

EMPFÄNGE und BANKETTE Schiffcatering Thunersee



Lachenweg 19, 3604 Thun
Telefon +41 58 327 48 34
schiffcatering-thunersee.ch
info@schiffcatering-thunersee.ch

Liebe Gäste

Herzlich willkommen beim Schiffcatering Thunersee.

Geniessen Sie die imposante Thunersee-Kulisse – herrschaftliche Schlösser, Weinberge, traditionelle Chalets und die Alpen –, ein einzigartiges Erlebnis für Events, Firmenanlässe und Bankette.

Lassen Sie sich von abwechslungsreichen und raffinierten Gerichten sowie auserlesenen Weinen kulinarisch inspirieren.

Unsere Kernkompetenz liegt darin, das Passende für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif in intemem Rahmen auf dem Kursschiff oder ein Grossanlass mit gecharterter Flotte, mit unserem passenden gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering-Thunersee-Team

Inhalt

APERITIFS	4
KALTE und WARME TELLER	7
DESSERTS und SÜSSE BACKWAREN	8
3-GANG-MENÜS	9
4-GANG-MENÜS	12
FESTLICHE MENÜS	14
HOCHZEITSMENÜS	15
BUFFETS und FLYING BUFFETS	18
BRUNCH	26
FONDUE und RACLETTE	27
GETRÄNKE	28
GUT ZU WISSEN	34
AGB	35
KONTAKT	36

DEKLARATION

Herkunft unserer Produkte

Geflügel: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Eier: Schweiz
Fisch: Schweiz und Europa
Krustentiere: Vietnam

Wir versuchen wenn immer möglich unsere Produkte aus der Schweiz zu beziehen.

APERITIFS

Die Aperitifs servieren wir ab 10 Personen

ZUM KNABBERN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen.

	Schale zu 60 g
Kartoffel-Chips	5.-
Gesalzene Erdnüsse	5.-
Salzgebäck	5.-
Mexikanische Nachos mit Guacamole und pikanter Salsa	6.-
Radieschen mit Meersalz	6.-
Rohkost mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip	6.-
Marinierte Oliven	6.-
Sbrinz-Bröckli	7.-

APÉRO 1

Für 10 Personen

10 mariniertes Grillgemüse
20 Rindfleischbällchen mit Barbecue-Sauce
20 gebackene Krevetten mit Sweet-Chili-Dip
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 15.-

APÉRO 2

Für 10 Personen

10 Peppersweets mit Frischkäse
20 Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
20 Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnussauce
20 Crostini mit Parma-Schinken und Rucola
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 20.-

APÉRO 3

Für 10 Personen

10 Käsespiesschen mit Trauben
10 Samosas mit Gemüsefüllung und Joghurt-Koriander-Sauce
10 Crostini mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
10 Crostini mit Thonmousse und Kapernäpfeln
20 Rindstatar mit Zwiebeln auf Roggenbrot
10 Rauchlachs mit Meerrettich auf Pumpernickel
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 25.–

APÉRO 4

Für 10 Personen

10 Focaccia mit Tomaten und Basilikum
10 Tortilla-Röllchen mit Guacamole und Chorizo
10 Chäs-Chüechli
10 Arancini mit Tomaten und Basilikum (gefüllte Reisbällchen)
10 Poulet-Satay-Spiesschen, mit Soja und Honig mariniert
10 Jalapeños mit Tomaten-Salsa
10 Krevetten im Teigmantel mit Sweet-Chili-Sauce
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 22.50

APÉRO 5

Für 10 Personen

10 Tortilla-Röllchen mit Guacamole und Chorizo
10 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Balsamico und Basilikum
10 Nigiri Sushi
10 warme Zwetschgen im Speckmantel
10 grillierte Riesenkrevetten-Spiesschen
10 Trüffelrischkäsemousse
10 Entenmousse mit Kumquats
10 Gravad Lax auf Nachos
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 36.–

ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen.

