



MENÜVORSCHLÄGE
CATERING



Apéro Packages

APERÓ ① 16.- pro Person

Grillgemüse-Spiesschen mit Chimichurri
Party-Brötli mit Räucherlachs und Dill-Crème
Crostini mit Parmaschinken und Kräuterfrischkäse

Inklusive Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser 32.- pro Person

APERÓ ② 26.- pro Person

Tuna Tataki mit Wakame Algensalat
Trauben-Sbrinz-Spiesschen
Gemüsesticks mit Kräuter-Crème fraîche
Croissant mit Bündner Coppa, Honig-Senfbutter und Kresse
Marina Vital-Mix (Nüsse & getrocknete Beeren)

Inklusive Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser 42.- pro Person

Menü Packages

PACKAGE ① 69.- pro Person

Salat «Marina» – Mesclun-Salat mit Vital-Mix (Nüsse & getrocknete Beeren), Sbrinz, Kräutern und Honig-Senf-Dressing

Rindsschmorbraten «Marina»
mit bunt gemischtem Saisongemüse und Kartoffelstampf

Toblerone Dessert «Marina»

PACKAGE ② 59.- pro Person

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Kräutern und Sprossen

Maispoulardenbrust «Suprême»
mit Rotweinsauce, Ratatouille und Bratkartoffeln

Gebrannte Crème «Grossmutter Art»

PACKAGE ③ 97.- pro Person

Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs
mit Gurke, jungem Salatbouquet und Honig-Senf-Dillsauce

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kräuterfrischkäse

Kalbshohrückensteak mit Marina-Butter, Dörrbohnen und Weissweinrisotto

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé, Beerencoulis und frischen Beeren

Grillbuffets

GRILLBUFFET ① 98.- pro Person

Vorspeisenbuffet

Baba Ganoush mit Falafel

Gemischter Salat mit 3 Toppings, Balsamico- und Hausdressing

Gerösteter Kartoffelsalat

Würziger Maissalat

Fleisch und Fisch vom Grill

Steakhouse-Wurst

Schweinekotelett

Maispouardenbrust «Suprême»

Entrecôte-Steak

Lachsfilet

Beilagenbuffet

Grillgemüse

Grillierte Mini-Maiskolben

Ofenkartoffeln

Steakhouse-Sauce

BBQ-Sauce

Desserts im Glas

Panna Cotta mit saisonaler Sauce

Fruchtsalat

Grillbuffets

GRILLBUFFET ② 124.- pro Person

Vorspeisenbuffet

Baba Ganoush mit Falafel
Gemischter Salat mit 4 Toppings, Balsamico-, Honig-Senf- & Hausdressing
Gerösteter Kartoffelsalat
Würziger Maissalat
Coleslaw

Fleisch und Fisch vom Grill

Steakhouse-Wurst
Kalbshohrücken
Maspoulardenbrust «Suprême»
Entrecôte-Steak
Crevetten-Spiess

Beilagenbuffet

Gemüsespiesse
Grillierte Mini-Maiskolben
Ofenkartoffeln mit Kräuter-Crème fraîche
Grillierte Süsskartoffeln
Chimichurri
Steakhouse-Sauce
BBQ-Sauce

Desserts im Glas

Apfelstreuselkuchen mit Vanillesauce
Zweifarbige Schokoladenmousse

Grillbuffets

GRILLBUFFET ③ 148.- pro Person

Vorspeisenbuffet

Baba Ganoush mit Falafel
Gemischter Salat mit 5 Toppings, Balsamico-, Honig-Senf- & Hausdressing
Gerösteter Kartoffelsalat
Würziger Maissalat
Coleslaw
Roasbeef

Fleisch und Fisch vom Grill

Wagyu-Wakame-Wurst
Kalbshohrücken
Ibérico Secreto
Lammkotelett
Mistkratzerli
Surf & Turf-Spiess mit Rindsfilet und Riesencrevetten «Black Tiger»
Hamachi (japanischer Edelfisch)

