

KULINARISCHE GENÜSSE APÉROS UND MENÜS FÜR SIE KREIERT

ZÜRCHER KULINARIA AG





VERFÜHRERISCHES AUF DEM ZUGERSEE.
FÜR SIE ANGERICHTET.



Nach einem langen Arbeitstag
in der Bordküche einen Gast mit einem
Lächeln im Gesicht zu verabschieden, ist unser schönster Lohn.”

Beat Zürcher, Geschäftsführer Zürcher Kulinaria AG



HOLEN SIE MIT
KREATIVEN KÖSTLICHKEITEN
EIN LÄCHELN AN BORD

Herzlich willkommen bei der Zürcher Kulinaria AG, der Bordrestauration der Zugersee Schifffahrt.

Ihr leibliches Wohl – und das Ihrer Gäste – ist meine Passion. Seit rund dreissig Jahren verwöhne ich mit meinem Team die Besucher mit vorzüglichen Vorspeisen, grossartigen Gerichten und deliziösen Desserts – immer im Bestreben, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Kombinieren Sie Ihren Ausflug auf See mit einem gediegenen Apéro, einem exklusiven Menü oder einem fantastischen Spezialitätenbuffet.

Wählen Sie aus unserer vielseitigen Karte und tafeln Sie in einzigartiger Atmosphäre. Gerne kreieren wir Gänge nach Ihren Vorstellungen und kochen Ihr Leibgericht in der Bordküche. Unser Ziel ist es, Ihnen an Bord einen Extraservice zu bieten, damit Ihr Ausflug so einmalig wird wie die Aussicht. Wenn immer möglich verwenden wir Produkte aus der Gegend.

Kommen Sie auf den Geschmack – und auf uns zu. Wir beraten Sie gerne. Guten Appetit!

Ihr Beat Zürcher und Kulinaria-Team



APÉROS

Ausgewähltes zum Anbeissen.

„Zufriedene Gäste bedeuten

für mich einen gelungenen Arbeitstag. Scheint dazu noch die Sonne, denke ich oft – ich habe den schönsten Arbeitsplatz auf der Welt.“



Aco Kozarov, Chef de Service
bei der Zürcher Kulinaria AG seit März 1991

Häppchen oder Happen?
Kreative Apéros sind unsere Leidenschaft.
Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste
im kleinen und grossen Stil.

Apéro mit Getränke à discrétion

Schweizer Komplett-Apéro

Schweizer Weisswein Chasselas, Orangensaft und Mineralwasser, Mini-Apéroküchlein (3 Sorten à 100 g) und Sbrienz-Möckli (50 g), Brot

Eine Stunde	pro Person	34.00
Jede weitere halbe Stunde	pro Person	12.00

Italian Komplett-Apéro

Italienischer Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser, getrocknete Tomaten, Parmesanmöckli, Salametti, Oliven und Chicken Double Stick Mediterran, Rohschinken und Focaccia, 350 g

Eine Stunde	pro Person	34.00
Jede weitere halbe Stunde (150 g p.P.)	pro Person	16.50

Apéropauschalen (exklusiv Getränke)

Pauschal-Apéro «Traditionell»

Je zwei Mini-Küchlein, Schinkengipfeli und Speckpflaumen (warm), ein Crevettenschiffli, ein Cocktail Laugen mit Salami und Gemüse-Dip mit zwei Saucen, 280 g

	pro Person	34.00
--	------------	-------

Pauschal-Apéro «Around the world»

Kalte oder warme Suppe in der Tasse, Glasnudelsalat Thai, Poulet-Teriyaki-Salat, je ein Minipizza, Käseküchlein, Schinkengipfeli und Riesencrevetten im Kokosmantel, Mini-Frühlingsrollen und Yakitori-Pouletspiesschen (warm), zwei Speckdatteln, ein Silserli mit Rauchlachs, zwei Canapés mit Lachs und Spargeln, ein Teufelshörnli, Crevetten Red Curry, Yellow Thai Poulet Curry, Thai Rice und Gemüse-Dip, dazu die passenden Saucen, ca. 700 g inkl. Suppe