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

SUPPEN in der TASSE

	Tasse
Karottensuppe mit Ingwer	3.—
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	3.—
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe	4.—

KALTE HÄPPCHEN

	Stück
Tomaten-Basilikum-Focaccia	2.—
Oliven-Kräuter-Focaccia	2.—
Törtchen mit Forellenmousse	3.60
Törtchen mit Schinkenmousse	3.60
Tortilla-Röllchen mit Guacamole und Chorizo	3.60
Profiterole mit Kräuterkäsefüllung	3.20
Halbes Canapé mit Rauchlachs oder Bündner Fleisch	4.20
Halbes Canapé mit Salami, Schinken, Käse, Thon oder Ei	3.90
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, mit Balsamico und Basilikum mariniert	3.—
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Käse	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Salami	5.—

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Arancino mit Tomaten und Basilikum (gefülltes Reisbällchen)	3.60
Riesenkrevetten-Spiesschen vom Grill mit Limetten-Dip	5.—
Poulet-Satay-Spiesschen, mit Soja und Honig mariniert	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	3.50
Schinkengipfeli	3.80
Chäs-Chüechli	3.80

SANDWICHES am METER

Mindestmenge: 1 Meter
1 Baguette ergibt ca. 20 Portionen

BAGUETTE

pro Meter

– mit Schinken und Salat	56.–
– mit Salami und Salat	56.–
– mit Käse und Salat	56.–
– mit Tomaten, Mozzarella und Salat	56.–
– mit Roastbeef, Tatarsauce, Salat, Gurken und Tomaten	62.–
– mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Gurken	62.–

KALTE und WARME TELLER

Ab 10 Personen

KALTE TELLER

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit Gemüse- und Blattsalaten	28.–
Zvieri-Teller Oberländer Trockenwurst, Ballenberger Rohschinken, Bündner Fleisch, Ballenberger Rohessspeck, Salami, Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse	26.–

WARME TELLER

Burehamme mit Senf, Kartoffelsalat und Zopf	26.–
Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce und Pommes frites	21.–
Käsekuchen garniert mit Gemüse- und Blattsalaten	25.–

DESSERTS und SÜSSE BACKWAREN

Ob am Ende eines köstlichen Menüs oder für zwischendurch: Unsere süssen Leckereien sind immer ein Genuss.

DESSERTS und COUPEN

Frischer Fruchtsalat	10.—
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	11.50
Coupe Dänemark – Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	11.—
Coupe Oberland – frischer Fruchtsalat mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladenglace, Schlagrahm	11.—
Eiskaffee – Mokka glace mit Schlagrahm	10.—
Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Wodka	11.—

KUCHEN und TORTEN

	Stück
Saisonaler Früchtekuchen	6.80
Portion Schlagrahm	1.50
Cremeschnitte	5.50
Schokoladentrüffeltorte	7.80
Kirschtorte	7.80
Rüebli torte	7.80
Apfeltorte	7.80
Saisonale Quarktorte	7.80

3-GANG-MENÜS

Sie planen einen Anlass für Ihre Familie oder Ihren Verein? Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.

Diese Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Fleischlose Alternative als Hauptgang

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen eine Alternative zum Fleischmenü aus:

- Äplermagronen mit Apfelmus
- Gemüseschnitzel mit Tomatensauce
- Weissweinsrisotto mit Waldpilzen
- Saisonales Pastagericht
- Indisches Gemüse-Curry

Gluten- und/oder laktosefreie Gerichte

Gerne beraten wir Sie auch zu gluten- und/oder laktosefreien Gerichten, wenn Sie das Menü für Ihren Anlass ausgewählt haben.

MENÜ 31

27.–

Kleiner bunter Blattsalat

Toskana-Bratwurst (mit Käse und getrockneten Tomaten)
mit Senfsauce und Pommes frites

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

MENÜ 32

32.–

Klare Suppe mit Flädli

Hackbraten mit Gemüsesauce und Kartoffelstock

Caramelköpfli mit Schlagrahm

MENÜ 33

34.–

Tessiner Gemüsesuppe

Pouletbrust mit Marsala-Sauce und Safranrisotto

Tiramisu

MENÜ 34

36.–

Kleiner gemischter Salat

Rahmschnitzel – Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Nudeln und Pfirsich

Gebrannte Creme

MENÜ 35

36.–

Kleiner bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, garniert mit Früchten, Mandelreis

Zitrusfrüchtesalat mit Blutorangensorbet

MENÜ 36

46.–

Kleiner gemischter Salat

Stroganow – Rindfleischwürfel mit Paprikarahmsauce und buntem Pilawreis

Schokoladenmousse mit Orangensauce, garniert mit Früchten

MENÜ 37

43.–

Tessiner Gemüsesuppe

Schweinskarreebraten mit Pflaumen, Portwein-Jus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Mini-Coupe Thunersee – Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat

MENÜ 38

45.–

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Frittierte Eglifilets im Bierteig mit Tatarensauce und Schnittlauchkartoffeln

Caramelisierter Apfelkuchen

MENÜ 39

48.–

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce,
Karottengemüse und Röstikroketten

Kemmeriboden-Meringue mit Schlagrahm

4-GANG-MENÜS

Diese Menüs servieren wir ab 20 Personen.

