

**Wir freuen uns auf Sie!**  
**WILKOMMEN**

# Brienzersee

## Menuvorschlage 2012

Stellen Sie Ihren Aperitif zusammen

Ap ritifvorschlage von uns

Kein Wandertag ohne Frühstück

Brunchen bis genug

Für den kleinen Hunger

oder als z`Vieri

Kleine Vorspeisen

Unsere Glorreichen sechs

Buffets für jedes Budget

Weine und Getrnke

Gastro-Lac AG

Brienzerseerestaurations

Lanzenen 1 / 3800 Interlaken-Ost

www.gastro-lac.ch E-Mail: info@gastro-lac.ch

Tel: 079/422 90 79

Fax: 033/ 823 02 23

*Der besondere GENUSS 2012  
Dienstag & Freitag im Mai / Juni  
Indische-Abendfahrten*

*Dienstag & Freitag im Juli / August  
BBQ-Abendfahrten  
Abfahrt 19.45 - 21.30 Uhr*

## Aperitif-Vorschläge

		SFr.
368 Chips und Nüssli à discretion	p. Person	4.00
630 Gemüsestreifen mit Sauerrahmdip	p. Person	5.00
619 Mini-Frühlingsrollen „Gemüse“	Stück	1.50
610 Blätterteigkonfekt gemischt (5 Stk. p. Pers.)	p. Person	4.50
611 Schinkengipfeli klein	Stück	2.50
612 Chäschüechli	Stück	3.50
614 Mini-Pizza-Baguette, gemischte Sorten	Stück	2.00
615 Amuse Bouches (Schinken, Salami, Ei, Käse)	Stück	3.00
616 Amuse Bouches (mit Rauchlachs)	Stück	3.20
617 Halbe Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse)	Stück	4.00
618 Halbe Canapés (Rauchlachs)	Stück	4.50
620 Mini-Sandwiches gefüllt (Schinken, Salami, Käse)	Stück	4.50

## ab 15 Personen

621 <b>Ballenberg-Platte</b> (120 g pro Person) mit Rohessspeck, Coppa, Ballenberg-Trockenwurst, Bündnerfleisch, Hobelkäserollen, Früchtegarnitur, Nussbrot und Zopf	p. Person	25.00
622 <b>Brienzerteller</b> (180 g pro Person) mit Weich-, Halbhart-, Hartkäse und Hobelkäse dazu Trauben, Nussbrot und Zopf	p. Person	25.00

**...Manchmal fällt der Entscheid schwer...  
...kein Problem, wir haben für Sie einige Vorschläge!...**

**561 Apéro Alpenrose**

Féchy, ein leichter, fruchtiger und blumiger Chasselas-Wein aus der La Côte dazu Orangensaft, Mineralwasser natur, Chips und Nüssli

**Preis pro Person Fr. 18.00**

**562 Apéro Wildbach**

Aigle AOC, bukettreich und frisch, dazu weisser Martini, Cynar, Campari, Mineralwasser gemischt, Chips und Nüssli

**Preis pro Person Fr. 20.00**

**563 Apéro Eigergletscher**

Féchy der leichte, fruchtige Westschweizer Wein, Orangensaft, Bier, Mineralwasser gemischt feines Blätterteigkonfekt (ca. 5 Stk.), Gemüsedip mit Kräuterquark

**Preis pro Person Fr. 26.00**

**564 Apéro Morgenrot**

Aigle, ausgewogen im Geschmack und Bukett, Orangensaft, Bier Mineralwasser gemischt dazu würziges Hobelfleisch und Sbrinzmöckli (50 gr.) verschiedene Garnituren, Trauben und Saisonfrüchte Zopf und Nussbrot

**Preis pro Person Fr. 30.00**

### **565 Apéro Bergsee**

Saint-Saphorin 70cl Flaschenwein aus der  
Chasselastrabe der Lavaux, vollmundige und kräftig,  
Orangensaft, dazu verschiedene Mineralwasser, Bier  
4 Stück Amuse-Bouches mit Schinken, Salami,  
Ei und Kräuterkäse, 1 Schinkengipfeli, Chips und Nüssli

