

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Aéro- Vorschläge / Offerten

10.05.2022

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 15.50 CHF 22.00 CHF 32.00

Fendant, Emery CHF 12.00 CHF 20.00 CHF 28.00

La Côte Bonnes Terres, CHF 14.00 CHF 22.00 CHF 30.00

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 2.50



Glutenfrei / **V**egan oder **l**actosefrei bieten wir gerne separat an.



Zu unseren Angeboten

- Sortiments-/ Preisaktualisierung vorbehalten.
- Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.



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

PAUSCHALANGEBOT FÜR HOCHZEITEN

- 40 - 250 Personen mit schön und schlecht Wettervariante
- Aufenthaltsdauer 90min. CHF 38.90 pro Person (ca. 80min. Ausschank)
 - zusätzlich 30 Minuten + CHF 8
- Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, 6 – 10 Jahre CHF 35 % ,11 -15 Jahre 65 %
- Zeitraum möglich bis 17:30 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.
- Bereitsstellungskosten CHF 350.-- Deck.
- Covid 19 Schutzmassnahmen. Die maximale Personenzahl darf die zum Zeitpunkt geltende behördliche Personenzahl nicht überschreiten. Im Falle eines Look-down sind keine Kosten geschuldet.

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 4
- Weinoption: CH Megger Cuvee blanche & Prosecco + CHF 5
- Auf Wunsch bitte ankreuzen.

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

- ¼ Apero- Canapés 264 Stück
80 Geräucherter Lachs / 52 Tatar / 48 Schinken / 44 Salami / 28 Sellerie / 12 Käse
- Knusperli vom Zanderfilet mit Sauce Tartar 200 Stück
- Mini – Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süsser Chilisauce 200 Stück
- Gemüsedip mit Coctail & Currysauce 15 Schalen
- Grisini & Nussmischung Je 10 Gläser

Raum / Deckaufteilung bei Apero's

Freiluftbar im Oberdeck bis 90 Personen.

Bei 91 - 120 Personen Panoramadeck

Ganzes Oberdeck 121 – 200 Personen. Ab 200 bis 250 Personen das ganze Schiff



WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

KALTE HÄPPCHEN ZUM APERO



Preis / pro Stück

- Amuse-bouche / ¼ Apero-Canape (Bild) ab 20 Stück

CHF 3.40

Jeweils immer in 4 er Einheiten (4/8/12 ... Stück)

- Schinken, Salami, Käse Eier, Sellerie Thonmousse,

- Rauchlachs, Rinds-Tartar

CHF 3.60

Preis / pro Stück

- Sbrienzmöckli (20g) • Oliven • Grisini • Nussmischung

CHF 5 / Pers.

- Rauchwurst als Ergänzung

+ CHF 2.50

- 1 Bruschetta mit Tomaten als Ergänzung

+ CHF 2.50

- Gemüsedip mit Curry- Coctailsauce (1 Schale für 4-6 Pers.)

CHF 11

- Pommes Chips, Salznüssli, Salzstängeli (pro Person)

CHF 2.50



WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

• ALS EINSTIEG • FLIEGENDE VORSPEISE •

Mindest Bestellmenge : 20 Stück pro Sorte	Preis / pro Stück
Hausgebeizter Lachs ° Apfel-Meerrettich	*Schälchen 6
Krevette mit Avocado, Mangogel	*Schälchen 6
Datteln im Speckmantel auf Couscous	*Schälchen 5
Fenchelsalat mit Ziegenkäse	*Schälchen 5
Saisonales Süppchen	Espressotasse 4
Melonenkaltschale	Espressotasse 5

Warme Snacks

- Mini Frühlingsrollen 20 g, Süss-saure- Chili Sauce 3
 - Poulet- Satay- Spiessli mit Erdnussauce 5
 - Zanderknusperli mit Sauce Tartar 3
 - Krevette im Pankomantel 20 g, mit süss- saure Chili-Sauce oder im Tempurateig (Glutenfrei mit Reismehl) 3.80
 - Falafel mit Kichererbsenpüree und Humus 4
- Speziell nur erhältlich in Einheiten
- Käseküchlein 80 g (Stück 18 / 36 / 48 / 72) 5.50
 - Mini Käseküchlein 15 g (50 / 100 / 150) 2.80



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, wenn es mal länger geht.

Auf Warmhaltestation mit Selbstbedienung.

	Portion
<input type="checkbox"/> Pennette a rabiatta oder mit Pesto & Sbrinz	20
<input type="checkbox"/> Äplermakkaronen mit Apfelmus	24
<input type="checkbox"/> Vegi-Paelea	22

Mindestbestellmenge 20 Portionen pro Sorte.

MINI DESSERT

Mindestens 20 Stück / Sorte

<input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Früchtecoulis	8
<input type="checkbox"/> Schokoladenmousse	6.50
<input type="checkbox"/> Süssmostcreme mit Schlagrahm	8.50
<input type="checkbox"/> Mini CREAMSchnitte	3
<input type="checkbox"/> Profiterole / Windbeutel mit Vanillefüllung	3.50

Spezielle Getränke

(ab 20 Personen)

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

 Glühwein 9.50
Mit Lebkuchen für 30 Minuten an Deck



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

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

FLYING DINNER / APÉRO RICHE

JUNI -SEPT

Angebot ist saisonal auf die Abendkarte angepasst.

Hausgebeizter Lachs ° Apfel-Meerrettich-Tatar °

Tatar ° CH-Rind ° Garnituren

Datteln ° Speckmantel ° Cous cous

Blattsalat ° Sbrinz ° Schiffsdressing

Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Zanderknusperli ° Sauce Tartar

*Pouletspiessli ° Erdnussauce

*Gemüse gebraten

*Kombiniert mit Pilzrisotto

Süssmostcreme ° Lebkuchenprösmali ° Rahm

Mini Cremschnitte

Vanille-Doppelrahmglace mit flüssigen Schokoladenstreifen & Rahm



CHF 59 / Person

Gerne nehmen wir auch Ihre persönlichen Wünsche zur Erweiterung entgegen.



Upgrade

+ Rindsfiletwürfel 20g. mit Peperoni als Spiess auf Pilzrisotto CHF 11 /St.

+ Riesencrevette CHF 6

+ Panna Cotta ° Fruchtcoulis CHF 8



Minimale Berechnungsgrundlage 30 Personen.

Deckbereitstellung CHF 350.--

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