



GASTRONOMIE 2022-2023
PRIVATE KREUZFAHRTEN



HOMMAGE AN DIE SCHWEIZER GASTRONOMIE

Café Léman: Botschafter für Schweizerische Vorzüglichkeit

Café Léman, das ist vom Produzenten bis in den Teller vor allem eine Geschichte rund um Delikatessen, sowie um Männer und Frauen, die sich mit Leidenschaft für Ihre privaten und beruflichen Veranstaltungen einsetzen.

In unserer Küche steht Authentizität an oberster Stelle, ebenso wie saisonale Produkte, die unsere Küchenchefs bei regionalen Erzeugern auswählen. Außerdem setzen wir auf ein umweltbewusstes Verhalten, um die Schönheit unserer Seen und unserer Region zu bewahren.

Zu den hochwertigen Gerichten werden die besten Weine der Region von unseren Kellermeistern und Sommeliers ausgewählt, damit auch Sie unsere Gastfreundschaft kennenlernen können.

IHRE VERANSTALTUNG IST EINZIGARTIG

Unsere Verpflichtung: Wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.

Nutzen Sie ein maßgeschneidertes Angebot in jedem Bereich von CGN.

Egal, ob für eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Betriebsfeier, eine Produkteinführung, eine Konferenz, ein Seminar oder aber ein Privatkonzert, wir kümmern uns kreativ und professionell um die gesamte Planung.

Die Kreuzfahrtschiffe von CGN bieten eine ganz eigene Erfahrung, die wir gerne für Sie gestalten wollen.

Willkommen an Bord - lassen Sie sich verzaubern!



UNSERE SERVICELEISTUNGEN

- Aperitifs und Häppchen Seite 4
- Lunch- und Dinner-Cocktails Seite 8
- Mittag- und Abendessen Seite 11
- Live Cooking Seite 16
- Buffets (Frühling, Herbst, Winter) Seite 18
- Motto-Buffets Seite 24
- Brunch Seite 25
- Menü à la carte Seite 26
- Kuchen und Gebäck für besondere Anlässe Seite 28
- Weinangebote und Getränke à la Carte Seite 30

Was auch immer Ihre Wünsche sind, wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot, damit Ihre Veranstaltung unvergesslich bleibt.

FRÜHLING

vom 20. März
bis zum 20. Juni 2022

SOMMER

vom 21. Juni
bis zum 22. September 2022

HERBST / WINTER

vom 23. September 2022
bis zum 19. März 2023

Unsere Serviceleistungen gelten für die gesamte CGN-Flotte mit Ausnahme des Schiffs „Montreux“.

APERITIFS UND HÄPPCHEN



PAUSCHALEN APERITIFS

PAUSCHALEN WEIN & BIER - 1 STD

CHF 26.-

Weißwein – Château du Châtelard Grand Cru AOC, Lavaux – Selektion Café Léman – P. Fonjallaz

Rotwein – Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC, La Côte – C. Berthaudin

Roséwein – Pinot Noir „Rosé de Lune“, Genf – Domaine des Balisiers

Schweizer Biere – Selektion Café Léman

Mineralwasser

Sodas und Fruchtsäfte

PAUSCHALE MURAILLES - APERITIF 1 STD

CHF 26.-

2 Gläser Murailles Brut, Waadt – H. Badoux

Schweizer Biere – Selektion Café Léman

Mineralwasser

Sodas und Fruchtsäfte

PAUSCHALE CHAMPAGNER & WEIN - 1 STD

CHF 48.-

2 Gläser Champagner Lombard „Référence“ Brut – Selektion Café Léman

Weißwein – Petite Arvine AOC, Wallis – J.R Germanier

Rotwein – Pinot Noir Domaine des Balisiers, Genf – Selektion Café Léman

Schweizer Biere – Selektion Café Léman

Mineralwasser

Sodas und Fruchtsäfte

PAUSCHALE CHAMPAGNER - 1 STD

CHF 59.-

Champagner Lombard „Référence“ Brut – Selektion Café Léman (nach Belieben)

Schweizer Biere – Selektion Café Léman

Mineralwasser

Sodas und Fruchtsäfte

PAUSCHALE ALKOHOLFREIES - 1 STD

CHF 12.-

Mineralwasser

Sodas und Fruchtsäfte

**- Ihnen steht eine größere Wein- und Champagnerauswahl zur Verfügung -
Aperitifs nach Wunsch oder Glas zum Empfang auf Anfrage**

Unsere Pauschalen gelten für eine Dauer von einer Stunde, darüber hinaus wird Ihnen zusätzlich pro Stunde und Person ein Aufpreis berechnet.

HÄPPCHEN APERITIF

UNSERE AUSWAHL AN KALTEN HÄPPCHEN

Auswahl an Nüssen, aromatisierten Mandeln und Trockenfrüchten / CHF 3.- pro Person

Unsere kalten Platten (Brot, Butter, Zwiebeln & Gewürzgurken) / 10 Pers.

Seenplatte: geräucherter Felchen und Forelle, Flusskrebse in Basilikum-Marinade **CHF 150.-**

Alpenplatte: Tête de moine, Greyerzer und Venogette-Käse **CHF 130.-**

Schweizer Platte: roher Schinken, Trockenfleisch, Landspeck und Wurst mit Fendant **CHF 140.-**

Knackiger Gemüseteller und Saucen(10 Personen) / CHF 40.-

Individuell ausgewählte Stücke

Mindestens 3 Stück pro Person – **CHF 4.-/Stück**

Tartar auf Mini-Baguettes

Rinder-Tartar mit Körnersenf

Tartar vom Balik-Lachs mit Limette

Gemüse-Tartar mit Trüffelaroma

Avocado-Tartar mit Piment d'Espelette

Canapés

Savarin mit Balik-Lachs, Frischkäse und Dill

Mini Pita mit Tandoori-Huhn und Gemüse mit frischer Minze

Bruschetta mit rotem Tomaten-Pesto, Tête de Moine und grünem Öl

California Roll mit Gänseleber, Honig und gerösteten Haselnüssen

Mini-Bun mit Schinken – Greyerzer Käse, Pistazien und Bénichon-Senf

Bagel mit gegrilltem Gemüse und Safran

Reisblattrolle mit Nori, Pampelmuse und Avocado

Wrap mit Ziegenkäse von Praz-Romond und Quittenmarmelade



Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.

HÄPPCHEN APERITIF

UNSERE AUSWAHL AN WARMEN HÄPPCHEN

Individuell ausgewählte Stücke

Mindestens 3 Stück pro Person – **CHF 4.-/Stück**

Zanderfilet-Krapfen, Tartarensauce

Samossa mit Feta und Minze, Tzatziki-Sauce

Mini-Malakoff (20 g)

Krokette aus Rösti mit Greyerzer

In Thymian und Zitronensaft marinierter Hähnchen-Spieß

SPEZIALITÄTEN-AUSWAHL VON CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Individuell ausgewählte Stücke

Mindestens 3 Stück pro Person

Balik-Häppchen CHF 5.- pro Stück

Balik-Lachs-Blüte Zar Nikolaus

Mini Tsarina

Blinis, Doppelrahm, Balik-Lachs

Maki Balik

Balik-Lachs, Balik-Lachs-Tartar, Cream Cheese, Balik-Perlen

Balik-Rose

Balik Tradition, süßer Senf, Pane Carasau

Balik exotische Art

Passionsfrucht, Avocado, Balik-Lachs-Tartar

Prunier Häppchen / CHF 10.- pro Stück

Blinis mit Kaviar

Blinis, Smetana-Creme und Prunier Kaviar



Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.

COCKTAILS
LUNCH ODER
ABENDESSEN



LUNCH- UND DINNER-COCKTAILS

KALTE STÜCKE

Vegetarisch

Kohl, Avocado - getrocknete Tomaten und Mohnkörner
 Hefestückchen mit Dill, eingelegtem Fenchel und Paprika
 Sommergemüse-Brunoise, Feta und Pfefferminze
 Macaron mit Tomate, Basilikum und Kalamata-Tapenade

Fische

Tramezzini von Schwarzbrot mit Krabben und Körnersenf
 Involtini vom Balik-Lachs mit Frischkäse und Goji-Beeren
 Räucherlachs-Rillettes, Meerrettich-Mousse und grüner Apfel
 Flusskrebs-Tartar in Sommermarinade

Fleisch

Foie gras auf Lebkuchen, Guave und Haselnüsse
 Getrüffeltes Wachtelfilet in Aspik
 Macaron mit geräuchertem Entenbrustfilet mit Orange
 Teriyaki Rinder-Tataki, Sesam und frischer Koriander

WARME STÜCKE

Vegetarisch

Feine Ratatouille mit Salzzitrone
 Mozzarelline-Arancini, getrocknete Tomaten und Safran
 Tatin von gegrilltem Gemüse à la Parmigiana
 Dauphiné-Ravioli, mit Trüffel aromatisierte Reblochon-Creme

