

Propositions de menus et apéritifs 2012

SV (Schweiz) AG  
Schiffcatering Thunersee



Lachenweg 19, 3601 Thun  
[www.sv-group.ch/schiffcatering.thunersee@sv-group.ch](http://www.sv-group.ch/schiffcatering.thunersee@sv-group.ch)

## **Chers hôtes – soyez les bienvenus!**

Merci de votre intérêt d'organiser un événement avec apéritif ou menu sur un de nos bateaux.

Des châteaux majestueux, des vignes, des chalets traditionnels et les Alpes comme imposante atmosphère - célébrer sur le lac de Thoune est une expérience unique et inoubliable. Un bon choix et des options adaptées à vos invités sont les ingrédients pour une fête complète et réussie.

Soit-il un petit apéro intime sur un bateau de passagers, ou un grand événement avec la flotte à charte, dans les pages suivantes, vous trouverez notre vaste éventail de suggestions pour chaque occasion. Laissez-vous inspirer par des délices culinaires de la cuisine raffinée et d'excellents vins.

Vous seul connaissez vos invités et vous seul pouvez imaginer votre occasion spéciale. Nous sommes heureux de vous créer des apéritifs et des repas individuels, ou vous organiser une décoration personnalisée. Faites-nous savoir vos idées, afin que nous puissions faire correspondre l'offre.

Nous espérons que vous apprécierez parcourir le documentaire.

A bientôt à bord avec nous

Votre équipe de Schiffcatering Thunersee

## Table des matières

Quelques points à respecter... _____	1
Les buffets hors d'œuvres _____	2
Amuse-bouches selon votre choix _____	3
Pour la petite faim... _____	4
Menus de banquet à 3 plats _____	5
Menus de banquet à 4 plats _____	7
Nos menus de fête _____	8
Notre cuisine „Front Cooking“ _____	10
Buffets pour toutes occasions _____	11
Fondue et Raclette – le plaisir du fromage fondu _____	16
Notre choix de boissons _____	17
Softdrinks / boissons de table _____	21
Conditions générales - Allgemeine Geschäftsbedingungen _____	22

## Quelques points à respecter...

### **Commande**

Veillez nous faire parvenir votre commande pour votre fête au moins quinze jours à l'avance. Les menus et les apéritifs nous les préparons à partir de 20 personnes et les buffets à partir de 30 personnes. Si le nombre des participants est moindre, nous vous conseillons avec plaisir pour une alternative ou vous pouvez choisir de la carte des menus.

Veillez limiter votre choix à **un menu** par groupe. Pour les clients végétariens, la possibilité de choisir une alternative est bien sûr assurée.

En général, les buffets sont seulement possible sur les bateaux que vous avez exclusivement réservés.

### **Prix**

Adaptations des prix et de l'offre pendant la saison réservés.

### **Changement du nombre de personnes**

Le nombre de personnes annoncé **cinq** jours avant l'événement sera définitif pour la facturation. Des changements ultérieurs ne peuvent plus être considérés.

### **Décoration de table/carte de menus**

Nos tables sont décorées avec des fleurs simples et artificielles. Avec plaisir nous organisons pour vous des arrangements de fleurs fraîches au prix coûtant (à partir de CHF 35.00).

Pour des raisons de sécurité, des bougies ne sont pas permises sur les bateaux.

Pour chaque fête nous imprimons gratuitement une carte de menu, noir et blanc. Pour chaque impression en couleur, nous facturons CHF 2.00.

### **Consommation minimale**

Sur les bateaux charters où seulement les boissons avec service sont souhaitées, nous demandons un montant minimal de consommation de CHF 300.00, pour chaque heure de plus CHF 150.00. Si ce montant n'est pas obtenu, nous facturerons la différence.

### **Attente et trajets à vide**

Pour des trajets à vide et des attentes conditionnées par l'événement, nous facturons CHF 50.00 par heure et par collaborateur.

### **Facturation, paiement**

Tous les prix incluent 8.0% TVA. Les prix en Euro basent sur un cours de change de CHF 1.20.

Si vous désirez payer en Euro, le change du jour de votre événement sera appliqué.