Fleischlose Alternative als Hauptgang

Wählen Sie aus diesen Vorschlägen eine Alternative zum Fleischmenü aus.

- Äplermagronen mit Apfelmus
- Gemüseschnitzel mit Tomatensauce
- Weissweinsrisotto mit Waldpilzen
- Saisonales Pastagericht
- Indisches Gemüse-Curry

Gluten- und/oder laktosefreie Gerichte

Gerne beraten wir Sie auch zu gluten- und/oder laktosefreien Gerichten, wenn Sie das Menü für Ihren Anlass ausgewählt haben.

MENÜ 41

58.–

Lachs-Carpaccio mit Salatbouquet und Honig-Senf-Sauce

Tomatensuppe mit Gin

Gegartes Forellenfilet von der Grabenmühle, Sigriswil, auf Gemüsestreifen mit Kräuterrahmsauce und Reis

Caramelisierter Apfelkuchen

MENÜ 42

65.–

Zweifarbige Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Portwein und Käse-Flöte

Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten, Oliven, frischen Kräutern, Tessiner Polenta und Gemüsebouquet

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

MENÜ 43

69.–

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella-Perlen und Basilikum

Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce,
Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Dunkle Schokoladenmousse mit Orangensauce, garniert mit Früchten

MENÜ 44

75.–

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Süßkartoffelsuppe mit Thymian und Sellerie-Chips

Gebratenes Kalbssteak auf gebratenen Pilzen mit Portwein-Jus,
Nudeln und Karotten

Ananas-Carpaccio, mit Ingwer und Honig mariniert,
mit Zitronensorbet und Granatapfelkernen

FESTLICHE MENÜS

Sie planen einen exklusiven Anlass für wichtige Kunden oder ein aussergewöhnliches Fest für Ihre Liebsten? Auf den folgenden Seiten finden Sie spezielle Menüs für Ihren Anlass.

Die Menüs servieren wir ab 20 Personen.

MENÜ 51

54.–

WESTERN-MENÜ

Maiscremesuppe mit getrockneten Datteln, dazu servieren wir Nachos

Hauptgang vom Buffet

Spareribs, pikant mariniert, mit Barbecue- und Cocktail-Sauce
Rindfleischburger mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Sesambrot
Pouletbrust mit Guacamole
Gemüsespiesschen mit roten Bohnen
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Reis

Vanilleglace mit warmer Schokoladen-Chili-Sauce und mit Honig glasierten Früchten

MENÜ 52

128.–

GALAMENÜ

Entenmousse mit Kumquatkompott, Rucola und Campari-Sauce

Kraftbrühe mit Pouletstreifen und Sherry

Gebratenes Seeteufelmedaillon mit gebratenen Scampi, Hummersauce und orientalischem Reis (mit Peperoni, Mandeln und Rosinen)

Zitronensorbet mit Johannisbeeren und Champagner

Kalbsfilet im Speckmantel mit gebratenen Shitake-Pilzen, Portwein-Jus, Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebouquet

Dessertkomposition «Surprise»

Kaffee mit Friandises

HOCHZEITSMENÜS

Für Ihre Hochzeit auf dem Thunersee hat die Natur schon alles perfekt eingerichtet. Das Panorama des Berner Oberlandes schafft einen einmaligen Rahmen für den schönsten Tag Ihres Lebens. Schenken Sie sich eine Traumphochzeit auf einem gecharterten Schiff, in privatem Rahmen von 28 bis 340 Personen.

Wir organisieren für Sie den perfekten Anlass auf dem Wasser: vom Aperitif über das Menü bis zur Weinauswahl. Unsere Gastgeber begleiten Sie durch den Tag Ihres Lebens und versprechen kulinarischen Hochgenuss.

Die Hochzeitsmenüs servieren wir ab 20 Personen.

MENÜ 61

70.–

Geräuchertes Bach- und mariniertes Lachsforellenfilet mit Honig-Dill-Senfsauce, jungem Salat und kleinem Brioche

Kalbssteak mit Cognac-Morchel- Sauce, Williamskartoffeln und Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Hochzeitstorte (im Menüpreis nicht enthalten)

MENÜ 62

86.–

Zweifarbige Melone mit Rohschinken

Safranrisotto mit gebratenen Seezungenstreifen

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce,
Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Dessertbuffet

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm

Schokoladenmousse

Saisonale Fruchtquarkschnitte

Brownies mit weisser Schokoladensauce

Erdbeer-Joghurtcreme

Caramelköpfler mit Schlagrahm

Frischer Fruchtsalat

Hochzeitstorte (im Menüpreis nicht enthalten)