Fische

Hummer-Cannelloni, Gemüse und Hummerbisque-Reduktion
 Beignet mit Sardellenfilets und Garnelen an Liebstöckel
 Würfel aus roten Thunfischsnacks mit Sesam, Ingwer und Wakame
 Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch-Confit, Rauchkartoffel-Mousse

Fleisch

Mit Bohnenkraut mariniertes Hähnchen-Spieß, Fleur de Sel aus Bex
 Mini-Kalbsmedaillon in Pistazienkruste
 Gebratenes Jungentenfilet, Bratenjus mit Erdbeeren und Haselnussplitter
 Croustade von Lammnüsschen mit Petersilie

Diese Gerichte können mit Prunier-Kaviar garniert werden. Zuschlag CHF 3.- pro Einheit

SÜSSE STÜCKE

Mini-Mandelgebäck, Mousse mit weißer Schokolade und Tonkabohnen
 Macaron Himbeere, Pistazienmousse mit Yuzu
 Ananas-Confit mit Thai-Basilikum
 Mini-Hefestückchen Pistazie-Sauerkirsche
 Panna Cotta mit Quitten und Hibiskusgelee
 Zitronentörtchen mit Gianduja-Schokolade
 Tiramisu-Hippen, knusprige Himbeersplitter
 Pom'pie, Thymian-Crumble
 Törtchen mit Himbeere-Creme, Hibiskus
 Mini Pecan Pie, Doppelrahm mit Raisinée
 Fondant mit Karamellsalzbutter
 Auswahl von kleinem Schokoladengebäck

PAUSCHALEN COCKTAILS NACH WAHL

Assortiment mit 8 Stück
CHF 40.- / Pers.

Assortiment mit 12 Stück
CHF 60.- / Pers.

Assortiment mit 16 Stück
CHF 80.- / Pers.

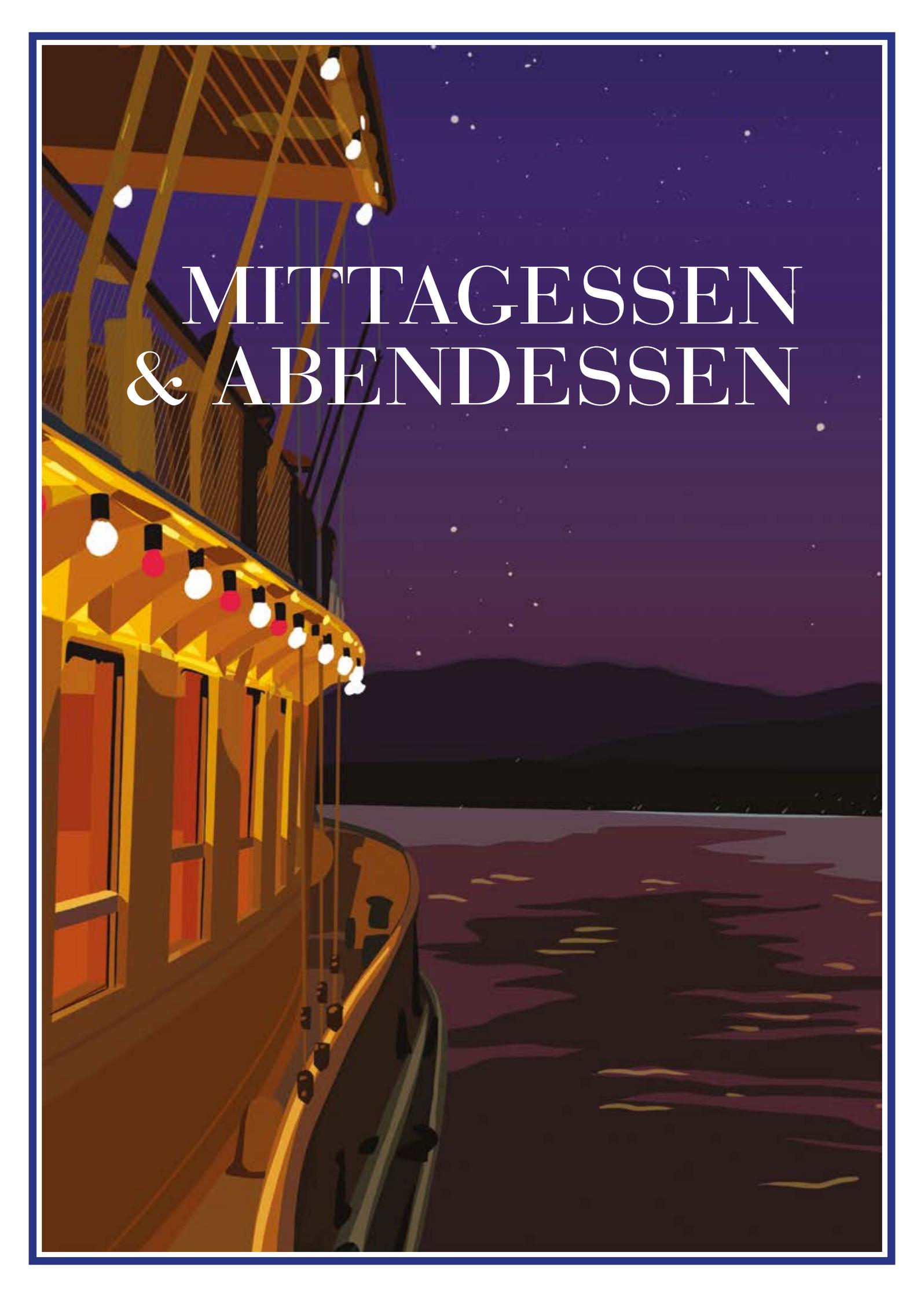
Assortiment mit 20 Stück
CHF 100.- / Pers.

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen.

Die Teile werden aus einem Sortiment an kalten, warmen und süßen Stückchen ausgewählt.

Das gesamte Jahr über bietet Ihnen unser Küchenchef saisonale Variationen an.





MITTAGESSEN & ABENDESSEN

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

MENÜ WASSER UND WOGEN

CHF 85.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Rührei-Espuma mit Morcheln

Vorspeise

Eisige Erbsen-Cremesuppe mit Mandelmilch,
cremiger Ricotta, aromatisiert mit weißer Trüffel

Hauptgericht

Hecht-Tournedos gefüllt mit kleinem Gemüse
Risotto-Barren mit grünem Spargel
Champagner-Sauce

Dessert

Lauwarmer, dünner Apfelkuchen
Hausgemachtes Doppelcreme-Eis
und Baiser

.....

Kleingebäck

MENÜ CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Opera-Torte mit Balik-Lachs und Meerrettich

Vorspeise

Foie Gras-Streifen mit Rhabarber
mit einer Lavendel-Madeleine

Hauptgericht

Zartes Kalbfleisch,
Agria-Mousseline mit Körnersenf
geeistes Gemüse mit Gamaret-Sauce

Dessert

Tonkabohnen-Schokolade

.....

Kleingebäck

Kindermenüs auf Anfrage

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen. Es können jeweils passende Weine zu den Menüs angeboten werden.
Die Menüs können an spezielle Essenswünsche angepasst werden (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei oder sonstige Allergien).

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

MENÜ WASSER UND WOGEN

CHF 85.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Panna Cotta aus Burrata,
Tomatengelee mit Basilikum

Vorspeise

Tartar von Rindfleisch und geräuchertem Schellfisch,
Salat aus jungen Sprossen und Mini-Baguette

Hauptgericht

Gebratener Zanderücken,
Sommergemüse-Cannelloni mit Basilikum
an weißer Safran-Butter

Dessert

Vanille-Macadamia-Windbeutel

.....

Kleingebäck

MENÜ CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Foie gras-Lolli
und Sauerkirsch-Chutney

Vorspeise

Hummer-Ravioli, Tomaten und Basilikum,
Schaumbisque

Hauptgericht

Jungentenfilet mit Backpflirsich
und Thymian-Zitronen-Crumble,
Apfel Anna, Ofen-Kirschtomaten

Dessert

Joconde-Törtchen mit Erdbeeren und Himbeere,
Mousseline-Creme

.....

Kleingebäck

Kindermenüs auf Anfrage

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen. Es können jeweils passende Weine zu den Menüs angeboten werden.
Die Menüs können an spezielle Essenswünsche angepasst werden (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei oder sonstige Allergien).

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

MENÜ WASSER UND WOGEN

CHF 85.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Blumenkohl-Cremesuppe mit Moleson-Creme

Vorspeise

Marmorkuchen mit Foie gras und Wildschwein,
Saladine mit Xeres-Sherry

Hauptgericht

Gebratene Hähnchenbrust vom gelben Huhn
Mille-Feuilles mit Sellerie und Kartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Blutorange,
Zitrusfrucht-Frische mit Zimt

.....