Comme paiement nous acceptons comptant ou les cartes de crédit (Visa, Mastercard, American Express).

À partir de CHF 300.00 nous envoyons une facture.

### **Réduction pour les enfants (valable pour les prix des menus)**

0 – 5 ans            gratuit

6 – 11 ans        demi prix

Plus que 12 ans prix normal

## Les buffets hors d'œuvres

À partir de 20 personnes

### **Apéritif méditerrané**

Brochettes d'Antipasti, peppersweet avec fromage frais, olives, feuilletés, morceaux de fromage Sbrinz, baguette

CHF 16.00 / € 13.35

### **Apéritif Lac de Thoune**

Saucisson séché de la région, fromage à rebibes aromatique et fromage semi dur d'Amsoldingen, fruits séchés et noisettes, servi avec de la tresse au beurre

Portion de 100g      CHF 18.00 / € 15.00

### **Apéritif „Oberland“**

Jambon cru de Ballenberg, viande séchée des Grisons, saucisson séché de la région, salami, lard cru de Ballenberg, fruits séchés, fromage à rebibes, fromage semi dur d'Amsoldingen, servi avec pain bis, cornichons, petits oignons au vinaigre, tomates

Portion à 120g    CHF 22.50 / € 18.75

### **Aperitif „Tour de monde“**

Focaccia aux olives et aux herbes, tortilla au guacamole et chorizo, brochettes de courgette et fromage feta, arancini aux tomates et basilic, brochette satay au poulet mariné au soja et miel, tartelette au fromage, jalapeños avec sauce tomate, crevettes en croûte et sauce chili doux

6 pièces assorties par personne à CHF 22.50 / € 18.75

### **Apéritif „Premium“**

Tortilla au guacamole et chorizo, brochettes de tomates et mozzarella au balsamique et basilic, Sushi Nigiri et Maki avec gingembre et raifort wasabi, pruneaux chauds au lard, brochettes de crevettes géantes grillées, aubergines marinées à la mousse de pois chiches, mousse de fromage frais aux truffes, mousse de canard avec kumquats, Graved Lax sur nachos

8 pièces assorties par personne à CHF 36.00 / € 30.00

## Amuse-bouches selon votre choix

Voici la liste des suggestions d'amuse-bouches libres de combiner. Veuillez noter que la quantité minimum de commande est de 20 unités par article.

Vous avez d'autres idées ou d'autres vœux ? N'hésitez pas de nous les faire parvenir. C'est avec plaisir que nous vous soumettons une offre.

### Bouchées froides

Biscuits salés, chips et noisettes salés (60g)	CHF 4.50 / € 3.75
Mousse de truite en tartelette (pc.)	CHF 3.60 / € 3.00
Focaccia aux tomates et basilic (pc.)	CHF 2.00 / € 1.70
Focaccia aux herbes et olives (pc.)	CHF 2.00 / € 1.70
Brochette de tomates et mozzarella marinées au balsamique et basilic (pc.)	CHF 3.00 / € 2.50
Nachos avec guacamole et sauce tomate (50g)	CHF 4.50 / € 3.75
Crudités et trois sauces (80g)	CHF 6.00 / € 5.00
Demi-amuse-bouche au salami, jambon, fromage, thon ou à l'œuf (pc.)	CHF 3.90 / € 3.25
Demi-amuse-bouche au saumon fumé ou à la viande séchée des Grisons	CHF 4.20 / € 3.50
Profiteroles au fromage frais et aux herbes (pc.)	CHF 3.20 / € 2.70
Olives et tomates séchées (50g)	CHF 3.60 / € 3.00
Brins de Sbrinz (50g)	CHF 6.00 / € 5.00
Petit pains à la saumure farcis au jambon, fromage <b>ou</b> salami	CHF 5.00 / € 4.20

### Bouchées chaudes

Brochette satay au poulet mariné au soja et miel (30g)	CHF 3.80 / € 3.20
Brochette de crevettes géantes du grill à la sauce aux limettes (40g)	CHF 5.00 / € 4.20
Petit rouleau de printemps avec la sauce chili doux (40g)	CHF 3.50 / € 2.90
Croissant au jambon (40g)	CHF 3.80 / € 3.20
Tartelette au fromage (40g)	CHF 3.80 / € 3.20
Arancini aux tomates et basilic (boules de riz farcies)	CHF 3.60 / € 3.00

