

Kulinarisches Angebot MS Schwan 2019

Gültig ab 01.12.2018

Getränke

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Pet mit und ohne Kohlensäure	5 dl	3.-
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 weiss

«Herbstgold» Rutishauser/TG (Riesling x Silvaner)	50 cl	19.-	(offen je dl 4.-)
«Nobler Weisser» Nadine Saxer/ZH (Riesling x Silvaner)	75 cl	39.-	(offen je dl 6.-)
Unser Tipp 2019: Innovative Weinbäuerin aus Neftenbach mit fruchtig-süßem Weissen!			
St. Saphorin « Les Tourelles » Les Tourelles/VD (Chasselas)	75 cl	39.-	

Weine rot

Primitivo Salento IGT amabile Senza Parole/ESP (Primitivo)	50cl	19.-	(offen je dl 4.-)
CAIR Crianza Domino de Cair, Ribera del Duero (Tempranilo)	75 cl	39.-	(offen je dl 6.-)

Prosecco (nur auf Vorbestellung)

Valdobbiadene Superiore Extra Dry San Venziano/Veneto ITA	75 cl	39.-
---	-------	------

Destillate von Etter im Minuaturläschchen- auch zum Mitnehmen

Original Zuger Kirsch	2 cl	6.-
Zuger «Vieille Kirsch»	2 cl	6.-
Zuger «Vieille Poire»	2 cl	6.-

Heissgetränke (aus dem Becher, Kaffegeschirr kann dazugemietet werden)

Glühwein (November-März)	5.-
Kaffee/Espresso (auch koffeinfrei)	3.-
Tee (diverse Sorten)	3.-

Apéro und Dessert

Chips, Nüssli, Salzstängeli (Salzgebäck) oder Oliven	je Schale	4.-
«Apéronis» Olivenbrot mit Brioche und verschiedenen Aufstrichen <i>Eigenentwicklung der berühmten Konditorei Speck mit Crevetten, Schinken, Sprossen und Oliven</i>	je 10 Stück	35.-
Cocktail Laugen (Bündnerfleisch, Rohschinken, Frischkäse, Thon)	je 12 Stück	36.-
Canapé 4/4 (Salami, Poulet Curry, Schinkenmousse, Ei)	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 dunkel, 4 Überraschungsfüllungen (8-12 Personen)	je 64 Stück	90.-
Gemüsedips (5 Sorten) mit drei frischen Saucen (6-10 Personen)	je 1.25 Kilo	65.-
Früchtespiessli mit saisonalen Früchten	je Stück	5.-
Mini-Schinkengipfeli (kalt)	je 10 Stück	15.-
Butter-Blätterteigkonfekt (Mindestbestellmenge 400 Gramm)	je 80 Gramm	8.-

Etwas Süsses

Chriesistürmli (Sauerkirsche, Mandeln, Vanille)	je Stück	4.-
Zugerli (älteste Zuger Schoggispezialität)	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	30.-

Wichtige Informationen:

Das MS Schwan besitzt keine Küche. Sie können einen Apéro direkt über uns bestellen, wir organisieren Ihnen gerne alles. Ein Service kann jederzeit zu 50.-/Arbeitsstunde dazu gemietet werden. Alle Preise inkl. MWSt.

Sie haben die Möglichkeit, eigene Getränke und/oder Snacks mitzubringen. Auch Fremdcatering ist bei uns erlaubt. Gläser, Tassen und Teller können zu untenstehenden Konditionen gemietet werden. Wir bitten Sie Resten, Abfälle etc. wieder von Bord zu nehmen.

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

- **Bitte bestellen Sie alle Produkte bis 5 Arbeitstage 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.-