

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Apero- Vorschläge / Offerten

01.03.2024

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	16.50	22.50	32.00
<input type="checkbox"/> La Côte Bonnes Terres,	15.00	23.00	30.00
<input type="checkbox"/> Cuvée Steen ° Südafrika	13.00	21.00	28.00

Inklusive Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser und Bier

SAISONALE GETRÄNKE

(ab 20 Personen)

Sommer ° Heidelbeer- Maracuja – Bowle 1.2 dl. (Mit oder ohne Alkohol) | 8.50

Winter ° Glühmost | 6.50

Apfelpunch als alkoholfreie Alternative | 5.50

PASSEND DAZU

- Apero Plättli** ° Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Grisini 2-3 Personen | 15.80
- Tatar-Amouse Bouche** (Rind wie auch Vegetarisch) | 3.90
- Bruschetta** ° Tomaten ° Olivenöl ° Zwiebeln ° Basilikum | 3.20



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

Zu unseren Angeboten

- Sortiments-/ Preisaktualisierung vorbehalten.
- Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1 % 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 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.

GETRÄNKE vom Buffet sowie serviert à discretion.

- Weisswein : Cuvée aus Steen, Südafrika & Rotwein : Glasweise vom Offenausschank.
- Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser, Süssgetränke und lokales Bier.
- Weinoption: CH La Côte, Bonnes Terres AOC anstelle vom Cuvée Steen + CHF 4.40
- Weinoption: CH Megger Cuvee blanche & Prosecco + CHF 5.40
- Weinoption : Prosecco + IT Pinot Grigio oder Cuvee Steen + CHF 4.00
- Weinoption : Basisangebot mit Cuvee Steen plus Prosecco Flaschenweise + CHF 36 / Fl.
- Auf Wunsch bitte ankreuzen.

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

- ¼ Apero- Canapés 220 Stück
80 Geräucherter Lachs / 40 Tatar / 20 Truthahn-Schinken / 20 Salami
20 Sellerie-Ananas / 20 Käse Greyerzer / 20 Eier gehackt.
- 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.

Namensliste der Veganer und sonstige Unverträglichkeiten. (Gluten oder Laktose etc.)

Wir bereiten einen separaten Teller für die genannten Personen.

Bei der Verteilung sind wir auf die Hilfe von Ihnen / «Tätschmeister» angewiesen.

Raum / Deckaufteilung beim Apéro

Freiluftbar im Oberdeck bis 90 Personen. / Bei 91 - 120 Personen Panoramadeck.

Ab 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 3.70
Jeweils immer in 4 er Einheiten (4/8/12 ... Stück)
 Schinken, Salami, Käse Greyerzer Eier gehackt Sellerie-Ananas Thonmousse,
- Tatar-Amouse Bouche** (Rind wie auch Vegetarisch) | 3.90
- Apero Plättli** ° Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Grisini 2-3 Personen | 15.80
- Bruschetta** ° Tomaten° Olivenöl ° Zwiebeln ° Basilikum | 3.20
- Gemüsedip mit Curry- Coctailsauce (1 Schale für 4-6 Pers.) | 14
- Pommes Chips, Salznüssli, Salzstängeli (pro Person) | 2.50

MARME SNACKS

- Mini Frühlingsrollen 20 g, Süss-saure- Chili Sauce | 3.20
- Poulet- Satay- Spiessli mit Erdnussauce | 6
- Zanderknusperli mit Sauce Tartar | 3.50
- Krevette im Pankomantel 20 g, mit süss- saure Chili-Sauce | 4.20
oder im Tempurateig (Glutenfrei mit Reismehl)
- Falafel mit Kichererbsenpüree und Humus | 5.50
- Käseküchlein 80 g (Stück 18 / 36 / 48 / 72) | 5.80
- 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 8

Krevette mit Avocado, Mangogel

*Schälchen 8

Datteln im Speckmantel auf Couscous

*Schälchen 6

Fenchelsalat mit Ziegenkäse

*Schälchen 5.50

Saisonales Süsspchen

Espressotasse 5.50

Melonenkaltschale

Espressotasse 5.50



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	22
<input type="checkbox"/> Äplermakkaronen mit Apfelmus	26
<input type="checkbox"/> Vegi-Paelea	24

Mindestbestellmenge 30 Portionen pro Sorte.

MINI DESSERT

Mindestens 20 Stück / Sorte

<input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Früchtecoulis	8.50
<input type="checkbox"/> Schokoladenmousse	8.50
<input type="checkbox"/> Süssmostcreme mit Schlagrahm	8.50
<input type="checkbox"/> Mini Cremschnitte (½)	3.50
<input type="checkbox"/> Profiterole / Windbeutel mit Vanillefüllung	3.50

Preise in CHF inkl. 8.1 % 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 66 / 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 8.50



Minimale Berechnungsgrundlage 40 Personen.

Deckbereitstellung CHF 380.-- & Umsatzgarantie je nach Deck.

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