(auch als Stehlunch geeignet)	pro Person	62.00
-------------------------------	------------	-------

Pauschal-Apéro «Süßes Finale»

Assortierte Dessertplatte	pro Stk	4.00
---------------------------	---------	------

warm

Schinkengipfeli, 40 g	ab 10 Stk	4.90
Mini-Apéroküchlein, gefüllt, assortiert (Spinat-, Käseküchlein, Minipizza), ab 500 g	100 g	13.50
Chicken Nuggets paniert, mit Knoblauchsauce	1 kg	75.00
Rosmarin Waves mit Tartar Sauce	1 kg	35.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Soja-, Chili-, Ananas- und Curry-Sauce	1 Stk	3.70
Sushi assortiert, Kamakura oder Kyoto	10 Stk	38.00
Mini Double Sticks Sweet Chili	1 Stk	3.60
Thai-Frühlingsrollen assortiert, Chicken oder Gemüse (ca. 60 Stk) Sweet Chili	1 kg	70.00
Flammkuchen-Tortillas	3 Stk	4.20
Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck (für 3 Personen)	1 Stk	18.50
Dim Sum gedämpft, assortiert, 4 Aromen	20 Stk	50.00

Apéro-Köstlichkeiten aus dem Glas

Lachs-Tartare auf Kräuter-Frischkäse, Wurst-Käsesalat auf Quinoa, Siedfleischsalat auf Kartoffelsalat, weitere Köstlichkeiten nach Absprache	Pro Glas	ab 8.00
--	----------	---------

Crêpes

mit Kräuter-Frischkäse und Rucola	Stk	4.00
mit Rauchlachs, Frischkäse und Sprossen	Stk	5.20

Bruschettas

mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	Stk	3.50
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	Stk	3.70
mit Tomaten, Frischkäse und Rohschinken	Stk	4.20
mit Rindfleisch-Tartar oder Lachs-Tartar	Stk	5.00

kalt

Blätterteiggebäck assortiert, ungefüllt (Sesam, Käse, Mohn)	100 g	14.80
Parmesanmöckli mit Bauernbrot	1 kg	74.00
Crudités, rohes Gemüse mit zwei Dip Saucen	1 kg	59.00
Canapés ½ mit Spargeln, Salami, Schinken, Thon, Ei, usw.	1 Stk	4.40
Canapés ½ mit Lachs, Tartar, Roastbeef, Crevetten	1 Stk	5.60
Crevettenschiffli (ca. 6 cm)	1 Stk	4.70
Cocktail Laugen, Schinkenmousse, Salami, Rohschinken, Lachs, Käse- und Frischkäse	1 Stk	4.30
Blätterteigschiffli mit Poulet und Ananas	10 Stk	50.00
Pain Surprise Sandwiches-Turm (ca. 40 Minisandwiches, 5 Aromen)	1 Stk	115.00
Grissini mit Rohschinken	1 Stk	3.40
Pariser-Brot am Meter ca. 40 cm, weiss oder Rustico Schinken, Salami, Rohschinken, Roastbeef, Käse, Thonmousse, Frischkäse mit Rucola Tomaten mit Mozzarella	1 Stk	35.00
Getrocknete Tomaten, Parmesanmöckli, Salametti, Oliven	100 g	11.50
Anti-Pasti assortiert, Oliven, Artischocken, Teufelshörnli gefüllt mit Frischkäse, Involtini Caprese (je 1 Stück)	Portion	15.00
Snacks-Korb (für 5 Personen) mit Chips, Nüssli und Salzstängeli	1 Stk	19.50

Spiessli

Früchte-Spiessli mit Saisonfrüchte, kalt	Stk	5.50
Cherry-Tomaten, Mozzarella-Perlen, Pesto, kalt	Stk	3.30
Scampi-Spiessli Toscana, warm	Stk	3.90
Poulet-Spiessli Mediterran, warm	Stk	3.80
Poulet-Spiessli Sweet Chili, warm	Stk	3.80
Pflaumen im Speckmantel, warm	2 Stk	6.00
Datteln im Speckmantel, warm	2 Stk	7.00
Poulet Meat Balls, grüne Curry Dip Sauce, warm	2 Stk	5.20
Nudel Sticks, Thai, China, Japan, warm	1 Stk	2.30

VORSPEISEN

Für jeden Geschmack.

