



IHR ANLASS AUF DEM SCHIFF

UNSER CATERINGANGEBOT

Chartern Sie für Ihren Anlass ein Schiff der SGH!

Reservation

Falls Sie noch kein Schiff reserviert haben, dürfen Sie sich entweder direkt an die SGH wenden oder Ihre Anfrage bei uns platzieren.

Schiffahrtsgesellschaft Hallwilersee AG (SGH)
Delphinstrasse 28
5616 Meisterschwanden

T +41 56 667 00 00

F +41 56 667 00 27

info@schiffahrt-hallwilersee.ch

Grundsätzliches

Das Catering auf dem Schiff bieten wir ausschließlich als ganzheitliche Lösung an. Wir organisieren für Sie von den Speisen über die Getränke inklusive Gedeck alles, was es für ein gelungenes Bankett auf dem Schiff braucht. Wir beraten Sie gerne!



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



Apéro-Vorschläge

Kalte Häppchen (Mindestbestellung 12 Stück pro Häppchen)

Chips, Salzstängeli, gesalzene Erdnüsse	pro Pers.	CHF	2.50
Seetaler Linth-Tacos mit Kräuter Hummus	pro Pers.	CHF	3.00
Grana Padano	pro 4 Stk.	CHF	4.00
Grosse grüne Oliven mit Mandelkern	pro 4 Stk.	CHF	3.00
Grillierte Zucchini gefüllt mit Trockentomate	pro Stk.	CHF	3.00
Grillierte Aubergine gefüllt mit Fetakäse	pro Stk.	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli	pro Stk.	CHF	3.50
Früchtespiessli	pro Stk.	CHF	2.50
Spiessli mit Rohschinken und Melone	pro Stk.	CHF	4.00
Mousse von geräucherter Forelle auf Ruchbrot	pro Stk.	CHF	3.50
Rauchlachstatar auf Ruchbrot mit Seenger Kräuterfrischkäse	pro Stk.	CHF	4.50
Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesencrevette	pro Stk.	CHF	4.00
Rassiges Rindstatar auf Pumpnickel	pro Stk.	CHF	5.00
Mini Focaccia mit Basilikumpesto und Bündner Rohschinken	pro Stk.	CHF	3.50
Wrap Röllchen gefüllt mit Schinken und Frischkäse	pro Stk.	CHF	3.50
Wrap Röllchen gefüllt mit Poulet Curry	pro Stk.	CHF	3.50
Mini Sandwiches verschieden belegt	pro Stk.	CHF	3.50

Warme Häppchen (Mindestbestellung 12 Stück pro Häppchen)

Mini Burger	pro Stk.	CHF	4.50
Poulet Satay-Spiess mit Erdnusssauce	pro Stk.	CHF	3.50
Klassisches Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	3.00
Spinat Quiche	pro Stk.	CHF	3.00
Quiche Lorraine	pro Stk.	CHF	3.50
Tom Ka Gai im Shotglas	pro Stk.	CHF	3.50

Meterbrot (25-30 Portionen pro Meter)

Gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse garniert mit Gurken, Tomaten, Ei, Salat (ganz nach Ihren Wünschen)	pro Meter	CHF	75.00
---	-----------	-----	-------



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



Apéro-Kompositionen

Antipasti Seerose (ab 12 Personen) pro Person CHF 21.00

Grosse grüne Oliven gefüllt mit Mandelkern
Grillierte Aubergine gefüllt mit Fetakäse
Grillierte Zucchini gefüllt mit getrockneter Tomate
Tomate-Mozzarella Salat im Gläsli
2 Grana Padano Käsemöckli
Focaccia mit Basilikumpesto, belegt mit Tessiner Rohschinken

Halwilersee Apèro (ab 12 Personen) pro Person CHF 22.00

Rauchwurst-Curry-Zucchini Spiess vom Hof Riedweid, Mosen
Rauchlachstatar auf Ruchbrot mit Seenger Kräuterfrischkäse
Seetaler Weissweinsüppchen im Shotglas
Speckzopf vom Ruckli Beck, Sarmenstorf
Seetaler Linth-Tacos mit Kräuter Hummus
Früchtespiessli





Unsere saisonalen Menü-Vorschläge

Frühlings Menü

Frühlingsalat
mit grünem Spargel, Radieschen und Sonnenblumenkernen
an Rhabarberdressing
CHF 18

.

Bärlauchsuppe
mit Croutons
CHF 13

.

Kalbsnierstück an Thymianjus
serviert mit neuen Kartoffeln und Spargelragout mit Tomatenwürfeln
CHF 48

.

Rhabarber-Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren
CHF 15

Sommer Menü

Tomatensalat mit Burrata und Rucola
CHF 18

.

Melonenkaltschale
mit Galliano Likör und gebratener Krevette
CHF 14

.

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse
CHF 49

.

Pfirsichtrifle mit Haselnussstreusel und Joghurtrahm
CHF 15



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben
balancefamilie.ch



Herbst Menü

Herbstsalat
mit Trauben, Nüssen, Kernen und eingelegtem Kürbis
an Granatapfeldressing
CHF 17

.

Kürbissuppe mit Öl und Kernen
CHF 13

.

Rosa gebratener Hirschrücken an Wacholderjus
serviert mit Spätzli, gebratenen Pilzen und Rotkohl
CHF 48

.

Hausgemachter Apfel-Birnenkuchen mit Vanille-Whiskysauce und Rahm
CHF 16

Winter Menü

Nüsslisalat Mimosa
mit Schongauer Landei und Ruchbrotwürfel
an französischem Dressing
CHF 18

.

Schwarzwurzelsuppe mit gebratenen Pilzen
CHF 14

.