Kleingebäck

MENÜ CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Foie gras-Würfel mit Kumquat-Confit

Vorspeise

Pochiertes Ei, getrüffeltes Vinaigrette,
Waldpilz-Wok
mit Nussreduktion

Hauptgericht

Rinderfilet bei Niedrigtemperatur gegart,
Rindsjus mit Soja, Karotten mit Kümmel
und kandierte Kartoffelchen

Dessert

Pistazien-Mirliton,
Mousse aus weißer Schokolade und Limetten,
exotisches Coulis

.....

Kleingebäck

Kindermenüs auf Anfrage

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen. Es können jeweils passende Weine zu den Menüs angeboten werden.
Die Menüs können an spezielle Essenswünsche angepasst werden (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei oder sonstige Allergien).

VEGETARISCHES MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

MENÜ WASSER UND WOGEN

CHF 85.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Panna Cotta aus Burrata, Tomatengelee mit Basilikum

Vorspeise

Gekühlte Blumenkohlsuppe mit Vacherin fribourgeois,
knackiges Gemüse mit Trüffelvinaigrette,
gehackte Pistazien

Hauptgericht

Gemüse-Wok mit geräuchertem Tofu,
Risotto-Barren mit grünem Spargel
Champagner-Sauce

Dessert

Feine Apfel-Tarte,
Doppelrahm-Eis und Baiser

.....

Kleingebäck

MENÜ CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Sellerie-Cremesuppe mit schwarzer Trüffel,
Haselnusssplitter

Vorspeise

Bruschetta mit Taggiasche-Oliven,
getrockneten Tomaten mit altem Balsamico,
knackiger Fenchel und Pistou

Hauptgericht

Ravioli von grünem Spargel mit Parmesan,
Basquaise von Piquillos gewürzt
mit Safran

Dessert

Joconde-Törtchen Erdbeer – Himbeer,
Vanille-Mousseline

.....

Kleingebäck

Kindermenüs auf Anfrage

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen. Es können jeweils passende Weine zu den Menüs angeboten werden.

Die Menüs können an spezielle Essenswünsche angepasst werden (laktosefrei, glutenfrei oder sonstige Allergien).

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

MENÜ PRESTIGE

CHF 140.- / Pers.

4 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Cornetto mit rotem Thunfisch und Prunier-

Kaviar

Vorspeise

Balik-Lachs-Blüten Sjomga Tradition, Sellerie-
Creme,

Floralie aus knackigem Gemüse

Hauptgericht

Gefüllter Lammrücken
mit Kräuterbutter und schwarzem Knoblauch,
Conchiglionis und Morcheln, Saucen-Reduktion

Dessert

Mille-Feuilles aus gebratener Ananas
mit milden Gewürzen,
Koriander-Karamell

.....

Kleingebäck

MENÜ ABENTEUER

CHF 180.- / Pers.

6 Gerichte + Kleingebäck

Häppchen

Hummer-Maki, Orangenbisque

Vorspeise

Entenleber-Marbré mit Erdbeeren, lauwarme Brioche

Fisch

Seezungen- und Zander-Duo in Zitronenkruste,
geschmorter Kopfsalat an Majoranbutter

Fleisch

Rinderfilet Wellington, Malvoisie-Sauce, Artischockencreme

Prädessert

Ice Malossol

Wodka mit Zitronensorbet und Prunier-Kaviar

Dessert

Schokoladen-Praliné, Passionsganache,
Sesamkrokant

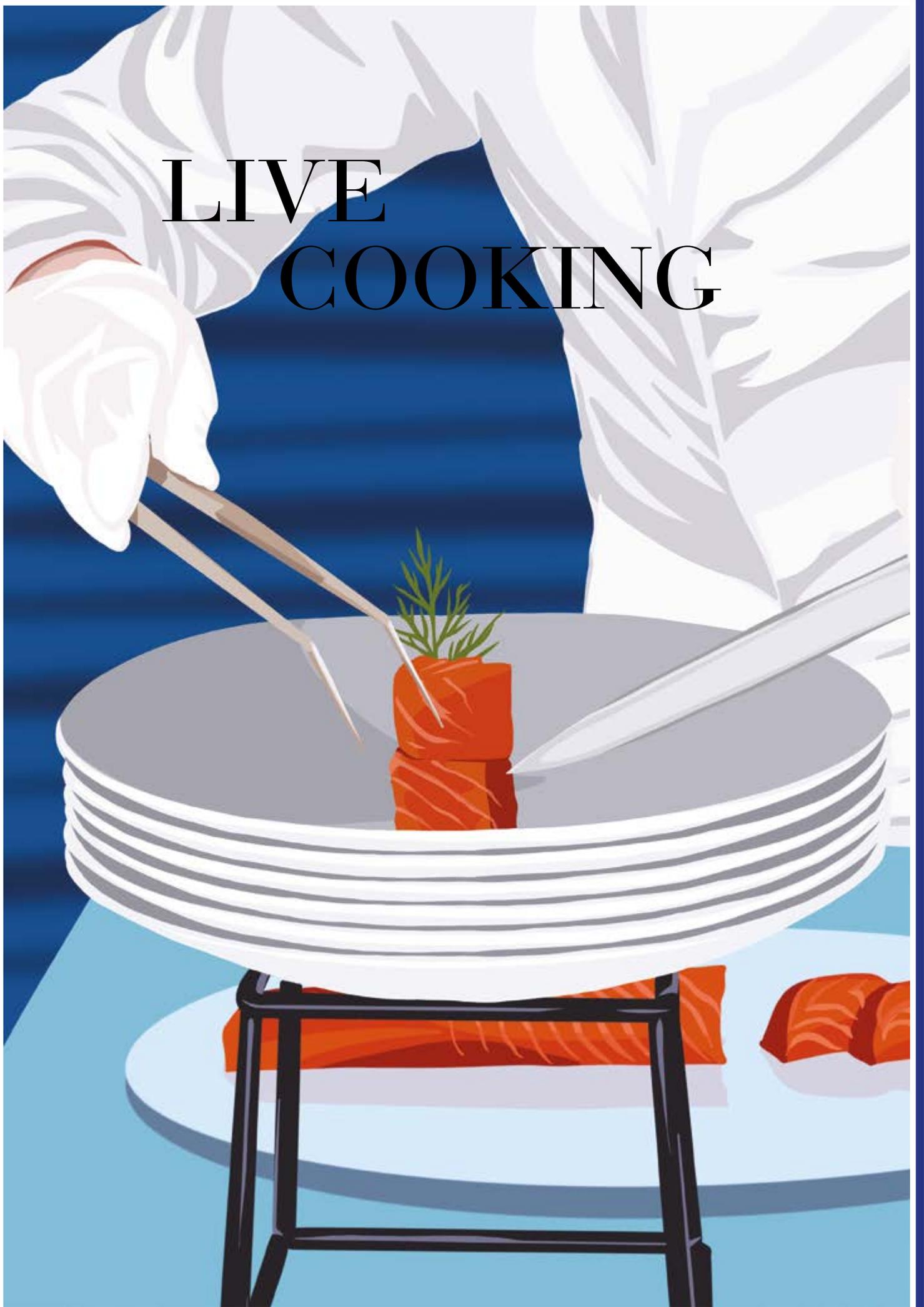
.....

Kleingebäck

Kindermenüs auf Anfrage

Getränke sind in diesen Preisen nicht inbegriffen. Es können jeweils passende Weine zu den Menüs angeboten werden.
Die Menüs können an spezielle Essenswünsche angepasst werden (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei oder sonstige Allergien).

LIVE COOKING



LIVE COOKING

Diese Preise gelten für eine zweistündige Vorstellung und für mindestens 50 Personen.

Zusätzliche Stunde: CHF 10.- pro Person.

Bei Gruppen unter 50 Personen wird ein Zuschlag von CHF 10.- pro Person verlangt.

RISOTTO DER SAISON

CHF 20.- / Pers.

 Spargel-
Risotto

 Risotto mit Parmesan,
Tomaten und Basilikum

 Risotto mit
Trüffelaromen

GERÄUCHERTER BALIK-LACHS IN SCHEIBEN ALS DUO

CHF 30.- / Pers.

Sjomga Balik Orange (mit Orange mariniertes Räucherlachs)

Sjomga Balik Tradition (mit Dill mariniertes Räucherlachs)

FRISCH VOM METZGER

CHF 45.- / Pers.

Zur Auswahl:

Karamellisiertes Kalbskarree mit Niedrigtemperatur gegart mit Bergamotte-Honig und Fleischjus

Im Ofen geschmorte Schulter und Keule vom Adrets-Lamm, Lammjus mit frischen Kräutern

Rippenreihe vom Rind in Salzkruste aus Bex mit Rinderjus und Schalotten

CAVIAR SHOT

1 Caviarshot Prunier 15 g

CHF 20.- / Pers.

2 Caviarshot Prunier 15 g

CHF 35.- / Pers.

