

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

Inhalt	3
DEKLARATION.....	3
APERITIFS	4
KALTE und WARME TELLER	7
DESSERTS und SÜSSE BACKWAREN.....	8
3-GANG-MENÜS.....	9
4-GANG-MENÜS.....	11
FESTLICHE MENÜS.....	13
HOCHZEITSMENÜS.....	14
BUFFETS.....	16
FONDUE und RACLETTE.....	23
GETRÄNKE.....	24
GUT ZU WISSEN	30
AGB.....	31
KONTAKT	32

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 Salsa	6.-
Rohkost mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip	6.-
Marinierte Oliven	6.-
Sbrinz-Bröckli	7.-

APÉRO 1

Für 10 Personen

10 Zucchettirolle mit Cantadou
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 Sweet-Chili-Dip
20 Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Dip
20 Crostini mit Gürbetaler Rohschinken
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 20.-

APÉRO 3

Für 10 Personen

10 Amsoldinger-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 auf Roggenbrot
10 Rauchlachs mit Meerrettich auf Pumpernickel
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 27.–

APÉRO 4

Für 10 Personen

10 Mediterrane-Focaccia
10 Tortilla-Röllchen mit Guacamole und Chorizo
10 Chäs-Chüechli
10 Arancini mit Tomaten und Basilikum (gefüllte Reisbällchen)
10 Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Dip
10 Jalapeños mit Tomaten-Salsa
10 Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili-Dip
Marinierte Oliven, gesalzene Erdnüsse und Kartoffel-Chips à discrétion

pro Person 22.50

APÉRO 5

Für 10 Personen

10 Mediterrane-Focaccia
10 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum
10 Rindstatar auf Roggenbrot
10 warme Zwetschgen im Speckmantel
10 Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili-Dip
10 Trüffelrischkäsemousse Tartelette
10 Entenmousse auf Feigenconfit im Einmachglas
10 Rauchlachs mit Meerrettich auf Pumpernickel
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

APÉRO SUPPEN/SMOOTHIE

	Stück
Karottensuppe mit Ingwer	3.—
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe	4.—
Gazpacho Andaluze	3.—
Saisonaler Smoothie	2.50

KALTE HÄPPCHEN

	Stück
Mediterrane-Focaccia	2.—
Törtchen mit Forellenmousse	4.00
Profiterole mit Schinkenmousse	3.50
Tortilla-Röllchen mit Guacamole und Chorizo	4.00
Profiterole mit Kräuterkäsefüllung	3.50
Halbes Canapé mit Rauchlachs oder Bündner Fleisch	4.50
Halbes Canapé mit Salami, Schinken, Käse, Thon oder Ei	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, mit Basilikum	3.—
Melone mit Rohschinken	4.—
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Käse	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Salami	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Thon	5.—

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Arancino mit Tomaten und Basilikum (gefülltes Reisbällchen)	3.60
Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili-Dip	5.—
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Dip	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip (vegetarisch)	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	59.–
– mit Salami und Salat	59.–
– mit Käse und Salat	59.–
– mit Tomaten, Mozzarella und Salat	59.–
– mit Roastbeef, Tatarensauce, Salat, Gurken und Tomaten	67.–
– mit Rauchlachs, Meerrettich und Salat	67.–

KALTE und WARMER TELLER

Ab 10 Personen

KALTE TELLER

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil mit Meerrettichschaum, garniert mit verschiedenen Salaten	28.–
Zvieri-Teller Oberländer Trockenwurst, Ballenberger Rohschinken, Gürbentaler Trockenfleisch, Ballenberger Rohessspeck, Salami, Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse	26.–

WARMER 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- und Vanilleglace mit Schlagrahm	10.—
Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Wodka	11.—

KUCHEN und TORTEN

	Stück
Saisonaler Früchtekuchen	6.80
Portion Schlagrahm	1.50
Cremeschnitte	6.50
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
- Weissweinsrisotto mit Waldpilzen
- Saisonales Pastagericht
- 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

