

Gesamtdokumentation



MS Obersee II

Royal-Stil



MS Rosenstadt

Retro-Stil

MS Obersee II



MS Rosenstadt



Unsere Fahrgastschiffe verfügen über ein einzigartiges Oberdeck und bis 80 Restaurationsplätze. Ideal für Hochzeits-Apérofahrten, Familienfeste, Geburtstagsfeiern, Firmen- und Gruppenanlässe.

Ein unvergessliches Erlebnis auf einem unserer Schiffe für Sie und Ihre Gäste.

Schiffsmiete	MS Obersee II	MS Rosenstadt
Schiff inkl. Kapitän Sitzplätze	max. 80 Gäste mit Oberdeck	max. 72 Gäste mit Oberdeck & Sonnendach
Transportzulassung	max. 80 Gäste	max. 100 Gäste

Schiffspreise (bei allen Schiffen gleich)

Schiff pro Stunde mit Speisen bis CHF 50.-/Gast (auch bei Transportfahrten)	CHF 1250.00
Schiff pro Stunde mit Speisen ab CHF 50.-/Gast	CHF 950.00
Leerfahrt pro Stunde	CHF 450.00
Verweilen am Steg Möglich in Rapperswil, Busskirch, Bollingen und Insel Ufenau	CHF 400.00
Instandstellung bei Transportfahrten	CHF 300.00

Crew

Matrose/Chef de Service , mit Konsumation ab 50 Personen kostenlos pro Stunde (Präsenzzeit)	CHF 80.00
Pro Servicepersonal pro Stunde (Präsenzzeit)	CHF 50.00

Für die Vor- und Nachbereitung der Eventfahrten verrechnen wir das Servicepersonal zusätzlich zu der Schifffahrt während 2.5h. Einsatz vom Servicepersonal:

Bis 25 Personen:	1 Servicefachkraft
Bis 50 Personen:	2 Servicefachkräfte
Bis 75 Personen:	3 Servicefachkräfte
Bis 100 Personen:	4 Servicefachkräfte

Je nach Menüauswahl kann die Anzahl der Servicefachkräfte variieren.

Getränkeliiste

Wir beraten und bedienen Sie gerne individuell - hier eine kleine Auswahl:

Champagner

Veuve Cliquot	75cl	CHF	95.00	<input type="checkbox"/>
Moët Chandon brut	75cl	CHF	90.00	<input type="checkbox"/>

Prosecco / Rimuss

Prosecco Treviso DOC	10cl	CHF	9.00	<input type="checkbox"/>
Prosecco Treviso DOC	75cl	CHF	49.00	<input type="checkbox"/>
Rimuss weiss oder rosé	75cl	CHF	18.00	<input type="checkbox"/>

Bowle

Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	CHF	13.00	<input type="checkbox"/>
ohne Alkohol	pro Person	CHF	10.00	<input type="checkbox"/>

Weisswein

Schiffswein

Rosenberg AOC Zürichsee Riesling-Sylvaner	50cl	CHF	23.00	<input type="checkbox"/>
<i>lebhaft & leicht trocken</i>	20cl	CHF	11.50	<input type="checkbox"/>
<i>Fam. Messner, Feldbach am Zürichsee</i>	10cl	CHF	5.90	<input type="checkbox"/>

Rosenberg AOC Räuschling	75cl	CHF	49.00	<input type="checkbox"/>
<i>spritzig & mit angenehmer Säure</i>				
<i>Fam. Messner, Feldbach am Zürichsee</i>				

St. Saphorin «En Blassinges» Chasselas	75cl	CHF	39.00	<input type="checkbox"/>
<i>Aromen von Steinfrüchten mit mineralischem Abgang</i>				
<i>Lavaux</i>				

Goldküste AOC Müller-Thurgau/Federweiss	75cl	CHF	48.00	<input type="checkbox"/>
<i>weich & mit angenehmer Fruchtsäure</i>				
<i>vom rechten Zürichseeufer</i>				