**Preis pro Person Fr. 35.00**

### **566 Apéro Alpenruh**

Yvorne 70 cl Flaschenwein aus dem Chablais-Gebiet der  
Waadt, gehaltvoll und bukettreich,  
Martini weiss, Campari, Cynar, Wodka, Whisky und Bier  
Orangensaft sowie verschiedene Mineralwasser  
4 Stück Amuse-Bouches mit Rauchlachs, Schinken, Ei und Salami  
würziges Hobelfleisch und Hobelkäse, Saisonfrüchte und Trauben  
dazu Zopf und Nussbrot

**Preis pro Person Fr. 45.00**

**...Der Wandertag beginnt.....  
mit einem Frühstück auf dem Schiff!...**

**601 Rothorn z'Morge**

2 Kaffee, Tee, oder Schokolade  
Orangensaft  
2 Gipfeli, Brot  
1 Stück Weichkäse  
Butter, Konfiture und Honig

**Fr. 18.00**

**Kaffee und Gipfeli**

1 Gipfeli und 1 Kaffee pro Person **Fr. 5.50**

1 Gipfeli und Kaffee à discrétion pro Person **Fr. 8.00**

**Brunchbuffets**

nur auf Extrafahrten möglich !  
und ab 20 Personen

**602 Brunch Interlaken**

Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion  
Orangensaft  
Aufschnittplatte mit Schinken und Käse,  
Gipfeli, Züpfe, 2 Sorten Brot,  
Früchtejoghurt und Saisonfrüchte,  
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig

**Fr. 26.00**

**603 Brunch Brienz**

Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion  
Orangen- und Grapefruitsaft  
Aufschnittplatte mit Schinken, Salami und Käse  
Gipfeli, Züpfe, 2 Sorten Brot  
Eier, Cerealien, Früchtejoghurt  
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig  
Saisonfrüchte und Fruchtekuchen

**Fr. 30.00**

**...Für den kleinen Hunger...  
oder als z'Vieriteller... ab 15 Personen**

**666 Buure-Teller**

Heisser Bauernschinken

serviert mit gemischten Saison- und Blattsalaten

an französischem Dressing

Fr. 25.00

**667 Lötschberg-Teller**

Bauernschinken, Salami, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Coppa,

Ballenbergtrockenwurst, Melone und Rohschinken,

dazu einen kleinen gemischten Blattsalat

an französischem Dressing

Fr. 26.00

**275 Bündnerteller**

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Rohessspeck

garniert mit Perlzwiebeln, Essiggurken, Apfelschnitzen,

Nüssen und Trauben, Schwarzbrot, Butter und Zopf

Fr. 26.00

**241 Apéro-Duo**

Rassiges Hobelfleisch mit Hobelkäserollen

garniert mit Baumnüssen, Perlzwiebeln, Essiggurken

und Trauben, dazu Nussbrot, Butter und Zopf

Fr. 25.00

**271 Hauspastete**

2 Stück Hauspastete mit frischem Selleriesalat

garniert mit Tomaten, Essiggurken und Perlzwiebeln

dazu Cumberlandsauce, Nussbrot und Butter

Fr. 25.00

**242 Geflügelsalat „Oriental“**

Feine Pouletbruststreifen an einer raffinierten

Curry-Rahmsauce garniert mit exotischen

Saisonfrüchten

Fr. 22.00

**668 Gourmet-Fischteller**

Crevettencocktail an leichter Dillsauce, geräuchertes Forellen-

und Makrelenfilet, Rauchlachstranchen, Pastete und Rohschinken,

Melone garniert mit Selleriesalat und Zitrone

Nussbrot und Butter

Fr. 26.00

## ...Kleine Vorspeise.....oder lieber vegetarisch?...

### 243 **Tomaten mit Mozzarellakäse**

Sonnengereifte Tomaten in Scheiben geschnitten mit Mozzarellakäse und frischem Basilikum an Olivenoel und Balsamicodressing

Fr. 10.50

### 235 **Gemischter Salat**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten-, Gurken-, Rübli- und Peperonistreifen an französischem Dressing, garniert mit Croûtons und Apfelschnitzen