MENÜ 63

94.–

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Spiezer-Riesling-Suppe

Gebratener Wolfsbarsch auf Ratatouille

Rinds- und Kalbsfiletmedaillons mit Barolo-Jus,
Kräuterrisotto und Saisongemüse

Rosen-Panna-cotta mit Rotweinbeeren

Hochzeitstorte (im Menüpreis nicht enthalten)

MENÜ 64

88.–

Krevettencocktail mit Avocado

Maiscremesuppe

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomatenragout

Poulardenbrust mit Portweinsauce,
Alpenkräuternudeln und Gemüsebouquet

Dessertbuffet

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm

Schokoladenmousse

Saisonale Fruchtquarkschnitte

Brownies mit weisser Schokoladensauce

Erdbeer-Joghurtcreme

Caramelköpfler mit Schlagrahm

Frischer Fruchtsalat

Hochzeitstorte (im Menüpreis nicht enthalten)

MENÜ 65

96.–

Klare Rindskraftbrühe mit Kerbel-Flädli und Gemüsestreifen

Gebratenes Riesenkrevettenspiesschen mit Kresseschaum

Geräucherte Entenbrust mit Melonensalat

Zitronensorbet mit Johannisbeeren und Champagner

Kalbskarree, am Stück gebraten, mit Rosmarin-Jus,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Zweifarbige Toblerone-Mousse in der Schokoladenschale
mit Kompott von schwarzen Kirschen

Hochzeitstorte (im Menüpreis nicht enthalten)

BUFFETS und FLYING BUFFETS

Buffets für jede Gelegenheit

Ein stilvoller Anlass mit ungezwungenem Ambiente? Auch das ist möglich! Mit einem Buffet. Entscheiden Sie selbst, ob einzelne Gänge oder das ganze Menü in dieser Form angeboten werden sollen. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menüs.

THUNERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Trockenwurst
Hobelkäse
Amsoldinger Halbhartkäse
mit Dörrfrüchten und Nüssen, dazu frischer Butterzopf

pro Person 120 g Fleisch und Käse 18.–

OBERLÄNDER APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Rohschinken
Bündner Fleisch
Oberländer Trockenwurst
Ballenberger Rohessspeck
Salami
Hobelkäse
Amsoldinger Halbhartkäse
Dazu servieren wir Ruchbrot, Essiggurken, Silberzwiebelchen,
Tomaten und verschiedene Dörrfrüchte

pro Person 120 g Fleisch und Käse 22.50

SALATBUFFET

Ab 10 Personen

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit:
6 verschiedenen Gemüsesalaten,
4 Sorten Blattsalat,
italienischer und französischer Salatsauce,
verschiedenen Garnituren und Brot

pro Person 17.–

DESSERTTELLER

Ab 10 Personen

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm,
Caramelköpfler und frischer Fruchtsalat

pro Person 12.–

DESSERTBUFFET KLEIN

Ab 10 Personen

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm
Schokoladenmousse
Saisonale Fruchtquarkschnitte
Brownies mit weisser Schokoladensauce
Erdbeer-Joghurtcreme
Caramelköpfler mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat

pro Person 19.–

DESSERTBUFFET GROSS

Ab 20 Personen

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm
Regionale und saisonale Glace vom Rohrmoos
Zweierlei Schokoladenmousse
Crêpes mit vier verschiedenen Füllungen
(Zucker und Zimt, Nuss-Nougat, Ahornsirup mit Nüssen,
marinierte und gedünstete Äpfel)
Brownies mit weisser Schokoladensauce
Erdbeer-Joghurtcreme
Gebrannte Creme
Caramelköpfler mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Saisonale Fruchtquarkschnitte
Windbeutel mit Vanillerahm
Heidelbeer-Muffins

pro Person 29.–

Ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Mariniertes Grillgemüse, Oliven und Peppersweets mit Frischkäse

Gravad Lax

Riesenkrevetten auf Linsensalat

Geräucherte Entenbrust mit Taboulé-Salat

Vitello tonnato

Marinierte Tomaten mit Mozzarella-Perlen

Rohschinken mit Melone

Griechischer Salat

Meeresfrüchtesalat

Hauptspeisen

Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch

Schweinsfilet, am Stück gebraten, mit Schalotten-Confit und Marsala-Jus

Paella valenciana

Couscous mit Gemüse und Rindfleisch

Farfalle mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln

Orientalischer Reis mit Peperoni, Mandeln und Rosinen

Gebackene Kartoffeln mit Kräutern

Ratatouille

Desserts

Amaretti

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fruchtquarkschnitte

Tiramisu

Crema catalana

Frischer Fruchtsalat

Limetten-Joghurtcreme

pro Person 116.–

Ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen vom Buffet

Trockenwurst, Rohschinken
und Bauernspeck vom Ballenberg, Salami
Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle, Sigriswil,
mit Meerrettichschaum
Fischterrine mit Kerbel-Dip
Felchenmousse im Törtchen
Mini-Rösti mit Raclettekäse, gratiniert
Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette
Schinkenmousse mit Trauben
Siedfleischsalat mit Peperoni-Vinaigrette

