

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN AUS UNSEREN BORDKÜCHEN UND BACKSTUBE

Herzlich Willkommen bei uns!

Zu einer gelungenen Schifffahrt inmitten stimmungsvoller Atmosphäre und herrlicher Natur, gehört auch ein perfektes kulinarisches Angebot. Die Fix & Fein AG verwöhnt Sie auf den Schiffen der Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein. Unser kulinarisches Repertoire beginnt beim hauseigenen Apérogebäck und endet mit Desserts aus unserer Konditorei. Dazwischen servieren wir Häppchen für den Apéro Riche, marktfrisches Gemüse, herzhaftes Speisen und Fleisch aus der Region, saisonale Beilagen und würzigen Käse.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr fix&fein Team

APÉRO

Mindestbestellmenge 10 Stück

Kleine Häppchen

hausgemachte Rohschinken-Stängel	CHF 2.50
Blätterteigkonfekt (pro Person) 50 g	CHF 4.50

Canapés Midi (4x5cm)

Canapé Midi Curry	CHF 3.30
Canapé Midi gehacktes Ei	CHF 3.30
Canapé Midi Salami	CHF 3.30
Canapé Midi Schinken	CHF 3.30
Canapé Midi Sellerie	CHF 3.30
Canapé Midi Thon	CHF 3.30

Canapé Midi de Luxe (4x5cm)

Canapé Midi Crevetten	CHF 3.60
Canapé Midi Lachs	CHF 3.60
Canapé Midi Roastbeef	CHF 3.60
Canapé Midi Tartar	CHF 3.60

hausgemachte Blinis

Blinis mit Frischkäsemousse	CHF 3.70
Blinis mit Schinkenmousse	CHF 3.70
Blinis mit Lachsmousse	CHF 4.00

Party-Brötli gemischt gefüllt

Party Schlumberger gefüllt mit Fleischkäse, Käse, Salami, Schinken	CHF 3.60
Party Crustabrötli gefüllt mit Fleischkäse, Käse, Salami, Schinken	CHF 3.60
Party Kernernbrötli gefüllt mit Fleischkäse, Käse, Salami, Schinken	CHF 3.60
Party Laugenbrötli gefüllt mit Fleischkäse, Käse, Salami, Schinken	CHF 3.60

Party-Brötli de luxe

Party Laugenzöpfli mit Käse Überbacken, mit Frischkäsefüllung	CHF 4.20
Mini Rind-Hamburger, gefüllt und garniert (kalt)	CHF 5.00

Mini Korn-Gipfel

Mini Korngipfel mit Salami	CHF 3.60
Mini Korngipfel mit Brie	CHF 3.60
Mini Korngipfel mit Ei und Speck	CHF 4.00
Mini Korngipfel mit Lachs	CHF 4.00

Gesundes

Tomaten-Mozzarella-Spiess	CHF 3.50
Gemüse-Spiess „mediterran“	CHF 3.50
Melonen-Rohschinken-Spiess	CHF 5.00
Frucht-Spiess	CHF 3.50

Fisch und Krustentiere

Crevetten-Spiess	CHF 4.00
Blätterteig-Herz gefüllt mit Lachs	CHF 4.50
Lachstartar mit Meerrettichmousse	CHF 5.00
Crevetten-Cocktail im Glas	CHF 5.50

Kleines aus dem Ofen

Hallauer Schinkenwurst auf Blätterteig-Kissen	CHF 3.00
Party Chäs-Chüechli ½ Grösse	CHF 3.50
Party Quiche Lorraine ½ Grösse	CHF 3.50
Party Gemüse-Chüechli ½ Grösse	CHF 3.50
Party Pizza-Chüechli ½ Grösse	CHF 3.50
Party Schinkengipfel ½ Grösse	CHF 3.50

Im Weck Glas

Schaffhauser Riesling-Suppe	CHF 5.00
Tomaten-Suppe mit Basilikum	CHF 5.00

Stellen Sie selber Ihren persönlichen Apéro zusammen, oder lassen Sie sich etwas Leckeres von uns zusammenstellen.



Alle Häppchen werden mit viel Liebe in unserer hauseigenen Konditorei & Backstube für Sie angefertigt.