ENTDECKEN SIE DEN KAVIAR A LA ROYALE

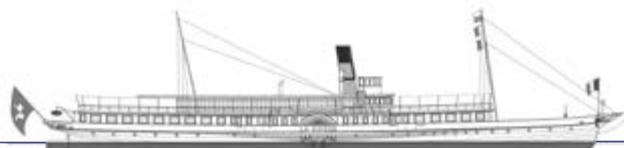
Unser Team stellt Ihnen die Welt des schwarzen Goldes zur Verkostung vor:

Pruner-Kaviar Tradition

CHF 20.- / Pers.

Prunier-Kaviar Saint-James

CHF 40.- / Pers.



BUFFETS



BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

6 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 5 Beilagen, Käse, 6 Desserts

Vorspeisen

Zweierlei Spargel mit roten Beeren
Artischocken-Barigoule mit Saubohnen
Spinatsalat mit pochierten Eiern und Speck aus dem Wallis
Involtini aus Trockenfleisch mit Frischkäse und Bärlauch
Grüner Bohnensalat mit Flusskrebse und eingelegten Schalotten
Wrap mit Rillettes von der Räucherforelle mit Meerrettich

Hauptspeisen

Zandersteak nach Teriyaki-Art
Rindergeschnetzeltes mit Pinot Noir und Perlzwiebeln

Beilagen

Duo von glasierten Karotten
Zucchini-Gratin mit Majoran
Frische Penne mit Butter
Bäckerinkartoffeln
Basmatireis

Käse

Auswahl an feinen Schweizer Käsen

Desserts

Orangen- und Pampelmusensalat
Linzertorte
Apfel-Crumble, Salzbuttermarmelade
Mini-Windbeutel
Schokoladen-Panna Cotta
Opera-Torte

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

6 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 5 Beilagen, Käse, 6 Desserts

Vorspeisen

Auswahl an Rohkost

Tomate mit Büffelmozzarella und Pistou

Caesar-Salat

Roher Schinken IGP* und Melone aus dem Wallis

Tartar vom Balik-Räucherlachs auf Blinis

Flusskrebs und Guacamole

Hauptspeisen

Lachsrückensteak auf einer Seite gebraten und Sauce Vierge

Geflügelbrust bei Niedrigtemperatur gegart mit Oregano

Beilagen

Ragout von jungem Gemüse

Im Ofen gebratene Tomaten

Schwarzer Reis

Röstkartoffeln, kleine Zwiebeln und Champignons

Weisse Bohnen, frische Tomaten und Koriander

Käse

Auswahl an feinen Schweizer Käsen

Desserts

Panna Cotta mit roten Früchten

Erdbeersuppe mit Balsamicoessig

Tarte mit Aprikosen und Mandeln

Kaffee-Eclair

Mousse aus Milkschokolade und Tonkabohnen

Vanille-Crème Brûlée

*Geschützte geografische Angabe

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / Pers.

6 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 5 Beilagen, Käse, 6 Desserts

Vorspeisen

Duo aus Avocado und Süßkartoffeln mit Limette

Waldorf-Salat mit Granny Smith-Äpfeln

Waadtländische Wurstwaren, in Streifen geschnittener, frittierter Lauch

Suppe vom Chalet und Trockenfleisch

Quinoa-Taboulé und Flusskrebse mit Pfefferminze

Lachs-Terrine auf zweierlei Art

Hauptspeisen

Forellenfilets mit Chasselas-Sauce

Rehragout Grand Veneur

Beilagen

Geschmorter Chicorée

Gemüsepfanne aus Herbstgemüsen

Spätzle

Genfer Gratin

Wildreis-Pilaw

Käse

Auswahl an feinen Schweizer Käsen

Desserts

Panna Cotta mit Maracuja

Ananassalat mit Basilikum

Zitronencreme

Törtchen mit Toblerone-Mousse

Maronentörtchen

Käsekuchen mit Spekulatius

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

BUFFETS

BUFFET PRESTIGE

CHF 140.- / Pers.

6 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 5 Beilagen, Käse, 6 Desserts

Caviarshot Prunier zum Empfang für jeden Gast

Vorspeisen

Achard mit grüner Papaya

Hummer-Salpicon mit Saubohnen

Pastete im Teigmantel Richelieu

Törtchen mit Foie gras und Pata Negra

California Roll mit Lachseiern

Salat mit Dauphiné-Ravioli, mit weißen Trüffeln aromatisierte Vinaigrette

Hauptspeisen

Gebatener Zanderrücken mit Flusskrebse an weißer Butter mit Liebstöckel und Johannisberg

Hähnchen-Ballotin Pata Negra mit Greyerzer, Persillade und Kampot-Pfefferjus

Beilagen

Kartoffelpüree mit nativem Rapsöl

Crozet-Gratin mit Vacherin aus Freiburg

Gebatene Datteltomaten mit frischem Oregano

Eingelegtes Gemüse Basquaise-Art

Gebatene Zucchini mit Knoblauch und Curry

Käse

Auswahl an feinen Schweizer Käsen

Desserts

Mango-Maracuja-Dessert

Apfel-Hefestückchen mit Ahornsirup

Opera-Torte

Käsekuchen mit Spekulatius und Walliser Pflaumen-Coulis

Linzertorte

Schokoladen-Panna Cotta

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

BUFFETS

BUFFET GENUSS

CHF 180.- / Pers.

Caviarshot zum Empfang, 6 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 5 Beilagen, 6 Desserts

Caviarshot Prunier zum Empfang für jeden Gast

Vorspeisen

Mini Baguette mit Kaviar und Zitronenbutter
Tartar von Sommergemüse, Trüffel und Parmesan
Sfoglia, Balik-Lachs und Tomaten der Saison
Ceviche vom Seefelchen mit Sansho-Beeren
Walliser Wurstwaren
Crème Brûlée mit Foie gras

Hauptspeisen

Saiblingsfilet Bäuerinnen Art, Anchoïade und geraspelter Meeräschenrogen
Gebackener Jaman-Lammauflauf mit Trockenfrüchten, Gewürzjus und Beldi-Zitrone

Beilagen

Roter Reis mit Arganöl
Dinkel-Pilaw mit getrockneten Tomaten
Ratte-Kartoffeln mit rosa Knoblauch
Buntes Kürbis-Tian
Auswahl an kleinem Gemüse

Käse

Auswahl an feinen Schweizer Käsen

Desserts

Saint-Honoré mit Milchkonfitüre
Mascarpone-Dessert mit roten Früchten
Mandelsulz mit Yuzu-Coulis
Schokolade-Dreierlei
Crème Brûlée mit Raisiné und geröstetem Buchweizen
Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanille

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

MOTTO-BUFFET

CHF 120.- / Pers.

ITALIEN

6 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 4 Beilagen, Käse, 4 Desserts

Vorspeisen

Auswahl an Wurstwaren, Gewürze und Rosmarin-Focaccia
(Mortadella, Coppa und Bresaola)

Tomaten-Variationen mit Pistou, Mozzarella Di Buffala und Parmesanspäne

Vitello Tonato

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten und Salzzitronen

Rucola, rote Zwiebeln und Pinienkerne
(Vinaigretten: Oliven-Zitrone und Oliven-Balsamico)

Mit Basilikum mariniertes, gegrilltes Gemüse

Hauptspeisen

Rinderbraten Mailänder Art

Gebratene Forellenfilets mit Oregano

Mit Parmesan gratinierte Lasagne

Beilagen

Polenta mit Gorgonzola

Spaghettis mit Olivenöl

Feine Ratatouille mit Majoran

Fenchel-Confit mit Anissamen

Käse

Auswahl an feinen italienischen Käsen

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeer-Coulis

Minestrone mit frischem Obst und Sternanis

Panettone

Motto-Buffer auf Anfrage ganz nach Ihrem Wunsch

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

BUFFET

BRUNCH-BUFFET

CHF 59.- / Pers.

Auswahl Natur-Joghurts / mit Früchten

Birsher

Rührei

Gegrillter Speck

Flusskrebssalat, mit wilden Gewürzen mariniert

Coleslaw

Gebackenes Forellenfilet an weißer Butter mit Bergkräutern

In Barbecue-Sauce eingelegte Spare Ribs

Tomaten mit Kräutern

Kartoffelpüree mit nativem Rapsöl

Langkornreis mit Gemüse

Gebatene Zucchini mit Bohnenkraut

Frischer Obstsalat

Pancakes (Honig, Ahornsirup und Konfitüren)

Schokoladen-Muffins

Donuts

Diese Preise verstehen sich exklusive Getränke und für mindestens 50 Personen.
Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.
Angebot nicht gültig für die Schiffe „Lavaux“, „Morges“, „Valais“.

