

Aéro- Vorschläge / Offerten

31.07.2022

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 15.50 22.00 32.00

Fendant, Emery 12.00 20.00 28.00

La Côte Bonnes Terres, 14.00 22.00 30.00

Inklusive Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser und Bier

SAISONALE GETRÄNKE

(ab 20 Personen)

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

Winter ° Glühmost | 6.50

Apfelpunch als alkoholfreie Alternative | 5

PASSEND DAZU

Apero Plättli ° Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Grisini 2-3 Personen | 15

Tatar-Amouse Bouche (Rind wie auch Vegetarisch) | 3.60

Bruschetta ° Tomaten° Olivenöl ° Zwiebeln ° Basilikum | 2.50



Glutenfrei / **Vegan** oder **lactosefrei** bieten wir gerne separat an.

Zu unseren Angeboten

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



Der Publikumspreis

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.
- Kosten für Bereitstellung, Miete und Organisation 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, wenn der Anlass nachgeholt wird.

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



Snacks Gluten-, Laktosefrei, Vegan oder sonstige Allergene + CHF 5 / Pers.

Separate Teller, wo persönlich der entsprechenden Person serviert werden. Anzahl im Vorfeld mitteilen.



Raum / Deckaufteilung bei Apero'sÿ

Freiluftbar im Oberdeck bis 90 Personen.

Bei 91 - 120 Personen Panoramadeck

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

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

KALTE HÄPPCHEN ZUM APERO

Preis / pro Stück

- Amuse-bouche / ¼ Apero-Canape (Bild) ab 20 Stück 3.40
Jeweils immer in 4 er Einheiten (4/8/12 ... Stück)
 Schinken, Salami, Käse Eier, Sellerie Thonmousse,
- Tatar-Amouse Bouche** (Rind wie auch Vegetarisch) | 3.60
- Apero Plättli** ° Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Grisini 2-3 Personen | 15
- Bruschetta** ° Tomaten° Olivenöl ° Zwiebeln ° Basilikum | 2.50
- Gemüsedip mit Curry- Coctailsauce (1 Schale für 4-6 Pers.) | 11
- Pommes Chips, Salznüssli, Salzstängeli (pro Person) | 2.50

WARME SNACKS

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

• 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



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

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 Cremschnitte	3
<input type="checkbox"/> Profiterole / Windbeutel mit Vanillefüllung	3.50



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 °

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 Creamschnitte

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