Ob Salat oder Suppe, Fisch oder Fleisch – eine kleine Vorspeise steigert die Vorfreude auf den Hauptgang. Lassen Sie sich verführen.

Fischvorspeisen warm

Saiblingfilet nach Zuger Art mit Wildreis und Blattspinat	18.50
Pochierter Salm mit Orangen- und Rosapfeffersauce, Gemüsereis	18.50
Pastetli mit feinem Fischragout an Weissweinsauce	17.50
Jakobsmuscheln auf Blattsalat, Pinienkernen und Safransauce, Reis	22.00
Bärenkrebse gebraten mit Kräuter, Tomaten und Trockenreis	25.00
Lasagne von gebratenen Crevetten und Jakobsmuscheln	21.00
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare und Blattsalate	17.50

Fischvorspeisen kalt

Lachsterrine garniert	18.50
Meeresfrüchtesalat garniert mit Flûte (Blätterteigstange mit Käse)	16.50
Rauchlachs auf Toast mit Butter und Meerrettichschaum	19.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.50
Geräucherte Felchenfilet garniert mit Butter und Toast	17.50
Sülze von Würzlachs und Jakobsmuschel, garniert	21.50

Vorspeisen warm

Crêpes gefüllt mit Pilzragout garniert	16.50
Pastetli mit Pilzragout gefüllt und Erbsli	15.50
Pasta-Teller, gefüllte Teigtaschen mit Lauch und Datteln	13.50
Risotto mit Chipolata und Speck	15.00
Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat und Sweet & Sour Sauce	13.50

Fleischvorspeisen kalt

Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	15.00
Vitello Tonnato	17.50
Landrauchschinken mit Melonen	16.50
Bündner Teller, Brot und Butter	21.80
Beefsteak Tartare, rassig abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter	18.50

Salate

Saisonale Blattsalate mit Croûtons und warmen Champignons	12.00
Saisonale Blattsalate mit Ei und Croûtons	10.50
Saisonale Blattsalate mit Nüssen	9.50
Gemischter Salat mit Mozzarella-Perlen und italienischer Sauce	10.80
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	16.00
Geflügelsalat Thai Style mit Sauce Calypso, garniert	14.50
Hauptgang	26.50
Caesar Salat mit Pouletstreifen	27.50
Melonensalat mit Crevetten	15.00
Melonenkugeln an Portwein, serviert in der halben Melone	15.50
Griechischer Salat, garniert	15.50
Salatbuffet, acht verschiedene Salate mit zwei Dressings (pro Person 8 x 50 g)	21.50
Salatbuffet, sechs verschiedene Salate mit zwei Dressings (pro Person 6 x 50 g)	19.00

Suppen

Gazpacho Gurkensuppe (kalt)	9.00
Tagessuppe	7.00
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	8.00
Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Brokkolicremesuppe mit Croûtons	9.20
Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfel	9.20
Bündner Gerstensuppe	10.20
Gulaschsuppe	10.20
Minestrone mit Gemüse	10.20
Randensuppe mit Birnen	9.50
Rotkohlsuppe mit Marroni	9.50

Kalte «Plättli»

Kalte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Braten usw., garniert	130 g	22.50
Bündner Platte garniert, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz	120 g	30.50
Zvieri Teller «Zugersee» mit Fleisch, regionalem Käse und Kartoffelsalat	140 g	19.50
Gourmetseller mit Rauchlachs, Terrine, Melone, Roastbeef, Rohschinken, Crevetten, geräucherte Felchen, Butter und Brot	350 g	35.80



GERICHTE

Herrliches als Hauptsache.



