MS Diamant

2020/2021

gastronomie
vierwaldstättersee

Genuss mit allen Sinnen erleben

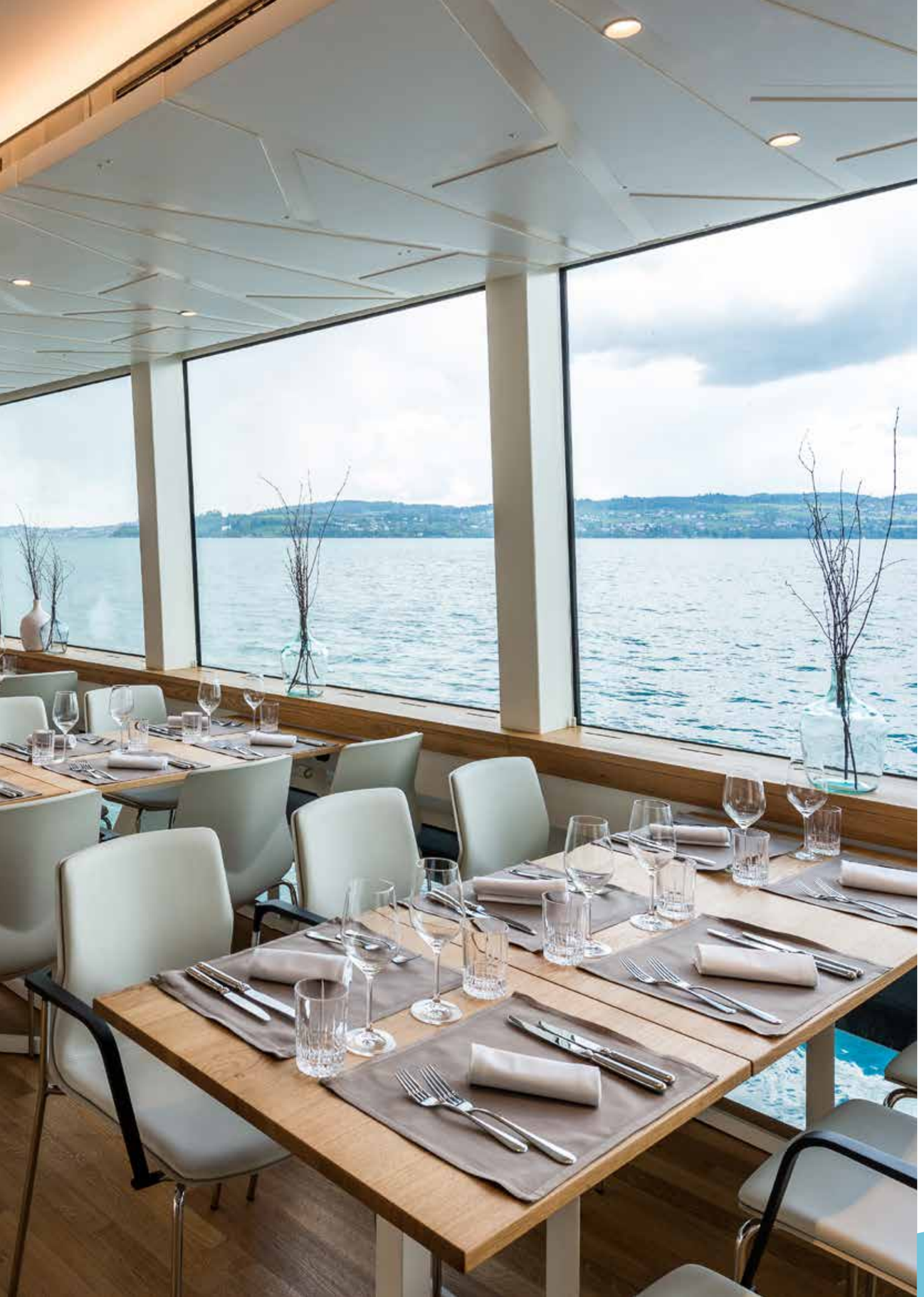
Seit 2017 ist das MS Diamant der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG in Betrieb und setzt hinsichtlich Qualität und Innovation einen Meilenstein in der Schweizer Schifffahrt. Das Eventschiff ist mit seiner Grösse, seiner stilvollen Einrichtung und den vielen Besonderheiten eine Attraktion für sich und daher perfekt für exklusive Veranstaltungen. Diese Broschüre zeigt Ihnen mögliche Gastro-Ideen für einen Anlass mit bis zu 400 Personen auf dem MS Diamant. Natürlich erstellen wir auch massgeschneiderte Angebote nach Ihren Wünschen.

EXTRA GENUSS

Weitere kulinarische Köstlichkeiten finden Sie in unserer Broschüre «Extra Genuss». Jene Angebote sind für Gesellschaften ab 20 Personen konzipiert.

Gastronomie Vierwaldstättersee

Mit den lokalen, saisonalen und frisch zubereiteten Produkten bieten wir von der Gastronomie Vierwaldstättersee einen grossartigen Service. Mit langjähriger Erfahrung auf dem See sind wir die richtige Partnerin für Ihren Anlass. Bieten Sie Ihren Gästen sorgfältig ausgewählte Speisen und Getränke mit Qualität: das Angebot umfasst exklusiv gebrautes Bier (Urbräu), eigenen Hauswein (Tavola Rosso), strikte Fleischherkunft aus der Schweiz und generelle Berücksichtigung regionaler Partner. Unsere Fische sind, wenn möglich aus der Region und wenn nicht, sind sie wie unsere Meeresfrüchte MSC/ASC zertifiziert. Das eingespielte Team an Bord steht hinter der Herkunft der Produkte und bedient Sie mit Leidenschaft und Freude.



Inhaltsverzeichnis

6 ~ Härkonft met Härzbluet

9 ~ Apéro

15 ~ Bankett

19 ~ Buffets und Food-Stationen

29 ~ Traumangebote für Spezialanlässe

41 ~ Getränke

51 ~ Dekoration und allgemeine Geschäftsbedingungen

55 ~ Kulinarische Schifffahrten

Alle unsere Lieferanten und weitere Informationen dazu finden Sie unter gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

Apéro

11 ~ **Flying Apéro bis Flying Dinner**
Unsere Flying-Gerichte werden als Single Portions angerichtet und sind mit einem Besteckteil geniessbar.

