

APÉRO UND MENÜ VORSCHLÄGE 2010



Zugersee
Kulinarie



Zugersee
Schifffahrt

Herzlich willkommen

Kulinaria Zugersee – ein Symbol für Qualität

Ihr Wohl und das Ihrer Gäste liegen uns am Herzen. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen den Anlass zu planen. Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen an Bord einen maximalen Service zu bieten.

In der Schiffsküche frisch zubereitete Speisen sind unser Markenzeichen. Deshalb können wir auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen. Wenn immer möglich bieten wir Produkte an, die rund um den Zugersee zu finden sind.

Lassen Sie sich verwöhnen, Sie haben es verdient. Eine Schifffahrt auf dem Zugersee zeigt Ihnen die gut erhaltene und wunderschöne Uferlandschaft. Sie werden nicht nur die Landschaft genießen. Die Schifffahrtsgesellschaft für den Zugersee AG bietet Ihnen vom Nostalgie- bis zum Design-Schiff einfach alles. In Kombination mit einem Essen wird Ihr Anlass zu jeder Jahreszeit ein Höhepunkt.

Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch an Bord!
Zürcher Kulinaria AG



P.S. Wir betreiben auch die Gastronomie des Theaters Arth. Dies ermöglicht uns, Ihnen eine wunderschöne Lokalität bis 120 Personen direkt am See anzubieten. Kombinationen mit der Schifffahrt bieten sich geradezu an. Fragen Sie uns! Wir beraten Sie gerne.

Inhalt

4	Aperitif-, Cocktail- und Imbissbeilagen
6	Vorspeisen
7	Salate
7	Suppen
8	Gerichte mit Nachservice
10	Einfache Gerichte
10	Vegetarische Gerichte
10	Saisonale Gerichte
11	Kalte Speisen – Imbiss
11	Grillbuffet
11	Fondues aus dem Mongolentopf
11	Frühstück
12	Menüs
15	Desserts
16	Buffets
18	Getränke
19	Bedingungen



Zürcher Kulinarie AG
Postfach 4851
CH-6304 Zug

Tel. +41 41 728 58 59
Fax +41 41 728 58 66
info@kulinarie.ch
www.kulinarie.ch

Aperitif-, Cocktail- und Imbissbeilagen

		CHF
warm		
Schinkengipfeli	1 kg	88.00
Mini-Apéroküchlein, gefüllt, assortiert (Spinat-, Käseküchlein, Minipizza)	1 kg	88.00
Kleine Wurstweggen	1 kg	86.00
Meat Balls	1 kg	78.00
Zwetschgen mit Speck	3 Stk.	5.40
Datteln im Speckmantel	3 Stk.	6.40
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	3 Stk.	5.90
Riesen-Crevetten im Kokosmantel mit Sweet & Sour Sauce 25g	1 Stk.	3.90
Dim Sum, chinesische Teigtaschen mit Sweet & Sour Sauce	1 Stk.	3.90
Hamburgerli mit Salsa Mexico	1 kg	75.00
Chicken Nuggets mit Knoblauchsauce	1 kg	72.00
Country Potatoes frittiert mit Dipsauce	1 kg	31.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Sweet Chilisauce	3 Stk.	9.80
kalt		
Blätterteiggebäck assortiert, ungefüllt (Sesam, Käse, Mohn)	1 kg	88.00
Amuse-gueules mit Spargeln, Salami, Schinken, Thon, Ei, usw.	1 Stk.	3.50
Amuse-gueules mit Lachs, Tatare oder Crevetten	1 Stk.	3.90
Amuse-gueules mit Gänseleberpain	1 Stk.	5.90
Amuse-gueules mit Kaviar oder Hummer	1 Stk.	9.80
Thonschiffli	1 Stk.	3.80
Crevettenschiffli	1 Stk.	4.00
Silserli mit Butter	1 Stk.	3.70
Silserli gefüllt mit Thon, Ei- und Pouletmousse	1 Stk.	4.50
Silserli gefüllt mit Lachs, Rohschinken, Roastbeef oder Tatare	1 Stk.	5.70
Blätterteigschiffli mit Poulet und Ananas	1 Stk.	4.00
Parmesanmöckli mit Bauernbrot	1 kg	71.00
Crudités, rohes Gemüse mit Dipsaucen	1 kg	57.00
Pain Surprise Sandwiches-Turm (40 Minisandwiches)	1 Stk.	89.00
Grissini mit Rohschinken	1 Stk.	2.00
Laugenweggli mit Salami oder Schinken	1 Stk.	4.50
Laugengipfel mit Lachsmousse	1 Stk.	5.00
Wurstweggen	1 Stk.	4.00
Lauch, Zwiebel, Käse oder Spinatwähe	1 Stk.	7.50
Pariser-Brot Sandwich 40 cm, Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella	1 Stk.	24.00
Party Brot mit sechs Brotsorten	pro Person	8.90
Früchtespiessli mit Saisonfrüchten, 50 g	1 Stk.	4.00

