



DESSERT

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
pro Portion CHF 9.50

Gebrannte Süssmost-Cremé mit Calvados
pro Portion CHF 9.50

Mousse au Chocolat blanc et noir garniert
pro Portion CHF 14.00

Panna Cotta mit Waldbeeren- oder Mango Topping garniert
pro Portion CHF 9.90

Saison Glace Parfait garniert und mit Rahm
pro Portion CHF 9.50

Tiramisu mit Amaretto Likör
pro Portion CHF 13.00

Dessertteller nach Saison mit 3 Komponenten garniert
pro Portion CHF 16.50

Saisonales Dessertbuffet mit 4 Komponenten
pro Person CHF 19.50

Diverse Tortenstücke
pro Stück CHF 6.90

Mini Patisserie

(z. B. Fruchttörtli, Mohrenkopf, Crèmeschnitte, Vanille-Cornets, Mocca- Eclair,
Zitronen-Roulade, Kirschli, Ananas-Royal (mindestens 10 Stück pro Sorte)
pro Stück CHF 4.00

assortiertes Butterkonfekt zum Kaffee auf dem Tisch eingesetzt
à 250g (Basis 4 Personen)
pro 250g CHF 25.50

Käse assortiert am Stück auf Holzplatte mit Feigensenf und Nüssen, Trauben etc.
garniert sowie Brotauswahl (mindestens 10 Portionen)
pro Portion CHF 18.50



Wir bitten Sie sich aus unserem Angebot für alle Ihre Gäste das gleiche Dessert auszusuche.

Preise inkl. 8.1% MwSt. sowie Vorbereitung- & Fahrstunden von
Schiff- & Service Crew.

Welcome aboard- damit Ihre Freier zu einem unvergesslichen Anlass wird, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite und beraten Sie gerne bei der Auswahl von Speis & Trank.

Brigitte & René Hirsbrunner mit Crew