Gäste auf dem wunder-

schönen Zugersee bewirtschaften zu dürfen ist mein Traumjob – blaues Wasser und strahlender Sonnenschein, was will man mehr.“



Adrian Krieger, Chef de Service
bei der Zürcher Kulinaría AG seit September 1997

Wünschen Sie etwas Währschaftes?
Oder lieber etwas Leichtes?
So oder so finden wir eine köstliche Lösung.

Traditionelle Hauptspeisen

Alle traditionellen Gerichte beinhalten einen Nachservice
(eine Beilage und drei Sorten Gemüse).

1	Geschnetztes Kalbsfleisch Zürcher Art Nudeln oder Rösti und Saisongemüse	34.50
2	Schweinefilet am Stück gebraten «Lisa» Nudeln und Saisongemüse	39.50
3	Schweinefilet Wellington im Blätterteigmantel, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Saisongemüse	42.00
	mit Rindsfilet	59.00
	mit Kalbsfilet	62.00
4	Kalbsfleischpiccata mit Tomatensauce nach Mailänder Art, Spaghetti und Saisongemüse	38.00
	mit Schweinefleisch	31.00
	mit Pouletfleisch	28.50
5	Entrecôte Double mit Kräuterkruste auf Sommer- Trüffelsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.00
6	Kalbskarree am Stück gebraten auf Morchelsauce Butternudeln und Saisongemüse	54.00
7	Rindsschmorbraten à la Patron, geschmort in weissem Porto, karamellierte Frühlingszwiebel, Kartoffelstock und Saisongemüse	35.00
8	Schweinskarree am Stück gebraten mit Cognac-Rahmsauce, Nudeln und Saisongemüse	33.50
9	Glasierter Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	37.50
10	Kalbs Steak vom Karree an Morchelsauce Nudeln und Saisongemüse	54.00
11	Lammrücken an provençalischer Sauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	45.00
12	Rindssaftgulasch ungarische Art Spätzli und Saisongemüse	31.00
13	Marinierter Schweinshals aus dem Ofen an Bratensauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	28.50
14	Zander in Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und Saisongemüse	36.00
15	Pochierte Salmtranchen an Limettensauce Mandelreis und Saisongemüse	35.00
16	Seesaibling nach Zuger Art an Kräuter-Rahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	36.00
17	Seesaibling gebraten auf Polenta mit frischen Kräutern mit Basilikum-Tomatensauce und Saisongemüse	36.00
18	Schweinesteak mit Kalbsbräthäube, Rohschinken und Frischkäse, Kartoffelstock und Saisongemüse	33.50

Einfache Gerichte (ohne Nachservice)

Heisser Beinschinken 250 g, mit Kartoffelsalat, garniert	27.00
Heisser Ofenfleischkäse 250 g, mit Kartoffelsalat, garniert	22.00
Hackbraten Zugersee Bratenjus, Kartoffelstock, Marktgemüse	24.50
Schweinschalsbraten an Bratensauce, grobe Polenta und Gemüse	28.00
Rippli mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Brot und Senf	29.50
Schweins Cordon Bleu, Pommes frites und Gemüse	32.50
Pouletbällchen an roter Thai Currysauce im Reising mit Früchten und Gemüse	27.00
Schweinschnitzel an einer Champignon-Rahmsauce und Butternudeln, Marktgemüse	28.50
Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	17.50
Geschnetztes Rindfleisch an Paprikasauce, Spätzli und Gemüse	28.50
Rotes Chicken-Curry Massaman mit Erdnüssen, Ananas, Kartoffeln, Kirschtomaten und Basilikum	28.50

Vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen und Käse an Rahmsauce	24.00
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse an Käserahmsauce	26.50
Gemüseteller mit sieben frischen Gemüsen, Kartoffeln und einem Spiegelei	25.50
Linsen nach indischer Art mit Basmatireis, Früchtégarnitur	28.00
Safran Risotto mit Broccoli und pikanter Tomatensauce	26.50
Äplermagronen mit Kartoffeln, Apfelmus und Blattsalat	26.50

Saisonale «hiesige» Gerichte (ohne Nachservice)

Hirschpfeffer, Eierspätzli, Rotkraut und Marroni	31.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli, Blaukraut, Marroni und Früchte	44.50
Berner Platte mit Sauerkraut oder Bohnen, Salzkartoffeln	31.00
Eggl Knusperli mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Gemüse	34.50
Siedfleisch mit Salzkartoffeln auf Lauchgemüse	30.50
Hackfleisch mit Hörnli und Käse, Apfelmus, Salat	22.50
Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Safran Risotto mit Broccoli, Chipolata und Speck, Tomatensauce	28.50
Bami Goreng (asiatisches Nudelgericht mit Poulet)	27.50
Äplermagronen mit Schinken und Apfelmus, grüner Salat	26.50
Kalbs- oder Bauernbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites mit Gemüse	25.50
ohne Gemüse	21.00

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen ab 15 Personen
auf Extrafahrten und auf unseren Kursschiffen.

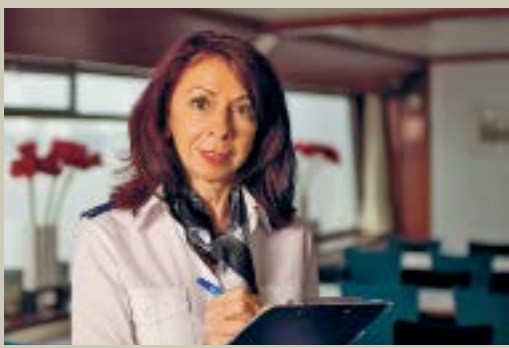
Spaghetti-Plausch (vom Buffet serviert)

Spaghetti vom Buffet mit pikanter Tomatensauce (Vegi), Sauce Bolognese Sauce Carbonara, Sauce Pesto	32.00
---	-------



MENÜS
Bekömmliches nach Belieben.

„Es ist schön zu sehen, dass unsere Arbeit geschätzt wird und wir viele Stammgäste begrüßen dürfen. Ich setze alles daran, dass sich alle neuen Gäste sehr wohl fühlen an Bord und wir sie bald zu unseren Stammgästen zählen dürfen.“



Sima Ijkić, Chef de Service bei der Zürcher Kulinarica AG seit Februar 1998

Ihr Geschmack bestimmt: Wir stellen unsere Ideen so zusammen, dass Sie alle Speisen nach Wunsch kombinieren können. Vermissen Sie einen speziellen Hauptgang? Haben Sie ein Lieblingsdessert? Gerne kreieren wir Ihr individuelles Menü.

Gourmet-Menü

- Mille-Feuille von Jakobsmuscheln auf Randen- und Quinoa-Beet mit Kresse

- Tomatensuppe mit Basilikum und Gin

- Gebratener Saibling auf Safran-Risotto garniert mit glacierten Kefen

- Holundersorbet mit Prosecco

- Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchel-Whiskysauce, Butternudeln und marktfrisches Saisongemüse

- Zugersee Dessert Trio und Friandises
132.00

Menü 1

- Hauspastete mit Sauce Cumberland
Kabissalat mit Cranberrys

- Seesaibling an Dillrahmsauce
Zitronenreis und Romanesco

- Rindsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

- Braunes und weisses Schokoladenmousse
Früchtetrio und Garnitur
105.00

Menü 2

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

- Salmtranche auf Gemüsestreifen an Safranrahmsauce mit Wildreis

- Salatquartett mit Himbeerdressing

- Kalbssteak mit Champignonrahmsauce
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

- Dessertteller Zugersee
110.00

Menü 3

- Assortierter Vorspeisenteller

- Kokos-Krabbensuppe gebunden

- Zartes Entrecôte Double mit Kräuterkruste auf schwarzer Trüffelsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und Spargelgemüse