Rotwein

Schiffswein

Pinot Cabernet Pinot Noir/Cabernet	50cl	CHF	23.00	<input type="checkbox"/>
<i>weich & rund im Abgang</i>	20cl	CHF	11.50	<input type="checkbox"/>
<i>Goldküste Zürichsee</i>	10cl	CHF	5.90	<input type="checkbox"/>
Selezione D'Ottobre DOC Merlot	75cl	CHF	51.00	<input type="checkbox"/>
<i>frisch & harmonisch</i>				
<i>Matasci Fratelli, Tenero (TI)</i>				
Primitivo Silentium Primitivo	75cl	CHF	48.00	<input type="checkbox"/>
<i>fruchtig & gehaltvoll</i>				
<i>Italien, Apulien</i>				
La Planta Cosecha Tempranillo	75cl	CHF	53.00	<input type="checkbox"/>
<i>würzig & frische Beerenaromen</i>				
<i>Spanien, Ribera del Duero DO</i>				
Hacienda Monasterio Cabernet S., Merlot, Temp.	75cl	CHF	74.00	<input type="checkbox"/>
<i>knackige Säure & reife Frucht</i>				
<i>Spanien, Ribera del Duero DO</i>				
Beringer Cabernet Sauvignon	75cl	CHF	49.00	<input type="checkbox"/>
<i>anhaltend & intensiv</i>				
<i>California, Napa Valley</i>				

Bier

Bier Cardinal	33cl		CHF	4.80	<input type="checkbox"/>
Bier Feldschlösschen	33cl	alkoholfrei	CHF	4.70	<input type="checkbox"/>

Alkoholfreie Getränke

Henniez medium	50cl		CHF	5.90	<input type="checkbox"/>
Henniez still	50cl		CHF	5.90	<input type="checkbox"/>
Süssgetränke	33cl	Coca-Cola, Cola Z., Citro, Shorley & Rivella R.	CHF	4.70	<input type="checkbox"/>
Orangensaft	1 Liter		CHF	13.00	<input type="checkbox"/>
Schweppes tonic	20cl		CHF	4.70	<input type="checkbox"/>

Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee, Espresso			CHF	4.70	<input type="checkbox"/>
Tee			CHF	4.60	<input type="checkbox"/>
Punsch		Orange, Rum	CHF	4.60	<input type="checkbox"/>
Ovo, Schokolade			CHF	4.50	<input type="checkbox"/>
Kaffee Baileys, Seemann			CHF	8.00	<input type="checkbox"/>
Coretto Grappa			CHF	7.50	<input type="checkbox"/>
Kaffee Schnaps		Luz, Chrüter, Pflümli	CHF	6.50	<input type="checkbox"/>

Apéro

Weisswein gespritzt	30cl		CHF	7.50	<input type="checkbox"/>
Apérol Spritz	15cl		CHF	10.50	<input type="checkbox"/>
Rossi, Cynar, Campari	4cl	18%	CHF	7.60	<input type="checkbox"/>
Martini, Vermouth	4cl	18%	CHF	7.60	<input type="checkbox"/>

Gebrannte Wasser & Digestifs

Kirsch, Pflümli, Williams	2cl	40%	CHF	7.60	<input type="checkbox"/>
Cognac, Calvados, Whisky	2cl	40%	CHF	11.00	<input type="checkbox"/>
Baileys	2cl	17%	CHF	7.00	<input type="checkbox"/>
Grand Marnier	2cl	41%	CHF	9.50	<input type="checkbox"/>
Vieille Prune	2cl	41%	CHF	9.50	<input type="checkbox"/>

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert, wir haben für Sie abwechslungsreiche und beliebte Menüs zusammengestellt. Bitte wählen Sie pro Anlass ausschliesslich ein Menu aus. Geben Sie uns ausserdem bei der Bestellung an, für wie viele Gäste wir spezielle Ernährungsformen berücksichtigen müssen. Wir passen Ihnen das ausgewählte Menu gerne entsprechend an

