

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## Apéro- Vorschläge

Feb.2019

Der Pauschalapéro als Einstieg für den kommenden Anlass an Bord.

Hier haben Sie Ihr Budget im Griff

Getränke a discretion ab 10 Personen.

**30 Min.**

**60 Min.**

**90 Min.**

Megger Cuvee blanche & Prosecco CHF 14.00 CHF 21.00 CHF 28.00

Fendant, Emery CHF 10.00 CHF 16.00 CHF 22.00

La Côte Bonnes Terres, CHF 12.00 CHF 18.00 CHF 24.00

Inklusive Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser und Bier

Passend dazu...

Sbrienzmöckli ( 20g ) • Oliven • Flûtes, Hefegebäckstangen CHF 5 / Pers.

1 Bruschetta mit Tomaten CHF 2.50

Pommes Chips, Salzstängeli & Erdnüsse / Person CHF 2.00

Antipasta-Teller mit Focaccia ( ca. 3 Personen für 1 Teller ) CHF 24.50



**G**lutenfrei / **V**egan oder **lactosefreie** bieten wir gerne separat an.



**Schiffrestaurant Wilhelm Tell AG** Familie Eduard Räber vor Anker am Schweizerhofquai CH - 6006 Luzern  
Tel. ++41 41 410 23 30 Fax ++ 41 41 410 23 29 [wilhelmtell@schiffrestaurant.ch](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://www.schiffrestaurant.ch)

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## PAUSCHALANGEBOT FÜR HOCHZEITEN

- 40 - 350 Personen mit schön und schlecht Wettervariante
- Aufenthaltsdauer 90min. CHF 34.90 pro Person (ca. 80min. Ausschank )
  - zusätzlich 30 Minuten + CHF 4
- Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, 6 – 10 Jahre CHF 35 % ,11 -15 Jahre 65 %
- Zeitraum möglich bis 18.00 Uhr.
- Die Steh- & Sitztische sind mit weissen Tischtüchern ( Naperon ) belegt.
- Getränkeservice : Ein Buffet beim Eingang zur Begrüssung und als Station während dem Apéro.
- Kalte Snacks werden auf Tischen verteilt und die Warmen werden a la Minute serviert.
- Keine zusätzliche Miete oder Kosten für Deckbereitstellung / Aufdecken. )

## GETRÄNKE vom Buffet sowie serviert à discretion.

- Weisswein : Cuvée aus Steen, Südafrika & Rotwein : Aulo Rosso, Italien
- Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser, Süssgetränke und Bier ( Eichhof Lager 3dl.)
- Weinoption: CH La Côte, Bonnes Terres AOC + CHF 2
- Weinoption : Aulo Bianco, Toscana  Weisser Burgunder, Kastanienhof DE + CHF 2
- Weinoption: CH Megger Cuvee blanche & Prosecco + CHF 3
- Zusätzlich Apérol für den Prosecco zum spritzen + CHF 1
- Auf Wunsch bitte ankreuzen.

## SNACKS auf Buffet / Tisch und zum Teil serviert. ( Stückzahl für 100 Portionen / Personen )

- Apero- Canapés gemischt. 280 Stück
- Egliknusperli mit Sauce Tartar 220 Stück
- Mini – Frühlingsrollen ( vegetarisch ) mit süsser Chilisauce 180 Stück
- Gemüsedips, serviert mit Sauerrahm-, Curry- & Cocktailsauce 8 Teller
- Flutes ( Blätterteigstangen ) 10 Gläser
- Nussmischung 12 Schalen

### Raum / Deckaufteilung bei Apero's

Freiluftbar im Oberdeck bis 90 Personen.

Bei 91 - 120 Personen Panoramadeck

Ganzes Oberdeck 121 – 200 Personen.

Ab 200 bis 350 Personen das ganze Schiff



# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## KALTE HÄPPCHEN ZUM APERO



Preis / pro Stück

Amuse-bouche / Apero-Canape (Bild ) ab 12 Stk. / Sorte CHF 3.30

Rohschinken,  Schinken,  Salami,  
 Käse  Eier,  Sellerie  Thonmousse,

Rauchlachs,  Rinds-Tartar CHF 3.60

Triangel - Canape 45-55 g. 9 cm. CHF 5.50

Preis / pro Stück

Sbrienzmöckli ( 20g ) • Oliven • Flûtes, Hefengebäckstangen CHF 5 / Pers.