Beilagenbuffet

Gemüsespiesse
Grillierte Mini-Maiskolben
Ofenkartoffeln mit Kräuter-Crème fraîche
Grillierte Süsskartoffeln
Grillierte Portobello Pilze
Chimichurri
Steakhouse-Sauce
BBQ-Sauce

Desserts im Glas

Toblerone Dessert «Marina»
Blaubeer-Nuss-Cheesecake
Früchteplatte

Nebenkosten Preis pro Stunde / Stück

Mitarbeitende

Eventleiter	75.00
Küchenchef	75.00
Chef de Service	75.00
Küchenmitarbeitende	55.00
Servicemitarbeitende	55.00

Die Mitarbeitenden werden nach effektiven Arbeitsstunden verrechnet und können bei der Offerte nur mit einer Schätzung angegeben werden.

Transportkosten

Anfahrten bis 10 km ab Marina Lachen	kostenlos
Bei mehr als 10 km ab Marina Lachen	0.80 / km

Gläser, Kaffeeeschirr & Eiskühler

Gläser (Wein, Wasser)	1.50
Kaffeeeschirr	1.80
Eiskühler gross	12.00

Besteck & Geschirr

Besteck, pro Gang	2.50
Geschirr, pro Gang	2.50

Tisch & Deko

Tischtuch	15.00
Stoffservietten	1.80
Cocktailservietten (Papier)	gratis
Kerzen, Blumen, etc.	nach Aufwand

Möbiliar

Wird nach Detailabsprache und Aufwand verrechnet

Kücheninfrastruktur

Wird nach Detailabsprache und Aufwand verrechnet

Unsere Partner



FESTSCHIFF ZÜRICHSEE – Die JMS begrüsst Sie auf dem LS Stäfa und LS Steinschiff

Auf den beiden Festschiffen überraschen Sie Ihre Gäste mit einmaligem Ambiente.

Die Route und die Anlegestellen können Sie selbst bestimmen!

LS Stäfa: bis 120 Personen / LS Steinschiff: bis 80 Personen

www.festschiff.ch



Blumengarage, Lachen

Ihr kompetenter Partner wenn es um Tischdeko und Blumen geht.

www.blumengarage.ch



Bäckerei KNOBEL, Altendorf

Confiserie, Bäckerei, Konditorei.

www.baeckerei-knobel.ch



Onstage Licht und Eventtechnik, Pfäffikon

Für die richtige Beleuchtung oder die Musikanlage.

www.onstage-online.ch



Kistler Zeltvermietung, Reichenburg

Zelte für Apéro im Freien.

www.kistlerzelte.ch/



Wedding & Events GmbH, ganze Schweiz

Hochzeits- und Eventdekoration, Stühle für Aussenbereich.

www.wedding-events.ch



Gemeinde Lachen SZ

Diverse Apéroplätze am Hafen von Lachen.

www.lachen.ch

Fleisch- und Fischherkunft

Falls nicht anders deklariert gilt:

Kalb, Schwein, Poulet, Lamm	Schweiz
Bündner Coppa	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Rindsschmorbraten	Schweiz
Rindsfilet und Rindsentrecôte	Irland
Ibérico Secreto	Spanien
Maispoularde	Frankreich
Mistkratzerli	Schweiz
Lostallo Lachs	Schweiz, Zucht
Lachs	Norwegen, Zucht
Saku-Thunfisch	FAO 61/71/77 (MSC)
Riesencrevetten «Black Tiger»	Vietnam, nachhaltige Zucht
Hamachi	Japan, Zucht

Produktionsland Brot & Feinbackwaren

Brötchen/Brot am Tisch	Schweiz
Schokoladenkuchen	Schweiz
Apfelstreuselkuchen	Schweiz
Blaubeer-Nuss-Cheesecake	Schweiz

Allergene

Falls Sie oder Ihre Gäste an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Gerne geben wir Ihnen detailliert Auskunft.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Stand 01/2026.