

# Kulinarisches Angebot MS Schwan 2018

Gültig ab 01.12.2017

Das MS Schwan besitzt keine Küche. Für Chartergäste bieten wir verschiedene Möglichkeiten in Zusammenarbeit mit unserem Cateringpartner Zürcher Kulinaria AG.

## Selbstversorger/externes Catering:

Sie bringen eigene Getränke und/oder Snacks mit oder lassen sich von Ihrem Lieblingscaterer auf MS Schwan verwöhnen. Gläser, Tassen und Teller können zu untenstehenden Konditionen gemietet werden. Wir bitten Sie Resten, Abfälle etc. wieder von Bord zu nehmen.

## Bedienter Service durch die Schiffs-Agentur:

Sie bestellen über uns. Eine Servicekraft kümmert sich um die Vor- und Nachbereitung. (ab 25 Gästen empfehlen wir eine zweite Servicekraft). Für die Servicekraft verrechnen wir Fr. 50.- je Arbeitsstunde. Es besteht auch die Möglichkeit z.B. eigenen Kuchen oder Apérogebäck mitzubringen.

## Zürcher Kulinaria:

Für einen grösseren Apéro oder einen gediegenen Anlass an Bord, empfehlen wir Ihnen direkt über unseren Cateringpartner Zürcher Kulinaria zu bestellen: [www.kulinaria.ch](http://www.kulinaria.ch), Telefon 041 728 58 59, Mail [info@kulinaria.ch](mailto:info@kulinaria.ch) (untenstehende Preisliste NICHT gültig)

## Getränkeangebot

### Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Pet mit und ohne Kohlensäure	5 dl	3.50	
Mineralwasser Pet mit und ohne Kohlensäure	1,5 L	7.-	
Süssgetränke diverse Sorten Pet	5 dl	4.-	
Orangensaft	1,0 L	7.-	

### Unser Bier aus der Region

Baarer Bier „Goldmandli“	33 cl	4.-	
--------------------------	-------	-----	--

### Weine rot/weiss (Roséweine auf Anfrage)

Merlot del Ticino „S.A. Vini Bee Stabio“ 2012 (rot)	75 cl	29.-	(offen je dl 4.-)
Jeninser (weiss)	5 dl	19.-	(offen je dl 4.-)
St. Saphorin Lavaux AOC, Chasselas (weiss)	75 cl	29.-	(offen je dl 4.-)

### Der bekannte Kirsch von Etter

Zuger Kirsch	2 cl	5.-	
Zuger «vieille» Kirsch	2 cl	6.-	

### Heissgetränke (aus dem Becher, Kaffegeschirr kann dazugemietet werden)

Glühwein (November-März)		5.-	
Kaffee/Espresso		3.-	
Tee		3.-	

## Apéro und Dessert

### Knabbereien

Chips, Nüssli, Salzstängeli (Salzgebäck)	je Schale	4.-
Oliven	je Schale	4.-

### Sandwich

Laugenzöpfli (gehacktes Ei, Schinken gekocht, Rohschinken)	je Stück	8.-
Vollkornkipfeli (Salami, Roastbeef, Frischkäse oder Käse-Sprossen)	je Stück	6.-

### Häppchen (Fingerfood- perfekt für MS Schwan geeignet)

Cocktail Laugen (Schinkenmousse, Rohschinken, Lachs, Quark)	je 10 Stück	30.-
Canapé 4/4 (Schinken, Salami, Ei, Thon, Lachs, Zucchini, Tartar)	je 4 Stück	9.-

Sandwichplatte mit 20 Sandwiches in drei Broten (Baguette, Rustik und Dinkel) (Frischkäse, Roastbeef, Geflügelbraten, Chorizo, Humus)	je Stück	50.-
--	----------	------

Party Brioche hell gross, 4 Überraschungsfüllungen (8-12 Personen)	je 64 Stück	88.-
--	-------------	------

Gemüsedips (5 Sorten) mit drei frischen Saucen	je 1.25 Kilo	66.-
Früchtespiessli mit saisonalen Früchten	je Stück	5.-

Mini-Schinkengipfeli (kalt)	je 10 Stück	15.-
Butter-Blätterteigkonfekt	je 400 Gramm	40.-

### Lokal, süss, traditionell- Zug von seiner süssesten Seite

Zuger Kirschtorte	je Stück	7.-
Chriesistürmli (Sauerkirsche, Mandeln, Vanille)	je Stück	4.-
Zugerli (älteste Zuger Schoggipezialität)	je 8 Stück	28.-
Zuger Röteli (normalerweise Saiblinge, hier eine süsse Versuchung)	je 6 Stück	15.-
Zuger Grüessli (8 alte Zuger Sujets verpackt in Mandelfüllung)	je 8 Stück	28.-

### Wichtige Informationen:

- Diese Preise verstehen sich inklusive MWSt. und exklusive Service durch die Schiffs-Agentur.
- Wir verrechnen pro Arbeitsstunde einer Servicekraft Fr. 50.-
- **Bitte bestellen Sie alle Produkte bis 5 Tage vor der geplanten Fahrt mit MS Schwan!**
- Gläser je Korb (36 Gläser) für Selbstversorger und externes Catering 25.-
- Gedeck: Teller und Besteck je Gast 3.-
- Gedeck: Kaffee- und Kuchengeschirr je Gast 2.-
- Vegane Produkte auf Anfrage