- Zuger Rahmkirschtorte
89.00

Menü 4

- Lasagne von gebratenen Jakobsmuscheln und Crevetten mit schwarzen Oliven, Basilikum und Cherry-Tomaten auf Tomaten-Sugo und Parmesan

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

- Moussevariation auf Kiwisauce
96.00

Menü 5

- Tomatencremesuppe mit Basilikum

- Saiblingfilet pochiert mit Crevetten
Wildreis und Blattspinat

- Kalbsgeschnetzeltes an Orangen-Rahmsauce
Nudeln und Saisongemüse

- Zitronensorbet mit Fruchtsalat
77.00

Menü 6

- Bündnerfleisch-Teller garniert

- Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfel

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

- Zuger Kirschtorte
74.00

Menü 7

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

- Schweinefilet am Stück gebraten «Lisa»
auf Steinpilz-Rahmsauce
frische Teigwaren und Saisongemüse auf Selleriepurée

- Dessert-Trilogie
74.00

Menü 8

- Morchel-Terrine mit Sauce Cumberland an Waldorfsalat

- Kraftbrühe mit Eierstich

- Feiner Quinoa mit Gemüse auf Rucola,
mit gerösteten Baumüssen

- Kalbs Rib-Eye am Stück gebraten an Balsamico-Jus
Kartoffelgratin und marktfrisches Saisongemüse

- Sorbet Trio mit Friandises
110.00

Unsere Menüs servieren wir Ihnen auf Extrafahrten ab 20 Personen. Bei weniger Personen verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 6.00 pro Person.

BUFFETS A DISCRÉTION

Wunderbares zum Wiederholen.



Täglich neue Heraus-

forderungen und das Bestreben, die Wünsche der

Gäste erfüllen zu können, ist einfach wunderbar.“



Meri Kozarova, Küchenchef
bei der Zürcher Kulinarica AG seit Oktober 1995

Anrichten im grossen Stil ist unsere Spezialität. Verraten Sie Ihr Motto, und das versierte Kulinarica-Küchenteam komponiert ein Buffet nach Ihren Bedürfnissen und Vorstellungen.

Buffet Rigi

Vorspeisenbuffet

Diverse Pasteten und Terrinen, Sauce Cumberland, Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail an Calypsosauce, Roastbeef nach Gärtnerinnenart, Sauce Tartare, Landrauchschinken mit Melonen, Bündner Trockenfleischplatte, Geräucherter Lachs, Crevetten in Kokospanade, Sour Cream, Schweinefilet Wellington, Frühlingsrollen, reichhaltiges Salatbuffet mit drei Dressings, Brotkorb assortiert

Hauptspeisenbuffet

Kalbskarreebraten an Morchelrahm-Sauce
Entrecôte Double mit Kräuterkruste
Saiblingfilet nach Zugerart
Kartoffelgratin, Reis und Saisongemüse

Dessertbuffet

Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Sorbet und Rahmglace, Zuger Kirschtorte, gebrannte Creme, Tobleronemousse, diverse Kuchen

ab 60 Personen	pro Person	96.00
mit Käseplatte plus	pro Person	4.50

Rustikales Bauernbuffet

Vorspeisenbuffet

Bäuerliche Gemüsesuppe,
Schinken, Aufschnitt, Salami, Speck, Rauchfleisch,
Geflügelsalat mit Früchten,
Feines Salatbuffet mit zwei Dressing und Garnituren
Brotkorb assortiert mit Butter

Hauptspeisenbuffet

Schinken im Brotteig
Schweinehals-Braten im Kräuterjus
Rindsragout mit Gemüse, Kartoffeln und Speck
Zweierlei Bratwürstchen in Zwiebelsauce
Kartoffelgratin
Bohnen und Sauerkraut

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, verschiedene Glaces,
Meringues mit Rahm, Apfelstrudel an Vanillesauce,
Zuger Kirschtorte

ab 60 Personen	pro Person	69.00
mit Kalbsbraten plus	pro Person	4.00
mit Käseplatte plus	pro Person	4.50

Buffets

Themenbuffets aller Art sind unsere Spezialität. Gerne beraten wir Sie für Ihren Anlass bei uns auf dem Schiff und komponieren Ihr Wunschbuffet.

