



*hausgeräucherter Orangenlachs mit Mesclun-Salat
vegetarische Variante:
lauwarme Ravioli mit Mesclun-Salat*

Weissweinschaumsuppe mit Pastinakenpürree und Rohschinkenchip

*Am Stück gebratenes Roastbeef an Gemüse cassoulet dazu
Kräuterkartoffeln
vegetarische Variante (vorbestellen)
gebratenes Quornsteak an Gemüse cassoulet dazu Kräuterkartoffeln*

*Crema Catalana
Crêpes Suzette*

«LS Stäfa» Steckbrief

Baujahr	1924	
Totalsanierung	2007	
Gewicht	110 Tonnen	
Länge	33 m	
Breite	6.2 m	
Höhe	Steuerhaus 6.2 m, Terrasse 4 m	
Fassungsvermögen	140 Personen	
frühere Last	200 Tonnen Kies und Sand	
Einsatzgebiet	Zürichsee (unterer und oberer)	
Fahrzeit	Schmerikon – Zürich 3 h, Schmerikon Rapperswil 1.5 h	
Catering	eigener Catering-Bereich mit Backofen/Dampfgarer, 2 Kühlschränken, Geschirrspüler, Lavabo, Trinkwasser	
Klima	voll beheizt und klimatisiert (Ganzjahresbetrieb)	
Seminartechnik	Beamer, Leinwand, Audio- Videoanlage mit Radio und CD, PC-Audio, I-Pod-Anschluss, 2 Funkmikrofone, PC mit Office-Programmen, Flip-Chart, Moderatorenkoffer	
Sicherheit	Alarmanlage, Brandschutzmeldeanlage, Rettungswesten für alle Passagiere, Rettungsringe, kindergerechte Geländer	
Nutzungsmöglichkeiten	für alles... Businesskunden: Kundengewinnung, Kundenbindungsprogramme, Produktepräsentation, Verwaltungsratssitzung, Geschäftsleitungssitzung, Weihnachtsessen, Interne Schulungen, Aus- und Weiterbildungen, Motivationsworkshop, Teambildung, Kreativitätsmeeting, Strategiemeeting, Verkaufsseminare, uvm. Privatkunden: Hochzeitsfahrten, Geburtstagsfeiern, Klassenzusammenkünfte, Seenachtsfest, 1. Augustfeier, Sylvester	
Informationen	detaillierte Informationen, Seekarte und Preiskalkulation auf www.ledschiff.ch	