



ANGEBOT EXTRAFahrTEN 2026

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
Pommes Chips (30 g) <i>Zweifel Original 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/pro Stück

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

Aperitif (reicht für 4 Personen)

Vorspeisen Hit, Quartetto Vegan <i>VG, GF</i> <i>Tomaten, Hummus, Champignon, Oliven</i>	14.90
Untersee-Trilogie <i>Hausgemachte Gewürznüsse, Sbrinz-Bröckli, schwarze Oliven</i>	11.10

Vorschläge ab 10 Personen/pro Stück

Willkommen zu unserem Tatar Festival – auf See

Geniessen Sie exklusive Häppchen bei Ihrer Extrafahrt auf dem Wasser und lassen Sie sich von der Vielfalt und Raffinesse unserer Tatar-Variationen begeistern. Perfekt als stilvoller Apéro, oder als genussvolle Begleitung zu Ihrem Erlebnis bei uns an Bord.

Tatar-Festival auf dem See

Gefüllte Mini Tartelettes (2 Stück pro Person) <i>Nach Wahl mit:</i> <i>Rindstatar, Kalbstatar, Lachstatar, Hummus, Ofengemüse-Tatar</i>	6.50
Gefüllte Mini Wraps <i>Nach Wahl mit:</i> <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola, Hummus und grillierter Zucchetti, Meerrettich-Frischkäse mit Rauchlachs</i>	3.50

Preis pro Stück

Kalte Vorspeisen, die wir in transparenten, recycelbaren Kunststoffbechern servieren

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken <i>GF, VG</i>
Poulet-Currysalat mit Apfel <i>GF</i>
Vitello tonnato mit Kapernäpfel <i>GF</i>
Griechischer-Salat <i>V</i>
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 Becher	6.50
------------------	------

Süppchen in der Espressotasse serviert

Schaffhauser Riesling Schaumsuppe <i>GF, VG</i>
Karotten-Ingwersuppe <i>GF, VG</i>
Gazpacho <i>GF, V</i> <i>Kalte Gemüsesuppe, Peperoni, Gurke</i>
Tomaten Kokossuppe <i>GF, VG</i>
Rote Thai-Currysuppe <i>GF, VG</i> <i>Kokosmilch</i>

Preis pro Tasse	3.90
-----------------	------

Hauptspeise als Buffet präsentiert

Ab 10 Personen, Preise pro Person
(je nach Anzahl Personen und Schiff nicht möglich)

Kalbsrahmgulasch <i>Spätzli und Crème fraîche</i>	28.00
Veganes Chili con Carne <i>Pitabrot</i>	22.00
Kalbfleischbällchen <i>Rahmsauce mit Kartoffelstock und Peperonata</i>	24.50

Penne-Plausch 36.00

Gemischter Salat «Reichenau» V
Gurken, Kohlräbli, Rüebli, Kabis, Kernen, Hausdressing

Penne-Plausch mit verschiedenen Saucen:
*Bolognese (Rindfleisch), mediterrane Tomatensauce (V),
Basilikum-Pesto (V), Aglio olio e peperoncino (VG)*

Kleines Dessert die wir in transparenten, recyclbaren Kunststoffbechern servieren

Schokoladen Mousse (*Vegan möglich*) GF, V

Panna cotta mit Früchtecoulis GF, V

Joghurtköppli mit Passionsfrucht

Süssmostcrème und Apfelschnitz (*Vegan möglich*) V

Waldbeeren an Mascarpone-Crème GF, V

Gebrannte Crème V

Tiramisu V

Apfelkuchen (*Vegan möglich*) GF, V

Preis pro Becher 6.50
(mindestens 10 Stück pro Sorte)

Menüvorschläge Sit-Down

Blattsalate im Weckglas

Gemischter Salat «Reichenau» GF, V 12.00
Croûtons, Kernen, Cherrytomaten, italienisches Dressing