Für Anlässe im kleineren Rahmen empfehlen wir Ihnen unsere ausgeschriebenen kulinarischen Themenfahrten mit Buffets à discrétion. Daten und Angebote finden Sie unter www.zugersee-schiffahrt.ch/abendfahrten





FONDUES

Grossartiges für Gemütlichkeit.

Ob klassisch mit Käse oder flexibel mit Fleisch und Fisch: Ein Fondue bringt Menschen zusammen und ist der Inbegriff von Gemütlichkeit. Gönnen Sie Ihren Gästen den Gabelspass.

Fondues inklusive Salat und Beilagen

Fondue Chinoise mit Fleisch	59.00
Fondue Chinoise mit Fleisch und Fisch	59.00
Mongolischer Feuertopf	61.00
Zugersee Fondue mit Fleisch und Fisch	64.00
Zugersee Fischfondue	61.00
Käsefondue Hausmischung mit Brot	29.00
Raclette oder Käsefondue à discrétion, Blattsalat mit Tomaten, Baumnüsse, Brot-Croûtons und Balsamico-Dressing geschwellte Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons, Blumenkohl, Brokkoli	46.00

Verlangen Sie zu unseren Fonduevarianten unsere ausführlichen Unterlagen. Fondues servieren wir Ihnen auf Extrafahrten ab 20 Personen.

Im November, Dezember und Januar bieten wir wöchentlich Abfahrten an mit Fondue Chinoise, Käsefondue und Raclette-Plausch.

Daten und Abfahrtszeiten finden Sie unter www.zugersee-schiffahrt.ch/abendfahrten

DESSERTS

Exzellentes zum Ende.



Liebhaber von süssen Leckereien sind bei uns an Bord bestens bedient. Die Auswahl an süssen Sachen verspricht einen genussvollen Schlusspunkt.

Desserts

Zuger Kirschtorte	8.50
Zuger Rahmkirschtorte	9.50
Schwarzwälder Torte	8.00
Sacher Torte	8.00
Himbeer Torte	8.00
Rüebli torte, Schokoladenkuchen, Linzertorte	7.90
Schwedentorte	7.90
Apfelkuchen mit Rahm	7.90
Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz und Baumnuss Glace, Schlagrahm	13.50
Apfelstrudel Wiener Art mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Fruchtkuchen, Apfel, Kirsche, Zwetschge, Birne, Aprikose	7.80
Tiramisu garniert	10.50
Caramelköpfl mit Schlagrahm	9.50
Katalanische Creme mit Orangen und Schlagrahm	11.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	10.00
Weisses und braunes Schokoladenmousse garniert	12.50
Mousse Trilogie (Basler Lächerli, Toblerone, Rahmtäfel) 13.50	
Panna Cotta mit Waldbeeren und Waldmeister	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	13.50
Dessert-Käseteller mit Baumnüssen und Birnen	15.00
Reichhaltiges Dessertbuffet mit Käseplatte	24.50 29.00
Wiener Konfekt (Friandises assortiert) 100 g	11.00
Hochzeitstorte: Ausführungen nach Absprache mit dem Confiseur, Rechnungsstellung durch Confiseur. Serviergebühr (Besteck, Service)	6.00
Zugersee «Specials»	
Zugersee Trilogie	14.00
Sorbet Zugersee wechselndes Aroma (Glas zum Mitnehmen)	9.90
Gerne servieren wir Ihnen verschiedene Desserts im Glas pro Glas ab	8.00

WICHTIGES

Für ein gutes Gelingen.