		CHF
Teufelshörnli, Paprika gefüllt mit Frischkäse	1 Stk.	2.80
Partybrötchen assortiert, gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Thon, usw.	1 Stk.	3.90
«Italia-Apéro», getrocknete Tomaten, Parmesanstückli, Salametti, Oliven	100g	8.70
Snack-Chörbli mit Chips, Nüssli, Bretzeli und Salzstängel	5 Personen	15.00
Pauschal-Apéro à discrétion, max. eine Stunde	pro Person	19.00
Schweizer oder Italienischer Weisswein, Orangensaft Mineral und Snacks Im Winter (Oktober bis April) auf Anfrage auch Glühwein möglich		
Pauschal-Apéro 1	pro Person	25.00
Je zwei Käseküchlein, Schinkengipfeli und Speckzwetschgen (warm) ein Crevettenschiffli, ein Silserli mit Salami und Gemüse-Dip mit zwei Saucen, 280g		
Pauschal-Apéro 2	pro Person	39.50
Je zwei Käseküchlein, Schinkengipfeli und Speckzwetschgen, zwei Riesencrevetten im Kokosmantel, zwei Mini-Frühlingsrollen, zwei Yakitori-Pouletspiesschen (warm), ein Crevettenschiffli, ein Silserli mit Rauchlachs und Gemüse-Dip, dazu die passenden Saucen, 410g		
Pauschal-Apéro 3 (auch als Stehlunch geeignet)	pro Person	48.50
Kalte oder warme Suppe in der Tasse, Brötli, je zwei Minipizzen, Käseküchlein und Schinkengipfeli, drei Speckdatteln, zwei Riesencrevetten im Kokosmantel, zwei Mini-Frühlingsrollen, zwei Yakitori-Pouletspiesschen (warm), ein Crevettenschiffli, ein Silserli mit Rauchlachs, drei Amuse-gueules mit Lachs, Salami und Spargeln, ein Teufelshörnli und Gemüse-Dip, dazu die passenden Saucen, 600 g inkl. Suppe		
süss		
Mini-Plundergebäck	1 Stk.	3.40
Zitronen-, Marmor- oder Schokoladenkuchen	1 Stk.	3.20
Nussgipfel, Mandelgipfel, Berliner	1 Stk.	3.70
Mini-Cremeschnitte	1 Stk.	3.20
Mini-Zuger Kirschtortenwürfel	1 Stk.	3.70
Mini-Apfelstrudel	1 Stk.	3.50

