

CATERING - ab 10 Personen

FRISCHES AUS DER REGION

Wir verwenden für unsere Gerichte vorwiegend regionale Rohstoffe und kaufen die Frischprodukte bei lokalen Produzenten ein.

Grillfleisch und Würste (Fleisch: CH)
Charcuterie und Käse (Fleisch: CH)
Zuger Kirschtorte

Metzgerei Rogenmoser, Baar
Delikatessen Käse Dubach, Zug
Confiserie Speck, Zug

APERERO

MATROSEN-APERERO CHF

Gurkenschiffli mit Schinkensalat, Spinatstrudel mit Feta, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Nüssli, Chips,
Weisswein, Orangensaft, Mineralwasser pro Person 24.50

SEEFÄHRER-APERERO KALT CHF

Nüssli, Chips, Salztengeli pro Person 5.50
Antipasti-Platte (Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten) pro Person 9.50
Gourmet Fleisch-Käse-Platte nach Wunsch

SEEFÄHRER-APERERO WARM CHF

Curry-Poulet-Hefeteigschiffen, Zucchini-küchlein an Knoblauchsauce, Walnus-Speck-Datteln
pro Person 15.-

FRÜHSTÜCK

KAPITÄNSBRUNCH KLEIN CHF

Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Käse, Müesli, Joghurt
Kaffee und Tee à discrétion pro Person 15.-

KAPITÄNSBRUNCH GROSS CHF

Brot, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse, Müesli, Joghurt, Früchte, Salami und Schinken
Kaffee, Tee und Orangensaft à discrétion pro Person 23.-

GRILLPLAUSCH MIT SALATBUFFET

SALATBUFFET

In allen Grillangeboten ist ein Buffet mit vier Salatsorten inbegriffen.

KLASSISCH CHF

Cervelats, Bratwürste, Brot, Chips, Senf	pro Person	25.-
--	------------	------

SOMMERPLAUSCH CHF

Schweinssteak, Kalbsbratwurst, Salsiccia, Cervelats, Brot, Chips, Senf, BBQ- und Kräutersauce	pro Person	34.-
---	------------	------

SOMMERPLAUSCH VEGI CHF

Gemüsespiessli, Maiskolben, Baked Potatoes mit Sour cream, Brot, Chips	pro Person	27.-
--	------------	------

DELUXE CHF

Rinds- und Schweinssteak, Lamm-Poulet-Steak, Kalbsbratwurst, Salsiccia, Cervelat, Brot, Chips, Senf, BBQ-Knoblauch- und Kräutersauce	pro Person	48.-
--	------------	------

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN CHF

Kartoffelgratin	pro Person	6.50
-----------------	------------	------

Baked Potatoes mit Sour cream	pro Person	6.50
-------------------------------	------------	------

WINTERGENUSS

KÄSEFONDUE CHF

Würzige Käsemischung, serviert mit Brot, Kartoffeln, Birnen und Essiggemüse	pro Person	28.-
---	------------	------

FONDUE CHINOISE CHF

Fünf Sorten Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Poulet) mit sechs Saucen und Reis oder Chips	pro Person	45.-
---	------------	------

VOM BUFFET

VORSPEISE		CHF
Kleiner gemischter Salat	pro Person	4.50
WARME GERICHTE		CHF
Äpler Magronen mit Apfelmus	pro Person	16.-
Ofenfleischkäse mit Kartoffelstock	pro Person	16.-
Spaghettiplausch mit drei Saucen (Carbonara, Bolognese, Pesto)	pro Person	18.-
Risotto mit Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum	pro Person	18.-
Geschmorte Schweinshaxe mit Gemüse und Kartoffelstock	pro Person	26.-

DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG		CHF
Hausgemachte Schoggi- oder Vanillecreme	pro Portion	5.50
Hausgemachtes Kokos-Ananas-Tiramisu	pro Portion	7.50
Warme Beeren mit zwei Kugeln Vanilleglace und Rahm	pro Portion	7.50
Zuger Kirschtorte	pro Portion	9.-

Sie haben andere Wünsche?

Gern stellen wir Ihnen auch ein individuelles Speise- und Getränkeangebot zusammen.

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE		CHF
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 l	7.80
Süssgetränke, diverse Sorten	1 l	7.80
Orangensaft	1 l	7.80
Sirup, für Kinder	1 l	1.-
BIER		CHF
Goldmandli, Baarer Bier	3.3 dl	4.50
WEISSWEIN		CHF
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP	7.5 dl	32.-
Johannisberg Ravanay du Valais AOC	7.5 dl	34.-
ROTWEIN		CHF
Chiaromonte Nero d'Avola Terre Siciliane rosso IGT	7.5 dl	30.-
Orca, Côtes du Ventoux Rouge AOC	7.5 dl	34.-
Ticino Merlot DOC Il Picchio Rosso	5.0 dl	18.-
SCHAUMWEIN		CHF
Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene Superiore	7.5 dl	32.-
BOWLE		CHF
Hausgemachte Beerenbowle ohne Alkohol	1 l	22.-
Hausgemachte Beerenbowle mit Prosecco	1 l	27.-
KAFFEE / ESPRESSO		CHF
Hochstrasser «Dolce Vita» oder Nespresso	Tasse	3.50
Piratenkaffee (lassen Sie sich überraschen...)	Tasse	9.50
TEE		CHF
Diverse Sorten	Tasse	3.50