Ich liebe den persönlichen

Kontakt mit den Kunden und freue mich jedes Mal, mit ihnen zusammen einen unvergesslichen Anlass auf dem Zugersee zu planen.“



Dominik Eberle, Leiter Administration
bei der Zürcher Kulinaria AG seit Oktober 2006

Nehmen Sie vor der Bestellung Kurs auf die allgemeinen Hinweise.

Informieren Sie uns vor dem Anlass

Anlassorganisation

Bitte setzen Sie sich spätestens 4 Wochen vor Ihrem Anlass mit uns in Verbindung damit wir die Details besprechen können. Sehr gerne besprechen wir Ihren Anlass mit Ihnen direkt auf dem von Ihnen gemieteten Schiff.

Ihre Menuwahl geben Sie uns bitte bis spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass bekannt. Die genaue Personenzahl erwarten wir 5 Werktage vor Ihrem Anlass. Die definitive Personenzahl bis 2 Werktage vor dem Anlass. Zusätzliche Gäste werden zum Menüpreis in Rechnung gestellt.

Nachservice

Nachservice beinhaltet immer eine Beilage und Gemüse. Möchten Sie Fleisch oder Fisch zum Nachservice, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 20% auf den Menüpreis.

Vegetarisch / Vegan / Allergien

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Ernährungsformen. Wir bieten Ihnen entsprechende Menus an oder kreieren sie mit Ihnen.

Bitte beachten Sie bei der Preiskalkulation

Verlängerungen nach 24.00 Uhr

Jede angebrochene Stunde	230.00
--------------------------	--------

Ausserordentliche Aufwände

Sie mieten die Schiffe grundsätzlich mit bestehender standard Einrichtung. Wir behalten uns vor, grosse zusätzliche Aufwendungen zu verrechnen. Z.B. Änderungen der Originalbestuhlung, zusätzliches Mobiliar, Barmöbel, etc.

Personeller Aufwand pro Stunde	65.00
Stehische inkl. Tischtuch pro Stück	25.00

Personalkosten

Bei Konsumation eines Menüs sind die Personalkosten inkludiert. Wird ausschliesslich ein Apéro bestellt, verrechnen wir die Personalkosten unserer Servicebrigade gemäss effektivem Aufwand mit CHF 65.00 pro Mitarbeiter pro Stunde. Inklusiv einer Stunde pro Mitarbeiter für Vorbereiten und Aufräumen.

Mindestkonsumation mit Bedienung

Werden auf einer Extrafahrt mit weniger als 50 Personen nur Getränke mit Bedienung gewünscht, verlangen wir einen Mindestkonsumations-Betrag von CHF 12.00 pro Person. Wird dieser nicht erreicht, wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Wartezeiten und Leerfahrten

Bei anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde	65.00
---	-------

Was Sie sonst noch wissen sollten

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preis- und Sortimentsänderungen bleiben uns vorbehalten. Die Faktura begleichen Sie bitte innerhalb von 10 Tagen.

Annullierung

Es gelten dieselben Vertragsbedingungen wie bei der Schifffahrtsgesellschaft für den Zugersee AG .

Gerne organisieren wir für Sie

Tischdekoration

Menükarten, Kerzen, Blumen und Dekorationen besorgen wir gerne gegen Verrechnung für Sie.

Zapfengeld eigene Weine pro 75cl Flasche	35.00
Stuhlhussen weiss pro Person	6.50

**Gerne besprechen wir Ihren Anlass.
Zu Wasser, zu Land oder am Telefon
unter 041 728 58 59.**

**Unsere Crew freut sich, Sie und Ihre
Gäste an Bord zu verwöhnen.**

Beat Zürcher | www.kulinaria.ch

Zürcher Kulinaria AG
An der Aa 6, 6300 Zug





Zürcher Kulinarik AG

An der Aa 6, 6300 Zug

Telefon 041 728 58 59, Fax 041 728 58 66

info@kulinarik.ch, www.kulinarik.ch