12 ~ **Kleine Häppchen**
Unsere kleinen Häppchen werden auf Platten serviert oder auf unseren Buffets präsentiert.

13 ~ **Apéro Riche**
Unser Apéro Riche-Angebot basiert auf einem Apéro-Buffet mit kalten Komponenten. Warme und süsse Komponenten können beliebig erweitert werden. Ideal für einen Anlass von 2.5 Stunden.

Information
Wählen Sie verschiedene Köstlichkeiten aus und kreieren Sie Ihren eigenen Apéro.

Flying Apéro bis Flying Dinner

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Terrine
vom Nidwaldner Trockenfleisch mit Kräutersalaten

Gegartes Kalbs-Carpaccio
mit Tomatenvinaigrette und Kräutersalaten

Marinierter ASC-Rauchlachs
mit Avocadocrème, Sauerrahm und Gurkensalat

Geräucherte Forelle aus der Schweiz
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

Hausgemachte Ratatouille-Terrine
mit Olivenkonfitüre und Rucolagarnitur

Frischkäsemousse
mit halbgetrockneten Cherrytomaten
und Sbrinz-Chip

WARME HAUPTSPEISEN

Innerschweizer Rindsentrecôte an Sauce béarnaise
mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Broccoli

Urner Lammnüssli «goes Down Under»
mit Süsskartoffelstock und Ofengemüse

Innerschweizer Kalbsrücken gebraten an Urbräu-Jus
mit crèmigem Maisgriess, zweierlei Rüebli
und Spinatsalat

Gebratene Eden Shrimps auf Zucchetti
mit Kräuterfrischkäse und Wildreis

Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art»
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat

Älpler Magronen an Tomatenpesto
mit grilliertem Gemüse, Rucola und gehobeltem Sbrinz

HAUSGEMACHTE SAISONSUPPE

Januar bis Februar	Pastinakensuppe
März bis April	Klare Suppe mit Gemüseeinlage
Mai bis Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli bis August	Rüebli-Ingwersuppe
September bis Oktober	Kürbissuppe
November bis Dezember	Weissweinsuppe

SÜSSSPEISEN

Hausgemachte Crèmeschnitte

Saisonale Früchtewürfel
mit Holunderblütensirup

Lozärner Birnenweggen-Mousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Hausgemachte Joghurt-Terrine

EMPFEHLUNG FÜR APÉRO

pro Person 40.00

3 Vorspeisen, 1 Süppchen, 2 Süssspeisen

EMPFEHLUNG FÜR APÉRO RICHE

pro Person 85.00

3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Süssspeisen

EMPFEHLUNG FÜR FLYING DINNER

pro Person 125.00

3 Vorspeisen, 1 Süppchen, 3 Hauptspeisen, 3 Süssspeisen

Kleine Häppchen

KALTE HÄPPCHEN

Belegte Mini-Blinis (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar mit frittierten Kapern	pro Stück	4.00
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Schinkenheu	pro Stück	4.20
Geräuchertes Göschener Alplamm und Feigen	pro Stück	4.50
Geräucherte Forelle aus der Schweiz mit Meerrettich	pro Stück	4.50
ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig	pro Stück	4.50
Aubergine, Zucchetti und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.00

Gefüllte Mürbteigtartelette (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

MSC-Krevetten mit Meerrettich	pro Stück	4.50
ASC-Rauchlachstatar	pro Stück	4.50
Sbrinz-Trockenfleischmousse	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercrème	pro Stück	4.00

Mini Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Auberginenrolle mit Dallenwiler Geisskäse	pro Stück	4.00
Pumpernickel mit Frischkäse und Kräutern	pro Stück	3.80
Gebackene Kartoffelscheibe mit Nidwaldner Pastrami	pro Stück	4.50
Marinierte Salatgurke mit Mühletaler Forellenfilet	pro Stück	4.50

SALZIGE SNACKS

Geröstete Mandeln im Einmachglas (Mindestbestellmenge 1 Portion pro 2 Personen)

mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50

WARME HÄPPCHEN

Diverse warme Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Hausgemachte Mini-Quiche mit Urner Alpkäse und getrockneten Blüten	pro Stück	4.70
Blätterteiggebäck mit ASC-Rauchlachs und Lauch	pro Stück	4.70
Blätterteiggebäck mit Nidwaldner Fleischfüllung	pro Stück	4.50
Blätterteiggebäck mit Gotthard Bio-Edelpilzen und Spinat	pro Stück	4.50

Warme Häppchen im Weckglas

Nidwaldner Hackbällchen auf Coleslaw-Salat und BBQ-Sauce	pro Stück	7.00
Marinierter Gemüse- Tofu auf Asia-Salat mit Werft-Honig und Sesam	pro Stück	6.50
Marinierte Schweizer Pouletwürfel auf Asia-Salat mit Werft-Honig und Sesam	pro Stück	7.00

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Diverse Macarons (Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer)	12 Stück	32.00
Hausgemachte Cake-Pops	10 Stück	30.00

Apéro Riche

VIERWALDHÄPPCHEN-BUFFET (Maximale Anlassdauer 1.5 Stunden)

pro Person 34.50

Innerschweizer Käse- und Fleischspezialitäten
Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Schweizer Truthahnschinken
Nidwaldner Landjäger und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Cornichons und grüne Oliven

Hausgemachte Blätterteigstangen
mit Urner Alpkäse, Alpenkräutern und getrockneten Tomaten

Grilliertes Gemüse
Grillierte Peperoni, Artischocken, Zucchetti und Auberginen

Rohe Gemüsestängel
mit zweierlei Dip-Saucen, Hummus und Baba Ghanousch

Mini-Poke Bowl's
Quinoa, Gurken, Mandeln, Ananas, Schweizer Pouletbrust mit Asiasauce
Quinoa, Tomaten, Ananas, Sesam, Tofu und Asiasauce
Quinoa, Gurken, Meerrettich, ASC-Rauchlachs, Sonnenblumenkerne und Asiasauce