Für den kleinen Hunger

Salziges zum Knabbern	Zweifel Chips Nüssli, Kambli Fischli	pro Person	CHF	3.00	<input type="checkbox"/>
Mundhäppchen	klein aber fein mit Lachsmousse, Thon, Rindshufttatar, Schinkenmousse, Mostbröckli, Käse, Ei, Morchelterrinen	à	CHF	3.80	<input type="checkbox"/>
Runde belegte Brötli	sehr schön dekoriert mit Lachs, Crevetten, Thon, Rindshufttatar, Rohschinken, Pouletcurry, Mostbröckli, Salami, Ei, Käsetatar, Hüttenkäse, Kräuterfrischkäse	à	CHF	5.20	<input type="checkbox"/>
Partybrötli	gefüllt mit Roastbeef, Schinken, Mostbröckli Rohschinken, Rauchlachs, Salami, Camembert	à	CHF	5.60	<input type="checkbox"/>

Snack

Chili-Poppers (Vegi)	Peperonicini & Käse mind. 15 Stk.	à	CHF	3.90	<input type="checkbox"/>
Ofenfrisch (Ø 6cm)	warm oder kalt serviert Mind. 10 Stk. pro Sorte	pro Stück	CHF	3.80	
	Gemüseküchlein <input type="checkbox"/>	Würstli im Teig	<input type="checkbox"/>		
	Lauchstrudeli <input type="checkbox"/>	Schinkengipfeli	<input type="checkbox"/>		
	Mini Pizza <input type="checkbox"/>	Chäschüechli	<input type="checkbox"/>		

Spiessli

Früchtespiessli klein	mit frischen Saisonfrüchten	à	CHF	3.20	<input type="checkbox"/>
Früchtespiessli gross	mit frischen Saisonfrüchten	à	CHF	4.40	<input type="checkbox"/>
Tomaten-Mozzarella	mit Cherrytomaten	à	CHF	2.90	<input type="checkbox"/>
Rohschinken-Melonen	mit Bündnerrohschinken	à	CHF	3.90	<input type="checkbox"/>
Käse-Trauben	mit Schwyzer Käse, Weichkäse, getrockneten Feigen und Aprikosen	à	CHF	3.60	<input type="checkbox"/>
Crevetten-Spiessli	mit Ananas	à	CHF	6.50	<input type="checkbox"/>

Apéro - Buffet auch individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellbar

Everytime pro Person à CHF 29.00
(ab 15 Personen)

- Partybrötli gefüllt (Roastbeef, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Käse)
- Kalbfileishamburgerli
- Focaccia gefüllt mit Parmaschinken, Bresaola
- Runde belegte Brötli (Rindstatar, Lachs, Thon, Ei, Rohschinkenmousse, Pouletcurry)
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Gemüse-Dip
- Meat-Balls mit BBQ-Sauce
- Käse-Trauben-Spiessli

Festival der Liebe pro Person à CHF 44.00
(ab 30 Personen)

- Rohschinken-Bündnerfleischplatte «Herzform»
- Oriental-Säckli (Rindfleischfüllung)
- Focaccia gefüllt am Spiess
- Meat-Balls mit BBQ-Sauce
- Gemüse-Dip im Becherli
- Mini-Wraps (Lachs oder Bresaola)
- Runde belegte Brötli (Rindstatar, Lachs, Käsemousse, Thon, Ei, Pouletcurry)
- Mini-Pastetli mit Rauchschinkenmousse
- Bruschetta mit Tomatenchutney
- Pouletbrüstlistreifen
- Panini-Verona gefüllt mit Bresaolacarpaccio
- Spiessli (Käse-Rohwurst, Früchte, Antipasti, Kartoffel-Speck, Tomaten-Mozzarella)

Kaltes Buffet pro Person à CHF 42.00
(ab 25 Personen)

- Bündnerplatte
- Rohschinkenplatte mit saftigem Melonenschnitt
- Roastbeefplatte mit Kräutersauce
- Kalbfileispastete mit erfrischender Cumberlandsauce
- Forellenfilet geräucht (aus dem Zürichsee oder vom Sattel) mit Meerrettichschaum
- Käseplatte mit Hart- und Weichkäse und Feigensenf
- Hähnchenplatte (grillierte Pouletschenkel und geräuchte Pouletbruststreifen)
- Salate (Tomaten-Mozzarella, Sellerie, Griechischer, Kartoffel, Maiscurry, Rüeblli)
- Knusprige Partybrötli
- Bütterli