Fr. 10.50

### 274 **Salatteller „Brienzersee“**

Sechs gartenfrische Saisonsalate mit Baumnüssen, Kresse und Melone reich garniert und angemacht an leichter französischer Salatsauce

Fr. 16.00

## Vegetarische Menus ab 15 Personen

### 644 **Tortelloni Antonio**

Gartenfrische Blattsalate mit Croûtons an leichter italienischer Salatsauce

\*\*\*

Tortelloni gefüllt mit Spinat-Ricotta an rassisger Tomatensauce

\*\*\*

Eisschnitte Viennetta garniert

Fr. 25.00

### 645 **Rösti**

Gartenfrische Blattsalate garniert an leichter italienischer Salatsauce

\*\*\*

Röstitaschen gefüllt mit Kräuterkäse

\*\*\*

Eisschnitte Erdbeer / Vanille garniert

Fr. 25.00

### 646 **Spaghetti**

Verschiedene, knackige Blattsalate an italienischer Salatsauce

\*\*\*

Spaghetti an Basilikumrahmsauce oder an kräftiger Tomatensauce

\*\*\*

Rahmdessert „Tirami-su“

Fr. 25.00

### 647 **Frühling**

Verschiedene, knackige Blattsalate an Olivenoel und Balsamicoessig dazu

2 Stück Frühlingsrollen mit Sojabohnensprösslinge, Lauch, Zwiebeln und Peperoni

\*\*\*

Eisschnitte „Viennetta“ garniert

Fr. 25.00

Erkundigen Sie sich nach weiteren vegetarischen Menus und Sommerspezialitäten bei unseren Mitarbeitenden.

**...Die glorreichen Sechs...ab 15 Personen  
für Fr. 30.00 zu haben..!!!**

**650 Jungfrau-Hit**

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

« Hörnli mit Ghacktem »  
Rassige Bolognesesauce mit Tomaten  
und Champignons, Parmesankäse  
serviert auf Butterhörnli

\*\*\*\*

Apfelmus

**651 Aelplermagronen**

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Teigwareneintopf mit  
Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken  
an Rahmsauce

\*\*\*\*

Schokoladencreme mit Rahm

**652 Stroganoff**

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Rindfleischgeschnetzeltes „Stroganoff“  
an rassischer Paprikarahmsauce  
Kartoffelstock

\*\*\*\*

Mini Viennetta garniert mit Früchten

**653 Oriental**

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Pouletstreifen an  
Curryrahmsauce  
serviert im Reising

\*\*\*\*

Eisschnitte Erdbeer / Vanille mit Rahm

**654 Felchenfilets**

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Feinste Felchenfilets in  
Weisswein pochiert  
serviert an raffinierter Zitronenrahmsauce  
Basmatireis

\*\*\*\*

Erdbeer-Vanillerahmglace mit Rahm

**655 Rahmschnitzel**

Grüner Blattsalat

\*\*\*\*

Zarte Schweinsschnitzel vom Grill  
an Champignonsrahmsauce  
serviert mit Teigwaren

\*\*\*\*

Eisschnitte mit Früchten garniert

**...Zur Ergänzung.....  
eine Auswahl von unseren beliebtesten Desserts...**

759 Mini-Viennetta-Rahmglace Fr. 6.50

752 Gebrannte Creme mit Rahm Fr. 8.50

763 Waldbeerenkuchen Fr. 7.00

345 Saison-Fruchtsalat Fr. 8.50

**...Unsere Bankettmenüs ab 15 Personen  
Sie wählen aus...**

**656 Poulet- Eintopf**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate  
mit Sprösslingen an leichtem  
Hausdressing

\*\*\*

Mah meh.....