Blattsalat «Untersee» GF, V 10.50
Kernen, Hausdressing

Nüsslisalat mit Croûtons GF, VG 15.00
Kernen, Honig-Senfdressing

Salate und Vorspeisen im Weckglas

Salat von farbigen Tomaten GF, V 14.50
Mozzarella-Perlen, Balsamico

Lachsforellentatar 17.50
Pumpernickel, Wildkräutersalat

Kohlrabitatar V 15.50
Fetakäse, Brot

Rindstatar mit Salatbouquet 19.50
Kapernäpfel

Suppen

Schaffhauser Rieslingsuppe GF, VG 12.50

Karotten-Ingwersuppe GF, VG 11.50

Spargelcrèmesuppe (März – Juni) V 13.50

Gazpacho V 12.50
Kalte Gemüsesuppe, Peperoni, Gurke

Kürbissuppe (September – November) GF, VG 12.50
Kürbiskernöl, geröstete Kernen

Vegane und Vegetarische Gerichte

Ratatouille-Couscous VG 23.50
mit gebratenen Pilzen

Geschmorte Peperoni GF, VG 26.00
im Tomatensud, mit Pilaw-Reis

Serviettenknödel an Pilzragout 24.50
mit Rosmarin und Bohnen

Linsen-Dal GF, V 26.00
mit Kichererbsen, Gemüse und Crème fraîche

Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde 32.00
mit Rosmarin-Jus, Pilaw-Reis und Ratatouille

Marinierte Schweinsschulter Sous-vide gegart 31.00
mit Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Sous vide gegarte Kalbsschulter 42.00
mit Steinpilzsauce, Spätzle und Saisongemüse

Kalbshackbraten 29.00
mit Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Ofengemüse

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce 41.00
mit Teigwarenreis

Rindfleischvogel an Rotwein Jus 39.00
Serviettenknödel und Saisongemüse

V = Vegetarisch, VG = Vegan, GF = Glutenfrei

Deklaration: Brot, Feinbackwaren, Fleisch & Wurst-
waren aus der Schweiz & Spanien. Kuchen &
Torten aus Deutschland, Fische aus europäischen
Gewässern.

Die Gerichte werden gepowert by
Hotel Greuterhof, Islikon.

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, Eistee, Ramseier Schorle	50 cl	5.80
Fever Tree Mediterranean Tonic	20 cl	5.80
Crodino Biondo	20 cl	5.80
Most ohne Alkohol Ramseier	49 cl	6.40

Kaffee, Tee & Milchgetränke

Espresso, Kaffee Crème, Kaffee ohne Koffein	5.10
Doppelter Espresso	5.90
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.10
Zwetschgen Lutz	7.20
Heisse Ovomaltine, Caotina	5.20
Kalte Milch, heisse Milch	20 cl 4.50
Tee <i>Bio-Schwarztee Earl Grey, Bio-Grüntee Pfirsich-Bergamotte, Bio-Pfefferminztee, Bio-Kamillentee, Bio-Früchtetee rot, Bio-Schweizer Kräutertee</i>	4.90

Spirituosen

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

Spritz-Hits

Scavi & Ray Sprizz Aperitivo <i>Bitter-Orangen-Likör, Prosecco, Orangenschnitz</i>	12.50
Scavi & Ray Hugo Aperitivo <i>Holunderblüte, Prosecco, Limette, Minze</i>	12.50
Gespritzter Weisswein <i>Weisswein, Elmer Citro oder Elmer Mineral</i>	8.60

Virgin-Alkoholfrei

Crodino Biondo Spritz <i>Crodino Biondo, Mineral, Orangenschnitz</i>	12.50
Passion Lemon <i>Passion Lemon, Mineral, Orangenschnitz</i>	12.50

Champagner / Prosecco

Moët & Chandon brut	37.5 cl	49.00
Just Be Secco	20 cl	9.50

Weissweine

Riesling Silvaner, Hedinger	20 cl / 50 cl	9.80 / 21.50
Müller-Thurgau, Arenenberg	50 cl	27.00
Bodensee Cuvée Weiss VdP, Rutishauser	75 cl	54.00
<i>Müller-Thurgau, Elbling, Pinot Blanc (Barrique), Muscat Oliver</i>		
Sauvignon Blanc Schaffhausen Sélection, GVS	75 cl	61.00

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
<i>Pinot Noir, Zweigelt, Regent, Maréchal Foch</i>		
Malbec Hallau Réserve, GVS	75 cl	65.00

AGB ab 10 Personen

Die Bankettdokumentation für Gruppen und Extrafahrten 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 Extrafahrt 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 69.00 und für Serviceleitung CHF 79.00.

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

Gedecke

Für das Set-up (Apéro, Papierservietten etc.) verrechnen wir Ihnen CHF 2.50 pro Person. 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.

Islikon, 1. Januar 2026