Suppen à 2dl – saisonales Angebot

Kürbissuppe		à	CHF	9.00	<input type="checkbox"/>
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum		à	CHF	9.00	<input type="checkbox"/>
Karotten-Ingwer-Suppe		à	CHF	9.00	<input type="checkbox"/>
Hausgemachte Bouillon mit Flädli (Rindsbouillon oder Gemüsebouillon)		à	CHF	8.00	<input type="checkbox"/>
Bündner Gerstensuppe		à	CHF	9.50	<input type="checkbox"/>

Salate

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und gehacktem Ei		à	CHF	9.00	<input type="checkbox"/>
Gemischter Salat 5 Sorten Salat		à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>
Ceaser Salad Lattichsalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Croûtons		à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>

Vorspeisen

Vitello tonnato	garniert mit Cherrytomaten und Kapernäpfel	à	CHF	19.50	<input type="checkbox"/>
Rindstatar	garniert mit Gurken & Zwiebeln	à	CHF	19.50	<input type="checkbox"/>

Hauptspeisen vom Kalb (mit Nachservice)

Kalbsgeschnetzeltes	mit Rahmsauce Kräuternüdeli und Zucchini-Rüebli-Gemüse	à	CHF	39.00	<input type="checkbox"/>
Wiener Rahmgulasch	Eierspätzli und frisches Marktgemüse	à	CHF	37.00	<input type="checkbox"/>

Hauptspeisen vom Rind (mit Nachservice)

Lasagne al forno		à	CHF	25.50	<input type="checkbox"/>
-------------------------	--	---	-----	-------	--------------------------

Hauptspeisen vom Schwein (mit Nachservice)

Schweinsbraten	vom Grill mit Jus, Risotto, Pilzen, Bohnen und Cherrytomaten	à	CHF	33.00	<input type="checkbox"/>
Schweinsfilet	im Blätterteig, Kartoffelgratin, Rüebli Mandelbroccoli und Kohlräbli an weisse Rahmsauce	à	CHF	36.00	<input type="checkbox"/>

Hauptspeisen vom Poulet (mit Nachservice)

Pouletgeschnetzeltes	mit roter Currysauce und Kokosmilch Basmatireis mit Sesam, Wokgemüse	à	CHF	32.00	<input type="checkbox"/>
-----------------------------	---	---	-----	-------	--------------------------

Einfache Klassiker

Gehacktes vom Rind	Mit Hörnli und Apfelmus	à	CHF	23.00	<input type="checkbox"/>
---------------------------	-------------------------	---	-----	-------	--------------------------

Älpler Makkaroni mit Apfelmus		à	CHF	22.00	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------	--	---	-----	-------	--------------------------

Hackbraten mit Kartoffelstock (Rind und Schwein)	und Bohnen	à	CHF	29.00	<input type="checkbox"/>
---	------------	---	-----	-------	--------------------------

Vegetarischer Gaumenschmaus

Rosenstädter Gemüsequiche mit Salat		à	CHF	18.00	<input type="checkbox"/>
--	--	---	-----	-------	--------------------------

Rosenstädter Käsefladen mit Salat		à	CHF	18.00	<input type="checkbox"/>
--	--	---	-----	-------	--------------------------

Rosenstädter Zwiebelfladen mit Salat		à	CHF	18.00	<input type="checkbox"/>
---	--	---	-----	-------	--------------------------

Älpler Makkaroni mit Apfelmus		à	CHF	22.00	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------	--	---	-----	-------	--------------------------

Gemüselasagne		à	CHF	24.00	<input type="checkbox"/>
----------------------	--	---	-----	-------	--------------------------

Gemüsebeilage

Dürfen wir Ihnen zu den Hauptgerichten Gemüse dazu servieren?

Gemüsebeilage	(ca. 100g)	à	CHF	4.00	<input type="checkbox"/>
----------------------	------------	---	-----	------	--------------------------

Info: Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Gericht gemäss Ihren Wünschen zusammen. Aus Sicherheitsgründen können wir Ihnen keine Pommes Frites auf dem Schiff anbieten.