Hausmarinierte Nussmischung

Rauchwurst als Ergänzung + CHF 2.00

1 Bruschetta mit Tomaten als Ergänzung + CHF 2.00

Melonenkaltschale 5 cl (ab 20 Stk.) CHF 3.20

Grissini umwickelt mit Rohschinken (ab 12 Stück) CHF 3.30

Bruschetta mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Basilikum CHF 2.50

Gemüsedips mit 3 Saucen pro Teller für 10-15 Personen CHF 18.50

Pommes Chips, Salznüssli, Salzstängeli (pro Person) CHF 2.00



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

Tel. ++41 41 410 23 30 Fax ++ 41 41 410 23 29 [wilhelmtell@schiffrestaurant.ch](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://www.schiffrestaurant.ch)

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## • ALS EINSTIEG • FLIEGENDE VORSPEISE •

Mindest Bestellmenge : 20 Stück pro Sorte

Preis / pro Stück

Hausgebeizter Lachs mit Gurkensalat	*Schälchen	5.50
Krevette mit Avocado, Mangogel	*Schälchen	5.50
Datteln im Speckmantel auf Couscous	*Schälchen	4.50
Fenchelsalat mit Ziegenkäse	*Schälchen	4.50
Saisonales Süsspchen	Espressotasse	4.50

## WARMER SNACKS

---

<input type="checkbox"/> Mini Frühlingsrollen 20 g, Süss-saure- Chili Sauce	CHF	2.80
<input type="checkbox"/> Poulet- Satay- Spiessli mit Erdnussauce	CHF	4.20
<input type="checkbox"/> Zanderknusperli mit Sauce Tartar	CHF	2.20
<input type="checkbox"/> Krevette im Pankomantel 20 g, mit süss- saure Chili-Sauce oder im Tempurateig ( Glutenfrei mit Reismehl )	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Falafel mit Kichererbsenpüree und Pita-Brot	CHF	3.50
<input type="checkbox"/> Käseküchlein 80 g / Stk.	CHF	4.50
<input type="checkbox"/> Mini Käseküchlein 15 g / Stk.	CHF	2.20
<input type="checkbox"/> Schinkengipfeli 60 g / Stk.	CHF	4.50
<input type="checkbox"/> Mini Schinkengipfel 30 g / Stk.	CHF	2.90



**Schiffrestaurant Wilhelm Tell AG** Familie Eduard Räber vor Anker am Schweizerhofquai CH - 6006 Luzern  
Tel. ++41 41 410 23 30 Fax ++ 41 41 410 23 29 [wilhelmtell@schiffrestaurant.ch](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://www.schiffrestaurant.ch)

## Warme Snacks

Als Ergänzung zum Hochzeitsapéro

Auf Warmhaltestation mit Selbstbedienung.

	Portion
<input type="checkbox"/> Pennette a rabiatta oder mit Pesto & Sbrinz	CHF 18.50
<input type="checkbox"/> Äplermakkaronen mit Apfelmus	CHF 22.00
<input type="checkbox"/> Vegi-Paelea	CHF 18.50
<input type="checkbox"/> Poulet- Satay- Spiessli mit Erdnussauce ( pro Stück )	CHF 4.20 / St.

Mindestbestellmenge 20 Portionen pro Sorte.

## MINI DESSERT

Mindestens 20 Stück / Sorte

<input type="checkbox"/> Panna Cotta	CHF 6.50
<input type="checkbox"/> Tobleronemousse	CHF 6.50
<input type="checkbox"/> Süssmostcreme mit Schlagrahm und süsse Erde	CHF 6.50
<input type="checkbox"/> Mini Cremschnitte	CHF 2.50
<input type="checkbox"/> Profiterole / Windbeutel mit Vanillefüllung	CHF 2.50

## Spezielle Getränke

(ab 20 Personen)

Heidelbeer- Maracuja – Bowle 2 dl. ( Mit oder ohne Alkohol ) CHF 8.50

Glühwein CHF 9.50  
Mit Lebkuchen für 30 Minuten an Deck

Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer,  
Sortiments- & Preisänderung sowie Produkteherkunft vorbehalten.



## FLYING DINNER

Krevette mit Avocado, Mangogel  
Lattich ° Sbrinz ° Schiffsdressing  
Pastinakencrèmesüppchen mit Birnenespuma

\*\*\*

Urner Lauchrisotto kombiniert mit  
mit gebratenem Gemüse  
Zanderknusperli Sauce Tartar  
Pouletspiessli an Erdnussauce

\*\*\*

Panna Cotta  
Süssmostcreme mit Vanilleglace  
Mini Cremschnitte

CHF 54 / Person



ZUM ERWEITERN



Mindest Bestellmenge : 20 Stück pro Sorte

Preis / pro Stück

Hausgebeizter Lachs mit Gurkensalat

\*Schälchen 5.50

Datteln im Speckmantel auf Couscous

\*Schälchen 4.50

Fenchelsalat mit Ziegenkäse

\*Schälchen 4.50



Gerne nehmen wir auch Ihre persönlichen Wünsche entgegen.