Nudeln, Pouletfleisch, Lauch,  
Zwiebeln, Peperoni, Pilzen  
Curry-Gewürzen und Sojasauce

\*\*\*

Eisschnitte mit Saisonfrüchten  
garniert

**Fr. 30.00**

**657 Rindsragout**

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate  
mit Kresse an leichtem  
Hausdressing

\*\*\*

Rindsragout « Burgunderart »  
Zarte Rindfleischstücke an kräftiger  
Rotweinsauce mit Trauben und Croûtons  
serviert mit Kartoffelstock

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Saisonfrüchten  
garniert

**Fr. 39.00**

**658 Zitronen-Schnitzel**

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate mit Croûtons  
an leichter französischer Salatsauce

\*\*\*

Zartes Pouletbrustschnitzel gebraten  
an Zitronenrahmsauce mit Tomatenstreifen

Wildreis

\*\*\*

Eiscaramelköpfler mit Rahm garniert

**Fr. 38.00**

**660 Kalbfleisch**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate  
mit Croûtons an  
feinem Hausdressing

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“  
an Champignonrahmsauce  
Butternudeln

\*\*\*

Früchtetörtli

**Fr. 50.00**

**661 Eglifilet**

Gemischter Gartensalat  
mit frischen Champignons  
an leichtem Hausdressing

\*\*\*

Eglifilet im Backteig frittiert  
serviert mit Tartarsauce, Wildreis

\*\*\*

Eisschnitte „Viennetta“

**Fr. 39.00**

662 **Rindsbraten**

Steinpilzrahmsuppe

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate mit Croûtons an feinem Hausdressing

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Rotkraut

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Cognac und Rahm garniert

**Fr. 48.00**

663 **Lachs**

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate  
mit frischen Champignons  
und Croûtons an  
feinem Hausdressing

\*\*\*

Seelachstranche pochiert an  
Estragon-Rahmsauce

Wildreis

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

**Fr. 45.00**

664 **Schweinsbraten**

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate  
mit Sonnenblumenkernen  
und Croûtons an  
feiner französischer Salatsauce

\*\*\*

Schweinsnierstückbraten gefüllt  
mit marinierten Cognacpflaumen

Kartoffelgratin

Blattspinat und Rüebl

\*\*\*

Eisschnitte mit Rahm

**Fr. 43.00**

**...Traditionell und immer.....  
sehr beliebt auf dem Brienersee...Buffet's  
(Nur auf Extrafahrten möglich)**

## **Ab 20 Personen**

### **700 Buffet „Italia“**

Tomaten mit Mozarellakäse auf  
verschiedenen Blattsalaten mit Olivenöl und Balsamicoessig  
(wird serviert)

\*\*\*

Spaghetti-Buffet à discrétion...  
Bolognesesauce mit Knoblauch  
Napolisauce mit Peperoni und Basilikum  
Basilikumsauce und  
Steinpilz- Champignonsrahmsauce

\*\*\*

Tirami Sù mit Mascarpone und Amaretto garniert mit Rahm

**Fr. 45.00**

### **701 Buffet „Oriental“**

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit einer Auswahl an orientalischen,  
kalten Köstlichkeiten, Früchte-Chutneys, Beilagen und Dips mit  
verschiedenen Saucen

\*\*\*

Rassiges „Chicken Curry“ an orientalischen Gewürzen  
Rindfleischbällchen an Joghurt-Minzsauce  
Krevetten im Teigmantel mit Süss-Souersauce und Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce  
Zucchetti-Tomatengemüse mit Koriander und Garam Masala  
gelbe Linsen mit Spinat und Kurkuma  
Basmatireis

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet

**Fr. 65.00**

### 703 Buffet „Brienzer-Rothorn“

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knoblauchbrot  
(wird serviert)

\*\*\*

Crevetten an leichter Dillsauce mit Knoblauch, geräuchertes Lachs-, Forellen- und  
Pfeffermakrelenfilet, fein geschnittene Trockenwurst-Spezialitäten,  
Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken und rassiges Coppa  
und Hauspastete

\*\*\*

Frischer Rübli-, Gurken- und Maissalat  
an Kräuter- und Olivenöl marinierte Zucchetti, Peperoni und Auberginen  
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig  
Gartenfrische Saison-Blattsalate, Melonenschnitze,  
französische und italienische Saucen zur Auswahl  
2 Sorten Brot, Zopf und Butter

\*\*\*

Am Buffet geschnitten:

Rosa gebratenes Roastbeef an Hollandaisesauce  
mit Aprikosen gefüllter Simmentalerkalbscarréebraten  
Kartoffelrahmgratin  
Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat, Saisonfrüchte und Früchtekuchen,  
gebrannte Creme, Meringues mit Rahm, Schokoladenmousse und Tiramisu

\*\*\*

**Fr. 85.00**

(Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Hauptgang auch ein anderes Fleisch)

Gerne stellen wir für Sie auch ein Dessert-  
oder Käsebuffet zusammen.....den Preis bestimmen Sie!