MENÜ A LA CARTE "TAILOR MADE"

HÄPPCHEN

Caviarshot Prunier 15 g	CHF 20.-
Mini-Blinis mit Balik Lachstartar (2 Stück)	CHF 8.-
Balik-Lachs-Blüte Zar Nikolaus	CHF 5.-
Häppchen Tagesempfehlung	CHF 5.-

VORSPEISEN

FLEISCH:

Rindersalat nach Thai-Art und knackiges Gemüse	CHF 25.-
Fois gras halbgegart mit Malvoisie, Heidelbeer-Chutney	CHF 27.-
Carpaccio vom Rinderfilet mit weißem Trüffelöl	CHF 31.-

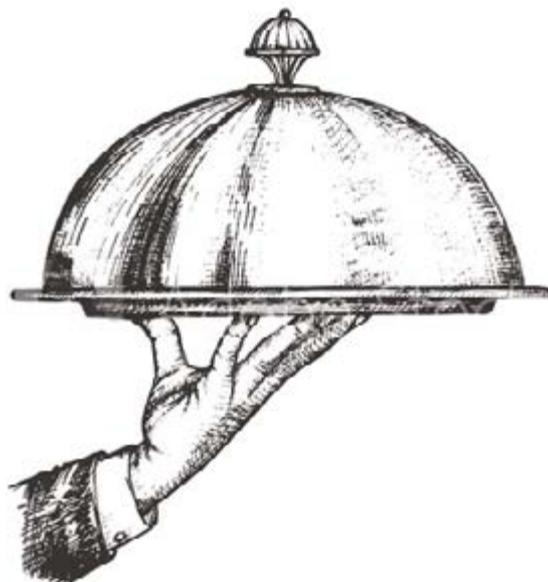
FISCH:

Balik-Lachs Zweierlei, geräuchert und Gravlax	CHF 32.-
Tartar von knackigem Gemüse mit Salzzitrone	
Burratina mit Prunier-Kaviar und geräuchertem Olivenöl	CHF 33.-
Halber Hummerschwanz und Vinaigrette mit jungem Gemüse und Yuzu	CHF 38.-

VEGETARISCH:

Kalte Rote Beete-Suppe und Meerrettich mit schwarzem Knoblauch	CHF 14.-
Artischocken-Barigoule mit Saubohnen	CHF 20.-

*Genf Region - Terre Avenir



Bitte erstellen Sie eine Auswahl an identischen Gerichten für alle Gäste.

MENÜ À LA CARTE "TAILOR MADE"

HAUPTGERICHTE

FLEISCH:

Schenkel von der Jungente aus Dombes in Vin Cuit und Gamaret eingelegt	CHF 32.-
Tepaniyaki mit in Teriyaki gebratenem Schweizer Kalbssteak	CHF 45.-
Filet vom waadtländischen Rind nach „Wellington“-Art	CHF 55.-

FISCH:

Cordon Bleu von Forelle und Balik-Räucherlachs mit L'Etivaz	CHF 30.-
Pochierte Zanderbäckchen und Cremesauce mit Jorat-Safran	CHF 38.-
Papillote vom Seesaibling mit Morcheln	CHF 42.-

VEGETARISCH:

Gemüsecremesuppe der Saison (Erbsen, Tomaten, Topinambur)	CHF 15.-
Risotto der Saison (grüner Spargel, Piquillo-Paprika, Steinpilze)	CHF 25.-

UNSERE BEILAGEN nach Wahl zu Ihren Hauptspeisen CHF 8.-

- In Olivenöl gebratene feine Ratatouille
- Duo von Karotten mit Salzbutter und Liebstöckel
- Kartoffelgratin mit Greyerzer-Creme
- Wildreis-Timbale

KÄSE

Auswahl an 4 feinen Schweizer Käsen	CHF 20.-
-------------------------------------	----------

UNSERE DESSERTS

CHF 12.-

- Rhabarbertörtchen mit Holunderblütensirup
- Tiramisu-Mousse mit Spekulatiusplittern
- Panna Cotta aus schwarzer Schokolade, Sahne mit weißer Schokolade
- Baiser mit Greyerzer-Doppelrahm und frischen Früchten
- Eclair mit dunkler Schokolade und Tonkabohnen



Bitte erstellen Sie eine Auswahl an identischen Gerichten für alle Gäste.

KUCHEN UND GEBÄCK FÜR BESONDERE VERANSTALTUNGEN



KUCHEN UND GEBÄCK FÜR BESONDERE VERANSTALTUNGEN

Schokoladenkuchen Mousse au Chocolat, Krokant, Blätterteig mit Nussnougat	CHF 12.- / Pers.
Schwarzwälder Kirschtorte Schokobiskuit, Sahne, Sauerkirschen, Kirschwasser	CHF 12.- / Pers.
Birnen-Karamellkuchen Heller Biskuit, Kakaobiskuit, Karamellcreme, Birnenwürfel	CHF 12.- / Pers.
Himbeertorte (von April bis September) Biskuit, Vanillecreme, Himbeeren und Pistaziensplitter	CHF 12.- / Pers.
Sauerkirschtorte Mandelbiskuit, Sauerkirschkompott, Mascarponecreme	CHF 12.- / Pers.
Exotische Torte Mandelbiskuit, Mango- und Maracujakompott, Mousse aus weißer Schokolade	CHF 12.- / Pers.

Mehrstöckige Torten oder Überraschungen auf Anfrage

AUSWAHL VON SCHAUMWEINEN UND CHAMPAGNER

	Glas 10 cl	Flasche 75 cl
Baccarat Rosé, Cuvée Prestige Genf	12.-	65.-
Murailles Brut Waadt, H. Badoux	10.-	55.-
Champagne „Référence“ Brut - Selektion Café Léman - Lombard	15.-	105.-
Champagne „Référence“ Rosé - Selektion Café Léman - Lombard	19.-	130.-

Wir passen unser Angebot Ihrem Geschmack und den Sonderwünschen Ihrer Gäste an.

PAUSCHALE WEINE UND GETRÄNKE

Zur Begleitung Ihres Essens

ENTDECKERPAUSCHALE - 2 STD

2 dl: CHF 19.- 3 dl: CHF 24.-

Genfer Empfehlung

Weißwein - Riesling Sylvaner - Domaine des Balisiers
Rotwein - Gamaret Cœur de Clémence - Cave de Genève

Waadtländer Empfehlung

Weißwein - Château du Châtelard Grand Cru AOC, Lavaux - Selektion Café Léman - P. Fonjallaz
Rotwein - Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC, La Côte - C. Berthaudin

Walliser Empfehlung

Weißwein - Fendant, Pont de la Morge - Thierry Constantin
Rotwein Gamay „Vielles Vignes“ - Thierry Constantin

KENNELERNPAUSCHALE - 2 STD

2 dl: CHF 22.- 3 dl: CHF 27.-

Genfer Empfehlung

Weißwein - Chardonnay, Domaine de Sezenove - Bernard Bosseau
Rotwein - Pinot Noir - Selektion Café Léman - Domaine des Balisiers

Waadtländer Empfehlung

Weißwein - Mont sur Rolle Grand Cru „Un Air de Fête“ - C. Berthaudin
Rotwein - Garanoir AOC - Selektion Café Léman - P. Fonjallaz

Walliser Empfehlung

Weißwein - Petite Arvine AOC - Domaine J.R. Germanier
Rotwein - Humagne Rouge - Domaine J.R. Germanier



PAUSCHALE WEINE UND GETRÄNKE

Zur Begleitung Ihres Essens

KENNERPAUSCHALE - 2 STD

2 dl: CHF 27.- 3 dl: CHF 32.-

Genfer Empfehlung

Weißwein – Sauvignon, Domaine des 3 étoiles, Peissy

Rotwein – Esprit de Genève, Cave de Sezenove - Bernard Bosseau

Waadtländer Empfehlung

Weißwein – Aigle „Les Murailles“ AOC – H. Badoux

Rotwein – Aigle „Les Murailles“ Pinot Noir - H. Badoux

Walliser Empfehlung

Weißwein – Petite Arvine AOC - Domaine J.R. Germanier

Rotwein – Syrah „Les Larmes d'Héraclès“, Wallis - L.B. Emery

Diese Getränkeangebote gibt es auch in 2 dl und 3 dl Wein pro Person.

2 dl entsprechen 2 Gläsern Wein pro Person

3 dl entsprechen 3 Gläsern Wein pro Person

Inklusive Mineralwasser, Sodas, Fruchtsäfte und Kaffee

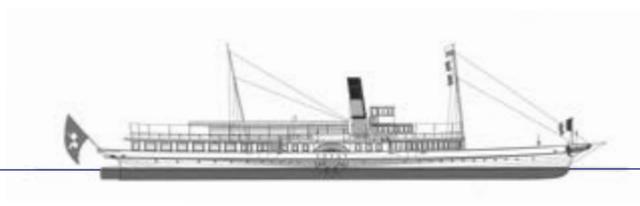
- KORKENGELD -

Wenn Sie Ihren Gästen eine Flasche aus Ihrem Weinkeller anbieten möchten,
wird Ihnen unser Sommelier diese gerne in der richtigen Temperatur servieren.

