

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

KAPITÄNSAPERERO CHF

Gurkenschiffli mit Schinkensalat, Spinatstrudel mit Feta, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,

Nüssli, Chips, Weisswein, Orangensaft, Mineralwasser pro Person 24.50

MATROSENAPERERO CHF

Zucchiniküchlein mit Tzatziki, Walnuss-Speck-Datteln

Lachs-Avocado Häppchen pro Person 18.50

VARIATIONEN CHF

Nüssli, Chips, Salzstengeli pro Person 7.50

Antipasti-Platte (Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten) pro Person 12.50

Gourmet Fleisch-Käse-Platte nach Wunsch

FRÜHSTÜCK

KAPITÄNSBRUNCH CHF

Brot, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse, Müesli, Joghurt, Früchte, Salami und Schinken

Kaffee, Tee und Orangensaft à discrétion pro Person 24.50

MATROSENFRÜHSTÜCK CHF

Frisches Brot vom Beck, Butter, Konfitüre, 1 Tasse Kaffee,

Tee oder Schokolade pro Person 8.50

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.-
Kürbisrisotto mit Spinat	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
Hausgemachtes Himbeer-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 ein individuelles Speise- und Getränkeangebot für Sie 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
-------------------------	--------	------

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
----------------	-------	------

WEISS-, ROT- UND SCHAUMWEINE

Gern schlagen wir zu Ihrer Apero- und Menüwahl passende Tropfen aus unserem grossen Weinsortiment vor.