LIVE-STATION ALS ERGÄNZUNG

Aufschnittmaschine mit Trockenfleischspezialitäten	pro Person	+ 6.50
Koch und Maschine für max. 3 Stunden	pauschal	+ 150.00

KALTE VORSPEISEN IM WECKGLAS (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Urner Wurst-Alpkäse-Salat mit Schweizer Ei	pro Glas	6.50
Kernser Magronen-Alpkäse-Salat mit Schweizer Ei	pro Glas	6.50
Frischkäsemousse mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chip	pro Glas	6.50
Geräucherte Forelle aus der Schweiz mit Meerrettichmousse und Gurken	pro Glas	7.50
ASC-Rauchlachstatar mit Dill-Senf-Sauce und Werft-Honig	pro Glas	7.50

LIVE ZUBEREITET UND AB BUFFET SERVIERT

Weissweinrisotto-Station mit diversen Beilagen zum selber zusammenstellen Beilagen: Frische Kräuter, Tomatenwürfel, Gotthard Bio-Edelpilze, Nidwaldner Landjäger, Röstzwiebeln, Gemüsewürfel, zweierlei Pesto und Sbrinz-Späne	pro Person	29.50

DESSERTS IM WECKGLAS

Joghurt-Crème mit Limetten und Beeren	pro Glas	6.50
Lozärner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	pro Glas	6.50
Saisonale Früchtewürfel mit Holunderblütensirup	pro Glas	6.50
Gebrannte Crème Grossmutter Art mit Meringues	pro Glas	6.50

Bankett

16 ~ **Bankett-Empfehlungen**

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Das Gute liegt so nah, überzeugen Sie sich selbst.

Stellen Sie sich aus diesen Gerichten Ihr persönliches Menu zusammen. Unsere Bankettgerichte sind ideal für bis zu 400 Personen.

Bankett-Empfehlungen

KALTE VORSPEISEN

Saisonaler Salat 16.50

März bis Mai	Frühlingssalat mit Schweizer Ei, Spargeln und Radieschen an Limettendressing
Juni bis August	Sommersalat mit Melonen, Erdbeeren und Cherrytomaten an Limettendressing
September bis November	Herbstsalat mit eingelegtem Kürbis, Birnen und Gotthard Bio-Edelpilzen
Dezember bis Februar	Nüsslisalat mit Schweizer Ei, gerösteten Kernen und Brotcroûtons

Hausgemachtes Tomatenmousse 14.50
mit saisonalen Blattsalaten und Sbrinz-Chip

Hausgemachte Ratatouille-Terrine 16.50
mit Olivenkonfitüre und Rucolagarnitur

Gegartes Kalbs-Carpaccio 19.50
mit Tomatenvinaigrette und Kräutersalaten

Hausgemachte Terrine vom Nidwaldner Trockenfleisch 22.50
mit Pumpernickel und Kräutersalaten

Marinierter ASC-Rauchlachs 21.50
mit Avocadocrème, Sauerrahm und Gurkensalat

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz 18.50
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

WARME VORSPEISEN

Kleines Lozärner Chügelipastetli 21.50

Gebratene Eden Shrimps auf Zucchetti 19.50
mit Kräuterfrischkäse

Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art» 19.50
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat

Älpler Magronen 16.50
mit «Echt Entlebuch» Raclettekäse, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen

HAUPTSPEISEN

Medaillon vom Innerschweizer Rindsfilet an Kräuter-Jus 56.00
mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten an Sauce béarnaise 49.50
mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Broccoli

Innerschweizer Kalbsrücken gebraten an Urbräu-Jus 48.50
mit crèmigem Maisgriess, zweierlei Rüebli und Spinatsalat

Schweizer Pouletbrust an Zitronen-Jus 34.50
mit Süsskartoffelstock und Zucchetti

Innerschweizer Schweinsfilet an Rast-Kaffee-Sauce 36.50
mit Wildreis und Kefengemüse

FISCHGERICHTE

Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art» 33.50
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat

Gebratene Eden Shrimps auf Zucchetti 36.50
mit Kräuterfrischkäse und Weissweinrisotto

SÜSSSPEISEN

Saisonale Früchtewürfel 14.50
mit Holunderblütensirup und Zitronensorbet

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beeren 12.50

Buffets und Food-Stationen

20 ~ **Innerschweizer Buffet**
Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie.
Das Gute liegt so nah, überzeugen Sie sich selbst.

21 ~ **Tour de Suisse**
Eine kulinarische Reise durch die Schweiz. Wir haben für Sie das Beste aus verschiedenen Kantonen vereint.

23 ~ **Einmal um die Welt**
Eine kulinarische Weltreise. Für Sie suchten wir Gerichte aus sieben Kontinenten aus.

25 ~ **Modern trifft klassisch**
Auf verschiedenen Food-Stationen finden Sie sowohl klassische wie moderne Gerichte.
Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen.

27 ~ **Wine & Dine**
Begleiten Sie uns auf den verschiedenen Decks auf eine kulinarische Reise, bei welcher wir Ihnen zu jedem Gang den passenden Wein dazu servieren.

Innerschweizer Buffet

SERVIERTE VORSPEISE (vorgängige Auswahl zwingend) pro Person 79.00

Bunt gemischte Blattsalate
mit Brotcroûtons, gerösteten Kernen, Cherrytomaten, Rüeblistreifen und Hausdressing
oder
Hausgemachte Saisonsuppe

WARME HAUPTSPEISEN AB BUFFET

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus

Niedergegartes Urner Lammnüssli von der Göschener Alp

Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art»

Frischer Kartoffelstock und Ofengemüse

Älpler Magronen
mit «Echt Entlebuch» Raclettekäse, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen

SÜSSSPEISEN IM WECKGLAS

Gebrannte Crème Grossmutter Art
mit Meringues

Lozärner Birnenweggen-Mousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Saisonale Früchtewürfel
mit Holunderblütensirup

Tour de Suisse

VORSPEISEN AUF DEN TISCHEN VERTEILT pro Person 99.00

Innerschweizer Spezialitäten
Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli und grüne Oliven,
Innerschweizer Bauernschinken, Obwaldner Trockenfleisch,
Nidwaldner Landjäger, und Rauchfische aus dem Vierwaldstättersee
Dazu servieren wir Bürli und «Schwarzer Peter»

