



ANGEBOT EXTRAFahrTEN 2025

diekochpiraten gmbh, Hauptstrasse 15, 8546 Islikon
+41 52 366 59 19, info@diekochpiraten.ch

Für den besonderen Anlass – Ihre Extrafahrt

Aperitif

Vorschläge ab 10 Personen/pro Person

Gewürznüsse Hausmischung <i>GF</i>	2.60
Chips <i>GF, V</i> <i>Nature und Paprika</i>	2.60
Sbrinz Bröckli <i>GF, V</i>	3.50
Schwarze marinierte Oliven <i>GF, VG</i>	3.00

Vorschläge ab 10 Personen

Salzige Mini-Muffins gemischt <i>Ziegenkäse, Pesto und Spinat, Tomaten, Basilikum V</i> <i>Schinken und Käse, Poulet und Speck</i>	3.00
Gemüse-Dips mit drei Saucen <i>GF, V</i>	5.10
Antipasti Spiessli mit Sauce <i>GF</i>	4.50
Pflaumen im Speckmantel	2.50
Mini Blinis mit Tomatenfrischkäse	3.50
Mini-Käsequiche <i>V</i>	2.60
Mediterrane Gemüsequiche <i>V</i>	4.50
Gefüllte mini Tartelettes (<i>Vegan möglich</i>) <i>Nach Wahl mit:</i> <i>Rindstatar, Hüttenkäse mit Kräuter, Gurken Tatar, Hummus</i>	4.50
Gefüllte mini Wraps <i>Nach Wahl mit:</i> <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola, Hummus und</i> <i>grillierter Zucchetti, Meerrettich-Frischkäse mit Rauchlachs</i>	3.50
Gefüllte Focaccia <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola, Hummus und</i> <i>grillierter Zucchetti, Meerrettich-Frischkäse mit Rauchlachs</i>	6.50

Preis pro Stück

Süppchen in der Espressotasse serviert

Schaffhauser Rieslingsuppe <i>GF, VG</i>	
Karotten-Ingwersuppe <i>GF, VG</i>	
Gazpacho <i>GF, V</i> <i>Kalte Gemüsesuppe, Peperoni, Gurke, Beilagen</i>	
Tomaten Kokossuppe <i>GF, VG</i>	
Rote Thai-Currysuppe <i>GF, VG</i> <i>Kokosmilch</i>	
Preis pro Tasse	3.90

Kalte Vorspeisen

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken <i>GF, VG</i>	
Poulet-Currysalat mit Apfel <i>GF</i>	
Vitello tonnato mit Kapernäpfel <i>GF</i>	
Rindstatar mit Kapernäpfeln	
Griechischer-Salat <i>V</i>	
Rauchlachswrap mit Honig-Senftopping	
Grillgemüse <i>GF, V</i> <i>mit Ziegenfrischkäse</i>	
«Caprese» <i>GF, V</i> <i>Cherrytomaten, Mozzarellaperlen, Basilikumpesto</i>	
Spargel-Erdbeersalat (April – Juni) <i>GF, VG</i>	
Falafel mit Minz-Joghurt <i>V</i>	
Brotsalat <i>mit Cherrytomaten, Kräuter und Zwiebeln</i>	
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte	
Preis pro Stück	6.50

Hauptspeise als Buffet präsentiert

<i>Ab 10 Personen, Preise pro Person</i> <i>(je nach Anzahl Personen und Schiff nicht möglich)</i>	
Kalbsrahmgulasch, Spätzli und Crème fraîche	28.00
Veganes Chili con Carne mit Pitabrot	22.00
Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit Kartoffelstock und Peperonata	24.50

Spagettiplausch **36.00**

Gemischter Salat «Reichenau» <i>V</i> <i>Gurken, Kohlräbli, Rüebli, Kabis, Kernen, Hausdressing</i>	
Spaghetti-Plausch mit verschiedenen Saucen: <i>Bolognese (Rindfleisch), mediterrane Tomatensosse (V),</i> <i>Basilikum-Pesto (V), Aglio olio e peperoncino (VG)</i>	

Kleines Dessert im Glas serviert

Schokoladen Mousse (<i>Vegan möglich</i>) GF, V	
Panna cotta mit Früchtecoulis GF, V	
Joghurtköpfler mit Passionsfrucht	
Süsmostcrème und Apfelschnitz (<i>Vegan möglich</i>) V	
Waldbeeren an Mascarpone-Crème GF, V	
Gebrannte Crème V	
Crème brûlée V	
Tiramisu V	
Apfelkuchen (<i>Vegan möglich</i>) GF, V	
Preis pro Glas	6.50
(mindestens 10 Stück pro Sorte)	