Vorspeisen

Fischgerichte warm	CHF
Felchenfilet nach Zuger Art mit Wildreis und Blattspinat	17.50
Pochierter Salm mit Orangen- und Rosapfeffersauce, Gemüsereis	18.50
Filet de Sole mit Crevetten, Cherrytomaten und Reis	22.00
Pastetli mit feinem Fischragout an Weissweinsauce	16.00
Jakobsmuscheln auf Blattsalat, Pinienkernen und Safransauce, Reis	19.00
Bärenkrebse gebraten mit Kräuter, Tomaten und Reis	21.00
Fischgerichte kalt	
Lachsterrine garniert	16.50
Meeresfrüchtesalat garniert mit Flûte (Blätterteigstange mit Käse)	14.50
Rauchlachs auf Toast mit Butter, Meerrettichschaum	17.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	12.00
Geräucherte Felchenfilet garniert mit Butter und Toast	16.50
Zugersee-Teller, Lachs, Felchenfilet geräuchert, Thunfischtatare, Pfeffermakrelen	19.00
Fleischgerichte warm	
Crêpes gefüllt mit Pilzragout garniert	16.50
Pastetli mit Pilzragout gefüllt und Erbsli	14.50
Pasta-Teller Tricolori	10.50
Risotto mit Cippolata und Speck	12.50
Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat, Sweet & Sour Sauce	11.50
Fleischgerichte kalt	
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	13.50
Vitello Tonnato	15.50
Landrauschschinken mit Melonen	14.50
Bündner Teller, Brot und Butter	19.50
Beefsteak Tatare, rassig abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter	15.50

Salate

	CHF
Grüner Saisonsalat mit Crôutons und warmen Champignons	8.50
Grüner Salat mit Ei und Crôutons	9.50
Blattsalat mit Nüssen	8.00
Gemischter Salat mit Mozzarella-Perlen und ital. Sauce	9.80
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	15.00
Geflügelsalat Indian Style, garniert	Hauptgang 23.50 13.50
Melonensalat mit Crevetten	14.50
Melonenkugeln an Portwein, serviert in der halben Melone	13.00
Salatbuffet, acht verschiedene Salate mit zwei Dressings	16.00

Suppen

kalt

Gazpacho Gurkensuppe	8.50
----------------------	------

warm

Tagessuppe	6.50
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	6.50
Brokkolicremesuppe mit Crôutons	8.50
Pilzrahmsuppe	8.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Minestrone mit Gemüse	9.50

Gerichte mit Nachservice

		CHF
Gericht 1	Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art Nudeln oder Röstli und Saisongemüse	38.00
Gericht 2	Schweinefilet am Stück gebraten an Whisky-Rahmsauce mit Trauben Nudeln und Saisongemüse	41.00
Gericht 3	Schweinefilet Wellington im Blätterteigmantel Sauce Béarnaise, Kartoffelkrokettchen und Saisongemüse mit Kalbsfilet mit Rindfilet	41.50 53.00 52.00
Gericht 4	Kalbsfleischpiccata mit Tomatensauce nach Mailänder Art Spaghetti und Gemüse mit Schweinefleisch mit Pouletfleisch	38.50 31.50 27.50
Gericht 5	Riz Casimir mit Schweinefleisch Trockenreis und Saisongemüse mit Kalbsfleisch mit Pouletfleisch	31.00 37.00 27.50
Gericht 6	Roastbeef englische Art mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Saisongemüse	47.00
Gericht 7	Kalbskarreebraten mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	48.50
Gericht 8	Lammgigot gebraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	39.50
Gericht 9	Schweinesteak an Pilzrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	33.00
Gericht 10	Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock und Saisongemüse	35.00
Gericht 11	Schweinskarreebraten mit Cognac-Rahmsauce Nudeln und Saisongemüse	38.00
Gericht 12	Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	32.00