Diverse Buffets als Hauptspeisen (bis max. 60/66 Personen)

Brunch-Buffer	pro Person	à	CHF	51.00	<input type="checkbox"/>
	<p>Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schokolade, Orangensaft Zopf und Brot am Meter Verschiedene Brötli und Gipfeli Konfi und Honig Fleisch-, Käse- und Fischplatte – auch mit regionalem Räucherfisch Hausgemachtes Birchermüesli Exotische und regionale Früchteplatte Rührei und Speck Kuchenbuffet Mini-Schaumküsse</p> <p>Als «Tüpfli auf dem i» empfehlen wir ein Glas Prosecco</p>				
Kaltes Buffet (ab 25 Personen)	pro Person	à	CHF	68.00	<input type="checkbox"/>
	<p>Bündnerplatte Rohschinkenplatte mit saftigem Melonenschnitt Roastbeefplatte mit Kräutersauce Kalbfleischpastete mit erfrischender Cumberlandsauce Forellenfilet geräucht (aus dem Zürichsee oder vom Sattel) mit Meerrettichschaum Käseplatte mit Hart- und Weichkäse und Feigensenf Hähnchenplatte (grillierte Pouletschenkel und geräuchte Pouletbruststreifen) Salate (Tomaten-Mozzarella, Sellerie, Griechischer, Kartoffel, Maiscurry, Rüeblli) Knusprige Partybrötli Bütterli</p>				
Trio Grande Buffet (ab 25 Personen)	pro Person	à	CHF	58.00	<input type="checkbox"/>
	<p>Kalbsgeschnetzeltes an feinsten Rahmsauce Currygeschnetzeltes mit Pouletfleisch Mexicangeschnetzeltes mit Schweinefleisch Beilagen: Reis, Schupfnudeln und Gemüsetopf</p>				

Diverse Buffets als Hauptspeisen (bis max. 60/66 Personen)

Kaltes Gourmet Buffet pro Person à CHF 76.00
(ab 25 Personen)

Bresaolacarpaccio
Schinkenplatte mit saftigem Rauch- & Bündnerrohschinken, Melonenschnitt
Fischplatte mit geräuchten Forellenfilets, Rauchlachs und Makrelenfilet mit Pfeffer
Vitello tonnato, gekochtes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit Thonsauce
Roastbeef rosa gebraten mit Tartarsauce
Crevettencocktail
Terrinen-Pastetenplatte mit Cumberlandsaucen
Antipastiplatte
Käseplatte
Pouletvariationen (geräucht, gefüllt, gebacken)
Salate (Glasnudel, Gurken, Rübli, Kartoffel, Maiscurry, Sellerie- & Blattsalat mit Kernen)
Partybrötli und Stangenbrote in verschiedenen Variationen
Bütterli

Kaltes Italienisches Buffet pro Person à CHF 86.00
(ab 30 Personen)

Fischplatte mit Rauchlachs
Makrelenfilet mit Pfeffer und geräuchte Forellenfilets
Roastbeefplatte rosa gebraten mit Kräutersauce
Bresaola mit Parmesanstreifen
Parmaschinken mit saftigen Melonenschnitzen
Salamipotpourri (Trüffel, Paprika und Scudetto)
Rindscarpaccio, mariniertes Rindfleisch mit frischen Champignons und Parmesan
Gewürzschinken mit Spargel garniert
Pouletbruststreifen mit würziger Spinatfüllung
Vitello tonnato, gekochtes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit Thonsauce
Geräuchtes Rindfleisch mit Kräutervinaigrette
Aufgeschnittenes, geräuchtes Schweinsfilet
Käseplatte mit Hart- und Weichkäse
Antipastiplatte mit grillierten Auberginen, Peperoni, Zucchetti, getrockneten Tomaten, Pappadew mit Frischkäse, Oliven und Fetakäse
Crevettencocktail
Meeresfruchtsalat
Truthahnschinken mit Orangensauce
Birnen mit feinsten Gorgonzolafüllung
Salate (Tomaten-Mozzarella, Reis, Gurken- und Sommersalat)
Focaccia und knusprige Partybrötli