CHF 35.- / Flasche Wein (75 cl)

CHF 55.- / Flasche Champagner (75 cl)

Sonstiges, Preis auf Anfrage



AM ENDE DES ESSENS

OPEN BAR

CHF 45.- pro Person und pro Stunde

Campari
Martini, Ricard
Weißwein
Kir
Schweizer Whisky aus Féchy „Allan's Gold“
Bettems
J&B Rare
Schweizer Wodka Xellent
Gin Hendricks
Rum Havana Club 7 Jahre
Tequila Jose Cuervo
Cognac Hennessy VSOP
Limoncello
Amaretto
Get 27
Grappa
Williamine
Abricotine Morand

COCKTAILBAR

Cocktail: CHF 15.-

Mojito
Punch
Bloody Mary
Tequila Sunrise
Cuba Libre
Caipirinha
Mimosa
Spritz
Cocktail Café Léman
(Glas Prosecco, frische Himbeere und Himbeer-Kir)

Cocktail CHF 12.- ab dem dritten



GETRÄNKE À LA CARTE

MINERALWASSER

Henniez Naturelle / Leicht 50 cl 4.50

SÄFTE & SODAS

Nektar / Reine Fruchtsäfte aus der Schweiz Iris 25 cl 7.-
Aprikose, Erdbeere, Apfel

Rivella blau / rot 33 cl 5.-

Coca Cola / Light / Zero 33 cl 5.-

Sprite / Fanta Orange 33 cl 5.-

Kinley Tonic / Bitter Lemon 20 cl 5.-

Ice tea Pfirsich / Zitrone 33 cl 5.-

Sanbitter 10 cl 5.-

WARME GETRÄNKE

Kaffee / koffeinfrei 4.-

Doppelter Espresso 6.-

Espresso 4.-

Ristretto 4.-

Cappuccino 5.-

Milchkaffee 5.-

Latte Macchiato 5.-

Heiße Schokolade 5.-

Glas Schweizer Milch 2.-

Sojamilch verfügbar

Tees und Kräutertees (Auswahl auf Anfrage) 4.50

FLASCHENBIERE

Schweizer Biere - Selektion Café Léman 33 cl 7.-

Lager NavAle, Weißbier mit Schaumkrone

Alkoholfreies Erdinger-Bier 7.-

FASSBIER

Schweizer Biere - Selektion Café Léman 30 cl 50 cl 6.- 8.-

Lager Calanda Ice, bernsteinfarben Ittinger

CIDRE

Echter Schweizer Cidre La Pépite 33 cl 9.-

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco „Enjoy“ Pico Maccario Glas Flasche 75 cl 7.- 46.-

Champagne „Référence“ Brut Lombard Selektion Café Léman 15.- 105.-

Champagne „Référence“ Rosé Lombard Selektion Café Léman 19.- 130.-

APERITIFS

Cocktail Café Léman 13.-

Prosecco, Himbeer-Likör und frische Himbeere

Aperol Spritz 12.-

Spritz Royal 19.-

Aperol und Champagner

Kir mit Weißwein 7.-

Ricard 7.-

Martini weiß / rot 7.-

Campari 7.-

SPIRITUOSEN

SCHNÄPSE 2 cl

Williamine Morand 8.-

Abricotine Morand 8.-

Damassine-Schnaps 14.-

Grappa Fior di Vite 4 cl 12.-

LIKÖRE 4 cl

Limoncello 8.-

Amaretto Disaronno 8.-

Get 27 8.-

Chartreuse grün 14.-

COGNAC 2 cl

Hennessy VSOP 15.-

Rémy Martin XO 29.-

WHISKYS 4 cl

Schweizer Whisky aus Féchy „Allan's Gold“, Bettems 14.-

J&B Rare 14.-

Lagavulin 10 Jahre alt 22.-

WODKA 4 cl

Schweizer Wodka Xellent 12.-

Calvados „Selektion“ Morin Vater und Sohn 14.-

Armagnac Marquisa 14.-

Gin Hendricks 15.-

Rum Havana Club 7 Jahre 16.-

WEINKARTE

SCHWEIZER WEISSWEINE

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

GENÈVE

Riesling-Sylvaner Domaine des Balisiers	7.-	49.-
Aligoté Domaine des Balisiers		49.-
Chardonnay Domaine de Sezenove Bernard Bosseau		49.-
Pinot. Chardonnay Domaine Grand Cour J.P. Pellegrin		59.-
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Etoiles	9.-	59.-

LA CÔTE



Mont sur Rolle Grand Cru " Un Air de Fête " C. Berthaudin		39.-
La Colombe " Bio " Famille Pacot	7.-	48.-
Chardonnay Les Frères Dutruy		65.-

LAVAUZ

Château du Châtelard Grand Cru AOC Sélection Café Léman P. Fonjallaz	7.-	47.-
Fleurettes " Aux 4 plants " AOC Domaine de la Croix Duplex	37,5 cl 33.-	64.-
Epresses Grand Cru " La République " AOC P. Fonjallaz		53.-
Calamin Grand Cru Terres de Lavaux		69.-
Dézaley " La Dezaleyre " Grand Cru AOC Domaine Butticaç		65.-
Dézaley Grand Cru " Chemin de Fer " AOC Massy		78.-
Chardonnay " Fût de Chêne " Terres de Lavaux	50 cl 48.-	77.-

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC H. Badoux	8.-	55.-
Yvorne Grand Cru " Petit Vignoble " AOC H. Badoux		59.-

WALLIS

Fendant " Promesse d'amitié " Caves des Promesses	6.-	39.-
Petite Arvine AOC Domaine J.R. Germanier	9.-	57.-
Humagne Blanche Terre Natale		55.-
Johannisberg " Promesse de typicité " Caves des Promesses		55.-
Amigne Picolo Vendanges Tardives Domaine Butticaç	37,5 cl 78.-	

SEKT & CHAMPAGNER

10 cl Btle 75 cl

Murailles Brut Waadt, H. Badoux	10.-	55.-
Prosecco " Enjoy " Pico Maccario	7.-	46.-
Champagne " Référence " Brut Lombard Sélection Café Léman	15.-	105.-
Champagne " Référence " Rosé Lombard Sélection Café Léman	19.-	130.-

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

Btle 75 cl

Chardonnay Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.-	55.-
Chablis " Vieilles Vignes " P. Bouchard		65.-
Mercurey 1er Cru Clos du Roi Maison Chanzy		89.-
Sancerre " Panseillot " Domaine Guillerault 2019		69.-

SCHWEIZER ROTWEINE

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

GENÈVE



Gamay. Garanoir Domaine Grand Cour AOC J.P. Pellegrin		59.-
Gamaret Cœur de Clémence Cave de Genève	9.-	59.-
Pinot Noir- Sélection Café Léman Domaine des Balisiers	9.-	59.-
Pierre noire Cave de Sezenove Bernard Bosseau		65.-
Esprit de Genève Cave de Sezenove Bernard Bosseau		62.-
Syrah Domaine du Clos des Pins Dardagny, Marc Ramu		79.-

LA CÔTE

Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC C. Berthaudin	7.-	45.-
Pinot Noir " La Côte " Domaine de la Colombe		65.-

LAVAUZ

Garanoir AOC - Sélection Café Léman P. Fonjallaz	7.- 50 cl 28.-	47.-
Syrah " District d'Aigle " Domaine de la Croix Duplex		72.-
4C " Prestige " Barrique Assemblage de quatre cépages nobles, Terres de Lavaux		85.-

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " Pinot Noir AOC H. Badoux	9.-	57.-
Merlot Prestige Barrique AOC H. Badoux		78.-

WALLIS

Gamay " Vieilles Vignes " Thierry Constantin	7.-	48.-
Rouge de Terre Domaine J.R. Germanier	7.-	49.-
Humagne Rouge Domaine J.R. Germanier		69.-
Pinot Noir " Clos Beauregard " Thierry Constantin		73.-
Cornalin " Aguares " Thierry Constantin	37,5 cl 48.-	92.-
Syrah " Les Larmes d'Héraclès " L.B. Emery		74.-
Syrah Henri Valloton		99.-

SCHWEIZER ROSÉWEINE

10 cl Btle 75 cl



Pinot Noir " Rosé de Lune " Genf, Domaine des Balisiers		49.-
Rosé de Gamay AOC - Sélection Café Léman Waadt, P. Fonjallaz	6.- 50 cl 28.-	39.-

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Btle 75 cl



Pinot Noir Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.-	55.-
Nuits-Saint-Georges Domaine Nudant 2018		125.-
Crozes Hermitage Bio " Les Meysonniers " M. Chapoutier 2019		69.-
Château Sociando-Mallet Haut-Médoc 2007		125.-
Château Larmande Grand-Cru Saint-Emilion		128.-



LOGISTIK UND VERSCHIEDENES

PREIS UND ZUSATZKOSTEN

Ab 3 Stunden Navigation wird ein Mindestbetrag verlangt: CHF 90 pro Person.

Für einen Zeitraum von weniger als 3 Stunden werden wir jede Anfrage von Fall zu Fall prüfen.

Unterhalb eines Mindestbudgets von CHF 90.- pro Person können je nach Dauer der Schifffahrt und Personenzahl Zusatzkosten hinzukommen.