		CHF
Gericht 13	Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	39.00
Gericht 14	Kalbs Cordon bleu mit Jus à part Bratkartoffeln mit Rosmarin und Saisongemüse	43.50
Gericht 15	Kalbssteak vom Karree an Morchelsauce Nudeln und Gemüse	45.00
Gericht 16	Kalbssteak mit Bananen an Currysauce Indischer Reis und gemischter Salat	45.00
Gericht 17	Kalbssteak an Pilzrahmsauce Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Marroni und Rosenkohl	45.00
Gericht 18	Lammrückenfilet an Knoblauch-Kräutersauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	39.50
Gericht 19	Rindssaftgulasch ungarische Art Spätzli und Saisongemüse	29.50
Gericht 20	Marinierter Schweinshals aus dem Ofen Kartoffelgratin und Saisongemüse	28.50
Gericht 21	Zander in Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und Saisongemüse	38.00
Gericht 22	Pochierte Salmtranchen an Limettensauce Mandelreis und Saisongemüse	36.00
Gericht 23	Saiblingfilet nach Zuger Art an Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00
Gericht 24	St. Petersfisch gebraten auf Polenta mit frischen Kräutern mit Basilikum-Tomatensauce und Saisongemüse	34.50
Gericht 25	Red Snapperfilet gebraten an Mango-Currysauce Trockenreis und Saisongemüse	37.50
Gericht 26	Entenbrust gebraten an Orangen-Cassissauce Spätzli und Saisongemüse	37.00

Einfache Gerichte ohne Nachservice

	CHF
Heisser Beinschinken 300g, mit Kartoffelsalat, garniert	24.00
Heisser Ofenfleischkäse 300g, mit Kartoffelsalat, garniert	19.00
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Salat	19.50
Siedfleisch, Zungenwurst, Schinken, Salzkartoffeln und Bohnen	28.00
Rippli mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Brot und Senf	28.00
Schweinsbraten an Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	25.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reisring mit Früchten	23.50
Schweinsschnitzel an einer Tomatensauce und Safranrisotto	26.50
Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	17.00
Geschnetzeltes Rindsfleisch an Paprikasauce, Spätzli und Gemüse	26.00

Vegetarische Gerichte ohne Nachservice

Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen und Käse an Rahmsauce	19.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsestreifen und Pilzen	19.50
Gemüseteller mit sieben frischen Gemüsen und einem Spiegelei	24.00
Pilzragout auf Toast mit glasierten Karotten	20.50
Äpler Makronen mit Kartoffeln und Apfelmus, grüner Salat	19.50

Saisonale Gerichte ohne Nachservice

Hirschpfeffer, Eierspätzli, Rotkraut und Marroni	29.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli, Blaukraut, Marroni und Früchte	39.50
Berner Platte mit Sauerkraut oder Bohnen, Salzkartoffeln	29.00
Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln und Salat	19.00
Siedfleisch mit Salzkartoffeln auf Lauchgemüse	25.00
Hackfleisch mit Hörnli und Käse, Apfelmus	18.50
Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	24.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsestreifen, Cippolata und Speck	19.50
Nasi Goreng (asiatisches Reisgericht)	24.50
Äpler Makronen mit Schinken und Apfelmus, grüner Salat	19.50
Kalbs- oder Bauernbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites	21.00

Kalte Speisen – Imbiss

		CHF
Kalte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Braten usw., garniert	130g	22.00
Bündner Platte garniert, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz	120g	28.50
Tessiner Platte garniert, Coppa, Salami, Salametti, Mortadella	130g	26.50
Gourmetteller mit Rauchlachs, Terrine, Melone, Roastbeef, Rohschinken, Crevetten, geräucherte Felchen, Butter und Brot		32.50

Grillbuffet nur auf Extrafahrten im Sommer ab 25 Personen

Je nach Zusammenstellung der Grillauswahl, wir beraten Sie gerne.