IMBISS / ZVIERI

Schaffhauser Fleisch und Käseplatte (500g)

Gemischter Aufschnitt, Schinken und Käse garniert mit Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, serviert mit Brot und Butter
(Platte ist geeignet für 4 Personen) pro Platte CHF 60.00

Rauch und Trockenfleischplatte (400g)

Bündnerfleisch und Rohschinken, garniert mit Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, serviert mit Brot und Butter
(Platte ist geeignet für 4 Personen) pro Platte CHF 80.00

Käseplatte vom Schwegler Flurlingen (400g)

diverse Käsesorten garniert, serviert mit Brot und Butter pro Platte CHF 45.00

Z`Morgen auf dem Schiff

Kapitän Z`Morge

Kaffee, Tee, Ovi (à discretion)
Gipfel, Brot, Butter, Konfi, Honig
Platte mit Aufschnitt, Schinken und Käse
1 Glas Prosecco, 1 Jus (Michel) CHF 27.50

Brunch-Buffer (nur auf grossem Motorschiff möglich)

Kaffee, Tee, Ovi (à la discretion)
Butterzopf, Bauernbrot, Kernenbrot
mini Laugen-, Vollkorn- und Buttergipfel, gemischte Partybrötli,
Butter, Konfi, Honig, Platte mit Aufschnitt, Schinken und Käse,
Lachsplatte garniert, Himbeer-Joghurt, Birchermus,
Rührei und gebratenen Speck, 1 Jus (Michel) CHF 48.00



MENÜS FÜR GESELLSCHAFTEN

Tellergerichte inklusive kleinem Menu-Salat und Papiergedeck. Mit Stoffgedeck + CHF 5.00 pro Person.

Menu 1

Geschmorter Fleischvogel an Blauburgunder-Sauce
mit Kartoffelstock und Gemüse CHF 29.50

Menu 2

Ungarische Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli
und Gemüse CHF 36.50

Menu 3

Hackbraten nach Grossmutter Art an Thymianjus
mit Kartoffelstock und Gemüse CHF 29.50

Menu 4

Zürcher-Geschnetzeltes vom Kalb, mit Butter-Nudeln und Gemüse CHF 38.00

Menu 5

Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprika-Rahmsauce mit Peperoni-Streifen,
hausgemachte Spätzli CHF 34.00

Menu 6

Blätterteig-Pastelli gefüllt mit Champignon-Ragout, Gemüse und Butterreis CHF 27.00

MENÜ FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

Ab 20 Personen mit mindestens zwei Stunden Fahrzeit
Tische sind mit Weissem Tischtuch und Stoffserviette eingedeckt.

Knackiger Gartensalat mit Croutons und Kernen

Schaffhauser Riesling-Suppe mit einer Rahmhaube

Zürcher-Geschnetzeltes vom Kalb, mit Butter-Nudeln und Gemüse

5erlei Patisserie

Menü pro Person CHF 85.00 inkl. 7.7% MwSt.

Leiden Sie unter Allergien- und Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten? Dann lassen Sie es uns wissen, damit wir Sie bestmöglich beraten können.

Desserts

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für die ganze Gruppe aus.

Crèmeschnitte	CHF 5.00
Mohrenkopf	CHF 5.00
Schaffhauser Süssmostcrème	CHF 5.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 5.00

Torten-Stücke

Schwarzwälder Torte	CHF 6.50
Früchte-Quark Torte	CHF 6.50
Sacher Torte	CHF 6.50
Himbeere-Joghurt	CHF 6.50

Ganze Torten für Geburtstage, Hochzeiten etc. auf Anfrage gerne möglich.

Mini Patisserie Dessertbuffet

Brownies, Carac, Crèmeschnitten, Crèmerollen, Fruchttörtli, Mohrenkopf, Zitronentörtli, helles und dunkles Schoggimousse im Gläslì	CHF 15.00
--	-----------



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemein

Die Angebotspalette gilt für Gesellschaften ab mindestens 20 Personen (Ausnahme: kleinere Ferien auf der MS Konstanz), die ein einheitliches Menü für alle Teilnehmer wählen. Die technischen Verhältnisse und das Platzangebot in der Küche sind auf Flussschiffen mit wenig Tiefgang äusserst beschränkt. Aus diesem Grund können nicht alle Menüs auf allen Schiffen serviert werden. Lassen Sie sich Ihr Wunschmenü von uns bestätigen, bevor Sie ihre Reisetilnehmer darüber informieren. So können wir Ihnen bestmögliche Qualität und Zufriedenheit Ihrer Reisegesellschaft zusichern.

