



Zürichsee Wintererlebnisfahrt – Käsefondue

Geniessen Sie als Gruppe einen unvergesslichen Nachmittag oder Abend auf dem Zürichsee. Erleben Sie auf der MS Wadin eine schöne Schifffahrt und verbringen entspannte und unterhaltsame Stunden in maritimer und gemütlich winterlicher Atmosphäre.

Am Steg werden Sie von der Crew mit einem Glühweinapéro empfangen - sobald alle Passagiere an Bord sind heisst es „Leinen los“ und die Fahrt beginnt.

Während der Rundfahrt geniessen Sie als Vorspeise einen schön garnierten Nüsslisalat.

Als Hauptgang einen ausgiebigen Fondueplausch. Es wird ihnen ein rezentes Berg-käsefondue nach Captain Andi's Hausrezept serviert. Das Fondue können sie mit verschiedenen Zusatzoptionen erweitern – die Optionen sehen sie auf der nächsten Seite.

Zum Abschluss geniessen Sie das Dessertbuffet mit einer schönen Auswahl an verschiedenen süssen Köstlichkeiten.

Preis des Events:

- 41-50 Personen CHF 155 pro Person
- 51-60 Personen CHF 150 pro Person
- 61-70 Personen CHF 145 pro Person
- 71-80 Personen CHF 140 pro Person
- 81-90 Personen CHF 135 pro Person

Bei weniger als 41 Personen gelten folgende Pauschalpreise:

- 31-40 Personen CHF 6'000
- xx-30 Personen CHF 5'600

Preise exklusive 8.1% MwSt.

Gruppengrösse:

- Bis 90 Personen

Dauer:

- 3 ½ Stunden





Leistungen inbegriffen:

- Apéro mit Nüssli, Chips und Salzstengeli
- Schön dekoriertes Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Ei und Hausdressing
- Rezentes Bergkäsefondue nach Captain Andi's Hausrezept mit Brot
- Dessertbuffet präsentiert in kleinen Gläschen
Tiramisu, Schokoladenmousse, Panna Cotta mit saisonalem Topping, Vermicelle
Vegane Varianten auf Bestellung möglich
- Prosecco, Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, selbstgemachter Eistee, Kaffee, Glühwein (Bier, Weisswein, Prosecco und Rotwein gibt es auch als alkoholfreie Variante an Bord)
- Musikanlage

Leistungen nicht inbegriffen:

- Beilagen zum Fondue (Zusatzpreis ist jeweils pro Person in CHF):
Kleine Kartoffeln +4, panierte mini Kalbsschnitzeli zum Eintauchen ins Fondue (Cordon bleu) +10, Trüffel + 8, getrocknete Tomaten +4, Cervelatwürfeli +4, gemischter Früchteteller (Apfel, Birne, Ananas + Trauben) +4, Essiggurken, Perlzwiebeln und Maiskölbchen +4, rohes Bio Ei +3
- Apéroplättli welches vor dem Salat serviert wird (Trockenfleisch + Salsiz) +25 pro Tisch
- Spezielles Unterhaltungsprogramm
- Cocktails, Digestifs und Zigarren aus dem Humidor

Durchführung:

- September - April

Ort:

- Zürichsee
- Einstiegsmöglichkeiten in allen Gemeinden an den ZSG Schiffstegen





MS Wadin Eventschiff Zuerichsee GmbH - Alte Landstrasse 91 - CH-8803 Rüslikon
Mobile: +41 76 589 90 04 - Mail: info@ms-wadin.ch - www.ms-wadin.ch