300 bis 350g Fleisch und Fisch, inkl. Kräuterbutter	pro Person	ab 31.00
Baked Potatoes und Ratatouille	pro Person	8.50
Salatbuffet, 10 Sorten zwei Dressing	pro Person	ab 16.50

Fondues aus dem Mongolentopf inkl. Salat

Verlangen Sie unsere ausführlichen Unterlagen, nur auf Extrafahrten ab 20 Personen

Fondue Chinoise mit Fleisch	48.00
Fondue Chinoise mit Fleisch und Fisch	48.00
Mongolischer Feuertopf	50.00
Zugersee Fondue mit Fleisch und Fisch	54.00
Zugersee Fischfondue	51.00

Frühstück Kursfahrten Wochentags

Fragen Sie nach unseren Spezialangeboten

Kaffee, Milch, Schokolade/Ovomaltine, Tee, Orangenjus, Gipfeli, Weggli, Zopf, Vollkornbrot, Konfitüre, Butter, Margarine, Honig, Nutella, Schinken und Käse	19.50
---	-------

Menüs ohne Nachservice

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü aus! Die Vorschläge sind so zusammengestellt, dass Sie alle Speisen nach Belieben kombinieren können.

Ab 25 Personen, ansonsten CHF 6.00 Aufschlag pro Person
Folgende Menüs und Buffets sind nur auf Extrafahrten erhältlich:

Gourmet-Menü

CHF 96.00

Hausmarinierter Salm mit Dill und Orangen
Dill-Senssauce und Knoblauchfleuron

*

Kresseschaumsuppe mit Tomaten

*

Kalbsmilken mit Artischocken, getrockneten Aprikosen
und Champagnersauce im Blätterteigkissen

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

Lammrückenfilet mit Morcheln und Kräutern gebraten
Pariser Kartoffeln und Saisongemüse

*

Zuger Kirschtorte, Früchte
Kirschenmousse garniert

Menü 1

CHF 85.00

Hauspastete mit Sauce Cumberland
und Salat-Trio

*

Bachforellenfilet an Schnittlauchrahmsauce
Zitronenreis und Romanesco

*

Rindsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

*

Braunes und weisses Schokoladenmousse
Früchtetrio und Garnitur

Menü 2

CHF 86.50

Büffelmozzarella auf Tomaten-Zwiebel-Sprossenbett
an Balsamico-Zitronenmelissen-Dressing

*

Salmtranche auf Gemüsestreifen
an Safranrahmsauce mit Wildreis

*

Salatquartett mit Himbeerdressing

*

Kalbssteak mit Champignonrahmsauce
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

*

Dessertteller Zugersee

Menü 3

CHF 69.00

Bündnerfleisch-Teller garniert

*

Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons

*

Saiblingfilet nach Zugerart pochiert, an Weisswein-Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

*

Zuger Kirschtorte

Menü 4

CHF 68.00

Saiblingfilet nach Zugerart pochiert, an Weisswein-Kräutersauce,
Wildreis und Blattspinat

*

Schweinefilet am Stück gebraten mit schwarzem Pfeffer und Honig
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Saisongemüse

*

Parfait Glace Grand Marnier auf Erdbeersauce mit Früchtetrio

Menü 5

CHF 76.00

Gemüseterrine mit Kräuterquark
Salatgarnitur an Himbeerdressing

*

Filets am Stück gebraten vom Rind und Kalb
an Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

*

Moussevariation auf Kiwisauce

Menü 6

CHF 83.50

Assortierter Vorspeisenteller

*

Consommé mit Sherry

*

Roastbeef nach englischer Art gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Saisongemüse