### Sandwiches au mètre

Baguette au mètre (env. 20 port.) au jambon et salade (pc.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette au mètre (env. 20 port.) au salami et salade (pc.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette au mètre (env. 20 port.) au fromage et salade (pc.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette au mètre (env. 20 port.) aux tomates, mozzarella et salade (pc.)	CHF 56.00 / € 46.70
Baguette au mètre (env. 20 port.) au roastbeef, sauce tartare, salade, concombres et tomates (pc.)	CHF 62.00 / € 51.70
Baguette au mètre (env. 20 port.) au saumon fumé, raifort, salade et concombres (pc.)	CHF 62.00 / € 51.70

Pour la petite faim...

À partir de 20 personnes

**Jambon paysan**

CHF 26.00 / € 21.70

Jambon paysan chaud avec moutarde  
servi avec salade de pommes de terre et tresse au beurre

**Terrine de viandes**

CHF 21.00 / € 17.50

Terrine de viandes (chaud) avec pommes frites et sauce aux oignons

**Filet de truite fumée**

CHF 28.00 / € 23.35

Filet de truite fumée garni aux salades de légumes et laitue  
servi avec mousse de raifort

**Tartelette de fromage (12cm)**

CHF 25.00 / € 20.85

garnie aux salades de légumes et laitue  
Tartes

**Assiette froide (160g) possible à partir de 10 personnes**

CHF 26.00 / € 21.70

Saucisson séché de la région, jambon cru de Ballenberg,  
viande séchée des Grisons, lard cru de Ballenberg, salami, charcuterie,  
fromage à rebibes, fromage semi dur d'Amsoldingen

**... et gâteaux**

Tarte aux fruits de la saison, pièce

CHF 6.80 / € 5.70

Gâteau de la Forêt-Noire, pièce

CHF 7.80 / € 6.50

Gâteau aux carottes, pièce

CHF 7.80 / € 6.50

Tarte aux pommes, pièce

CHF 7.80 / € 6.50

Tarte au citron, pièce

CHF 7.80 / € 6.50

Mille-feuille à la crème, pièce

CHF 5.00 / € 4.20

Crème Chantilly, portion

CHF 1.50 / € 1.25

## Alternatives végétariennes pour les plats principaux

### Choisissez pour vos clients végétariens un de ces plats principaux:

Macarons Suisses avec purée de pommes

Escalope de légumes orientale avec la sauce tomate piquante

Brochettes de légumes avec la sauce aux herbes

Emincé de tofu à la sauce crème aux champignons

### Réduction pour les plats végétariens:

20% sur les menus de banquet à 3 plats

30% sur les menus de banquet à 4 plats

Pas d'autres réductions

## Offre de menus sans gluten ou sans lactose sur demande

### Menus de banquet à 3 plats

Sur les pages suivantes vous trouverez une sélection de plats différents pour des groupes à partir de **20 personnes**. Les composants peuvent être combinés selon votre goût. En savoir plus sur le prix de votre menu individuel, veuillez nous contacter, s'il vous plaît.

#### Saucisson de veau

CHF 26.00 / € 21.70

Petite salade verte

\*\*\*\*\*

Saucisson de veau grillé et sauce aux oignons

Pommes frites

\*\*\*\*\*

Panna Cotta avec compote de baies

#### Rôti de viande hachée

CHF 32.00 / € 26.70

Consommé avec célestines

\*\*\*\*\*

Rôti de viande hachée avec sauce aux légumes

Purée de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Flan caramel Chantilly

#### Poulet

CHF 34.00 / € 28.35

Soupe de légumes Tessinoise

\*\*\*\*\*

Suprême de poulet

avec la sauce au marsala et risotto au safran

\*\*\*\*\*

Tiramisu

**Escalope à la sauce crème** CHF 36.00 / € 30.00  
Petite salade mixte

\*\*\*\*\*

Escalope de porc grillée à la sauce crème aux champignons  
Nouilles et une demi-pêche