Annullierung

Eine kostenlose Absage Ihres Auftrages kann bis 14 Tage vor Anlass vorgenommen werden. Bei Absage bis 7 Tage vor Anlass verrechnen wir 50 % des Menüpreises pro angemeldete Person, Bei Annullierung von weniger als 7 Tage vor Ihrem Anlass verrechnen wir 100% des Menüpreises pro angemeldete Person. Die Absage muss schriftlich erfolgen (Fax/E-Mail) und von uns rückbestätigt werden. Sollte unsere Dienstleistung – z.B. als Folge höherer Gewalt (Hochwasser, bzw. Niedrigwasser) unmöglich sein, behalten wir uns vor, vom Vertrag zurück zu treten und es könne keine Schadenersatzansprüche geltend gemacht werden.

Zahlungskonditionen/Preise

- Alles auf Gesamtrechnung zahlbar innert 30 Tagen (kein Einzelinkasso)
- Wir behalten uns Voraus- oder Teilzahlung vor; Keine Kreditkarten an Bord
- Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, netto, inkl. Service, Taxen und 7.7% Mehrwertsteuer
- Sämtliche Preise sind freibleibend

Diverse Zusatzkosten

Vorbereitung und Reinigung des Schiffes, Transport Speisen und Getränke.

Bereitstellungspauschale für Extrafahrt mit Apéro oder Getränken pauschal: CHF 250.00

Bereitstellungspauschale für Extrafahrten mit Essen oder Imbiss pauschal: CHF 350.00

Zusätzliche Landtransporte

Startet Ihre Fahrt ausserhalb unseres Heimathafens Schaffhausen, berechnen wir für Waren-Transporte:

nach Stein am Rhein pauschal: CHF 120.00

nach Kreuzlingen pauschal: CHF 240.00

andere Häfen nach Aufwand

Mitarbeiterkosten

Wir verrechnen pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.00

Wartezeiten unserer Mitarbeiter an Bord ohne Passagiere, welche durch den Fahrplan der Extrafahrten oder durch Verspätung der Gesellschaft verursacht werden, müssen verrechnet werden.

Leerfahrten

Für Leerfahrten ab Heimathafen Schaffhausen verrechnen wir CHF 60.00 pro Mitarbeiter und Stunde:

Berg	Tal	
0h30	0h20	Büsingen
1h00	0h35	Diessenhofen
2h00	1h05	Stein am Rhein
2h15	1h20	Öhningen/ Mammern
2h20	1h30	Wangen
2h40	1h45	Hemmenhofen/ Steckborn/ Gaienhofen
2h45	1h55	Berlingen
2h55	2h10	Mannenbach/ Reichenau
3h05	2h20	Ermatingen
3h25	2h40	Gottlieben
3h50	3h05	Konstanz/ Kreuzlingen

Gedecke

In den Menüspeisen sind weisse oder rote Papiersets, sowie Papier-Servietten eingerechnet. Sollten Sie Stofftischtücher und Servietten benötigen, verrechnen wir Ihnen CHF 5.00 pro Person.

Zapfengeld

Bringen Sie eigenen Wein auf das Schiff, verrechnen wir Ihnen CHF 25.00 pro 7dl Flasche. Für den mitgebrachten Champagner, Prosecco oder Sekt verrechnen wir CHF 35.00 pro geöffnete und ausgeschenkte Flaschen.

Couvert Geld

Für fremdelieferte Speisen (z.B. Hochzeitstorte), welche wir servieren, verrechnen wir ein Couvert Geld in der Höhe von CHF 7.50 pro Person.

Blumendekorationen

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Blumendekoration bei unserem Floristen (Gedecke ab CHF 60.00). Die Kosten werden Ihnen direkt verrechnet.

Menükarten

Gerne schreiben wir für Sie die Menükarten.