*

Zuger Rahmkirschtorte

Menü 7

CHF 72.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum

*

Zanderfilet pochiert mit Crevetten
Wildreis und Blattspinat

*

Kalbsgeschnetzeltes an Orangen-Rahmsauce
Nudeln und Saisongemüse

*

Zitronensorbet mit Fruchtsalat

Desserts

	CHF
Mandelcreme mit Schlagrahm	8.80
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	10.40
Weisses- und braunes Schokoladenmousse, garniert	12.00
Gebrannte Creme nach Seemannsart	9.00
Parfait Glace mit Rahm	7.80
Tiramisu garniert	12.00
Zuger Kirschtorte	7.80
Zuger Rahmkirschtorte	9.00
Schwarzwäldertorte	7.80
Schokoladenkuchen, Linzertorte, Rüeblitorte	7.00
Diverse Fruchtwähen mit Rahm	6.00
Sacher Torte mit Schlagrahm	8.50
Orangensalat mit Grand Marnier	9.80
Caramelköpfl mit Schlagrahm	8.50
Tobleronemousse an Orangen-Caramelspiegel	12.00
Dessert-Käseteller mit Baumnüssen	12.00
Reichhaltiges Dessertbuffet	24.50
Dessert ab Dessertbuffet mind.	14.50
Wiener Konfekt (Friandises)	100 g 8.20
Hochzeitstorten Ausführungen nach Absprache	pro Person ab 9.80

Buffets

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen. Erkundigen Sie sich nach unseren Themenbuffets. Oder Sie bringen das Thema und wir kreieren ein Buffet.

Mindestpersonenanzahl (ansonsten Aufpreis)
Für Gerichte: 15 Personen (auch auf Kursfahrten)
Für Buffets: 30 Personen (nur auf Extrafahrten)

Buffet Rigi

Buffet komplett CHF 102.00

Vorspeisenbuffet CHF 43.00

Diverse Pasteten und Terrine, Sauce Cumberland, Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum,
Crevettencocktail an Calypsosauce, Roastbeef nach Gärtnerinnenart,
Sauce Tartare, Landrauschschinken mit Melonen,
Bündner Trockenfleischplatte, Geräucherter Lachs, Crevetten in
Kokospanade, Sour Cream, Schweinefilet Wellington, Sushi mit Gemüse,
reichhaltiges Salatbuffet mit drei Dressings, Brotbild

*

Hauptspeisenbuffet CHF 46.00

Kalbskarreebraten an Champignonrahmsauce
Lammgigot mit frischen Kräutern
Saiblingfilet nach Zugerart
Kartoffelgratin, Reis und Saisongemüse

*

Dessertbuffet CHF 24.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Tiramisu,
Sorbet & Rahmglace, Zuger Kirschtorte, gebrannte Creme, Tobleronemousse
Diverse Kuchen, Käseplatte

Sommernachtsbuffet

Buffet komplett CHF 62.00

Pasteten und Terrinen nach Seemannsart, Sauce Tartare, Melonen mit Rohschinken, garnierte Platten mit Speck, Schinken, Salami, Aufschnitt, Coppa und Mortadella, Schweinefilet Wellington, Geflügelsalat Sweet & Sour, Rauchlachs mit Sour Cream, frischer Salm pochiert mit Dillsauce, gemischte Fischplatte garniert, Meerrettichschaum, gebratene Pouletstücke, frische Crevetten an Sauce Calypso, grosses Salatbuffet mit zwei Dressings

*

Schweinskarre am Stück mit Pommes frites und Gemüseplatte

Apfelstrudel mit Vanillecreme, Frischer Fruchtsalat, Sorbet & Rahmglace, Verschiedene Mousses, Dessertroulade, Zuger Kirschtorte, Käseplatte und Brotbild

Rustikales Bauernbuffet

Buffet komplett CHF 72.00

Vorspeisenbuffet inkl. Suppe CHF 28.50

Schinken, Aufschnitt, Speck, Salami, Rauchfleisch, Geflügelsalat mit Früchten, Melonen, Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Dressings und Garnituren
Brotkorb und Butter

*

Hauptspeisenbuffet CHF 37.00

Schinken im Brotteig, Bauernbratwurst am Meter, Schwedenbraten mit Pflaumen, Äpler Makronen, Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck

*

Dessertbuffet CHF 17.50

Frischer Fruchtsalat, verschiedene Glaces, Meringues mit Rahm, Apfelkuchen, Beerengratin, Zuger Kirschtorte, Käseplatte

Getränke

CHF

Kaffee Buffet (max. 1 Std.)