Menüvorschläge Sit-Down

Blattsalate im Weckglas

Gemischter Salat «Reichenau» GF, V	12.00
<i>Croûtons, Kernen, Cherrytomaten, italienisches Dressing</i>	
Blattsalat «Untersee» GF, V	10.50
<i>Kernen, Hausdressing</i>	
Nüsslisalat mit Croûtons GF, VG	15.00
<i>Kernen, Honig-Senf dressing</i>	

Salate und Vorspeisen im Weckglas

Salat von farbigen Tomaten GF, V	14.50
<i>Mozzarella-Perlen, Balsamico</i>	
Lachsforellentatar	17.50
<i>Pumpenickel, Wildkräutersalat</i>	
Kohlrabitar V	15.50
<i>Fetakäse, Brotchip</i>	
Rindstatar mit Salatbouquet	19.50
<i>Kapernäpfel</i>	

Suppen

Schaffhauser Rieslingsuppe GF, VG	12.50
Karotten-Ingwersuppe GF, VG	11.50
Spargelcrèmesuppe (März – Juni) V	13.50
Gazpacho V	12.50
<i>Kalte Gemüsesuppe, Peperoni, Gurke, Beilagen</i>	
Kürbissuppe (September – November) GF, VG	12.50
<i>Kürbiskernöl, geröstete Kernen</i>	

Vegane und Vegetarische Gerichte

Ratatouille-Couscous VG	23.50
<i>mit gebratenen Pilzen</i>	
Geschmorte Peperoni GF, VG	26.00
<i>im Tomatensud, mit Pilaw-Reis</i>	
Serviettenknödel an Pilzragout	24.50
<i>mit Rosmarin und Bohnen</i>	
Linsen-Dal V	26.00
<i>mit Kichererbsen, Gemüse und Crème fraîche</i>	

Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde	32.00
<i>mit Rosmarin-Jus, Pilaw-Reis und Ratatouille</i>	
Marinierte Schweinsschulter Sous-vide gegart	31.00
<i>mit Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	
Sous vide gegarte Kalbsschulter	42.00
<i>mit Steinpilzsauce, Spätzle und Saisongemüse</i>	
Kalbshackbraten	29.00
<i>mit Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Röstgemüse</i>	
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	41.00
<i>mit Teigwarenreis</i>	
Rindsfleischvogel an Rotwein Jus	39.00
<i>Serviettenknödel und Saisongemüse</i>	

V = Vegetarisch, VG = Vegan, GF = Glutenfrei

Deklaration: Fleisch & Wurstwaren aus der Schweiz, Fische aus europäischen Gewässern. Die Gerichte werden gepowert by Klosterhof, Taverne-Emilia, Stein am Rhein.

Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Piraten.

Getränkekarte

Mineral & Süssgetränke

Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure	50 cl	5.60
Thurgauer Süssmost naturtrüb von Hochstammäpfeln	20 cl	2.90
Sinalco, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Flauder Original, Elmer Citro, Huus Tee Ramseier, Schorle	50 cl	5.80
Fever Tree Mediterranean Tonic	20 cl	5.80
Most ohne Alkohol Ramseier, Bügel	49 cl	6.40

Kaffee, Tee & Milchgetränke

Espresso, Kaffee Crème, Kaffee ohne Koffein	4.90
Doppelter Espresso	5.90
Schale, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.90
Zwetschgen Lutz	7.20
Heisse Ovomaltine, Caotina	5.00
Tee	4.90
<i>Bio-Schwarztee Earl Grey, Bio-Grüntee Pfirsich-Bergamotte, Bio-Pfefferminztee, Bio-Kamillentee, Bio-Früchtetee rot, Bio-Schweizer Kräutertee</i>	

Spirituosen

Zwetschge, Williams, 40 % Vol.	2 cl	5.20
--------------------------------	------	------

Biere der Brauerei Falken

Falken Lager Offen	30 cl / 50 cl	5.10 / 6.80
Falken Hülse Free Alkoholfrei	33 cl	5.60
Falken Stammhaus	33 cl	5.60
Das Weizen	50 cl	7.50

Prosecco

Prosecco Sup. Valdobbiadene, Marsuret	10 cl / 75 cl	9.50 / 51.00
--	---------------	--------------