Geschmorte Kalbsbacke an Portweinjus mit Langpfeffer
serviert mit Petersilienwurzel-Kartoffelstampf und winterlichem Ofengemüse
CHF 46

.

Zimtousse mit Rotweinzwetschgen und Rahm
CHF 14



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE
das Gute leben
balancefamilie.ch



Oder stellen Sie Ihr Wunschmenü selber zusammen

Kalte Vorspeisen & Salate

Buntes Blattsalatbouquet mit gesunden Sprossen an erfrischendem Papaya-Dressing	CHF	12.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Rucola und Pesto	CHF	14.00
Nüsslisalat mit Schongauer Landei und und Ruchbrotwürfel an französischem Dressing	CHF	18.00

Suppen

Rüebli-suppe parfümiert mit Ingwer (vegan)	CHF	12.00
Rindsconsommé mit Flädli	CHF	12.00
Rotes Curryschaumsüppchen mit marinierter Riesencrevette	CHF	14.00

Aus Seen & Meeren

Auf der Haut gebratenes Felchenfilet an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit Langkornreis und sautiertem Spinat	CHF	38.00
Zanderfilet an leichter Thymianjus serviert auf Linsen-Gemüseragout mit Topinambur	CHF	46.00



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE
das Gute leben
balancefamilie.ch



Von Wiesen & Wäldern

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF	36.00
Gefüllte Maispouletbrust an einer Sherry-Rahmsauce serviert mit Kartoffelstampf und Schwenkgemüse	CHF	39.00
Zartes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce mit der Pfeffern serviert mit Bratkartoffeln und Schwenkgemüse	CHF	46.00
Rosa gebratenes Lammkarree an Oliven-Thymian-Sauce mit Bramata-Polenta und Zucchettigemüse	CHF	45.00

Vegetarische Gerichte

Quinoa-Gemüse-Täschli mit Pfefferminzdip auf Saisongemüse	CHF	32.00
Kräutergnocchi an Tomatenpesto Mit Pinienkernen und mediterranem Gemüse	CHF	29.00

Dessertträume

Hausgemachtes saisonales Früchte-Tiramisu mit Schokoladensauce	CHF	14.00
Aargauer Rüeblitorte «Seerose» mit Zitronen crème	CHF	12.00
Saisonales Früchte-Panna Cotta mit Früchtecoulis	CHF	12.00
Kokosmousse im dunklen Schokoladenmantel mit Karamellbananen	CHF	14.00





Getränke-Empfehlungen

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	75cl	CHF	10.50
Diverse Süssgetränke	33cl	CHF	6.20
Kaffee/Espresso	Tasse	CHF	5.70

Bier

Müller Bräu extra	33cl	CHF	7.00
-------------------	------	-----	------

Champagner/Schaumwein (75 cl)

Drappier Carte d'Or, Brût		CHF	92.00
Prosecco, extra dry Trevisio Doc, Bortolomiol		CHF	58.00

Balance Weine (75 cl)

Balance Familie Cuvée Weiss, Baumgartner Weinbau Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer		CHF	63.00
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre		CHF	52.00
Balance Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		CHF	55.00
Balance Cru Bourgeois Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		CHF	78.00

Weissweine (75 cl)

Brestenberger Riesling-Sylvaner, Fam. Lindenmann, Hallwilersee		CHF	44.00
Hellgelb, Weingut Heidegg, Luzern Riesling-Sylvaner, Blauburgunder Federweisser		CHF	55.00
Arneis delle Langhe, Michele Viano, Italien		CHF	49.00
Grüner Veltliner Kamptal DAC, Weingut Etz Österreich,		CHF	48.00

Rotweine (75 cl)

Brestenberger Pinot Noir, Peter Wehrli, Hallwilersee		CHF	45.00
Dunkelrot, Weingut Heidegg Pinot Noir, Zweigelt		CHF	55.00
Ripasso le Crosare, Lenotti, Italien Corvina, Rondinella, Molinara		CHF	53.00
Le Volte, Tenuta Ornellaia, Italien Merlot, San Giovese, Cabernet Sauvignon		CHF	59.00
Veran Finca Biniagual, DO, Spanien Manto-Negro, Cabernet, Sauvignon, Syrah		CHF	62.00



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben
balancefamilie.ch



Gut zu wissen

Menü

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

Aufgrund der Infrastruktur sind auf dem Schiff keine frittierten Speisen und kein Glacé möglich.

Um eine gleichbleibende Qualität der Speisen gewährleisten zu können, empfehlen wir jeweils Zwischenstopps einzulegen nach dem Apéro und dem Hauptgang (beim zarten Roastbeef ebenfalls vor dem Hauptgang).

Mitarbeiter

Für den Anlass auf dem Schiff verrechnen wir pro Mitarbeiterstunde (Aufbau, Service & Abbau) CHF 69.00 für Servicemitarbeiter wie auch Küchenmitarbeiter. Pro 20 Gäste kalkulieren wir 1 Servicefachkraft.

Parkplatz

Bei uns parkieren Sie auf den Aussenparkplätzen kostenlos. Die Parkkarte erhalten Sie an der Reception oder wir senden Ihnen die Karten im Voraus per Post oder E-Mail zu.

Preise

Die Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer.

Fragen?

Für weitere Informationen steht Ihnen das Team Anlassverkauf & -organisation täglich zur Verfügung, erreichbar unter 056 676 68 65 oder per E-Mail: anlassorganisation@seerose.ch.

Schiff Ahoi!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste auf dem Hallwilersee kulinarisch zu verwöhnen.

Seerosige Grüsse

Karin Oechslin
Leitung Anlassverkauf & -organisation

Alex Spreng
Stv. Leitung Anlassverkauf & -organisation

