

# Kulinarische Hochzeits-Kreuzfahrt

Kapitän Edi Räber und seine Crew heissen Sie herzlich Willkommen

## Unser Fahrplan

Extrafahrt                      Meine Firma / Meine Freunde  
Einsteigen                      19.00 Uhr                                      Ankunft 00.30 Uhr

1. Station	Mittelmeer
------------	------------

Reichhaltiges Salatbuffet, Tomaten mit Mozzarella, gebratenes und in Olivenöl mariniertes Gemüse, wie Peperoni, Zucchini, Champignons und Auberginen. verschiedenste Garnituren, Schiffs- und Balsamicodressing, Ruch & Hofgartenbrot

Ergänzungen                       Meeresfrüchtesalat                                      + CHF 1.50  
    Melonen mit Rohschinken                                      + CHF 1.50  
    Rauchlachs, Cocktailcrevetten                                      + CHF 2.50

Mit allen oben genannten Ergänzungen + CHF 4.50

Partybrot mit persönlichem Sujet 1500 bis 3000 g.                                      + CHF 1.00

2. Station	Spanien
------------	---------

Gemüse- Reis – Paella separat dazu Pouletschenkel & Lachsfiletsteak

**ALTERNATIVE**

Schweinsbraten Riojasauce mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

3. Station	Mexiko
------------	--------

Fajitas : Teigtaschen mit Pouletstreifen, Sauerrahm, Avocadocreme, Eisbergsalat, Peperoni, und Käse. Auch Vegetarische Version.

4. Station	Indonesian
------------	------------

Bami Goreng: Poulet -/ Schweinsgeschnetztes an Currysauce mit Gemüse & Nudeln

**ALTERNATIVE**

Nasi Goreng : Schweins oder Pouletgeschnetztes an Currysauce m. Gemüse & Reis

BBQ : Sparerips ( Marinierte und im Ofen gebratene Schweinsrippen )  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Maiskolben



5. Station	Italien
------------	---------

Penne all arrabiatta und Pestosauce

**ALTERNATIVEN**

Zusätzlich 3. Sauce Carbonara oder Bolognese + CHF 1.00

Ravioli mit Lachsfüllung an Weissweinsauce + CHF 1.50

Tortellini mit Spinat und Ricottafüllung ( Vegetarisch ) + CHF 1.50

Tortelloni mit Rindfleischfüllung + CHF 1.50

Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten – und Sauce Bechamel + CHF 2.00

6. Station	Abschluss	22.30	Standort > ?
------------	-----------	-------	--------------

Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème, Vanilleglace und Limonensorbet,  
Merinques mit Rahm

Ergänzungen  Tiramisu, Mousse au chocolat, Caramelköpfl  
& Mini Cremschnitten + CHF 3.50

Dessertkäse „Stanserflade“ mit Birnenbrot + CHF 1.50

7. Allgemeine Information
---------------------------

Brennstoff	Hell	0.00075 Tonnen	Weisswein	Herkunft
	Dunkel	0.00075 Tonnen	Rotwein	Herkunft

Vor Anker in der Luzerner Seebucht am

**Buffet** **Dieses lockere Erlebnisbuffet wurde speziell für Bankette bis 250 Personen konzipiert.**

Menupreis Ab 120 Personen CHF 69.00



Ab 85 Personen	CHF 72.00
Ab 60 Personen	CHF 85.00

**OHNE 2. 3 ODER 4. STATION**

Dafür servieren wir zum Aperero, Tortillachips mit Cuacamole und Gemüsedips.  
Zusätzlich wird bei den restlichen Gängen wird die Warenmenge erhöht.

**GRUNDSÄTZLICHES ZUM PREIS.**

Der Grundaufwand liegt beim bereitstellen der Infrastruktur. Bei einem Gang weniger kommt nur eine Reduktion von einem Teil des Warenaufwandes zum tragen. Denn die Gäste essen dann mehr von den restlichen Gängen. Und bekanntlich wird immer am meisten vom exklusiven gegessen.

**ABLAUF VOM BUFFET**

Stationen	6 Stationen, wovon 1 Vorspeise, 1 Dessert und 4 Hauptstationen. Alternativen zum ankreuzen innerhalb der Stationen. Vorspeise und Dessert kann serviert werden.
Service	Die Hauptstationen werden 30 Minuten nach der Vorspeise gemeinsam eröffnet und 90 Minuten stehen gelassen. Spätestens jedoch um 22.00 Uhr abgebaut.
Dessert	Wird spätestens um 22.30 Uhr serviert.
Preisgültigkeit	Bis September 2011