Winterschmaus

Fondue Chinoise	mit 320 Gramm Fleisch	pro Person	à	CHF	74.00	<input type="checkbox"/>
<p>bunter Blattsalat mit Tischbürli Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch</p> <p>mit Fonduesaucen: Tartar, Curry, Knoblauch, Cocktail Butterreis und Früchteteller, Salz- und Paprika Chips</p>						
Käsefondue	400 Gramm	pro Person	à	CHF	47.00	<input type="checkbox"/>
mit Fonduebrot und Früchten						
Raclette Plausch	400 Gramm	pro Person	à	CHF	47.00	<input type="checkbox"/>
mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons, Mixed Pickles, Ananas						
Zusätzlich Beilagen	Gebratener Speck, Cherry- tomaten, wilde Paprika etc.	pro Person	à	CHF	6.50	<input type="checkbox"/>

Süsse Träume (max. 2-3 Sorten)

Tortenstücke	nach Ihrer Auswahl	pro Stück	à	CHF	7.60	
	Frucht <input type="checkbox"/> Ananas-Royal <input type="checkbox"/> Erdbeer <input type="checkbox"/> Waldbeeren-Rahm <input type="checkbox"/> Himbeer- Joghurt <input type="checkbox"/> Schweden <input type="checkbox"/> Schoggidiplomat <input type="checkbox"/> Schoggi-Rahmcrème <input type="checkbox"/> Schwarzwälder <input type="checkbox"/>					
Tortenstücke (mit Alkohol)	nach Ihrer Auswahl	pro Stück	à	CHF	7.90	
	Baileys <input type="checkbox"/> Kirschbuttercrème <input type="checkbox"/> Williams <input type="checkbox"/>					

Dessert

Frischer Fruchtsalat	mit und ohne Rahm (180g)	pro Person	à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>
Schokoladenmousse	dunkles und weisses	pro Person	à	CHF	13.00	<input type="checkbox"/>
Tiramisu		pro Person	à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Tiramisu		pro Person	à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>
Panna Cotta	Mit Beerengarnitur	pro Person	à	CHF	12.00	<input type="checkbox"/>
Gebrannte Creme		pro Person	à	CHF	11.00	<input type="checkbox"/>
Schiffli-Dessert	feines Mürbeteigschiffli mit Saisonfrüchten auf Vanillesauce		à	CHF	7.50	<input type="checkbox"/>
Dessert-Teller	4 verschiedene mini Desserts	pro Person	à	CHF	16.00	<input type="checkbox"/>
Dessert-Buffer	5 Desserts nach Ihrer Auswahl mini Patisserie, Fruchtsalat, verschiedene Moussebecher und Crèmen, Schwedenschnitte usw.	pro Person	à	CHF	25.00	<input type="checkbox"/>
Käse-Buffer	mit gemischten Partybürli	pro Person	à	CHF	23.00	<input type="checkbox"/>
Kaffeekonfekt	assortiert	pro Kilo	à	CHF	122.00	<input type="checkbox"/>

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in einzelnen Gerichten vorhandenen Allergene.

Dekoration

Dank der guten Zusammenarbeit mit unserer Floristin können wir Ihnen, Ihre ganz persönliche Dekoration zusammenstellen.

Miet-Blumengesteck	elegant, für jeden Tisch	pauschal	CHF 285.00	<input type="checkbox"/>
Stofftischwäsche	sektfarbig inkl. Servietten	pauschal	CHF 200.00	<input type="checkbox"/>
Bistro-Tischtücher	auf Oberdeck weisse Tücher mit roter Masche	pauschal	CHF 95.00	<input type="checkbox"/>
Stuhlhussen weiss	auf MS Obersee II	pro Stück	CHF 15.00	<input type="checkbox"/>
Liegestühle azurblau	3 Stück, verstellbar	pauschal	CHF 120.00	<input type="checkbox"/>
Leinwand und Beamer		pauschal	CHF 250.00	<input type="checkbox"/>
Heliumballone 40 Stk.	Herz oder Mr. & Mrs.	pauschal	CHF 300.00	<input type="checkbox"/>
Rattan-Lounge	auf Oberdeck	pauschal	CHF 250.00	<input type="checkbox"/>
Hussen	Bistro-Tische auf Oberdeck		ohne Verrechnung	<input type="checkbox"/>

Es würde uns riesig freuen, wenn wir Ihnen das «**Erlebnis auf dem Wasser**» näherbringen dürfen und wir Ihnen einen einzigartigen Anlass gestalten dürfen.