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit:
6 verschiedenen Gemüsesalaten,
4 Sorten Blattsalat,
italienischer und französischer Salatsauce,
verschiedenen Garnituren und Brot

Hauptspeise serviert

Rosa gebratenes SwissPrim-Roastbeef
mit Spiezer Blauburgunder-Jus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Desserts vom Buffet

Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm
Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Erdbeer-Joghurtcreme
Gebrannte Creme
Caramelköppli mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Bretzeli

pro Person 104.–

Ab 30 Personen

Kalte und warme Vorspeisen vom Buffet

Entenmousse auf Feigen-Confit im Einmachglas

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle, Sigriswil,
mit Meerrettichschaum

Siedfleischsalat mit Peperoni-Vinaigrette

Berner Saucisson auf Wirzgemüse

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit:

4 verschiedenen Gemüsesalaten,

3 Sorten Blattsalat,

italienischer und französischer Salatsauce,

verschiedenen Garnituren und Brot

Hauptspeisen vom Buffet

Kalbskarreebraten* von der Metzgerei Nussbaum, Reutigen im Simmental,
mit Pilzrahmsauce

Gekochter Beinschinken von der Metzgerei Nussbaum, Reutigen in Simmental,

Gegartes Lachsfilet mit Alpenkräutersauce

Hörnli mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln

Weissweinsrisotto

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Dessertvariation serviert

Gebrannte Creme

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat mit saisonaler Glace vom Rohrmoos

Kemmeriboden-Meringue mit Doppelrahm

Bretzeli

pro Person 82.–

* Bei Anlässen mit mehr als 100 Personen benötigen wir Ihre Bestellung spätestens 3 Wochen vor dem Anlass.

Ab 40 Personen

Kalte Speisen

Kokos-Safran-Krevetten
Entenmousse mit Kumquats
Zucchettimousse im Rauchlachsmantel
Streifen von Tandoori-Chicken auf süss-saurem Linsensalat
Nigiri- und Maki-Sushi mit Ingwer und Wasabi
Geräucherte Entenbrust mit Melonenperlen
Pikante Gemüsesuppe im Shot-Glas

Warme Spiesse

Marinierte Rinds- und Pouletspiesschen
Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen
Gemüsespiesschen mit Kräuterquark

Aus dem Wok

Green Thai Curry mit Rindfleisch
Pouletfleisch süss-sauer
Red Thai Curry mit Filet von rotem Schnapper, Basmati-Reis

Aus dem Suppentopf

Kokosnuss-Zitronengras-Suppe
Suppe von roten Linsen mit Zitronengras, Krevetten und Kroepoek

Süssspeisen

Maracuja-Joghurtcreme
Ananasgratin mit Honig-Ingwer-Sauce,
Litschi-Salat mit Sake
Zitrusfrüchtesalat mit Blutorangensorbet

pro Person 92.–

Ab 40 Personen

Kalte Vorspeisen vom Buffet

Rindstatar mit Zwiebeln auf Roggenbrot
Geräucherte Entenbrust mit Zitrusfrüchtesalat
Krevettensalat, mariniert mit Koriander und Zitronengras
Seeteufelmedaillons auf roten Linsen
Forellenmousse im Törtchen
Mariniertes Kaninchenfilet mit Taboulé-Salat
Kalbfleischterrinen mit Johannisbeerkompott
Zweifarbige Melonenperlen mit Rohschinkenstreifen

Suppen vom Buffet

Rieslingsuppe mit Venusmuscheln
Rindskraftbrühe mit Gemüse

Warme Vorspeisen vom Buffet

Champagnerisotto mit gebratenen Steinpilzen und gefüllter Pouletbrust
Vom Grill:
Lammspiesschen Tandoori
Pouletspiesschen Sweet Chili
Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen
Gemüsespiesschen mit Kräuterquark
Dazu servieren wir Couscous und bunten Pilawreis

Hauptspeise serviert

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
im Speck-Mantel, mit Marsala-Jus,
Alpenkräuternudeln und Gemüsebouquet

Desserts vom Buffet

Dunkle und weisse Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Brownies mit weisser Schokoladensauce
Erdbeer-Joghurtcreme
Frischer Fruchtsalat
Gefüllte Brandteigkrapfen mit Caramelsauce
Exotische Früchte

pro Person 148.–

FRONT COOKING BUFFET

Ab 30 Personen

Nur auf Charterfahrten möglich.