Hausgemachte Blätterteigstangen
mit Urner Alpkäse, Alpenkräutern und getrockneten Tomaten

FOODSTATIONEN

Älpler Magronen mit «Echt Entlebuch»
Raclettekäse und wahlweise Speck, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen

und

«Echt Entlebuch»-Fondue
im Brot mit Beilagen

Typische Schweizer Würste mit Kartoffelsalat und zweierlei Senf
Klassische Cervelat, Kalbsbratwurst, Lozärner Hauswurst und Tessiner Luganighe

Schweizerisches Salatbuffet
mit Saucen und Beilagen

Tessiner Brasata al Merlot von Delea
mit Polenta und Ofengemüse

SÜSSSPEISEN AB BUFFET UND IM WECKGLAS

Lozärner Birnenweggen-Mousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Joghurt-Crème
mit Limetten und Aprikosen

Gebrannte Crème Grossmutter Art
mit Meringues

Marinierte Kirschen mit Schuss

Cake-Pops

Extras entdecken!

Jass-Ecke
Für Teppich und Karten ist gesorgt, ebenso für Kaffee-Fertig Spezialitäten.

Fondue mal anders
Als Ergänzung auf den Aussendecks oder im Bugsalon: Fonduetisch mit «Echt Entlebuch» Fondue aus UNESCO Biosphäre Entlebuch und Brechbroten

Modern trifft klassisch

Anlass bis 4 Stunden pro Person 139.00

SWISS-ALP-TAPAS

Grosses Eidgenossen Brot
zum selber schneiden mit Butter vom Urnerboden

Nidwaldner Frischkäsemousse
mit Trockenfleisch

Nidwaldner Pastrami
mit grüner Sauce

Urner Alpkäse und Sbrinz-Möckli
mit Aprikosensenf

Engelberger Trockenwurst

SUSHI & DIM SUMS

Zweierlei Dim Sums
mit Ingwer-Zitronengras-Dip und
Essig-Kräutersauce

Gemüse-Sushi
mit Avocado

ASC-Lachs-Sushi
mit Meerrettich

Tofu-Sushi
mit BBQ-Sauce

VIERWALDSTÄTTERSEE-ETHNO-FOOD

Urner Lammbraten «goes Down Under»
mit Süsskartoffelstock und Ofengemüse

Pulled-Beef im ausgehöhlten Brötchen
mit Werft-Honig-Zwiebelchutney

Soft-Tacos
mit Greppener Truthahn-BBQ und Gemüsefüllung

VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachter Mini-Linsen-Burger

Kichererbsen-Cracks

Quinoa-Salat
mit Auberginen, Stangensellerie und Kapern

Chiabrot
mit Hummus

FISCH & ALGEN

MSC-Zander-Ceviche
mit Salicorne

Tomaten-Gelee auf Wakame-Algen-Salat

Rindstatar
mit Sea-Fenchel-Sprossen

SÜSSE BAUCHLÄDEN

Cake-Pops und Süssigkeiten

MITTERNACHTSSNACK

American Hot Dog
mit klassischen Beilagen
(Ketchup, Senf, Gurkenrelish, Sauerkraut und Röstzwiebeln)

Information
Die Speisen finden Sie auf verschiedenen Food-Stationen, verteilt auf dem ganzen Schiff.

Einmal um die Welt

Anlass bis 4 Stunden	pro Person	79.00
Anlass ab 4 Stunden	pro Person	99.00

ASIEN

Noodle-Soup
mit Nudeln, Tofu, Sojasprossen, Gotthard Bio-Edelpilzen, Rüebli und Frühlingszwiebeln

AFRIKA/ARABISCHE HALBINSEL

Diverse Mezze
Baba Ghanousch, Hummus und Naanbrot

SÜDAMERIKA

Mini-Fajitas
mit Chili con carne und Gemüsefüllung
Guacamole, Sauerrahm, Cheddar-Käse, Tomaten und Eisbergsalat

NORDAMERIKA

Poke Bowl's zum selber zusammenstellen
mit Quinoa, Spinat, Gurken, Ananas, Tomaten, Schweizer Pouletbrust,
Mandeln, Sesam, Sonnenblumenkernen und Asiasauce

OZEANIEN

Urner Lammbraten «goes Down Under»
mit Bohnen-Süsskartoffel-Ragout und Süsskartoffelchips

EUROPA

Spanische Paealla
mit ASC-Lachs, Eden-Shrimps und Urner Lammmerquez

ANTARKTIS

Fruchtsalat und verschiedene Sorbets nach Tagesangebot im Weckglas

Information
Die Speisen finden Sie auf verschiedenen Food-Stationen, verteilt auf dem ganzen Schiff.

Wine & Dine

Anlass bis 4 Stunden pro Person 175.00

AUSSENDECK

Weissweinrisotto-Station mit diversen Beilagen zum selber zusammenstellen
Beilagen: Frische Kräuter, Tomatenwürfel, Gotthard Bio-Edelpilzen, Streifen von Nidwaldner Landjäger, Röstzwiebeln, Gemüsewürfel, zweierlei Pesto und Sbrinz-Späne

Als Begleitung
uiuiui Spumante Pericoloso
Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note

PANORAMADECK

Belegte Mini-Blinis
Rindstatar mit frittierten Kapern

ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig

Aubergine, Zucchetti und getrocknete Tomaten

Als Begleitung
Pol Roger Champagne Brut
Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus traditionellem Hause.

OBERDECK

Grilliertes Gemüse
und hausgemachte Blätterteigstangen
Grillierte Peperoni, Zucchetti, Auberginen, grüne Oliven und
hausgemachte Blätterteigstangen

Innerschweizer Fleischspezialitäten
Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Salami, Innerschweizer Rohessspeck und Cornichons

Als Begleitung
Müller-Thurgau AOC Luzern
Ein fruchtiger und spritziger Weisswein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

HAUPTDECK

Käsebuffet
Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Dallenwiler Geisskäse, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu, Nüsse, Dörraprikosen, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen

Als Begleitung
Tavola Rosso
Der Rotwein zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

BUGSALON

Verschiedene Friandises und Pralinés

Als Begleitung
Auswahl an verschiedenen Grappas

SONNENDECK

Warme Snacks
Nidwaldner Hackfleisch-Bällchen mit Gurkenrelish

Mini-American Hot Dog mit Beilagen

Urner Lammbraten «goes Down Under»
mit Süsskartoffelstock und Ofengemüse

Als Begleitung
Auswahl an verschiedenen Cocktails und Drinks

Information
Als Ergänzung zum Angebot eignet sich unser Zigarren-Humidor perfekt. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 39.