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

**Emincé à la sauce au curry** CHF 36.00 / € 30.00  
Petite salade verte

\*\*\*\*\*

Emincé de poulet à la sauce au curry  
Riz aux amandes, garni aux fruits frais

\*\*\*\*\*

Salade d'agrumes avec sorbet à l'orange sanguine

**Stroganov** CHF 39.00 / € 32.50  
Petite salade mixte

\*\*\*\*\*

Dès de bœuf à la crème et aux poivrons  
Riz pilaf

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat avec sauce à l'orange, garni de fruits frais

**Rôti de porc** CHF 45.00 / € 37.50  
Soupe de légumes Tessinoise

\*\*\*\*\*

Carré de porc rôti aux pruneaux et jus au Porto  
Gratin dauphinois et une variation de légumes

\*\*\*\*\*

Mini Coupe Lac de Thoune – salade de fruits et glace vanille et fraise

**Filets de perche** CHF 45.00 / € 37.50  
Terrine au poivre avec bouquet de salade et petite brioche

\*\*\*\*\*

Filets de perche frits avec sauce tartare  
Pommes de terre à la ciboulette

\*\*\*\*\*

Gâteau aux poires avec sauce de chocolat

**Emincé de veau Zurichoise** CHF 52.00 / € 43.35  
Petite salade verte

\*\*\*\*\*

Emincé de veau à la crème et aux champignons  
Pommes croquettes et des carottes

\*\*\*\*\*

Meringue de Kemmeriboden avec crème fouettée

## Menus de banquet à 4 plats

Sur les pages suivantes vous trouverez une sélection de plats différents pour des groupes à partir de **20 personnes**. Les composants peuvent être combinés selon votre goût. En savoir plus sur le prix de votre menu individuel, veuillez nous contacter, s'il vous plaît.

### **Filet de truite**

CHF 58.00 / € 48.35

Carpaccio de saumon avec bouquet de salade et à la sauce moutarde et miel

\*\*\*\*\*

Crème de tomates parfumée au Gin

\*\*\*\*\*

Filet de truite «Grabenmühle Sigriswil» pochée, sur julienne de légumes

Sauce à la crème aux herbes et riz de 7-grains

Bouquet de légumes

\*\*\*\*\*

Gâteau aux poires avec sauce de chocolat

### **Médallions de porc**

CHF 65.00 / € 54.20

Eventail de melon et jambon cru

\*\*\*\*\*

Consommé aux légumes et vin de Porto, avec feuilleté au fromage

\*\*\*\*\*

Médallions de porc aux tomates, olives et herbes fraîches

Demi-lunes de polenta

Bouquet de légumes

\*\*\*\*\*

Panna cotta avec compote de baies

### **Roastbeef**

CHF 69.00 / € 57.50

Tomates marinées et perles de mozzarella et basilic

\*\*\*\*\*

Soupe de légumes Tessinoise avec parmesan

\*\*\*\*\*

Roastbeef à la sauce béarnaise

Pommes de terre sautées au romarin

Variation de légumes

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat avec sauce à l'orange et garni aux fruits

### **Steak de veau**

CHF 76.00 / € 63.35

Terrine au poivre avec bouquet de salade et petite brioche

\*\*\*\*\*

Soupe de patate douce au thym et avec chips de céleri

\*\*\*\*\*

Steak de veau rôti avec champignons sautés et jus au Porto

riz de 7-grains et carottes

\*\*\*\*\*

Carpaccio d'Ananas mariné au gingembre et miel avec sorbet citron et noyaux de grenade

## Nos menus de fête

Vous planifier un événement exclusif pour vos clients ou une fête extraordinaire pour ceux qui vous sont chers? Sur les pages suivantes vous trouverez des menus spéciaux pour votre réunion à partir de 20 personnes. Avec plaisir nous vous soumettons une offre individuelle. N'hésitez pas de nous faire savoir vos vœux.

