

Apero- Vorschläge

Was darf's den sein ? Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Das Hochzeits- oder Geburtstagsapero als

- Pauschalapéro ? Hier haben Sie die Kosten im Griff.
- Oder selber zusammenstellen mit den nachfolgenden Häppchen.

Apero-riche ?

- Rustikal oder edel ? Vor einem Konzert oder als kleine Mahlzeit ?
- Als „Zvieri „ oder als Stehverpflegung ?

Kleines Apero vor dem Essen ?

- Klein und fein als Appetitanreger ?
- Suchen Sie sich was leckereres aus.

Die Getränke

- Alle Getränke werden nach Verbrauch am Schluss abgerechnet.
- Ausgenommen ist das Pauschalapéro und die Bowle die speziell für Sie hergestellt wird.



Was sollte man im Vorfeld aussuchen ?

- Ein Weisswein oder bei einem alkoholfreien Apero eine Bowle.
- Edel und fein der Champagner oder Prosecco
- Immer beliebter zum Apero ist auch der Rotwein.
- Ebenfalls gut geeignet sind,

Orangenjus, Mineralwasser, Bier, Süssgetränke und andere alkoholfreie Getränke werden wenn nicht speziell erwähnt, den Gästen auf Wunsch ausgedient.



PAUSCHALAPÉRO

Hier haben Sie Ihr Budget im Griff. Nachfolgend zwei zur Auswahl.

*D*AS KLASSISCHE ANGEBOT Ab 10 Personen

Ideal als Einstieg für den kommenden Anlass.

*G*ETRÄNKE A DISCRETION

Weisswein: Megger Cuvée blanche

Rotwein : Der Jahreszeit und dem Geschmack angepasste Auswahl.

Orangenjuss, Mineralwasser und Bier, Süssgetränke in Flaschen.

Snacks : 3 Bruschetta,
getoastete kleine Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Basilikum



30 Minuten CHF 19.50

60 Minuten CHF 24.50

90 Minuten CHF 28.50



Gerne erweitern wir Ihre Wünsche mit folgenden Vorschlägen.

Quality.
Our Passion.

2006 Nominiert bei



Der Publikumspreis

*P*AUSCHALANGEBOT FÜR HOCHZEITEN

- 40 - 350 Personen mit schön und schlecht Wettervariante
- Zeitdauer 1.5 Stunden CHF 34.50 pro Person (Ausbaubar bis 2.5 Stunden)
- Kinder bis 5 Jahre gratis, 6 – 10 Jahre CHF 35 % ,11 -15 Jahre 65 %
- Zeitraum möglich bis 18.00 Uhr.
- Die Steh- & Sitztische sind mit weissen Tischtüchern (Naperon) belegt.
- Keine zusätzliche Miete oder Kosten für Deckbereitstellung / Aufdecken.)
- Minimale Berechnungsgrundlage ist die gemeldete Zahl bis 36 Stunden im Vorfeld.

*G*ETRÄNKE (à discretion)

- Weisswein : Cuvée aus Steen, Südafrika & Rotwein : Valdouro, Galicien, Spanien
- Orangenjus, Mineralwasser, Süssgetränke und gezapftes Bier.
- Weinoption: Mit Cuvée blanche aus Meggen & Prosecco + CHF 3.50

*S*NACKS (Stückzahl für 100 Personen)

- Apero- Canapés gemischt. 320 Stück

Inklusive

- Zanderknusperli mit Sauce Tartar 200 Stück
- Mini - Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce 150 Stück
- Gemüsedips, serviert mit Sauerrahm-, Curry- & Cocktailsauce 8 Teller
- Tortilla-Chips mit Guacamole (Avocado-Mousse) und Sauerrahmsauce. 12 Teller

Raum / Deckaufteilung

Freiluftbar im Oberdeck 60 - 80 Personen.

Bei 80- 100 Personen Panoramadeck

Ganzes Oberdeck 120 – 180 Person.

Ab 200 bis 350 Personen das ganze Schiff



Der Publikumspreis

KALTE HÄPPCHEN



GLUSCHTIGE CANAPÉS

Preis / pro Stück

Amuse-bouche / Aperó-Canape (Bild)

CHF 3.10

Mindestens 8 Stück / Sorte

- Rohschinken, Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella,
 Käse Eier, Sellerie-Waldorfsalat, Thonmousse, Poulet-Curry

* Rauchlachs, *Rinds-Tartar *Crevetten

+ CHF 0.50

Triangel - Canape 45-55 g. 9 cm.