Traumangebote für Spezialanlässe

30 ~ **Diamantentraum auf drei Decks**
Lassen Sie Ihren Traum wahr werden.

32 ~ **Sommertraum auf mehreren Decks**
Fahren Sie mit uns in den Sonnenuntergang. Speziell für die warmen Tage im Jahr stellen wir ein passendes Angebot zusammen.

33 ~ **Urchiger Wintertraum auf drei Decks**
Fantastische, urchige Spezialitäten aus der Region. Perfekt für einen unkomplizierten Anlass mit hohem Networkingpotenzial.

35 ~ **Ja, ich will!**
Die eigene Hochzeit gehört zu den aufregendsten und wundervollsten Tagen im Leben. Unser Hochzeits-Angebot ist ideal für Gesellschaften bis 200 Personen.

37 ~ **Tagen einmal anders**
Die sagenhafte Natur auf dem Vierwaldstättersee eignet sich perfekt zur Durchführung von Präsentationen und Seminaren. Unser Angebot basiert auf einer Ganztagespauschale von bis zu 9 Stunden.

39 ~ **Extras**
Als Überraschungseffekt für Ihren Event: Lassen Sie sich von einigen Beispielen inspirieren. Jeweils kombiniert mit einem passenden Foodangebot.

Diamantentraum auf drei Decks

ZUR BEGRÜSSUNG

pro Person 115.00

Innerschweizer Käse- und Fleischspezialitäten
Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Salami, Innerschweizer Rohessspeck

Hausgemachte Blätterteigstangen
mit Urner Alpkäse, Alpenkräutern und getrockneten Tomaten

Grilliertes Gemüse
Grillierte Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Auberginen, grüne Oliven

AUF DEM OBERDECK

Weissweinrisotto-Station mit diversen Beilagen zum selber zusammenstellen
Beilagen: Frische Kräuter, Tomatenwürfel, Gotthard Bio-Edelpilzen, Streifen von Nidwaldner Landjäger, Röstzwiebeln, Gemüsewürfel, zweierlei Pesto und Sbrinz-Späne

AUF DEM HAUPTDECK

Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten
mit Sauce béarnaise, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Kernser Magronen an Tomatenpesto
mit Cherrytomaten, Blattspinat und gehobeltem Sbrinz

SÜSSSPEISEN AB BUFFET

Verschiedene Mini-Desserts nach Saison

Diverse Friandises und Pralinés

Früchtebuffet
mit diversen Früchten zum selber schneiden

Diamanten-Apéro
Alle Champagner-Gläser sind mit einem Steinchen bestückt und nur ein Glas enthält den echten Diamanten. Spannung pur!

Bis 200 Personen
Richtpreis pro Person CHF 15.00
(Getränke werden separat verrechnet)

Sommertraum auf mehreren Decks

APÉRO AUF DEM SONNENDECK

pro Person 149.00

Zweierlei hausgemachte Limonaden
Orangen-Rosmarin-Spritzer und Basilikum-Gurken-Holunder-Limo

Popcorn
mit Salz und pikanter Gewürzmischung

VORSPEISENBUFFET AUF DEM HAUPTDECK

Innerschweizer Käse- und Fleischspezialitäten
Urner Alpkäse, Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken
Nidwaldner Landjäger und Salami, Innerschweizer Rohessspeck

Hausgemachte Blätterteigstangen
mit Urner Alpkäse, Alpenkräutern und getrockneten Tomaten

Grilliertes Gemüse
Grillierte Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Auberginen, grüne Oliven

BEILAGENBUFFET AUF DEM OBERDECK

Verschiedene saisonale und regionale Salate, Blattsalate,
diverse Kerne, geröstete Brotcroûtons und zweierlei Hausdressings
Ofengemüse, Baked Potatoes und Sauerrahmsauce

BBQ AUF DEM AUSSENDECK

Schweizer Pouletbrust
mit Curry-Erdnuss-Sauce

Soja glasierte Schweinerippen
aus dem Engelbergertal

Innerschweizer Ryb-Eye-Steak
mariniert mit Teriyakisauce

Nidwaldner Rinds-Burger
mit Burger-Bun

Maiskolben
mit Kräuterbutter

SÜSSSPEISEN FLYING SERVIERT UND AB BUFFET

Verschiedene Glacés und Sorbets nach Tagesangebot

Diverse Friandises und Pralinés

Früchtebuffet
mit diversen Früchten zum selber schneiden

Urchiger Wintertraum auf drei Decks

APÉRO AUF DEM AUSSENDECK

pro Person 99.00

Glühwein und Punsch (alkoholfrei)

Heisse Saisonsuppe

Urner Alpkäse und Obwaldner Trockenfleisch

RACLETTE AUF DEM OBERDECK

1 Sorte Bergheumilch-Raclettekäse Nature aus UNSECO Biosphäre Entlebuch
3 Sorten Emmi-Raclette (Knoblauch/Paprika/Pfeffer)
Beilagen: Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimais, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilzen, Speckwürfel, Lauch, Tomatenwürfel, Chili, Birnen, Ananas und verschiedene Gewürze

HAUPTSPEISEN AUF DEM HAUPTDECK

Älpler Magronen
mit «Echt Entlebuch» Raclettekäse, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus
mit Kartoffelstock und zweierlei Rüebli

SÜSSSPEISEN AB BUFFET

Verschiedene Mini-Desserts nach Saison

Diverse Friandises und Pralinés

Früchtebuffet
mit diversen Früchten zum selber schneiden

Cupcakes oder Lebkuchen verzieren
Als Animation für Ihre Gäste und damit Sie den Zuhausegebliebenen auch etwas mitbringen können.