AUS DEM WOK

Fleisch und Geflügel

Mariniertes Poulet- und Schweinefleisch 28.–

Fisch und Meeresfrüchte

Filet von rotem Schnapper und Riesenkrevetten mit Ingwer 34.–

Vegetarisch

Zucchetti, Kefen, Frühlingszwiebeln, Maiskölbchen, Peperoni, Karotten, Okra, Sojasprossen 23.–

Zu unseren Wok-Gerichten servieren wir Basmati-Reis aus dem Reiskocher

DER BUFFET-SHOWGRILL

Grillieren ist auf den meisten Schiffen leider nicht möglich.

Wir verwenden Spiesschen mit einem Gewicht von 50 g. So können Sie mehrere Variationen probieren.

(Wir empfehlen 5 oder 6 Spiesschen pro Person.)

Gemüsespiesschen mit Kräuterquark 6.–

Pouletspiesschen Sweet Chili 6.–

Lammspiesschen Tandoori 7.–

Rindfleischspiesschen Barbecue 7.–

Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen 8.–

Dazu servieren wir Couscous, bunten Pilawreis und verschiedene Dip-Saucen.

GRILLANGEBOT MS STOCKHORN

Auf dem MS Stockhorn ist es möglich, zu grillieren. Fragen Sie nach dem aktuellen Grillangebot.

BRUNCH

Gerne servieren wir Ihnen einen köstlichen Brunch. Am reichhaltigen Buffet finden Sie viele Spezialitäten aus der Region, unter anderem vom Ballenberg.

BRUNCH-BUFFET

Ab 20 Personen

Kaffee, Tee

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Kalte Milch

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Butter- und Vollkorngipfeli

Weggli

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella

Butter

Auswahl an Zerealien (z.B. Corn Flakes, Müesli)

Fleischplatte mit Produkten vom Ballenberg

Käseplatte mit regionalen Produkten

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck

Warmer Fleischkäse

Rührei

Rösti

pro Person 37.–

mit geräuchertem Lachs (50 g) pro Person 46.–

FONDUE und RACLETTE

Geniessen Sie die imposante Thunersee-Kulisse – herrschaftliche Schlösser, Weinberge und die Alpen.

Auf dem Thunersee zu feiern, ist ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis. Was eignet sich besser als eines der traditionellen Schweizer Käsegerichte.

KÄSEFONDUE à discrétion

Rauchfleischteller
mit Trockenfleisch, Ballenberger Rohschinken und Ballenberger Rauchwurst

Fondue moitié-moitié à discrétion
mit Lenker Vacherin und Amsoldinger Halbhartkäse

Vanilleglace mit Zwetschgenkompott

pro Person 49.–

FONDUE CHINOISE à discrétion

Fondue chinoise à discrétion mit Rind-, Schweine- und Pouletfleisch
Saucen: Tatar, Cocktail, Knoblauch und Curry

Dazu servieren wir Reis, Pommes frites und Mixed Pickles

pro Person 42.–

RACLETTE à discrétion

Bunter Blattsalat
mit gebratenem Speck

Raclette vom Buffet à discrétion
mit gemischtem Essiggemüse und Raclette-Kartoffeln

Frischer Fruchtsalat

pro Person 45.–

GETRÄNKE

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie Ihr bevorzugtes Getränk nicht in dieser Auflistung finden, lassen Sie es uns wissen. Im Rahmen unserer Möglichkeiten organisieren wir für Sie gerne das Gewünschte. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir offene Gebinde (Cartons, Fässchen, Harassen) ganz verrechnen, da wir diese nicht retournieren können.