### **Western Menu**

Nachos gratinés au fromage

Servis avec Guacamole, Salsa Tomate et Sour Cream

\*\*\*

Spare Ribs marinés avec la sauce Barbecue et Cocktail

Hamburger de bœuf avec tomates, oignons, lard et pain au sésame

Suprême de poulet avec

Brochettes de légumes, haricots rouge, épis de maïs

Country fries et riz

\*\*\*

Glace vanille avec la sauce choco-chili

servi avec des fruits nappés de miel

CHF 45.00 / € 37.50

### **Gala Menu**

Mousse de canard avec compote de kumquats, sauce au Campari,  
pousses et roquette

\*\*\*\*\*

Consommé au poulet en julienne, parfumé au sherry

\*\*\*\*\*

Filet de lotte rôtie au pavot avec scampi à la sauce d'homard  
servi avec Riz Oriental (au piment, aux amandes et aux raisins)

\*\*\*\*\*

Sorbet au citron avec groseilles et champagne

\*\*\*\*\*

Médallions de veau et foie gras avec champignons Shi Take sautés et jus au Porto

Galettes de maïs

Bouquet de légumes

\*\*\*\*\*

Composition de dessert „Surprise“

\*\*\*\*\*

Café et friandises

CHF 128.00 / € 106.70

## **Magic Asia**

A partir de 20 personnes

Les mets sont présentés sur différentes petites assiettes et sur plats ou bien préparés par notre cuisinier devant l'hôte. La grandeur des portions, la vaisselle et le couvert utilisé sont conceptionnés de telle manière que le client puisse manger debout. Nos collaborateurs circulent constamment et apportent les boissons ou les plats décorés avec des feuilles et des fleurs.

### **Les plats froids**

Crêpes, crevettes au safran et coco, mousse de canard avec kumquats, mousse de courgette enrobée de saumon fumé, poulet „Tandoori“ sur salade de lentilles aigre-douce, Sushi Nigri et Maki avec gingembre et raifort wasabi, perles de melon avec suprême de canard fumé, soupe de légumes piquante dans son verre

### **Les plats chauds**

#### ***Du grill de table***

Brochettes de poulet et bœuf mariné, brochettes de crevettes au gingembre et limettes, brochettes de légumes à la crème fraîche aux herbes

#### ***Du Wok***

Green Thai Curry de bœuf, poulet “sweet and sour”, filet de Red Snapper au Red Thai Curry, riz basmati

#### ***De la soupière***

Soupe Tom Kha Gai

Soupe de lentilles rouges avec citronnelle, crevettes et kroepoek

### **Les desserts**

Crème de yoghourt au fruit de la passion, salade de lychee au saké, gratin d'ananas à la sauce de gingembre et de miel, salade d'agrumes avec sorbet à l'orange sanguine

CHF 92.00 / € 76.70

## Notre cuisine „Front Cooking“

à partir de 30 personnes, possible seulement sur les bateaux charter

### Le Wok

Servi avec du riz basmati ou avec des nouilles transparentes

### Viande et volaille

Viande de porc marinée et emincé de poulet mariné CHF 28.00 / € 23.35

### Poisson et fruits de mer

Filet de Red Snapper et crevettes géantes au gingembre CHF 34.00 / € 28.35

### Végétarien

Courgettes, pois mangetout, oignons de printemps, jeunes épis de maïs, poivrons, carottes, Ladyfinger, pousses de soja CHF 23.00 / € 19.20

### Le grill de table

Pour nos grills de table spéciaux nous servons des brochettes de 50g. Comme cela vous pouvez goûter plusieurs variations (nous conseillons 5 - 6 brochettes par personne). Avec les brochettes nous servons du couscous, du riz pilaf et des sauces dip différentes.

Brochette de légumes au fromage blanc aux herbes CHF 6.00 / € 5.00

Brochette de poulet «Sweet Chili» CHF 6.00 / € 5.00

Brochette d'agneau «Tandoori» CHF 7.00 / € 5.85

Brochette de bœuf «Barbecue» CHF 7.00 / € 5.85

Brochette de crevettes au gingembre et aux limettes CHF 8.00 / € 6.70

### Barbecue sur le MS Stockhorn

Sur le MS Stockhorn un barbecue est possible. S'il vous plaît demandez-nous l'offre actuelle.

## Buffets pour toutes occasions

Sur les pages suivantes nous vous présentons un choix de buffets différents pour des groupes **à partir de 30 personnes**. Avec plaisir nous créons une offre selon vos désirs et vos goûts.

