

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Apéro- Vorschläge

April 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

Rohschinken ° grilliertes Gemüse



Gutenfrei / **Vegan** oder **lactosefreie** bieten wir gerne separat an.



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 lokales Bier.
- 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
- Knusperli vom Zanderfilet 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 www.schiffrestaurant.ch

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

• ALS EINSTIEG • FLIEGENDE VORSPEISE •

Mindest Bestellmenge : 20 Stück pro Sorte	Preis / pro Stück
Hausgebeizter Lachs ° Apfel- Meerrettich	*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 Süppchen	Espressotasse 4.50

Warme 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 www.schiffrestaurant.ch

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Warme Snacks

Als Ergänzung zum Hochzeitsapéro

Auf Warmhaltestation mit Selbstbedienung.

<input type="checkbox"/>	Pennette a rabiatta oder mit Pesto & Sbrinz	Portion 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.



WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FLYING DINNER / APÉRO RICHE

JUNI -SEPT

Angebot ist saisonal auf die Abendkarte angepasst.

Hausgebeizter Lachs ° Apfel-Meerrettich-Tatar ° Glace

Tatar ° CH-Rind ° Garnituren

Vitello Tonato ° Kalb ° Thun ° Kräutersalat

Datteln ° Speckmantel ° Cous cous

Baby Lattich ° Sbrinz ° Schiffsdressing

Sommerliches Süppchen in der Espressotasse

Zanderknusperli ° Sauce Tartar

Pouletspiessli ° Erdnussauce

Gemüse gebraten

Kombiniert mit Pilzrisotto

Panna Cotta ° Fruchtcoulis

Süssmostcreme ° Lebkuchenprösmali ° Rahm

Mini Creamschnitte

Stengel-Glace ° Wassereis Aprikose ° Ananas ° Himbeergeschmack

Vanilleglace



Quality.
Our Passion.

CHF 58 / Person

Gerne nehmen wir auch Ihre persönlichen Wünsche zur Erweiterung entgegen.



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 www.schiffrestaurant.ch