margaritas	17
Spirituose, Fruchtsaft, Triplesec, Controi	
Diverse Daiquiris	17

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipirinha	8
Spicy Ginger, Limettensaft, Limetten, Rohrzucker	
Mojjadito	12
Ginger Ale, Pfefferminze, Limetten, Rohrzucker	
Sportsmann	12
Fruchtsirup, saisonale Säfte, Zitronensaft	

LONGDRINKS

Rum, Vodka, Gin, Whiskey	30 cl	15
mit Mischgetränken: Redbull, Coca Cola, Sprite, Orangensaft, Tonic Lemon/Orange		

SPIRITUOSEN

Apéritifs

Campari	4 cl	8
Martini rot oder weiss	4 cl	8
Cynar	4 cl	8
Ricard Pastis de Marseille	12 cl	10
Diverse Sherry's	5 cl	8

Kräuterbitter

Averna	4 cl	8
Ramazotti	4 cl	8
Appenzeller	4 cl	8
Fernet Branca	4 cl	8
Jägermeister	4 cl	8

Liköre

Hierbas	4 cl	8
Bailey's Irish Cream	4 cl	8
Amaretto di Saronno	4 cl	8
Grand Marnier	4 cl	8

Grappa

Barolo	2 cl	11
Brunello	2 cl	11
Moscato	2 cl	11

Fruchtdestillate

Mirabelle	2 cl	9
Framboise Etter	2 cl	7
Vieille Prune Etter	2 cl	9
Vieille Williamsbirne	2 cl	9
Vieille Kirsch Etter	2 cl	11
Vieille Quitte Etter	2 cl	11

Cognac / Brandy / Armagnac

Martell VS	2 cl	9
Martell XO	2 cl	7
Martell Cordon Bleu	2 cl	9
Carlos Primero Brandy de Jerez	2 cl	9
Jean Cavé Armagnac 1985	2 cl	11
Jean Cavé Armagnac 1977	2 cl	11

Vodka

Vodka Absolut	4 cl	10
Vodka Grey Goose	4 cl	15

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	11
Tanqueray London Dry	4 cl	12
Hendrick`s	4 cl	13
Turicum Gin	4 cl	12

Rum

Havana Club 3 Anos	4 cl	10
Havana Club Anejo Especial	4 cl	12
Havana Club 7 Anos	4 cl	14
Ron Zacapa 23	4 cl	17

Scotch, Irish & Bourbon

Ballantines Scotch Whisky	4 cl	10
Chivas Regal 12yo	4 cl	14
Jameson Irish Whiskey	4 cl	11
Jack Daniel's Bourbon	4 cl	11

Single Malt

Scapa 16	4 cl	16
Aberlour 10	4 cl	14
Aberlour A'Bunadh	4 cl	18
Glenlivet Nadurra Oloroso	4 cl	18
Glenlivet Archive 18	4 cl	22
Laphroaig Islay	4 cl	14
Oban 14	4 cl	16
Lagavulin Islay 16	4 cl	18

Tequila

Sierra Tequila Silver	4 cl	10
Jose Cuervo Especial	4 cl	13
Olmecca Tequila Blanco	4 cl	13
Patron Silver	4 cl	16

SPEZIALARRANGEMENT / KLASSIKER

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

VARIANTE "SCHWEIZER APÉRO" (1 h)	Preis pro Person
Getränke Prosecco, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, saisonaler Eistee	27
Essen Nüssli, Chips, Oliven, Tortilla-Dip mit Guacamole und Hummus	

VARIANTE "CHAMPAGNER-PARTY" (1 h)	Preis pro Person
Getränke Champagner, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, saisonaler Eistee, Hugo und Aperolspritz von der Bar	57
Essen Reichhaltiger Apéro Riche vom Buffet (5 verschiedene Produkte zum auswählen) sowie Nüssli, Chips, Oliven und Tortilladip mit Guacamole und Hummus	

VARIANTE "OHNE" (1 h)	Preis pro Person
Getränke Mineralwasser, Orangensaft, saisonaler Eistee	15
Essen Nüssli, Chips, Oliven, Tortilladip mit Guacamole und Hummus	

VARIANTE "OPEN BAR" (1 h)	Preis pro Person
Getränke Scotch, Bourbon, Gin, Vodka, Porto, Sherry, Apéritifs wie Cynar, Campari, Martini, weiss und rot, Rossi, Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser Weisswein, Prosecco, Cocktails	44
Essen Nüssli, Chips, Oliven, Tortilladip mit Guacamole und Hummus	

VARIANTE "WINTERAPÉRO" (1 h)	Preis pro Person
Getränke Glühwein, Prosecco, Bier, Mineralwasser, Orangensaft	27
Essen Nüssli, Chips, Oliven, Tortilladip mit Guacamole und Hummus	

WINTERERLEBNISFAHRT (3.5 h)

**ab 110 CHF pro Person inkl.
Schiffmiete**

Apéro

Glühwein, Prosecco, Bier, Mineralwasser, Nüssli, Chips, Tortilladip mit Guacamole und Hummus

Vorspeise

Nüsslialat mit Speckwürfeli, Ei und Hausdressing

Hauptgang

Zur Auswahl stehen Käsefondue, Raclette oder Fondue Chinoise (wird vor dem Event ausgewählt / max. 2 Varianten)

Dessert

Dessertbuffet präsentiert in kleinen Gläschen (Himbeer Tiramisu Schokoladenmousse, Marronimousse mit Vanille, Panna Cotta)

Getränke

Glühwein, Prosecco, Bier, Mineralwasser, Weisswein, Rotwein, Kaffee

SOMMERERLEBNISFAHRT (3.5 h)

**ab 115 pro Person inkl.
Schiffmiete**

Apéro

Prosecco, Bier, Mineralwasser, Nüssli, Chips, Tortilladip mit Guacamole und Hummus

Vorspeise

Honigmelone mit Serrano Schinken

Hauptgang

BBQ Variante 1 mit Salatbuffet

Dessert

Dessertbuffet präsentiert in kleinen Gläschen (Himbeer Tiramisu Schokoladenmousse, Marronimousse mit Vanille, Panna Cotta)

Getränke

Prosecco, Bier, Mineralwasser, Weisswein, Rotwein, selbstgemachter Früchte- und Eistee, Kaffee

SPAGHETTIPLAUSCH (3.5 h)

**ab 100 CHF pro Person inkl.
Schiffmiete**

Apéro

Prosecco, Bier, Mineralwasser, Nüssli, Chips, Tortilladip mit Guacamole und Hummus

Vorspeise

Gemischter saisonaler Blattsalat

Hauptgang

Spaghettiplausch mit 5 verschiedenen Saucen

Dessert

Waldbeertorte

Getränke

Prosecco, Bier, Mineralwasser, Weisswein, Rotwein selbstgemachter Früchte- und Eistee, Kaffee

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.