Unsere Preise beinhalten Tischdekoration, Material, Mehrwertsteuer und Personal für eine maximale Dauer von 4 Stunden. Über 4 Stunden Navigation hinaus werden Überstunden entsprechend der Anzahl der erforderlichen Personen zu den folgenden Sätzen in Rechnung gestellt:

Für die Veranstaltung verantwortlich	CHF 65.00 in der Stunde
Küchenchef	CHF 65.00 in der Stunde
Koch	CHF 60.00 in der Stunde
Commis de Cuisine	CHF 50.00 in der Stunde
Oberkellner	CHF 60.00 in der Stunde
Kellner und Garderobepersonal	CHF 50.00 in der Stunde

Bitte beachten Sie, dass die in Rechnung gestellten Überstunden die Zeit nicht berücksichtigen, die für die Einrichtung und Reinigung des Empfangsraums vor und nach der Anwesenheit von Passagieren auf dem Boot erforderlich ist.

Ab Mitternacht kommt einer Erhöhung von CHF 5.-/Stunde zu den oben genannten Preisen hinzu.

Wenn Sie mehr Personal als vorgesehen wünschen, wird Ihnen dies gemäß den oben genannten Preisen berechnet.

Die Zusatzkosten für die Bereitstellung von Pflichtpersonal während der Leerfahrten, Logistik, zusätzliche Reinigung, Material, Mobiliar und Tischdekoration können je nach Ort Ihrer Veranstaltung, Anzahl der Gäste und Auswahl der Leistungen festgelegt werden.

BEDINGUNGEN

Die vereinbarten Zusatzkosten werden in Ihrer Vertragsbestätigung aufgeführt. Die nach der Vertragsbestätigung anfallenden Zusatzkosten werden zusätzlich berechnet.

BESTÄTIGUNG UND BEZAHLUNG

BESTÄTIGUNG

Die Bestätigung unserer Leistungen gilt als fest und endgültig nach Erhalt des unterzeichneten Schriftverkehrs, mit Ihrem Vermerk „gelesen und genehmigt“ sowie einer Anzahlung von 30% des voraussichtlichen Endbetrags.

Der so erstellte Veranstaltungsvertrag einschließlich der beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen muss spätestens 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn datiert und unterschrieben bei uns eingehen. Nach dieser Frist entnehmen Sie bitte die Höhe der Anzahlung dem Punkt 4 der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

BERECHNUNG

Die Anzahl Teilnehmer, die uns 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitgeteilt wird, dient als Berechnungsgrundlage, auch wenn die tatsächliche Anzahl dann niedriger ausfallen sollte. Sollte die tatsächliche Anzahl höher als die angegebene sein, so dient die definitive Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

BEZAHLUNG

Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen netto zahlbar.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Café Léman SA - 17 avenue de Rhodanie, 1007 Lausanne

Die nachfolgend aufgeführten Allgemeinen Bedingungen werden zwischen Café Léman SA und dem Kunden vereinbart.

Sollte der Kunde als Vertriebspartner agieren, verpflichtet er sich dazu, den Inhalt des vorliegenden Vertrags seinem Personal und den Vertragsnehmern bekannt zu geben und einzuhalten. Er haftet für jede Verletzung seiner Verpflichtungen durch sich selbst, sein Personal, seine Auftragnehmer und seine Gäste.

1. VERTRAGSGEGENSTAND

1.1 Preisangabe

Eine Beschreibung der Serviceleistungen inklusive der Preise ist in der Vertragsbestätigung aufgeführt.

Alle Preise werden in Schweizer Franken angegeben. Vorbehaltlich anderslautender Angaben ist die MwSt. enthalten.

Diese Preise sind unverbindlich. Sie können jederzeit von Café Léman SA unter Benachrichtigung des Kunden geändert werden.

1.2 Zusammensetzung

Der Vertrag setzt sich aus der Angebotsbestätigung sowie den Allgemeinen Bedingungen zusammen, die vollständiger Bestandteil sind und die dem Kunden bekannt sind, da sie ihm zusammen mit dem Angebot übermittelt wurden.

Die Allgemeinen Bedingungen regeln die anwendbaren Bedingungen und Modalitäten.

In der Vertragsbestätigung werden das Datum und die Art der Veranstaltung aufgeführt, die kulinarischen Serviceleistungen (Getränke und Gerichte), das Servicepersonal, der Ort der Veranstaltung, das Material, das Mobiliar, die Anzahl der Teilnehmer und alle sonstigen Details bezüglich der erforderlichen Serviceleistungen.

1.3 Inkrafttreten

Der Vertrag ist gültig und rechtskräftig, wenn die Angebotsbestätigung von beiden Parteien unterschrieben ist und die Anzahlung für die Gesamtleistung geleistet wurde. Café Léman SA steht es frei, bis dahin andere Anfragen anzunehmen.

2. ART DER SERVICELEISTUNGEN

2.1 Exklusivität

Die Serviceleistungen als Caterer werden, falls nicht anders angegeben und gemäß einer festgelegten Gebühr ausschließlich von Café Léman SA übernommen. Das gemietete Schiff unterliegt der zwischen dem Kunden und CGN SA durchgeführten Reservierung. Für diese Reservierung ist der Kunde verantwortlich.

2.2 Betrag

Der berechnete Betrag richtet sich nach der erfolgten Serviceleistung. Er beinhaltet:

- Die kulinarischen Serviceleistungen (Getränke und Gerichte)
- Die Serviceeinrichtungen (mit Ausnahme des Mobiliars, das Eigentum von CGN ist)
- Das Servicepersonal
- Die Kosten der Leerfahrt für eine einfache Fahrt und/oder Rückfahrt, wenn das Schiff in einem anderen Hafen als Lausanne eingeschifft wird.

2.3 Zusatzkosten

Die Zusatzkosten, die im Grundbetrag der Serviceleistung nicht enthalten sind, können folgendes beinhalten:

- Die Anwesenheitszeiten des Personals, falls die Veranstaltung über das vereinbarte Zeitfenster hinausgeht
- Zusätzlich erforderliche Reinigung im Falle von außergewöhnlichen Schäden
- Beschädigte Serviceeinrichtungen
- Alle sonstigen, vom Kunden verlangte Serviceleistungen

Die bestellten Zusatzkosten werden in Ihrer Vertragsbestätigung aufgeführt. Weitere nach der Vertragsbestätigung anfallende Zusatzkosten werden zusätzlich berechnet.

3. ANZAHL DER GÄSTE

Aufgrund der Bestellung und Rechnungsstellung muss eine geänderte Anzahl der Gäste, für die die Bezahlung gewährleistet wird, Café Léman SA schriftlich innerhalb von 5 Arbeitstagen vor der Veranstaltung zugehen. Nach dieser Frist werden die Serviceleistungen zu 100% berechnet. Die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer wird von Café Léman SA während der Veranstaltung überprüft.

Falls weniger Personen anwesend sind, als innerhalb der Frist angegeben, ist der Kunde damit einverstanden, dass Café Léman SA die bestätigte Anzahl berechnet, sowohl für die Gerichte als auch die in der Vereinbarung vorgesehenen Getränke.

Falls die Anzahl der bei der Veranstaltung anwesenden Personen höher als die schriftlich mitgeteilte ist, ist der Kunde damit einverstanden, dass Café Léman SA die tatsächliche Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

4. BESTÄTIGUNG DER VERANSTALTUNG, ANZAHLUNG UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die an Café Léman SA zu zahlenden Beträge für Zusatzkosten und Caterer-Leistungen müssen in Schweizer Franken auf das in den Rechnungen angegebene Bankkonto von Café Léman erfolgen.

- **Der Kunde ist verpflichtet, an Café Léman SA eine nicht erstattungsfähige Anzahlung zu leisten, die Folgendem entspricht:**
 - 30 % des bestätigten Vertrages bei Kunden mit Sitz in der Schweiz und 70 % des bestätigten Vertrages bei Kunden mit Sitz im Ausland, wenn der Vertrag mehr als 30 Tage vor der Veranstaltung abgeschlossen wird.
 - 50 % des bestätigten Vertrages bei Kunden mit Sitz in der Schweiz und 70% des bestätigten Vertrages bei Kunden mit Sitz im Ausland, wenn der Vertrag 29 bis 10 Tagen vor der Veranstaltung abgeschlossen wird.
 - 100 % der Veranstaltung, wenn der Vertrag weniger als 10 Tage vor der Veranstaltung abgeschlossen wird.
- Café Léman SA behält sich das ausschließliche Recht vor, den vorliegenden Vertrag einseitig zu kündigen, falls der Kunde die fällige Anzahlung nicht begleicht.
- Nach der Veranstaltung erhält der Kunde eine Rechnung; sie enthält den Restbetrag sowie den Gesamtbetrag der Zusatzkosten und die MwSt.
- Die Endrechnung ist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt fällig. Nach dieser Frist und im Falle der Nichtbezahlung fallen Verzugszinsen von 5 % p.a. an.
- Bei jedem Kunden, dessen Wohn- oder Unternehmenssitz außerhalb der Schweiz liegt, kann eine gültige Kreditkartennummer erfragt werden, als Garantie für den Betrag der Serviceleistung. Außerdem wird der Restbetrag der Rechnung für die Veranstaltung inklusive der MwSt. 20 Tage vor der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Eventuelle Zusatzkosten werden nach der Veranstaltung berechnet.

