




Ja, ich will!

Dieses Angebot eignet sich für eine Hochzeitfeier mit bis zu 200 Gästen.

FLYING APÉRO AUF DEN AUSSENDECKS

pro Person 125.00

Hausgemachte Terrine vom Nidwaldner Trockenfleisch
mit Kräutersalaten

Marinierter ASC-Raachlachs 
mit Avocadocrème, Sauerrahm und Gurkensalat

Dallenwiler Geisskäse-Kugel im Pumpnickelmantel
mit Aprikosensenf

SERVIERTES ABENDESSEN IM OBERDECK

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

Innerschweizer Kalbshohrücken gebraten an Thymian-Jus
mit cremigem Maisgriess und zweierlei Karotten

DESSERTBUFFET IM HAUPTDECK

Passionsfrucht-Joghurt-Schnitte
mit Moccacrème

Cheese-Cake
mit geriebener Schokolade

Karamellisierte Nusstorte
mit Werft-Honig

Schokoladenkuchen glasiert mit Vanille

Saisonale Früchtewürfel
mit Melissensirup

Sorbets/Glaces, Macarons und Cake-Pops

RUHIGE ECKE IM BUGSALON

Friandises und Pralinen

SNACKS BEIM BARBETRIEB AUF DEM SONNENDECK

Pulled-Angus-Beef im ausgehöhlten Brötchen
mit Werft-Honig-Zwiebelchutney

American Hot Dog
mit Chili-Wurst und klassischen Beilagen
(Ketchup, Senf, Gurkenrelish, Sauerkraut und Röstzwiebeln)

Mini-Angus-Hacktätschli
mit Gurkenrelish