Weissweine

Riesling Silvaner, Hedinger	20 cl / 50 cl	9.80 / 21.50
Arenenberger Müller-Thurgau	50 cl	27.00
Bodensee Cuvée Weiss VdP, Rutishauser	75 cl	54.00
CW Cuvée Weiss, GVS	75 cl	44.00

Rosé

Oeil de Perdrix, Hedinger	20 cl / 50 cl	9.80 / 21.50
---------------------------	---------------	--------------

Rotweine

Blauburgunder, Hedinger	20 cl / 50 cl	9.80 / 21.50
Bodensee Cuvée Rot VdP, Rutishauser	75 cl	57.00
CR Cuvée Rot, GVS	75 cl	44.00

AGB ab 10 Personen

Die Bankettdokumentation für Gruppen und Extradfahrten gilt für Gesellschaften ab 10 Personen (Ausnahme: MS Konstanz auf Anfrage), die ein einheitliches Menü für die Teilnehmer:innen wählen. Die technischen Verhältnisse für die Zubereitung von Gerichten 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 Ihre Extradfahrt bzw. Gruppenbuchung von uns bestätigen. So können wir Ihnen bestmögliche Qualität und Zufriedenheit zusichern.

Kontakt

info@diekochpiraten.ch

052 366 59 19

Offerte

Gerne unterbreiten wir Ihnen, eine detaillierte Offerte betreffend der für den gewünschten Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen durch die Kochpiraten. Das in der Offerte erwähnte Datum wird bis auf eine entsprechende Rückmeldung von Ihnen provisorisch reserviert. Längstens 30 Tage nach Offertstellung.

Bestätigung

Eine Bestätigung in schriftlicher Form (Brief oder E-Mail) ist für uns bindend.

Änderung der Personenzahl und Leistungen

Die von der Kundschaft spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Änderungen betreffend Gästezahl oder besprochenen Dienstleistungen können nur bedingt berücksichtigt werden und werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Vorauszahlung / Zahlung

Für eine definitive Reservation ist 30 Tage im Voraus eine Anzahlung in der Höhe des Menüpreises mal Personenzahl fällig. Nach der Durchführung erhält die Kundschaft eine Schlussrechnung mit einer detaillierten Auflistung. Die Schlussrechnung ist innert 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.

Annulationsbedingungen

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch die Kundschaft gelten folgende Rücktrittsregelungen:

- bis 90 Tage vor Beginn:
lediglich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 250.00
- ab 20 bis 7 Tage vor Anlass:
50% des offerierten Betrages
- ab 6 Tage vor Anlass:
100% des offerierten Betrages

Falls noch kein Angebot definiert wurde, beziehen wir uns bei der reservierten Leistung auf einen Betrag von CHF 30.00 pro Person. Wenn die Auswahl bereits getroffen wurde, gilt der Menüpreis pro Person als Rechnungsgrundlage. Die Absage muss schriftlich erfolgen 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 zurückzutreten. Es können keine Schadenersatzansprüche geltend gemacht werden.

Materialtransporte / Landtransporte

Für Materialbereitstellung und -transporte zum Start- & Abholungsort, verrechnen wir pauschal CHF 360.00.

Kosten für Mitarbeitende

Wir verrechnen pro Mitarbeitenden und Stunde CHF 65.00 und für Serviceleitung CHF 75.00.

Wartezeiten unserer Mitarbeitenden an Bord ohne Passagiere, welche durch den Fahrplan der Extrafahrten oder durch Verspätung der Gesellschaft entstehen, müssen wir verrechnen.

Gedecke

In den Menüpreisen sind Sets sowie Papier-Servietten eingerechnet. Sollten Sie Stofftischtücher und Servietten wünschen, verrechnen wir Ihnen CHF 6.50 pro Person.

Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein, Champagner, Prosecco oder Sekt mit, verrechnen wir Ihnen pro geöffnete 7.5 dl Flasche CHF 35.00.

Couvert Geld

Für fremdgelieferte 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.

Gewährleistung und Haftung

Für die Leistungen gewährleisten die Kochpiraten eine einwandfreie Qualität. Die Kundschaft ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder spätestens 48 Stunden nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Im Fall von Einflüssen höherer Gewalt (Unwetter/Erdbeben Hoch- oder Niederwasser etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, können die Kochpiraten nicht haftbar gemacht werden.

Änderung der AGB

Diese AGB können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Gerichtsstand – Frauenfeld.