Ja, ich will!

Dieses Angebot eignet sich für eine Hochzeitsfeier mit bis zu 200 Gästen.

FLYING APÉRO AUF DEN AUSSENDECKS

pro Person 125.00

Hausgemachte Terrine vom Nidwaldner Trockenfleisch
mit Kräutersalaten

Marinierter ASC-Rauchlachs
mit Avocadocrème, Sauerrahm und Gurkensalat

Frischkäsemousse
mit halbgetrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chip

SERVIERTES ABENDESSEN IM OBERDECK

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

Innerschweizer Kalbsrücken gebraten an Urbräu-Jus
mit crèmigem Maisgriess, zweierlei Rüebli und Spinatsalat

DESSERTBUFFET IM HAUPTDECK

Hausgemachte Cremèschnitte

Hausgemachte Joghurt-Terrine

Saisonale Früchtewürfel
mit Holunderblütensirup

Sorbets/Glacés, Muffins, Macarons und Cake-Pops

RUHIGE ECKE IM BUGSALON

Friandises und Pralinés

SNACKS BEIM BARBETRIEB AUF DEM SONNENDECK

Pulled-Beef im ausgehöhlten Brötchen
mit Werft-Honig-Zwiebelchutney

American Hot Dog mit klassischen Beilagen
(Ketchup, Senf, Gurkenrelish, Sauerkraut und Röstzwiebeln)

Nidwaldner Hackfleischbällchen
mit Gurkenrelish

Hochzeitstorte
Für den schönsten Tag im Leben kreiert die Konditorei Heini nach Ihren Wünschen Ihre persönliche Hochzeitstorte.

Extras entdecken
auf Seite 39

Tagen einmal anders

Ganztagespauschale (bis 9 Stunden) pro Person 120.00

GETRÄNKE WÄHREND DES GANZEN TAGES

Kaffee Crème, Espresso und Milchmischgetränke von Rast Kaffee

Tee von L'art du Thé
English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine und Symphonie de Fruits

Knutwiler Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Ramseier Orangensaft und Apfelschorle

VORMITTAGSPAUSE

Gipfeli, Vollkornbrötli, hausgemachtes Birchermüesli,
Naturjoghurt mit Crunch, Schokolade und Früchte

MITTAGESSEN

Saisonales 3-Gang-Menu nach Tagesangebot unseres Küchenchefs, zum Beispiel:

Grüne Spargeln mit ASC-Rauchlachs
Werft-Honig, Radieschen, Salatgarnitur und Himbeerdressing

Schweizer Pouletbrust
auf Weissweinrisotto mit Frühlingszwiebeln dazu Morcheln,
Bärlauchpesto und Broccoli

Hausgemachte Erdbeer-Terrine
mit Rhabarber-Pfefferminze-Ragout

NACHMITTAGSPAUSE

Diverse Süssspeisen im Weckglas
nach Tagesangebot

Kleine Backwaren, Schokolade und Früchte

APÉRO

Weiss- und Rotwein, Bier, Knutwiler Mineralwasser

Diverse kalte Häppchen
nach Tagesangebot

Extras als Überraschungs-effekt für Ihren Event

FLIEGENDE VERKÄUFER MIT BAUCHLÄDEN

Lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitenden verwöhnen und überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Extras aus unseren Bauchläden.

Abkühlung an heissen Sommertagen — pro Person — 7.50
Verschiedene Glacés und Sorbets in kleinen Weckgläsern

Für eine gelungene Party — pro Person — 10.00
Alles von hausgemachten Cake-Pops bis hin
zum Schläcksäckli und Zuckerwatte

Brainfood für Zwischendurch — pro Person — 7.50
Verschiedene Süssigkeiten, Nüsse und Schokolade

Für den Fondue-Plausch
Original Tavolago-Brände (40%) — pro Person — 7.50
Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch

JASS-ECKE

Wieso nicht zwischendurch einen Jass klopfen? — pro Kaffee Schnaps — 6.50
Für Teppich und Karten ist gesorgt – ebenso für Kaffee-Fertig Spezialitäten.

FONDUE MAL ANDERS (1 Tisch für 10 Personen)

Als Animation Ihrer Gäste — pro Tisch — 350.00
Fonduetisch inkl. «Echt Entlebuch» Fondue aus
UNESCO Biosphäre Entlebuch und Brechbroten

CUPCAKES/LEBKUCHEN VERZIEREN

Als Aktivierung für Ihre Gäste — pro Person — 12.50
So können Sie den Zuhausegebliebenen auch etwas mitbringen.

POPCORN

Frisch aus der Maschine — Pauschal — 500.00
Lassen Sie die Gäste sich selber aus der Maschine bedienen.

ZIGARREN

Zigarren-Humidor
«Der Luxus an einer Zigarre ist nicht der Preis, sondern die Zeit die man mit ihr verbringt.»
Gerne stellen wir Ihnen auch Zigarren zur Verfügung. Verrechnung nach Verbrauch.

WEINDEGUSTATIONEN

Gerne organisieren wir individuell zusammengestellte — Mitarbeiter pro Stunde — 75.00
Weindegustationen unter fachkundiger Begleitung.

Getränke

42 ~ **Unsere Hausweine**
Unsere Hausweine sind leicht und eignen sich ideal für Anlässe aller Art.

43 ~ **Getränkepauschalen**
Unsere Apéro- und Getränkepauschalen eignen sich für Anlässe von einer Dauer bis 2.5 Stunden.

44 ~ **Weine und Getränke**
Auch bei unseren Getränken und Weinen legen wir viel Wert auf regionale Produkte sowie Eigenkreationen in Zusammenarbeit mit Winzern.

Unsere Hausweine

Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche	7.5 dl	49.00

Mit allen Sinnen sorgen die Kümin-Kellermeister dafür, dass sich im Laufe der Wintermonate der süsse Traubensaft zu unserem Cuvée Blanche entwickelt. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée Blanche passt zu unterschiedlichen Speisen und empfiehlt sich aber besonders zum Apéro oder zu kalten Buffets.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso	7.5 dl	49.00
	15 dl	98.00

Die Entdeckung stammt aus den wunderschön gelegenen Reblagen der Villa Bagnolo, zwischen der adriatischen Küste und der Toskana. Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Riserva-Weinen gemischt, die in Stahltanks und in Holzfässern ausgebaut wird. Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese

Hauswein
Eigenprodukt

Apéropauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 1 Stunde.