35.–

Klare Suppe mit Flädli

Hackbraten mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Marktgemüse

Caramelköppli mit Schlagrahm

MENÜ 33

38.–

Tessiner Gemüsesuppe

Pouletbrust mit Marsala-Sauce und Safranrisotto

Tiramisu

MENÜ 34

38.–

Kleiner gemischter Salat

Rahmschnitzel – Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Nudeln und Pfirsich

Gebrannte Creme

MENÜ 35

38.–

Kleiner bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, garniert mit Früchten, Mandelreis

Fruchtsalat mit Vanilleglace

MENÜ 36

46.–

Kleiner gemischter Salat

Rindsragout Stroganoff mit Paprika und Reis

Schokoladenmousse mit Früchten

MENÜ 37

43.–

Tessiner Gemüsesuppe

Schweinskarreebraten mit Pflaumen, Jus,
Kartoffelgratin und saisonales 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

52.–

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce,
Karotten und Röstikroketten

Berner 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
- Weissweinrisotto mit Waldpilzen
- Saisonales Pastagericht
- 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

62.–

Gravad Lax mit Salatbouquet und Honig-Senf-Sauce

Tomatensuppe mit Gin

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

Caramelisierter Apfelkuchen

MENÜ 42

71.–

Zweifarbige Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Portwein und Käse-Flûte

Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten, Oliven, frischen Kräutern,
Polenta und saisonales Marktgemüse

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

MENÜ 43

72.–

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce,
Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Marktgemüse

Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten

MENÜ 44

84.–

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Süßkartoffelsuppe mit Thymian

Gebratenes Kalbssteak mit Waldpilzsauce,
Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse

Ananas mariniert mit Ingwer, Honig und Limette,
mit Kokosnussorbet 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

65.–

WESTERN-MENÜ

Maiscremesuppe, dazu servieren wir Nachos

Hauptgang vom Buffet

Spareribs, pikant mariniert, mit Barbecue- und Cocktail-Sauce

Rindfleischburger mit Tomate, Zwiebeln, Speck, Sesambrot

Gebratene Pouletbrust

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Folienkartoffeln mit Sauerrahm-Dip und frischen Gartenkräutern

Rote Bohnen, Guacamole, Reis

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Jogurtglace und Ananas-Salat mit Sesam und Chili

MENÜ 52

128.–

GALAMENÜ

Entenmousse auf Feigenconfit

Kokos-Zitronengrassuppe mit Pouletstreifen

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

Zitronensorbet mit Johannisbeeren und Prosecco

Kalbsfilet im Speckmantel mit Morchel-Jus, Duchesse-Kartoffeln und saisonales Marktgemüse

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

75.–

Bunter Sommersalat mit Melonenfächer und Gürbetaler Rohschinken

Kresseschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Gebratenes Kalbssteak am Stück von der Metzgerei Nussbaum in Reutigen
mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

oder

Pochiertes Lachsforellenfilet von der Grabenmühle in Sigriswil
auf Venerereis und Safransauce

Oder

Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce, Safranrisotto und Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Erdbeeren-Minzen Salat und Jogurtglace

Amuse Bouche

Tuna Sashimi mit Wasabi, Miso und Waldkräuter

Champagner-Schaumsuppe mit Bio-Rauchlauchs

Frutiger-Eglifilets mit zweierlei Petersilie und Mandeln

Gurkensorbet mit Gin

Simmentaler Rindsfilet mit Barolosauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertbuffet mit Käse

Berner Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Schokoladenmousse

Saisonale Fruchtquarkschnitte

Brownies

Saisonale Fruchtcreme

Panna Cotta

Frischer Fruchtsalat

Saisonale Glacen und Sorbets

Caramelköppli mit Schlagrahm

Frischer Fruchtsalat

Käse 5 verschiedene Sorten

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
Gürbentaler Trockenfleisch
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

Meringues mit Schlagrahm,
Caramelköpfler und frischer Fruchtsalat

pro Person 12.–

DESSERTBUFFET KLEIN

Ab 10 Personen

Meringues mit Schlagrahm
Schokoladenmousse
Saisonale Fruchtquarkschnitte
Brownies
Saisonale Fruchtcreme
Caramelköpfler mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat

pro Person 19.–

GRILLANGEBOT MS STOCKHORN

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

Ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Mariniertes Grillgemüse, Oliven und Peppersweets mit Frischkäse
Rauchlachs
Riesenkrevetten auf Linsensalat
Geräucherte Entenbrust mit Taboulé-Salat
Vitello tonnato
Marinierte Tomaten mit Mozzarella-Perlen
Rohschinken mit Melone
Griechischer Salat

Hauptspeisen

Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch
Schweinsfilet, am Stück gebraten, mit Schalotten-Confit und Marsala-Jus
Paella valenciana
Couscous mit Gemüse und Rindfleisch
Pasta mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln
Gebackene Kartoffeln mit Kräutern
Ratatouille

Desserts

Amaretti
Schokoladenmousse
Fruchtquarkschnitte
Tiramisu
Crema catalana
Frischer Fruchtsalat
Saisonale Fruchtcreme

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
Mini-Rösti mit Raclettekäse, gratiniert
Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette
Schinkenmousse mit Trauben

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

Hauptspeise serviert

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Spiezer Blauburgunder-Jus
Kartoffelgratin
Saisonales Marktgemüse

Desserts vom Buffet

Berner Meringues mit Schlagrahm
Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Saisonale Fruchtcreme
Gebrannte Creme
Caramelköpfler 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

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

Gegartes Lachsfilet mit Kräutersauce

Berner Saucisson auf Wirzgemüse

Hörnli mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln

Weissweinisotto

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Dessertvariation serviert

Gebrannte Creme

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat mit saisonaler Glace

Berner 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 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
Kalbfleischterrine mit Johannisbeerkompott
Zweifarbige Melonenperlen mit Rohschinkenstreifen

Suppen vom Buffet

Rieslingsuppe mit Venusmuscheln
Thunersee Fischsuppe

Warme Vorspeisen vom Buffet

Champagnerisotto mit gebratenen Steinpilzen und gefüllter Pouletbrust
Vom Grill:
Lammspiesschen Tandoori
Pouletspiesschen Sweet Chili
Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen
Champignons gefüllt mit Frischkäse
Dazu servieren wir Couscous

Hauptspeise serviert

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
im Speck-Mantel, mit Marsala-Jus,
Nudeln und saisonales Marktgemüse

Desserts vom Buffet

Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Brownies
Saisonale Fruchtcreme
Frischer Fruchtsalat
Gefüllte Brandteigkrapfen mit Caramelsauce
Exotische Früchte

pro Person 148.–

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)

Birchermüesli

Fleischplatte mit Produkten aus der Region

Käseplatte mit regionalen Produkten

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck

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 Mixed Pickles 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	4.40
Länggass-Tee (Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Grüntee Long Jing)	Tasse	4.40

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 Michel	Liter	13.—
Süssmost Ramseier	Liter	12.—
Coca Cola	4.5 dl	5.60
Coca Cola Zero	4.5 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
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)	3,3 dl	5.50
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.–
Sauvignon Blanc Nadine Saxer Region: Zürich Rebsorte: Sauvignon Blanc	7,5 dl	48.–
Spiezer Riesling x Sylvaner AOC Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling x Sylvaner	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.–

WEISSWEINE ITALIEN

Antica Osteria Region: Piemont Rebsorte: Trebbiano, Malvasia	7,5 dl	38.–
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.–
Spiezer Blauburgunder AOC Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl	51.–

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 Salento IGT Senza Parole 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.–
Beso de Rechenna Crianza DOC Region: Utiel-Requena DO Rebsorten: Bobal	7,5 dl	39.–
Celeste Torres, Ribera del Duero DO Region: Ribera del Duero Rebsorten: Tempranillo	7,5 dl	46.–

ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

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

WEISSWEINE

Blümlisalp-Wy VdT, Weisswein Cuvee, Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling x Sylvaner, VB 32-7 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	29.–
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

Blümlisalp-Wy VdT, Rotwein Cuvee, Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura & Mara 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	29.–
Primitivo Salento IGT Senza Parole Region: Apulien, Italien Rebsorte: Primitivo	5 dl	31.–

PROSECCO | CHAMPAGNER

Prosecco Contarini Extra Dry DOC	7,5 dl	58.–
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 Extradfahrten 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 Extradfahrt 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 («Cateren»). 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