....die süsse Verführung....

**Kaffee und Kuchen !**

1 Stück Waldbeeren-Vanillekuchen **Fr. 7.00**

1 Stück Waldbeeren-Vanillekuchen und Kaffee à discretion  
**Fr. 14.00**

## Aperitif

Erfrischende Bowle mit Alkohol und Fruchtstücken	lt.	Fr. 35.00
Erfrischende Bowle ohne Alkohol mit Waldbeeren	lt.	Fr. 25.00
Weisser Glühwein	lt.	Fr. 35.00
Orangensaft Ramseier	lt.	Fr. 11.00
Orangensaft Granini	20cl	Fr. 4.50
Tomatensaft Granini	20cl	Fr. 4.50
Campari Soda	4cl	Fr. 7.50
Martini Bianco	4cl	Fr. 7.50
Cynar	4cl	Fr. 7.50

## Weissweine Schweiz (Flaschenqualität)

Féchy, Appellation d'Origine Contrôlée La Côte	50cl	Fr. 21.50
Féchy, Appellation d'Origine Contrôlée La Côte	20cl	Fr. 11.00
Chablais district d'Aigle blanc	50cl	Fr. 23.50
Sauvignon Blanc de Neuchâtel AOC	75cl	Fr. 45.00
Saint-Saphorin la Roche aux Vignes	75cl	Fr. 45.00

## Roséweine Schweiz (Flaschenqualität)

Oeil de Perdrix du Valais	50cl	Fr. 21.50
---------------------------	------	-----------

## Rotweine Schweiz (Flaschenqualität)

Dôle du Valais	50cl	Fr. 20.50
Dôle du Valais	25cl	Fr. 10.50
District d'Aigle Rouge Chablais AOC	50cl	Fr. 23.00
Cuveé Madame Rosmarie AOC		
Adrian Mathier AG, Salgesch 2009	75cl	Fr. 47.00
Fläscher Pinot Noir		
Thomas Marugg, Weinbau Fläsch 2010	75cl	Fr. 52.00

Für Ihren Lieblingswein oder weitere Weine fragen Sie unsere Mitarbeitenden, sie informieren Sie gerne über unsere Spezialitäten.

## Champagner

Veuve Cliquot, Brut Impérial	37.5cl	Fr. 35.00
Veuve Cliquot, Brut Impérial	75cl	Fr. 75.00

## Schaumwein

Marquis de Riencourt Brut s.a, Hammel Vins SA Rolle	75cl	Fr. 55.00
--------------------------------------------------------	------	-----------

## Spirituosen

Grappa di Brunello	43%	2cl	Fr. 8.50
Vieux Kirsch du Righi	43%	2cl	Fr. 7.00
Williams	43%	2cl	Fr. 7.00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40%	2cl	Fr. 8.50
Calvados Morin Père et fils	40%	2cl	Fr. 7.00

## Mineralwasser

Jungfrauwasser Tafelwasser mit Kohlensäure	50cl	Fr. 5.80
Valser Mineralwasser ohne Kohlensäure	50cl	Fr. 5.80
Apfelsaft OBI	33cl	Fr. 4.50
Apfelwein Rittergold alkoholhaltig	33cl	Fr. 4.50
Coca Cola light	33cl	Fr. 4.50
Rivella rot	33cl	Fr. 4.50
Rivella blau	33cl	Fr. 4.50
Schweppes Tonic	19cl	Fr. 4.50

## Offenausschank

Coca Cola	30cl	Fr. 4.00
Sprite	30cl	Fr. 4.00
Ice Tea	30cl	Fr. 4.00
Mineralwasser natur	30cl	Fr. 4.00