Kaffee, Orangensaft, Mineral à discrétion, 1 Gipfeli	pro Person	10.50
Gipfeli	Stk.	1.80
Weggli	Stk.	1.60

Getränke für Apéro

entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte

Früchtebowle nach Saison mit Alkohol	1 lt	43.00
Früchtebowle nach Saison ohne Alkohol	1 lt	23.00
Prosecco, italienischer Schaumwein	75 cl	50.00
Champagner	75 cl	75.00
Globi Schampus für die Kinder	75 cl	13.50
Zuger Apfelchampagner, Keiser Zugerberg	75 cl	54.00
Kir Royal, Schaumwein mit Cassis	75 cl	49.00

Getränke-Pauschalangebot für Gruppen ab 15 Personen

auf dem Mittagkurs:

Weiss- und Rotwein (Flaschenqualität) und Mineral à discrétion	pro Person	18.50
--	------------	-------

Gerne stellen wir Ihnen einen Apéro oder einen Stehlunch zusammen.

Fragen Sie nach unserer Wein- und Getränkekarte oder lassen Sie sich einfach einen Vorschlag machen.

Gegen 150 verschiedene, qualitativ hervorragende Weine warten auf Sie.

Bedingungen

		CHF
Dekoration	Blumenarrangements	auf Anfrage
	Kleiner Blumenstraus in Vase	16.50
	Kerzen pro Stück	1.50
	Menüdruck, mehrfarbig mit Logo	1.20
Tischwäsche	Tischwäsche, gelb, vanillegelb, lindengrün und mint	inbegriffen
	Tischwäsche weiss mit weissen Servietten	pro Person 4.50
Stuhlhussen	Stuhlhussen weiss	pro Person 7.50
Verlängerung	Von 00.00 Uhr bis 01.00 Uhr	230.00
	Jede weitere angebrochene Stunde	230.00
Nachservice	Nachservice beinhaltet immer eine Beilage und drei Gemüse. Möchten Sie Fleisch oder Fisch zum Nachservice, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 20 % auf den angegebenen Menüpreis.	
Preise	Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten. Alle Preise sind inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer. Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen.	
Wichtig	Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens 5 Werktage vor dem Anlass bekannt. Ab 15 Personen servieren wir ein einheitliches Menü.	
Mindestkonsumation	Werden auf einer Extradfahrt nur Getränke mit Service gewünscht, verlangen wir einen Mindestkonsumations-Betrag von	pro Person 15.00
	Wird dieser nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.	
Leerfahrten und Wartezeiten	Bei Leerfahrten und anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde	50.00
Annullationskosten	Bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass kostenlos. Bei 4 bis 0 Arbeitstagen vor dem Anlass verrechnen wir 50 % des Verkaufspreises der letztgemeldeten Personenzahl	
Anlässe mit mehr als 60 Personen	Bitte geben Sie uns die ungefähre Personenzahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt. Die definitive Personenanzahl erwarten wir bis spätestens 2 Werktage vor dem Anlass. Fehlende Personen am Tage Ihres Anlasses werden zum vollen Menüpreis verrechnet (Toleranz 2 %).	
Reservation	Bitte reservieren Sie Ihr Extraschiff oder die Plätze auf dem Kursschiff bei der Zugensee Schifffahrt Telefon +41 41 728 58 58, Montag bis Freitag 08.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 17.00 Uhr Für alle Fragen betreffend Restauration setzen Sie sich bitte frühzeitig mit uns in Verbindung. Wir beraten Sie gerne am Telefon (+41 41 728 58 59), bei uns oder vor Ort auf den Schiffen.	

Zürcher Kulinarie AG
Postfach 4851
6304 Zug

Tel. +41 41 728 58 59
Fax +41 41 728 58 66
info@kulinarie.ch
www.kulinarie.ch