KAFFEE UND TEE

Kaffee, Espresso	Tasse	4.20
Länggass-Tee	Tasse	4.20
(Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Grüntee Long Jing)		

GLÜHWEIN UND PUNSCH

Mindestmenge 3 Liter		Liter
Glühwein		28.—
Glühwein weiss		28.—
Apfelpunsch mit Alkohol		18.—
Apfelpunsch ohne Alkohol		12.—

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Orangensaft Michel	2 dl	5.—
Orangensaft Ramseier	Liter	12.—
Süssmost Ramseier	Liter	12.—
Coca Cola	5 dl	5.60
Coca Cola Zero	5 dl	5.60
Rivella rot, blau	5 dl	5.60
Sinalco Original	5 dl	5.60
Eistee Adello	5 dl	5.60
Apfelschorle Adelbodner	5 dl	5.60
Citro Romanette	3,3 dl	4.50
Schweppes Tonic Water	2 dl	5.—

FRUCHTSÄFTE

Mindestmenge 3 Liter	Liter
Orangensaft, frisch gepresst	26.—
Ananassaft, frisch gepresst	29.—
Orangen-Bananen-Saft, frisch gepresst	29.—
Orangen-Kiwi-Saft, frisch gepresst	29.—
Apfel-Orangen-Saft, frisch gepresst	29.—

BOWLEN

Mindestmenge 3 Liter	Liter	
	ohne Alkohol	mit Alkohol
Erdbeer-Pfefferminz-Bowle (Frühling und Sommer)	36.—	46.—
Pfirsich-Ananas-Bowle (Sommer)	36.—	46.—
Orangen-Apfel-Bowle (Herbst und Winter)	36.—	46.—
Fruchtbowle mit saisonalen Früchten	36.—	46.—

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Himbeersirup	Liter	vom Haus offeriert
--------------	-------	--------------------

BIER

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	4.90
Rugenbräu alkoholfrei	3,3 dl	4.90
Jubiläumsbier „Blümlisalp“	3,3 dl	5.50
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)		
Rugenbräu Partyfass	10 Liter	90.—
Hofbräu Münchner Weisse, Weissbier	5 dl	6.—
Ramseier Suure Moscht	5 dl	6.—

WEISSWEINE SCHWEIZ

Château Lichten blanc AOC Valais Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorte: Petite Arvine	7,5 dl	60.–
Contrada Merlot bianco DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl	46.–
Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	7,5 dl	41.–
Heida Grand Métral Provins Wallis Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl	49.–
Cuvée Escapade Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: VB 32-7, Riesling-Silvaner	7,5 dl	46.–
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl	47.–
Yvorne AOC Château Maison Blanche Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	7,5 dl	57.–

WEISSWEINE FRANKREICH

Côte du Rhône Blanc AOP Etienne Guigal Region: Côte du Rhône Rebsorten: Viognier, Roussanne, Marsanne	7,5 dl	38.–
Sancerre AOC Domaine Daulny Region: Loire Rebsorte: Sauvignon blanc	7,5 dl	56.–

WEISSWEIN SPANIEN

Aura DO Blanco Verdejo Region: Rueda Rebsorten: Verdejo, Sauvignon blanc	7,5 dl	42.–
---	--------	------

WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio Gigante Rocca Bernarda Colli DOC Region: Friaul Rebsorte: Pinot grigio	7,5 dl	49.–
Roero Arneis DOCG Prunotto Region: Piemont Rebsorte: Arneis	7,5 dl	54.–

ROTWEINE SCHWEIZ

Apologia Grand Métral Provins Wallis Region: Wallis Rebsorten: Humagne rouge, Merlot, Diolinoir	7,5 dl	49.–
Château Lichten rouge AOC Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah	7,5 dl	60.–
Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl	56.–
Domaine du Manoir Grand Cru AOC Obriest SA, Vevey Region: Waadt Rebsorten: Gamay, Gamaret, Garanoir	7,5 dl	43.–
Maienfelder Pinot Noir von Salis Region: Graubünden Rebsorte: Blauburgunder	7,5 dl	52.–
Merlot Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl	44.–
Cuvée Intro Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: Blauburgunder, Cabernet Sauvignon	7,5 dl	48.–

ROTWEIN ÖSTERREICH

Blaufränkisch Weingut Kirnbauer Region: Burgenland Rebsorte: Blaufränkisch	7,5 dl	46.–
--	--------	------

ROTWEIN FRANKREICH

Gevrey Chambertin AOC Jean-Claude Boisset Region: Burgund Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl	72.–
--	--------	------

ROTWEINE ITALIEN

Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi Region: Toskana Rebsorte: Sangiovese rosso	7,5 dl	78.–
Primitivo del Salento IGT Vecchia Torre, Leverano Region: Apulien Rebsorte: Primitivo	7,5 dl	42.–
Santagostino Rosso Firriato IGT Region: Sizilien Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah	7,5 dl	48.–

ROTWEINE SPANIEN

Bellmunt DOQ Mas d'en Gil Region: Priorat Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan	7,5 dl	56.–
Finca Antigua Tempranillo DO Region: La Mancha Rebsorte: Tempranillo	7,5 dl	38.–

