

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## Apéro- Vorschläge / Offerten

04.01.2023

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.
<input type="checkbox"/> Megger Cuvee blanche & Prosecco	16.00	22.00	32.00
<input type="checkbox"/> Fendant, Emery	12.00	20.00	28.00
<input type="checkbox"/> 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



Gutenfrei / Vegan oder lactosefreie bieten wir gerne separat an.

Zu unseren Angeboten

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



Der Publikumspreis

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 - 250 Personen mit schön und schlecht Wettervariante
- Aufenthaltsdauer 90min. CHF 39.80 pro Person (ca. 80min. Ausschank )  
 zusätzlich 30 Minuten + CHF 8.50
- 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 380.-- 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.

**G**ETRÄNKE 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 4.40
- Weinoption: CH Megger Cuvee blanche & Prosecco + CHF 5.40
- Auf Wunsch bitte ankreuzen.

**S**NACKS 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 4 / 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](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://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

## MARME 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 | 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](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 ° 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](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://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	8
<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 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](mailto:wilhelmtell@schiffrestaurant.ch) [www.schiffrestaurant.ch](http://www.schiffrestaurant.ch)