5. STORNIERUNG DER VERANSTALTUNG

Die Stornierung der Veranstaltung muss per Einschreiben (es zählt das Datum des Posteingangs) an Café Léman SA erfolgen.

Sollte der Kunde seine Bestellung stornieren, werden ihm die folgenden Stornierungsgebühren berechnet, der sich damit einverstanden erklärt, diese als Entschädigung an die Café Léman SA zu zahlen:

- erfolgt die Stornierung mehr als 30 Tage vor der Veranstaltung, muss der Kunde 30 % des bestätigten Vertrages bezahlen.
- ab 29 bis 10 Tage vor der Veranstaltung muss der Kunde 50% des bestätigten Vertrages bezahlen.
- weniger als 10 Tage vor der Veranstaltung, muss der Kunde den vollen Betrag des bestätigten Vertrages bezahlen.
- Für jegliche Serviceleistung, die der Kunde, aus welchem Grund auch immer nicht genutzt hat, erfolgt keine Rückerstattung. Es wird der gesamte Vertragspreis fällig und berechnet.

Dies gilt nicht im Falle einer Stornierung durch den Kunden aufgrund von behördlich angeordneten Gesundheitsmaßnahmen im Zusammenhang mit Epidemien oder Pandemien. In diesem Fall kann der Kunde die Kreuzfahrt auf ein späteres Datum verschieben, ohne dass Stornogebühren anfallen. Die geleistete Anzahlung wird erfasst und ohne Zeitbegrenzung der Gültigkeit gutgeschrieben.

6. HÖHERE GEWALT

Café Léman SA kann sich von den Verpflichtungen entbinden oder deren Ausführung aussetzen, wenn das Unternehmen aufgrund höherer Gewalt, meteorologischer Bedingungen, sehr ungünstigen Sicherheitsbedingungen oder technischen Problemen nicht dazu in der Lage ist.

7. VERSICHERUNGEN, VERLUST UND SCHÄDEN

Café Léman SA haftet gegenüber Kunden und Dritten nur für Schäden, die durch eine Handlung eines Mitarbeiters während der Ausübung seiner Tätigkeit entstehen.

Café Léman SA übernimmt keinerlei Haftung bei Diebstahl, Verlust, Beschädigung oder körperlichen Verletzungen, die sich auf Sachgüter des Kunden, seiner Gäste und Dritten beziehen. Es wird dem Kunden geraten, auf eine entsprechende Versicherung zu achten, die diese Risiken abdeckt. Café Léman SA behält sich das Recht vor, vom Kunden zu verlangen, dass dieser eine spezielle Haftpflichtversicherung zu seinen Lasten abschließt, damit sämtliche Schäden gedeckt sind, die bei dieser Veranstaltung entstehen können. Der Kunde teilt dies Café Léman SA spätestens 15 Tage vor der Veranstaltung mit.

Der Kunde ist verantwortlich und verpflichtet sich dazu, Café Léman SA und Dritte für alle Kosten, Verluste, Schäden oder Verletzungen zu entschädigen, die auf Vorsatz oder grobe oder leichte Fahrlässigkeit des Kunden und aller seiner Gäste zurückzuführen sind.

8. VERWENDUNG DES NAMENS UND LOGOS

Für die Verwendung des Namens und des Logos „Café Léman“ für jeglichen Schriftverkehr und Druck irgendeiner Art ist eine Berechtigung erforderlich. Das Logo Café Léman muss der Grafikcharta entsprechen. Alle gedruckten oder digitalen Medien müssen vor der Veröffentlichung von Café Léman SA validiert werden.

9. SICHERHEIT UND HAFTUNG DES KUNDEN

9.1. Aufrechterhaltung der Ordnung

Der Kunde ist für die Aufrechterhaltung der Ordnung während der Veranstaltung verantwortlich. Bei Ausschweifungen ist der Vertreter von Café Léman SA zum Eingreifen befugt, um die Ordnung wieder herzustellen. Der Kunde muss sich an die Vorgaben der örtlichen Polizeibehörde bezüglich der öffentlichen Ruhe halten. Je nach Art der Veranstaltung kann Café Léman SA vom Kunden den Einsatz eines speziellen Sicherheitsunternehmens für zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen verlangen.

Kinder sind herzlich willkommen. Allerdings ist der Kunde für sie verantwortlich und verpflichtet sich zur Organisation einer entsprechenden Betreuung während der Veranstaltung.

9.2 Garderobe und Toiletten

Café Léman SA lehnt jegliche Haftung bei Diebstahl oder Beschädigung persönlicher Habseligkeiten in der Garderobe und den Toiletten ab. Für die Garderobe kann zu Lasten des Kunden Personal eingesetzt werden.

9.3 Genehmigung und Sperrzeiten

Der Kunde ist von Gesetzes wegen verpflichtet, alle erforderlichen Genehmigungen für den Ablauf der Veranstaltung zu beantragen. Jegliche Nichteinhaltung solcher Genehmigungen liegt im Verantwortungsbereich des Kunden. Café Léman SA kann für eventuelle Lärmbelästigung der Nachbarn an den Standorten der Veranstaltungen nicht verantwortlich gemacht werden.

9.4 Schutz des Materials in den Räumlichkeiten

Die Kunden (seine Mitarbeiter, Subunternehmer, Vertragshändler, Gäste) sind nicht berechtigt, Mobiliar oder Material ohne die Erlaubnis von Café Léman SA zu verrücken oder wegzunehmen.

Die Verwendung von Kerzen und Gas ist auf der gesamten Schiffsflotte der CGN untersagt.

10. LEBENSMITTELLALLERGIEN

Unsere Gerichte werden täglich in den Küchen frisch zubereitet, in denen es auch verschiedene allergene Substanzen gibt. Unser Team steht für sämtliche Informationen bezüglich der Zutaten, die eine Lebensmittelallergie auslösen können, zur Verfügung. Trotz aller unserer Vorsichtsmaßnahmen können wir Allergene durch eine Kreuzkontamination nicht komplett ausschließen.

11. VERKAUF VON ALKOHOL MINDESTENS 18 JAHRE ALT

Zum Schutz Jugendlicher untersagt die Schweizer Gesetzgebung den Verkauf von Wein, Bier und Cidre an Jugendliche unter 16 Jahren sowie Spirituosen, Aperitifs und Alkops an Jugendliche unter 18 Jahren. Der Kunde muss die Sicherheit seiner Gäste gewährleisten und hierfür das Alter der Kunden Café Léman SA gegenüber angeben. Café Léman SA übernimmt keinerlei Haftung für Gäste, wenn vorher keine entsprechende Nachricht erteilt wurde.

12. REKLAMATIONEN

Jegliche Reklamation muss per Einschreiben an Café Léman SA - 17 avenue de Rhodanie, 1007 Lausanne, zehn Tage nach Erhalt der Abschlussrechnung geschickt werden. Nach dieser Frist können keine Reklamationen mehr berücksichtigt werden.

13. NICHTÜBERTRAGBARKEIT

Die Rechte und Verpflichtungen zu vorliegendem Vertrag sind nicht übertragbar, vorbehaltlich ausdrücklicher Genehmigungen im Falle von Außendienstleistungen, die von Café Léman SA genehmigt wurden.

14. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Bei vorliegendem Vertrag findet einzig das Schweizer Recht Anwendung. Sämtliche Streitigkeiten zwischen den Parteien im Zusammenhang mit diesen Bedingungen unterliegen der ausschließlichen Zuständigkeit der zuständigen Gerichte in Lausanne, Schweiz für Café Léman SA.



Café Léman ist ein welsch-schweizerisches Unternehmen, das sich speziell um Ihre Wünsche und Erwartungen kümmert.

Unsere Aufgabe: Unseren Beitrag zum Erfolg und zur Geschichte einer der renommiertesten Seefloten der Welt zu leisten.

Als Niederlassung von Caviar House Airport Premium Suisse SA, Spezialist der Reiseindustrie, stehen wir mit Leidenschaft seit 50 Jahren im Dienste von über 3 Millionen Kunden pro Jahr.

Unser Team aus Fachleuten der Gastronomie und des Eventmanagements bietet Ihnen individuelles Know-how und einwandfreie Produkte für Ihren Genuss, um aus Ihrem Event ein unvergessliches Erlebnis zu machen... Und sogar noch mehr!

Für die Organisation Ihrer Veranstaltung

Ihre Kontaktperson bei Café Léman SA

Stéphanie Saad Hirschy

Handy: +41 78 757 23 03

E-Mail: stephanie.saad@cafeleman.ch

Für die Reservierung Ihres Schiffes

Ihr Kontakt bei CGN

Tel. +41 21 614 62 18

E-Mail: exclusive@cg.ch