ROTWEIN PORTUGAL

Quinta do Crasto DOC Region: Douro Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca	7,5 dl	49.–
---	--------	------

ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Œil de Perdrix Neuchâtel Château d'Auvernier AOC Region: Neuchatel Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl	46.–
---	--------	------

WEISSWEINE

Mont sur Rolle Blümlisalp-Wy, Hammel Region: Waadt Rebsorte: Chasselas Vom Verkaufspreis einer 5-dl-Flasche Blümlisalp-Wy spenden wir 50 Rappen zugunsten der Dampferfreunde Thuner- und Brienersee, welche sich für den Erhalt der Raddampfer «Blümlisalp» und «Lötschberg» sowie des ehemaligen Schraubendampfers «Spiez» einsetzen.	5 dl	24.–
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Region: Italien Rebsorte: Pinot grigio	5 dl	21.–
Saint-Saphorin AOC, Fonjallaz Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	5 dl	26.–

ROSÉ-WEIN

Dôle Blanche Mir isch glych AOC Region: Wallis Rebsorte: Pinot, Gamay	5 dl	24.–
--	------	------

ROTWEINE

Dôle AOC Blümlisalp-Wy, Provins Region: Wallis Rebsorten: Pinot Noir, Gamay Vom Verkaufspreis einer 50-cl-Flasche Blümlisalp-Wy spenden wir 50 Rappen zugunsten der Dampferfreunde Thuner- und Brienersee, welche sich für den Erhalt der Raddampfer «Blümlisalp» und «Lötschberg» sowie des ehemaligen Schraubendampfers «Spiez» einsetzen.	5 dl	24.–
Primitivo Salento IGT Senza Parole Region: Apulien, Italien Rebsorte: Primitivo	5 dl	26.–

PROSECCO | CHAMPAGNER

Prosecco Contarini Extra Dry DOC	7,5 dl	54.–
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut	7,5 dl	88.–
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut Magnum	1,5 l	158.–
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	7,5 dl	128.–

SPIRITUOSEN SCHWEIZ

«Hanslibire», Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–
Kirsch, Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–
Vieille Prune, Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–

SPIRITUOSEN FRANKREICH

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.–
-------------------------	------	-----

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo, Amarone Barrique	2 cl	8.–
--	------	-----

LONGDRINKS

Wodka	4 cl	12.–
Bacardi Rum	4 cl	12.–
Gordon's Gin	4 cl	12.–
Johnny Walker, Red Label	4 cl	12.–

Zu diesen Spirituosen servieren wir:
Orangensaft, Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Coca-Cola und Red Bull.

ZAPFENGELD

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld.

Wein	5/7,5 dl	25.–
Spirituosen	7 dl/1 l	30.–
Bier	3,3/5 dl	2.–

GUT ZU WISSEN

Bestellungen

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Tage vor dem Anlassdatum entgegen.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir ab 10 Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag, auch für gluten- oder laktosefreies Essen.

Buffets können wir nur auf Extrafahrten zubereiten.

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenzahl

Melden Sie uns bis 5 Tage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration und Menükarten

Unsere Tische sind mit einem schlichten kleinen Schmuck dekoriert. Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.-).

Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jedes Fest drucken wir gratis eine Menükarte pro Tisch.

Mindestkonsumation

Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke und Service gewünscht, beträgt der Mindestumsatz für die erste Stunde CHF 350.- und für jede weitere Stunde CHF 150.-. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und Wartezeiten während des Anlasses verrechnen wir CHF 60.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.-.

Ermässigung für Kinder (nur auf Menüpreisen)

Bis 5 Jahre gratis | 6–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 Dienstleistung des Caterers | Der Kunde überträgt das Catering am Anlass gemäss Detail-Offerte («Catering») exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»). Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass.

Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3 Änderung der Personenzahl | Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen, wenn möglich schriftlich. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden in Rechnung.

4 Geringfügige Änderungen | Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.–, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden gemäss Ziffer 2 Absatz 2 hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6 Annullierung | Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

– Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten

– Bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke)

– Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke)

Bei später erfolgter Annullierung hat der Kunde 100% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke) zu entrichten.

7 Wareneinkauf und Logistik | Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und die Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist.

9 Teilungültigkeit | Falls eine Bestimmung der Vereinbarung einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

10 Anwendbares Recht und Gerichtsstand | Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).

KONTAKT

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Mirjana Markovic
Leiterin Anlass-Koordination

Schiffcatering Thunersee
Lachenweg 19
CH-3604 Thun

Telefon +41 58 327 48 34
info@schiffcatering-thunersee.ch | schiffcatering-thunersee.ch