KLASSISCH

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	17.00
Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
mit Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	+ 3.00
mit Urbräu – das Bier der Tavolago AG	+ 3.00

PRICKELND

uiuiui Spumante Pericoloso, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	17.00

ELEGANT

Champagner «Pol Roger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	26.00

WINTER

Hausgemachter Glühwein und/oder Punsch (alkoholfrei)	12.50

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden.

KLASSISCH

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	37.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	

ELEGANT

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	40.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
Urbräu – das Bier der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke	
Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	

PRICKELND

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	45.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
uiuiui Spumante Pericoloso	
Urbräu – das Bier der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke	
Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	

Prickelnd...und leicht

SCHAUMWEINE

Italien / Emilia Romagna

uiuiui Spumante Pericoloso 7.5 dl 59.00

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro oder zu frischem Fisch.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro
Trauben Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

Frankreich / Champagne

Pol Roger Champagne Brut 7.5 dl 85.00

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus traditionellem Hause. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Pol Roger, Epernay
Trauben Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

WEISSWEINE

Schweiz / Luzern

Sitenrain Solaris AOC Luzern 7.5 dl 69.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Apérowein, passend zu Vorspeisen.

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen
Trauben Solaris

Müller-Thurgau AOC Luzern 7.5 dl 56.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Müller-Thurgau

Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche 7.5 dl 49.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Weisser Schwyzer 5 dl 29.00

Der helle, leicht fruchtige und sehr frische Wein bildet die Zentralschweiz wunderschön ab.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Schweiz / Tessin

Chiar di Luna DOC Tessin 7.5 dl 54.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen, der aus roten Merlot Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Schweiz / Wallis

Fendant Les Grenouilles AOC Wallis 7.5 dl 49.00

Leicht, frisch und fruchtig kommt dieser hellgelbe Weisswein daher. Passt gut zu Käsespezialitäten und Vorspeisen sowie gebackenen Eglifilets.

Produzent Cave St-Pierre, Chamoson
Trauben Chasselas

Bulgarien / Thracian Valley

Chardonnay «Plan C» 7.5 dl 52.00

Der Wein überzeugt mit grünem Farbton, intensiven Düften von reifen gelben Früchten sowie Zitrusfrüchten und angenehmen Eichennoten. Der Chardonnay eignet sich als Apérowein und als Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigem Käse.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Chardonnay

Frankreich / Pays d'Oc

Sauvignon Blanc 7.5 dl 52.00

Strohgelb im Glas, fruchtbetont im Gaumen und nach Zitrusfrüchten duftend – so ist der Wein aus Frankreich. Frisch und trocken ausgebaut, trinkt sich dieser typische Sauvignon Blanc perfekt zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Produzent Domaines Astruc, Malras
Trauben Sauvignon Blanc

Deutschland / Baden

Grauburgunder 7.5 dl 54.00

Dieser ausdruckvolle, vielseitige Grauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten. Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Grauburgunder

Hauswein

Frisch...

ROSÉWEIN

Schweiz / Neuenburg

Oeil de Perdrix Classique AOC 7.5 dl 49.00

Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Trauben Pinot Noir

ROTWEINE

Schweiz / Luzern

Zweigelt AOC Luzern 7.5 dl 59.00

Der sanft-würzige Zweigelt empfiehlt sich zu leichten Fleischgerichten, aber auch zu vegetarischen Menus.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique AOC Luzern 7.5 dl 59.00

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische zu leichten Fleischgerichten.

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Männlich Barrique AOC Luzern 7.5 dl 65.00

Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut als Begleitung für kräftigere Gerichte eignet.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Pinot Noir AOC Luzern 7.5 dl 56.00

Dieser fein nach Himbeer und Zwetschgen duftende Pinot Noir enfaltet im Gaumen seine ganze Fülle.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Schweiz / Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 29.00

Dank drei Traubensorten, je einzeln verarbeitet, entfaltet dieser Klassiker seine Aromen bestens im Gaumen.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Schweiz / Wallis

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis 7.5 dl 51.00

Unser Humagne Rouge ist fruchtig, ausgewogen und gehaltvoll. Passt perfekt zu Suppen, Eintöpfen und Wildspezialitäten.

Produzent Caves Saint-Valentin SA, Sion
Trauben Humagne Rouge

Schweiz / Graubünden

Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC Graubünden 7.5 dl 62.00

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir

Schweiz / Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 56.00

Wunderschön rubinrot widerspiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Carato Riserva Merlot Tessin DOC 7.5 dl 85.00

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-Lagerung einen intensiven und würzigen Charakter aufweist. Dieser vollmundige und elegante Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Hauswein

...und intensiv

Italien / Piemont

Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG 7.5 dl 60.00

Reinsortiger und strukturreicher Rotwein mit grosser Intensität. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Teigwaren.

Produzent Coppo, Canelli
Trauben Barbera

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso 7.5 dl 49.00

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo, Emilia Romagna, handgelesen. Eine Cuvée aus Riserva-Weinen, hergestellt durch die Tavolago und Vitivinicoltore Vito Ballarati. Der Wein zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese

Italien / Toscana

Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT 7.5 dl 75.00

Grosser Körper und weich im Gaumen, appelliert dieser Wein an Liebhaber, die «Fleisch am Knochen» mögen und die feine Textur der Gerbstoffe schätzen. Übrigens, jedes Jahr zeigt das Etikett einen der berühmten Drucke des Modehauses.

Produzent Roberto und Tommaso Cavalli, Panzano, Chianti
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bulgarien / Thracian Valley

Contemplations Merlot & Malbec 7.5 dl 54.00

Kräftiger Rotwein mit harmonischem und konzentriertem Geschmack. Er eignet sich perfekt zu Lamm, Wild oder rotem Fleisch.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Merlot & Malbec

Frankreich / Bordeaux

Duchesse Aurélie Pomerol AOC 7.5 dl 69.00

Dieser kräftige Rotwein eignet sich gut als Begleiter zu unseren Klassikern wie Urner Lammvoressen und Nidwaldner Hacktätschli.

Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol
Trauben Merlot, Cabernet Franc

Spanien / Rioja

Rioja El Capitán Reserva 7.5 dl 54.00

Dichtes Rubinrot mit tiefdunklem Kern. Es erwartet Sie ein reiffruchtiges, dunkelbeeriges Aromaerlebnis mit zarter Würze und erlesenen Barriquenoten.

Produzent Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro
Trauben Tempranillo

Spanien / Toro

Pintia DO 7.5 dl 87.00

Ein komplexer Wein mit vielen dunklen Fruchtnoten und einem langen Abgang. Eignet sich besonderes gut als Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten.

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Vegas Sicilia
Trauben Tempranillo

Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Hugo	10.50
Apérol Sprizz	10.50
Gin & Tonic	13.00
Vodka & Lemon	13.00
Whisky & Cola	13.00
Caipirinha	13.00
Mojito	13.00

WEITERE SAISONALE APERO-GETRÄNKE AUF ANFRAGE.

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Cinzano bianco	15%	4 cl	8.50
Skyy Vodka	40%	4 cl	8.50
Bulldog Gin	40%	4 cl	8.50
Rum Bacardi Black	37.5%	4 cl	8.50
Whisky William Lawson's	40%	4 cl	8.50

GRAPPA UND BRÄNDE

Grappa Vecchio Rovere	43%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kümin	40%	2 cl	7.50
Original Tavolago-Brände Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	2 cl	5.00

Getränke

BIERE & APFELWEINE

Urbräu	3.3 dl	5.70
Radler	3.3 dl	5.70
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.70
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb	4.9 dl	6.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb alkoholfrei	4.9 dl	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot / Blau	3.3 dl	5.50
Sinalco Orange Original	3 dl	5.20
Sinalco Cola	3 dl	5.20
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.20
Elmer Citro	3 dl	5.20
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.20
Ramseier Huustee	3.3 dl	5.50
GENTS Swiss Roots Tonic Water	2 dl	5.50
GENTS Swiss Roots Bitter Lemon	2 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.90
Ramseier Orangensaft	1 l	14.00
Michel Tomatensaft	2 dl	5.50

RAST KAFFEE

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Schale und Milchkaffee	5.20
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	6.20

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.50
Heisse / kalte Schokolade	5.00
Heisse / kalte Ovomaltine	5.00
Coretto Grappa	6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Symphonie de Fruits	4.90

Dekoration und allgemeine Geschäfts-bedingungen

52 ~ **Dekoration**
Nebst der Standard-Dekoration können wir Ihnen, dank unserer hauseigenen Floristin, massgeschneiderte Alternativen anbieten.

53 ~ **Allgemeine Geschäftsbedingungen**
Wissenswertes und zusätzliche Informationen zu Ihrer Bestellung.

Dekoration

FLORISTIK

Nebst unserer Standard-Dekoration (grosses Bild) können wir Ihnen, dank unserer hauseigenen Floristin, gegen Aufpreis, Ihre persönliche Wunschdekoration zusammenstellen (Gläser/Gefässe nur leihweise). Lassen Sie sich von den Bildern inspirieren.

MENUKARTEN

Die Menukarten mit Ihrem individuellen Text und farbigem Logo sind inbegriffen (1 Menukarte für 4 Personen). Wünschen Sie zusätzliche Karten, verrechnen wir CHF 2.00 pro Menukarte. Auf Wunsch und gegen Aufpreis, CHF 7.00 pro Karte, können wir Spezialkarten (glänzende Karten im Diamantform) für Sie organisieren.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Konditionen und Kontakte
Sämtliche Vorschläge dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 20 Personen konzipiert. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenus für Allergiker.

Kinder bis und mit 12 Jahren bezahlen den halben Preis auf Vor- und Hauptspeisen (kleinere Portionen), welche in dieser Dokumentation aufgeführt sind.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bitte geben Sie uns ausserdem bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:
- Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: Keine Kosten
- Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 40% der vereinbarten Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Falls Sie den Anlass per Rechnung begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Herkunft Fisch (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Zander (SE/CA/RU), Rauchlachs (NO), Eglifilet (RU/PO/EST) und Eden Shrimps/Krevetten (VN).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Verkaufsteam und unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage.

Unsere Menupreise verstehen sich inklusive Personalkosten. Bei kleineren Bestellungen, Barbetrieb sowie längere Wartezeiten vereinbaren wir einen Mindestkonsumations-Betrag pro Stunde/Anlass. Die Höhe basiert auf der Anzahl Mitarbeitenden/Gäste und wird in der Auftragsbestätigung der Gastronomie separat ausgewiesen. Wird dieser Betrag nicht erreicht, werden folgende Personalkosten in Rechnung gestellt:

Kadermitarbeitende CHF 70.00 pro Stunde /Mitarbeitende CHF 55.00 pro Stunde. Ab 23.00 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von 25%.

Falls die Extrafahrt nicht in Luzern startet und/oder endet, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag für die Hin- und Rückfahrt unserer Mitarbeitenden. Die zu verrechnenden Personalkosten sind in der Auftragsbestätigung aufgeführt. Eventuelle Verzögerungen und unerwartete Wartezeiten werden nach Aufwand verrechnet.

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau vom Frühjahr 2020. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

printed in switzerland

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team der Schiffsmiete gerne zur Verfügung:

Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftestrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 66 12
schiffsmiete@lakelucerne.ch | www.schiffsmiete.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Tavolago AG – Gastronomie Vierwaldstättersee, ein Unternehmen der SGV Gruppe.

Kulinarische Schifffahrten

Auch dieses Jahr gibt es spannende und innovative kulinarische Schifffahrten. Lassen Sie sich zum Beispiel auf dem «Grill & Chill» von diversen BBQ-Spezialitäten verwöhnen oder entdecken Sie regionale Kreationen auf dem «Burger-Schiff». Einfach buchen im Webshop auf lakelucerne.ch

Schifffahrtsgesellschaft des
Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftestrasse 5 | Postfach
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
info@lakelucerne.ch
www.lakelucerne.ch

gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch