

Aperitif- und Menuvorschläge 2012

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee



Lachenweg 19, 3601 Thun
www.sv-group.ch/schiff
schiffcatering.thunersee@sv-group.ch

Liebe Gäste

Herzlich willkommen beim Schiffcatering Thunersee.
Danke, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Geniessen Sie die imposante Thunersee Kulisse - herrschaftliche Schlösser, Weinberge, traditionelle Chalets und die Alpen – auf dem Thunersee zu feiern ist ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis. Wir vom Schiffcatering Thunersee tragen mit dem passenden gastronomischen Angebot dazu bei, dass Ihr Fest zu einem erfolgreichen Anlass wird.

Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen auf einem Kursschiff, oder ein Grossevent mit gecharterter Flotte – auf den folgenden Seiten finden Sie unsere vielseitigen Vorschläge für jeden Anlass. Lassen Sie sich von raffinierten Gerichten und auserlesenen Weinen kulinarisch inspirieren.

Nur Sie wissen, wer Ihre Gäste sind und wie Sie sich Ihren Anlass vorstellen. Gerne stellen wir deshalb für Sie individuelle Aperitifs und Menus zusammen, oder organisieren eine persönliche Dekoration. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Nun wünschen wir viel Spass beim Durchblättern der Dokumentation.

Bis bald bei uns an Bord

Ihr Schiffcatering Thunersee

Inhaltsverzeichnis

Bitte beachten Sie	1
Aperitifbuffets	2
Häppchen nach Ihrer Wahl	3
Kalte Teller, Imbisse, Süßes	4
Bankettmenüs 3 – Gang	5
Bankettmenüs 4 – Gang	7
Spezielle Menüs für spezielle Gelegenheiten	8
Buffets für jede Gelegenheit	11
Fondue und Raclette – der heiße Käsegenuss	16
Unsere Getränkeauswahl	17
Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsaft	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	22

Bitte beachten Sie

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

Die Menus und Aperitifs bereiten wir ab 20 Personen zu, Buffets ab 30 Personen. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserer à la carte Karte oder lassen sich von uns beraten.

Beschränken Sie sich bei der Auswahl auf ein Menu pro Gruppe. Für vegetarische essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen.

Buffets können wir grundsätzlich nur auf Extrafahrten für Sie zubereiten.

Preise – Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenanzahl

Die uns fünf Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration/Menukarte

Unsere Tische sind mit einem einfachen, kleinen Blumenschmuck dekoriert. Gerne besorgen wir Ihnen jedoch frische Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.00).

Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jedes Fest drucken wir gratis eine Menukarte pro Tisch in schwarz/weiss. Pro Farbdruck für Logos und Bilder verrechnen wir CHF 2.00.

Mindestkonsumation

Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke mit Service gewünscht, verlangen wir für eine Stunde einen Mindestumsatz von CHF 300.00, für jede weitere Stunde CHF 150.00. Wird dieser nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.00.

Rechnungsstellung, Bezahlung

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% Mehrwertsteuer. Die angegebenen Eurowerte basieren auf einem Kurs von CHF 1.20 und gelten als Richtwert für die Rechnungsstellung zum Tageskurs. (Tageskurs am Tag des Anlasses).

Als Zahlungsarten akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, Mastercard, American Express) Ab CHF 300.00 erstellen wir Ihnen gerne eine Rechnung.

Ermässigungen für Kinder (nur auf Menupreisen)

Bis 5 Jahre gratis
6 – 11 Jahre halber Preis
Ab 12 Jahren regulärer Preis

Aperitifbuffets

Ab 20 Personen

Mediterran

Antipasti-Spiesschen, Peppersweet mit Frischkäse, Oliven, Blätterteig-Flûtes, Sbrinzbröckli und Baguettebrot

pro Person CHF 16.00 / € 13.35

Thunersee Aperitif

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

Portion à 100g CHF 18.00 / € 15.00

Oberländer Aperitif

Ballenberg Rohschinken, Bündnerfleisch, Oberländer Trockenwurst, Ballenberg Rohessspeck, Salami, verschiedene Dörrfrüchte, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse
Dazu servieren wir Ruchbrot, Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten

Portion à 120g CHF 22.50 / € 18.75

Around the World

Focaccia mit Tomaten und Basilikum, Tortillaröllchen mit Guacamole und Chorizo, Chäschüechli, Oliven-Feta Spiesschen, Arancini mit Tomaten und Basilikum, Poulet-Satay Spiesschen mit Soja und Honig mariniert, Jalapeños mit Tomatensalsa, Krevetten im Teigmantel mit Sweet Chilisauce

6 Stück pro Person assortiert CHF 22.50 / € 18.75

Premium Aperitif

Tortillaröllchen mit Guacamole und Chorizo, Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Balsamico und Basilikum, Nigiri und Maki Sushi mit Ginger und Wasabi, warme Zwetschgen im Speckmantel, grilliertes Riesenkrevettenspiesschen, marinierte Aubergine mit Humus, Trüffelrischkäsemousse, Entenmousse mit Kumquats, Graved Lax auf Nachos

8 Stück pro Person assortiert CHF 36.00 / € 30.00

Häppchen nach Ihrer Wahl

Stellen Sie sich aus den unten aufgelisteten Häppchen Ihren persönlichen Aperitif zusammen. Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Artikel 20 Einheiten beträgt.

Haben Sie noch andere Ideen oder Wünsche? Teilen Sie uns diese mit, gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.

Kalte Häppchen

Salzgebäck, Chips und Nüssli (60g)	CHF 4.50 / € 3.75
Tartelette mit Forellenmousse(Stk.)	CHF 3.60 / € 3.00
Tomaten-Basilikum Focaccia (Stk.)	CHF 2.00 / € 1.70
Oliven-Kräuter Focaccia (Stk.)	CHF 2.00 / € 1.70
Tomaten-Mozzarella Spiesschen mariniert mit Balsamico und Basilikum (Stk.)	CHF 3.00 / € 2.50
Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa (50g)	CHF 4.50 / € 3.75
Rohes Gemüse zum Dippen (80g)	CHF 6.00 / € 5.00
Halbe Canapés mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei (Stk.)	CHF 3.90 / € 3.25
Halbe Canapés mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch (Stk.)	CHF 4.20 / € 3.50
Profiteroles mit Kräuterkäsefüllung (Stk.)	CHF 3.20 / € 2.70
Oliven und getrocknete Tomaten (50g)	CHF 3.60 / € 3.00
Sbrinzbröckli (50g)	CHF 6.00 / € 5.00
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami (Stk.)	CHF 5.00 / € 4.20

Warme Häppchen

Arancini mit Tomaten und Basilikum (Reisbällchen gefüllt)	CHF 3.60 / € 3.00
Riesenkrevetten-Spiesschen vom Grill mit Limetten Dip (40g)	CHF 5.00 / € 4.20
Poulet-Satay Spiesschen mit Soja und Honig mariniert (30g)	CHF 3.80 / € 3.20
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce (40g)	CHF 3.50 / € 2.90
Schinkengipfeli (40g)	CHF 3.80 / € 3.20
Chäschüechli (40g)	CHF 3.80 / € 3.20

Sandwiches am Meter

Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Schinken und Salat (Stk.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Salami und Salat (Stk.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Käse und Salat (Stk.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Tomaten, Mozzarella und Salat (Stk.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Roastbeef, Tartarsauce, Salat, Gurken und Tomaten (Stk.)	CHF 62.00 / € 51.70
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Gurken (Stk.)	CHF 62.00 / € 51.70

Kalte Teller, Imbisse, Süsses

ab 20 Personen

Burehamme CHF 26.00 / € 21.70
Burehamme (warm) mit Senf
serviert mit Kartoffelsalat und Zopf

Fleischkäse CHF 21.00 / € 17.50
Ofenfleischkäse (warm) mit Pommes frites und Zwiebelsauce

Geräuchertes Forellenfilet CHF 28.00 / € 23.35
garniert mit Gemüse- und Blattsalaten
serviert mit Meerrettichschaum

Käsekuchen (12 cm) CHF 25.00 / € 20.85
garniert mit Gemüse- und Blattsalaten

Zvieriteller (160 g) ab 10 Personen möglich CHF 26.00 / € 21.70
Oberländer Trockenwurst, Ballenberg Rohschinken,
Bündnerfleisch, Ballenberg Rohessspeck, Salami,
Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse

Kuchen und Torten

Saisonaler Früchtekuchen (Stk.) CHF 6.80 / € 5.70

Schwarzwälder Torte (Stk.) CHF 7.80 / € 6.50

Rüebli-Torte (Stk.) CHF 7.80 / € 6.50

Gedekte Apfeltorte (Stk.) CHF 7.80 / € 6.50

Limonenquarktorte (Stk.) CHF 7.80 / € 6.50

Cremeschnitte (Stk.) CHF 5.00 / € 4.20

Schlagrahm CHF 1.50 / € 1.25

Für Vegetarier

wählen Sie aus diesen Vorschlägen eine Alternative zum Hauptgang aus:

Älplermakronen mit Apfelmus
Orientalisches Gemüseschnitzel mit pikanter Tomatensauce
Gemüsespiesschen mit Kräutersauce
Tofugeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Die Reduktion für vegetarische Hauptgänge beträgt:

20 % des normalen Preises bei Menus mit 3 Gängen
30 % des normalen Preises bei Menus ab 4 Gängen
Keine weiteren Reduktionen.

Glutenfreies und lactosefreies Angebot auf Anfrage

Bankettmenüs 3 – Gang

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs für Gesellschaften ab 20 Personen. Die einzelnen Komponenten lassen sich beliebig kombinieren. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menüs.

Kalbsbratwurst

CHF 26.00 / € 21.70

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsbratwurst vom Grill mit Zwiebelsauce

Pommes frites

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Hackbraten

CHF 32.00 / € 26.70

Klare Suppe mit Flädli

Hackbraten mit Gemüsesauce

Kartoffelstock

Caramelköpflerli mit Schlagrahm

Poulet

CHF 34.00 / € 28.35

Tessiner Gemüsesuppe

Pouletbrust mit Marsalasauc

serviert mit Safranrisotto

Tiramisu

Rahmschnitzel

CHF 36.00 / € 30.00

Kleiner gemischter Salat

Zarte Schweinsschnitzel vom Grill mit Champignonrahmsauce

Nudeln und ein halber Pfirsich

Gebrannte Creme

Currygeschnetzeltes

CHF 36.00 / € 30.00

Kleiner bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce

garniert mit Früchten

Mandelreis

Zitrusfrüchtesalat mit Blutorangensorbet

Stroganow

CHF 39.00 / € 32.50

Kleiner gemischter Salat

Rindswürfel mit Paprikarahmsauce

Bunter Pilawreis

Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert

Schweinskarreebraten

CHF 45.00 / € 37.50

Tessiner Gemüsesuppe

Saftiger Schweinskarreebraten mit Pflaumen und Portweinjus

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Mini-Coupe Thunersee – Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat

Eglifilets

CHF 45.00 / € 37.50

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce

Schnittlauchkartoffeln

Birnenkuchen mit Schokoladensauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

CHF 52.00 / € 43.35

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Röstikroketten

Karottengemüse

Kemmeriboden Meringue mit Nidle

Bankettmenüs 4 – Gang

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs für Gesellschaften ab 20 Personen. Die einzelnen Komponenten lassen sich beliebig kombinieren. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menüs.

Forellenfilet

CHF 58.00 / € 48.35

Carpaccio vom Lachs mit Salatbouquet und Honigsenfauce

Tomatensuppe mit Gin

Pochiertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil auf Gemüsestreifen
Kräuterrahmsauce und 7-Kornreis

Birnenkuchen mit Schokoladensauce

Schweinsfilet

CHF 65.00 / € 54.20

Zweifarbige Melonen mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Portwein und Käse-Flûte

Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern

Polenta-Halbmonde

Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Roastbeef

CHF 69.00 / € 57.50

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarellaperlen und Basilikum

Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gemüsebouquet

Dunkles Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert

Kalbssteak

CHF 76.00 / € 63.35

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Süsskartoffelsuppe mit Thymian und Selleriechips

Gebratenes Kalbssteak auf sautierten Pilzen mit Portweinjus

dazu 7-Kornreis und Karotten

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

Spezielle Menus für spezielle Gelegenheiten

Sie planen einen exklusiven Anlass für wichtige Kunden, oder ein aussergewöhnliches Fest für Ihre Liebsten? Auf den folgenden Seiten finden Sie spezielle Menus für Ihren Anlass ab 20 Personen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu zusammen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Western Menu

Nachos mit Käse überbacken
mit Guacamole, Tomatensalsa und Sour Cream

Spare Ribs pikant mariniert, mit Barbecue und Cocktail Sauce
Rindfleischburger mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Sesambrot

Pouletbrust mit Erdnusspanade
Gemüsespiesschen, rote Bohnen, Maiskolben
Country Fries, Reis

Vanilleglace mit warmer Schokoladen-Chilisauce
und mit Honig glasierten Früchten

CHF 45.00 / € 37.50

Gala Menu

Entenmousse mit Kumquatkompott, Camparisauce
bunten Sprossen und Rucola

Kraftbrühe mit Pouletstreifen und Sherry

Am Stück gebratener Seeteufel im Mohnmantel mit sautiertem Scampi an Hummersauce
serviert mit Orientalischem Reis (mit Peperoni, Mandeln und Rosinen)

Zitronensorbet mit Johannisbeeren und Champagner

Kalbsfiletmedaillons und Foie Gras mit sautierten Shi Take Pilzen und Portweinjus
Gebratene Maisplätzchen

Gemüsebouquet

Dessert-Komposition „Surprise“

Kaffee mit Friandises

CHF 128.00 / € 106.70

Magic Asia

ab 20 Personen

Die Speisen werden auf unterschiedlichen kleinen Tellern und Platten stilvoll angerichtet oder am Buffet vom Koch zubereitet. Die Grösse der Portionen, des Geschirrs und Bestecks ist darauf abgestimmt, dass der Gast stehend essen und geniessen kann. Unsere Service Mitarbeitenden zirkulieren permanent und bringen Speisen und Getränke in die Runde.

Kalte Speisen

Crêpesröllchen, Kokos-Safran Krevetten, Entenmousse mit Kumquats, Zucchettimousse im Rauchlachsmantel, Streifen vom Tandoori-Chicken auf süss-saurem Linsensalat, Nigiri und Maki Sushi mit Ginger und Wasabi, Melonenperlen mit geräucherter Entenbrust, pikante Gemüsesuppe im Shotglas

Warme Speisen

Vom gusseisernen Tischgrill

Marinierte Rinds- und Pouletspiesschen, Krevettpiesschen mit Ingwer und Limonen, Gemüsespiesschen mit Kräuterquark

Aus dem Wok

Green Thai Curry mit Rindfleisch, Pouletfleisch sweet and sour,
Red Thai Curry mit Red Snapperfilet, Basmatireis

Aus dem Suppentopf

Tom Kha Gai Suppe
Rote Linsensuppe mit Zitronengras, Krevetten und Kroepoek

Süsse Speisen

Maracuja-Joghurtcreme in der Löwentasse, Ananasgratin mit Honig-Ingwersauce,
Lycheesalat mit Sake, Zitrusfrüchtesalat mit Blutorangensorbet

CHF 92.00 / € 76.70

Front Cooking Stationen

ab 30 Personen

Nur auf Charterfahrten möglich.

Der Wok

Dazu servieren wir Basmatireis aus dem Reiskocher oder Glasnudeln.

Fleisch und Geflügel

Mariniertes Poulet- und Schweinefleisch

CHF 28.00 / € 23.35

Fisch und Meeresfrüchte

Red Snapper Filet und Riesenkrevetten mit Ingwer

CHF 34.00 / € 28.35

Vegetarisch

Zucchini, Kefen, Frühlingszwiebeln, Baby-Maiskölbchen,
Peperoni, Karotten, Ladyfinger, Sojasprossen

CHF 23.00 / € 19.20

Der Buffet-Showgrill

Wir verwenden Spiesschen mit einem Gewicht von 50g. So können Sie mehrere Variationen probieren (wir empfehlen 5 - 6 Spiesschen pro Person). Dazu servieren wir Couscous, bunten Pilawreis und verschiedene Dipsaucen. (Kein direktes Grillen auf dem Buffet).

Gemüsespiesschen mit Kräuterquark

CHF 6.00 / € 5.00

Pouletspiesschen Sweet Chili

CHF 6.00 / € 5.00

Lammspiesschen Tandoori

CHF 7.00 / € 5.85

Rindfleischspiesschen Barbecue

CHF 7.00 / € 5.85

Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen

CHF 8.00 / € 6.70

Grillangebot MS Stockhorn

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

Buffets für jede Gelegenheit

Ein stilvoller Anlass mit ungezwungenem Ambiente? Auch das ist möglich! Mit einem Buffet ab 30 Personen. Entscheiden Sie selbst, ob einzelne Gänge oder das ganze Menu in dieser Form angeboten werden sollen. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menus.

Brunch Buffet

Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade, kalte Milch, Orangen- und Grapefruitsaft
Auswahl an verschiedenen Broten, Berner Butterzopf am Meter,
Butter- und Vollkornkipfeli, Weggli
Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella, Butter,
Auswahl an Cerealien (z. B. Corn Flakes, Müesli),
Fleischplatte mit Produkten vom Ballenberg, Käseplatte mit regionalen Produkten,
Früchtejoghurts, Früchtekorb,
gebratener Speck, gebratener Bauernfleischkäse, Rührei, Rösti

CHF 37.00 / € 30.85

CHF 46.00 / € 38.35 mit geräuchertem Lachs (50 g)

Salat Buffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten,
vier Sorten Blattsalat, Balsamico Dressing und Senf-French Dressing und verschiedenen
Garnituren, Brot

CHF 17.00 / € 14.20

Dessert Buffet klein

Kemmeriboden Meringues mit Rahm, Schokoladenmousse, saisonale Fruchtquarkschnitte,
warme Brownies mit weisser Schokoladensauce, Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse,
Caramelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, Cassata Siciliana

CHF 19.00 / € 15.85

Dessert Buffet gross

Kemmeriboden Meringues mit Rahm, regionale und saisonale Glace vom Rohrmoos,
zweierlei Schokoladenmousse, Crêpes mit vier verschiedenen Füllungen (Zucker und Zimt,
Nuss-Nougat-Füllung, Ahornsirup mit Nüssen, marinierte und gedünstete Äpfel),
warme Brownies mit weisser Schokoladensauce, Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse,
gebrannte Creme, Caramelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, saisonale Fruchtquarkschnitte,
Windbeutel mit Vanillerahm, Zuppa di frutta mit Vanilleglace

CHF 29.00 / € 24.20

Buffet rund ums Mittelmeer

Kalte Speisen vom Buffet

Antipasti-Spiesschen, Oliven und Peppersweet mit Frischkäse
Marinierter Salmerino
Riesenkrevetten auf Linsensalat
Taboulésalat mit geräucher Entenbrust
Vitello tonnato
Marinierte Tomaten mit Mozzarellaperlen
Rohschinken mit Melone
Griechischer Salat
Meeresfrüchtesalat

Hauptspeisen vom Buffet

Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Schalottenconfit und Marsalajus
Paella Valenciana
Couscous mit Gemüse und Rindfleisch
Farfalle mit Olivenöl, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
Orientalischer Reis mit Peperoni, Mandeln und Rosinen
Gebackene Kartoffeln mit Kräutern
Mediterranes Gemüse

Desserts vom Buffet

Panettone
Zweifarbige Schokoladenmousse
Fruchtquarkschnitte
Tiramisu
Crema Catalana
Frischer Fruchtsalat
Limetten-Joghurtcreme in der Löwentasse

CHF 116.00 / € 96.70

Oberländer Buffet

Vorspeisen

Trockenwurst, Rohschinken und Bauernspeck
vom Ballenberg, Salami
Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil
mit Meerrettichschaum
Fischterriner mit Kerbel-Dip
Felchenmousse im Tartelette
Mit Raclettekäse überbackene Kartoffeln
Gemüseterriner mit Tomatenvinaigrette
Schinkenmousse mit Trauben
Wurstsalat an Peperonivinaigrette

Reichhaltiges Salatbuffet, saisonal abgestimmt
(6 Sorten Gemüsesalate, 4 Sorten Blattsalate, Balsamico Dressing
und Senf-French Dressing, verschiedene Garnituren)

Warme Hauptspeise, serviert
Rosa gebratenes Swiss Prime Roastbeef
an Spiezer Blauburgunder Jus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Dessert vom Buffet
Kemmeriboden Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse
Gebrannte Creme
Caramelköpfler mit Rahm
Frischer Fruchtsalat
Bretzeli

CHF 104.00 / € 86.70

Thunersee Buffet

Vorspeisen

Entenmousse auf Feigenkonfit im Einmachglas
Geräuchtes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil
mit Meerrettichschaum
Wurstsalat an Peperonivinaigrette
Berner Saucisson auf Wirzgemüse

Reichhaltiges Salatbuffet, saisonal abgestimmt
(4 Sorten Gemüsesalate, 3 Sorten Blattsalate,
Balsamico Dressing und Senf-French Dressing, verschiedene Garnituren)

Hauptspeisen vom Buffet

Kalbssteak* von der Metzgerei Nussbaum in Reutigen, Simmental
mit Pilzrahmsauce
Gekochter Beinschinken von der Metzgerei Nussbaum in Reutigen, Simmental
Pochiertes Lachsfilet mit Alpenkräutersauce
Hörnli mit Olivenöl, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
Weissweinsrisotto
Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse

Dessert Variation serviert

Gebrannte Creme in der Löwentasse
Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat mit saisonaler Glace vom Rohrmoos
Kemmeriboden Meringue mit Doppelrahm
Bretzeli

CHF 78.00 / € 65.00

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

Gala Buffet

Kalte Speisen vom Buffet

Foie Gras paniert mit Pistazien, dazu Portwein Gelée
Geräucherte Entenbrust mit Zitrusfrüchtesalat
Krevettensalat mariniert mit Koriander und Zitronengras
Seeteufelmedaillons auf roten Linsen
Forellenmousse im Tartelette
Taboulésalat mit mariniertem Kaninchenfilet
Kalbfleischterrinen mit Johannisbeerkompott
Zweifarbige Melonenperlen mit Rohschinkenstreifen

Suppen vom Buffet

Rieslingsuppe mit Venusmuscheln
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse

Warme Speisen vom Buffet

Champagner Risotto mit sautierten Steinpilzen und gefüllter Pouletbrust
Spiesschen vom Buffetgrill:
Lammspiesschen Tandoori
Pouletspiesschen Sweet Chili
Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen
Gemüsespiesschen mit Kräuterquark
Dazu servieren wir Couscous und bunten Pilawreis

Warme Hauptspeise, serviert

Am Stück gebratenes Kalbsfilet im Kräuter-Speck-Mantel an Marsalajus
Safrannudeln und Gemüsebouquet

Desserts vom Buffet

Dunkles und weisses Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Warme Brownies mit weisser Schokoladensauce
Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse
Frischer Früchtesalat
Gefüllte Brandteigkrapfen auf Caramelspiegel
Exotische Früchte

CHF 148.00 / € 123.35

Fondue und Raclette – der heisse Käsegenuss

Fondue à discrétion

Trockenfleischteller
mit Trockenfleisch, Ballenberg Rohschinken
und Ballenberg Rauchwurst

Fondue moitié-moitié (mit Vacherin und Greyerzer)
à discrétion

Vanilleglace mit Zwetschgenkompott

CHF 49.00 / € 40.85

Raclette à discrétion

Bunter Blattsalat
mit gebratenem Speck und Croûtons

Raclette vom Buffet à discrétion
mit gemischtem Essiggemüse und Raclettekartoffeln

Frischer Fruchtsalat

CHF 45.00 / € 37.50

Unsere Getränkeauswahl

Weissweine Schweiz

Merlot bianco DOC Bucaneve 75 cl CHF 44.00 / € 36.70
Cagi Cantina Giubiasco
Region: Tessin | Rebsorte: Merlot

Spiezer Riesling x Sylvaner (solange Vorrat) 75 cl CHF 46.00 / € 38.35
Rebbaugenossenschaft Spiez
Region: Bern | Rebsorte: Riesling x Sylvaner

Dézaley de l'Evêque AOC 75 cl CHF 57.00 / € 47.50
Philippe Fonjallaz Terravin, Lavaux
Region: Waadt | Rebsorte: Chasselas

Ville de Sion AOC Valais 75 cl CHF 39.00 / € 32.50
Adrian Mathier Salquenen
Region: Wallis | Rebsorte: Chasselas

Heida AOC Grand Métral 75 cl CHF 48.00 / € 40.00
Provins Valais
Region: Wallis | Rebsorte: Heida

Château Lichten blanc AOC Valais 75 cl CHF 59.00 / € 49.20
Rouvinez Vins, Sierre
Region: Wallis | Rebsorte: Petite Arvine

Stamm's Nr. 3 75 cl CHF 47.00 / € 39.20
WeinStamm, Thayngen
Region: Schaffhausen | Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay

Weissweine Frankreich

Chardonnay Cépages de France 75 cl CHF 36.00 / € 30.00
Vin de Pays d'Oc
Region: Provence | Rebsorte : Chardonnay

Sancerre AOC 75 cl CHF 64.00 / € 53.35
Domaine Daulny
Region: Loire | Rebsorte : Sauvignon blanc

Weisswein Deutschland

Riesling Kabinett, trocken 75 cl CHF 49.00 / € 40.85
Schloss Vollrads
Region: Rheingau | Rebsorte: Riesling

Weisswein Spanien

Aura DO Blanco Verdejo 75 cl CHF 42.00 / € 35.00
Region: Rueda | Rebsorten: Verdejo, Sauvignon blanc

Weissweine Italien

Pinot Grigio Gigante 75 cl CHF 49.00 / € 40.85
Rocca Bernarda Colli DOC
Region: Friaul | Rebsorte: Pinot Grigio

Roero Arneis DOCG 75 cl CHF 54.00 / € 45.00
Prunotto
Region: Piemont | Rebsorte: Arneis

Rotweine Schweiz

Merlot Pra'Rosso DOC 70 cl CHF 44.00 / € 36.70
Guido Brivio, Mendrisio
Region: Tessin | Rebsorte: Merlot

Spiezer Blauburgunder (solange Vorrat) 75 cl CHF 48.00 / € 40.00
Rebbaugenossenschaft Spiez
Region: Bern | Rebsorte: Blauburgunder

Maienfelder Blauburgunder 75 cl CHF 52.00 / € 43.35
von Salis
Region: Bündner Herrschaft | Rebsorte: Blauburgunder

Domaine du Manoir Grand Cru AOC 70 cl CHF 43.00 / € 35.85
Obrist SA, Vevey
Region: Waadt | Rebsorten: Gamay, Gamaret, Garanoir

Syrah AOC Grand Métral 75 cl CHF 47.00 / € 39.20
Provins Valais
Region: Wallis | Rebsorte: Syrah

Cornalin du Valais AOC 75 cl CHF 56.00 / € 46.70
Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre
Region: Wallis | Rebsorte: Cornalin

Château Lichten rouge, AOC 75 cl CHF 60.00 / € 50.00
Rouvinez Vins, Sierre
Region: Wallis | Rebsorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah

Rotweine Frankreich

Gevrey Chambertin AOC 75 cl CHF 72.00 / € 60.00
Jean-Claude Boisset
Region: Burgund | Rebsorte: Pinot Noir

Château du Retout Bourgeois AC 75 cl CHF 54.00 / € 45.00
Region: Haut-Médoc | Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Rotwein Oesterreich

Blaifränkisch 75 cl CHF 46.00 / € 38.35
 Weingut Kirnbauer
 Region: Burgenland | Rebsorte: Blaifränkisch

Rotweine Italien

Primitivo del Salento IGT 75 cl CHF 42.00 / € 35.00
 Vecchia Torre, Leverano
 Region: Apulien | Rebsorte: Primitivo

Santagostino Rosso 75 cl CHF 49.00 / € 40.85
 Firriato IGT
 Region: Sizilien | Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah

Brunello di Montalcino DOCG 75 cl CHF 78.00 / € 65.00
 Castello Banfi
 Region: Toscana | Rebsorte: Sangiovese grosso

Rotweine Spanien

Alcorta Crianza DOCa 75 cl CHF 38.00 / € 31.70
 Region: Rioja | Rebsorte: Tempranillo

Finca Antigua Reserva DO 75 cl CHF 54.00 / € 45.00
 Region: La Mancha | Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Rotwein Portugal

Vertente Niepoort DOC 75 cl CHF 59.00 / € 49.20
 Region: Douro | Rebsorten : Touriga Francesca, Touriga Nacional, Touriga Franca

Roséwein Schweiz

Oeil de Perdrix Neuchâtel 75 cl CHF 46.00 / € 38.35
 Château d'Auvernier AOC
 Region: Neuchatel | Rebsorte: Pinot Noir

Weisswein 50cl

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, Italien 50 cl CHF 21.00 / € 17.50
 Mont sur Rolle Blümlisalp-Wy, Hammel, Waadt 50 cl CHF 23.00 / € 19.20
 Saint-Saphorin AOC, Obrist, Waadt 50 cl CHF 26.00 / € 21.70

Roséwein 50cl

Dôle Blanche Mir isch glych AOC, Wallis 50 cl CHF 24.00 / € 20.00

Rotwein 50cl

Dôle AOC Blümlisalp-Wy, Provins, Wallis 50 cl CHF 24.00 / € 20.00
 Primitivo Salento IGT Senza Parole, Apulien, Italien 50 cl CHF 26.00 / € 21.70

Prosecco/Champagner

Prosecco Contarini Extra Dry DOC	75 cl	CHF 54.00 / € 45.00
Champagne Laurent Perrier brut	75 cl	CHF 88.00 / € 73.35
Champagne Laurent Perrier brut Magnum	150 cl	CHF 158.00 / € 131.70
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	75 cl	CHF 128.00 / € 106.70

Bowlen

Fruchtbowle ohne Alkohol, mit Fruchtstückchen	Liter	CHF 36.00 / € 30.00
Fruchtbowle mit Alkohol, mit Fruchtstückchen	Liter	CHF 46.00 / € 38.35

Spirituosen

Schweiz

„Hanslibirne“, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.85
Kirsch, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.85
Vieille Prune, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.85
Oberländer Chrütertrunk, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.85

Frankreich

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	CHF 9.00 / € 7.50
-------------------------	------	-------------------

Italien

Grappa di Paesanella		
Chardonnay, Barolo, Moscato, Amarone Barrique	2 cl	CHF 8.00 / € 6.70

Longdrinks

Wodka	4 cl	CHF 12.00 / € 10.00
Bacardi Rum	4 cl	CHF 12.00 / € 10.00
Gordon's Gin	4 cl	CHF 12.00 / € 10.00
Johnny Walker, Red Label	4 cl	CHF 12.00 / € 10.00

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

Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsaft

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
	Liter	CHF 9.80 / € 8.20
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
	Liter	CHF 9.80 / € 8.20
Orangensaft Michel	20 cl	CHF 5.00 / € 4.20
Orangensaft Michel	Liter	CHF 14.00 / € 11.70
Coca Cola	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Coca Cola Zero	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Rivella rot, blau	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Sinalco Original	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Citro Adello	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Eistee Adello	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF 5.00 / € 4.20
Apfelschorle Adelbodner	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft nature	Liter	CHF 26.00 / € 21.70
Ananassaft nature	Liter	CHF 29.00 / € 24.20
Orangen-Bananen	Liter	CHF 29.00 / € 24.20

Bier

Rugenbräu Spezial hell	33 cl	CHF 4.90 / € 4.10
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	CHF 4.90 / € 4.10
Rugenbräu Partyfass	20 Liter	CHF 180.00 / € 150.00
Hofbräu Münchner Weisse, Weissbier	50 cl	CHF 6.00 / € 5.00
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 6.00 / € 5.00

Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.10 / € 3.40
Länggass-Tee	Tasse	CHF 4.10 / € 3.40

(Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Grüntee Long Jing)

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 zurückgeben können.

Zapfengeld

Für Weine, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 / € 20.85 pro geöffnete 75cl Flasche.

Spirituosen CHF 30.00 / € 25.00

Bier CHF 2.00 / € 1.70

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Dienstleistung des Caterers | Die Kundin 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 der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

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

Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald die Kundin die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin 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 | Die Kundin 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 der Kundin 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 Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.--, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch die Kundin 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 die Kundin 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 die Kundin 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 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. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungsstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin 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).