## Bier

Rugenbräu Spezial, Offenausschank	30cl	Fr. 4.00
Rugenbräu Panachée, Offenausschank	30cl	Fr. 4.00
Rugenbräu Alpenperle	33cl	Fr. 4.50
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	Fr. 4.50

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso ,Tee,	Fr. 4.00
Milchkaffee oder Cappuccino im Glas serviert	Fr. 4.50
Ovomaltine, Caotina heiss oder kalt	Fr. 4.50
Milch heiss oder kalt	Fr. 4.00

## Informationen für Anlässe auf dem Brienersee 2012

**Damit wir die Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen können, möchten wir Sie auf verschiedene Punkte aufmerksam machen.**

- \* Wir bitten um Ihre Bestellung 14 Tage vor der Reise. Spezial- und Gruppenmenüs können aus organisatorischen Gründen nur bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass reserviert werden.
- \* Pro Gruppe wählen Sie bitte eine oder maximal zwei Speisen oder Menüs aus. Für Gäste die vegetarisch essen, haben wir Extramenüs zusammengestellt.
- \* Bitte beachten Sie, dass Buffets erst ab 20 Personen und nur auf Extrafahrten, mit Ausnahme unserer Frühstücksbuffets, serviert werden können.
- \* Die am Tag vor Ihrem Anlass gemeldete Personenzahl, ist für uns massgebend und wird in Rechnung gestellt.
- \* Wenn Sie die Beilagen oder das Dessert ändern möchten, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.
- \* Bei Annullationen von Gruppenmenüs, die uns weniger als 3 Tage vor der Reise mitgeteilt werden, müssen wir Ihnen 80% der bestellten Leistung, ohne Getränke in Rechnung stellen.
- \* Bei einer Reduktion einer Teilnehmerzahl ausserhalb dieser Frist und bei Nichterscheinen verrechnen wir 100 % der bestellten Leistungen, ohne Getränke
- \* Zahlungsart: Bar oder Kreditkarten (Visa, Mastercard oder American Express oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen netto. (Rechnungen werden erst ab SFr. 300.– verschickt)
- \* Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.0% Mehrwertsteuer
- \* Eurowerte basieren auf dem Tageskurs und gelten als Richtwert für die Rechnungsstellung
- \* Unsere Tische sind mit einfachem Blumenschmuck dekoriert. Gerne besorgen wir Ihnen aber kleine passende Gestecke oder grössere Arrangements. Zusätze verrechnen wir nach Aufwand.
- \* Auf Wunsch drucken wir für Ihren Anlass Menükarten. (Stück Fr. 2.50) Spezielle Wünsche oder Ideen, Logos etc. werden von uns gerne erfüllt.
- \* Auf dem Motorschiff „Iseltwald“ können wir aus küchentechnischen Gründen nicht jedes Menu servieren. Erkundigen Sie sich bitte bei uns.
- \* Selber organisierte Restauration (Partyservice) ist nur auf dem Motorschiff „Iseltwald“ erlaubt. Auf allen anderen Schiffen ist exklusive nur die Schiffsrestauration Gastro-Lac AG zuständig.
- \* Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke mit Service gewünscht, sind wir aus personellem Aufwand gezwungen pro Person einen Mindestkonsumations-Betrag

von Fr. 15.– zu verlangen. Wird dieser nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

- \* Für selbst mitgebrachte Getränke (Nur auf MS Iseltwald möglich) berechnen wir ein „Zapfengeld“ von Fr. 15. – pro Flasche. Werden von uns Gläser gebraucht, müssen diese pro Stück zu Fr. 1.50 verrechnet werden.
- \* Selbstverständlich führen wir auch gerne Aufträge aus, die nicht in diesen Vorschlägen aufgeführt sind.

**Wir freuen uns auf Sie!**

**GASTRO-LAC AG**  
**Brienzerseerestaurations**  
**Lanzenen 1**  
**3800 Interlaken**  
**Tel: 079/ 422 90 79 Fax: 033 823 02 23**

**[info@gastro-lac.ch](mailto:info@gastro-lac.ch)**      **[www.gastro-lac.ch](http://www.gastro-lac.ch)**