CHF 5.40

BRUSCHETTA`S

Bruschetta, getoastete kleine Brotscheiben belegt mit:

Preis / pro Stück



- Tomatenwürfel, Olivenöl und Basilikum
 Tzatziki (Sauerrahm mit Gurken und Knoblauch) und Falafel
 Pesto rosso und Rohschinken

CHF 2.50

CHF 2.60

CHF 2.90



Mindestens 20 Stück pro Sorte



KLEINE HÄPPCHEN VOR DEM ESSEN

Quality.
Our Passion.

Apéro-Spiessli

ab 12 Stück pro Sorte



Früchtespiessli mit verschiedensten Früchten

CHF 2.50

Melonen mit Rohschinken

CHF 2.60

Tomaten- Mozzarella mit einem Hauch von Crema di Balsamico

CHF 2.50

Grisini umwickelt mit Rohschinken (10 er Einheiten)

CHF 2.80

Schiffrestaurant Wilhelm Tell Familie Eduard Räber vor Anker am Schweizerhofquai CH - 6006 Luzern

Tel. ++41 41 410 23 30 Fax ++ 41 41 410 23 29 wilhelmteill@schiffrestaurant.ch www.schiffrestaurant.ch

TRADITIONELLES AB 10 PERSONEN

60 g. Gebrochener Sbrienz garniert mit Nüssen und Früchten	CHF 7.50
40 g. Geräucherter Speck, 30 g. Sbrienz, garniert mit Oliven und Cherrytomaten	CHF 9.50

„ZOM DRILÄNGE“ GANZE TELLER

	Preis / pro Teller
Gemüsedips mit passenden Saucen Verschiedene Gemüsestängeli z.B: Stangensellerie, Peperoni, Zuchetti, Gurken, Kohlrabi, Brüsseler Endivie, Blumenkohl, Cherry-Tomaten serviert mit <input type="checkbox"/> Sauerrahmsauce, <input type="checkbox"/> Currysauce, und/oder <input type="checkbox"/> Guacamole (Avocado-Mousse)	CHF 16.50
Erfrischender Früchteteller (Ideal an warmen Tagen.) Verschiedene Exotische- und Saisonfrüchte; z.B: Ananas, Mango, Kiwi, Orangen, Grapefruits, Trauben, Physalis, Melonen, Erdbeeren, Äpfel und Birnen	CHF 18.50
Antipasti-Teller Gebratenes und mariniertes Gemüse; z.B: Auberginen, Zuchetti, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, getrocknete Tomaten, Oliven	CHF 24.50
Käsemundbissen raffiniert garniert	CHF 24.50
Bündner Trockenfleisch und Rohschinken	CHF 25.50
Zvieri Teller, gemischter Aufschnittteller mit Käse	CHF 24.50



CHIPS

Tortilla-Chips Serviert mit Guacamole (Avocado-Mousse) und Sauerrahmsauce	CHF 7.80
---	----------



Pommes Chips, Salznüssli, Salzstängeli (Portion)	CHF 2.50
---	----------



WARME SNACKS

Mindest Bestellmenge : 20 Stück pro Sorte

Preis / pro Stück

Mini Frühlingsrollen 20 g / Stk.

CHF 2.60

Vegetarische mit Gemüse Mit Poulet und Gemüse
mit Süss-saurer-Sauce, süsser Chili-Sauce Sojasauce

Poulet- Satay- Spiessli
mit Erdnussauce

CHF 3.50

Zanderknusperli mit Sauce Tartar

CHF 2.40

Riesencrevetten paniert 20 g / Stk.
mit süss- saurer Chili-Sauce

CHF 3.50

Falafel (Vegetarische Kichererbsen-Kugeln)

CHF 2.50

süsser Chili-Sauce, Tzatziki (Sauerrahm mit Gurken und Knoblauch)

Käseküchlein 80 g / Stk.

CHF 4.50

Mini Käseküchlein 15 g / Stk.

CHF 2.20

Schinkengipfeli 60 g / Stk.

CHF 4.50

Mini Schinkengipfel 30 g / Stk.

CHF 2.90



Der Publikumspreis

*S*PEZIELLE GETRÄNKE

(ab 25 Personen)

Preis / pro Person

Heidelbeer- Maracuja – Bowle pro 2 dl.
(Mit oder ohne Alkohol)

CHF 8.50

Glühwein
Mit Lebkuchen für 30 Minuten an Deck

CHF 8.50

Angebot - und Preisänderung bleiben vorbehalten.

Vor Anker in Luzern am, 09.09.2011

Seemännische Grüsse aus der Luzerner Bucht
Kapitän und Gastgeber

Edi Räber