En général, les buffets sont seulement possible sur les bateaux que vous avez exclusivement réservés.

### **Buffet de Brunch**

Café, thé, Ovomaltine ou chocolat chaud, lait froid, jus d'orange et jus de grapefruit  
Choix de pain, tresse au beurre bernoise au mètre, croissants au beurre et de blé complet, petits pains  
Confitures, miel, Nutella, beurre, choix de céréales (Corn Flakes, muesli, etc.)  
Plat de jambon et charcuterie avec les produits de Ballenberg,  
plat de fromage avec des produits régionales,  
yoghourts de fruits, corbeille des fruits  
Lard rôti, fromage d'Italie cuit, œufs brouillés, Rösti

CHF 37.00 / € 30.85

CHF 46.00 / € 38.35 avec saumon fumé (50g)

### **Buffet de salades**

Buffet de salades riche, choix selon saison, avec six sortes de salades de légumes, quatre sortes de laitue, sauce de balsamico et sauce française à la moutarde, garnitures, pain

CHF 17.00 / € 14.20

### **Petit buffet de desserts**

Meringues de Kemmeriboden Chantilly, mousse au chocolat, tarte aux fruits saisonniers, brownies chauds avec sauce de chocolat blanc, crème de yoghourt aux fraises, Cassata Siciliana, flan caramel Chantilly, salade de fruits frais

CHF 19.00 / € 15.85

### **Grand buffet de desserts**

Meringues de Kemmeriboden Chantilly, sorbet aux fruits régionales et saisonniers, duo de mousse au chocolat, quatre sortes de crêpes (sucre et cannelle, noix-nougat, sirop d'érable aux noix, pommes marinées et sautées), brownies chauds à la sauce au chocolat blanc, crème de yoghourt aux fraises, crème brûlée, flan caramel Chantilly, salade de fruits frais, choux à la vanille, Zuppa di Frutta avec glace vanille, tarte aux fruits saisonniers

CHF 29.00 / € 24.20

## Buffet méditerrané

### Hors d'œuvres du buffet

Brochettes d'Antipasti, olives et peppersweet farcies au fromage frais  
Salmerino (omble) mariné  
Crevettes géantes marinées sur salade de lentilles  
Salade de taboulé avec canard fumé  
Vitello tonnato  
Tomates marinées avec perles de mozzarella  
Jambon cru et melon  
Salade grecque  
Salade de fruits de mer

\*\*\*

### Plat principal du buffet

Carré d'agneau à l'ail et aux herbes  
Filet de porc rôti entier avec confit d'échalotes et jus de marsala  
Paëlla Valenciana  
Couscous aux légumes et au bœuf  
Farfalle à l'huile d'olives, tomates cerises et oignons de printemps  
Riz Orientale avec poivrons, amandes et raisins secs  
Pommes de terre frites aux herbes  
Légumes méditerranés

\*\*\*

### Desserts du buffet

Panettone  
Duo de mousse au chocolat  
Tiramisu  
Crème Catalane  
Salade de fruits  
Tarte aux fruits saisonniers  
Crème de yoghourt aux fraises

CHF 116.00 / € 96.70

## Buffet „Oberland“

### Hors d'œuvres du buffet

Jambon cru, lard paysan et saucisson séché de Ballenberg, Salami  
Filet de truite fumé de Grabenmühle Sigriswil avec mousse au raifort  
Terrine de poisson avec dip au cerfeuil  
Mousse de fera servi dans sa tartelette  
Pommes de terre gratinés avec fromage Raclette  
Terrine de légumes avec vinaigrette de tomates  
Mousse de jambon avec raisins  
Salade de saucisses à la vinaigrette aux poivrons

Buffet de salades riche, choix selon saison  
(6 sortes de salades de légumes, 4 sortes de laitues,  
sauce de balsamico et sauce française à la moutarde, garnitures)

\*\*\*

Plat principal chaud, servi  
«Swiss Prime» Roastbeef à l'anglais au jus de Pinot Noir de Spiez  
Gratin de pommes de terre  
Bouquet de légumes

\*\*\*

Dessert du buffet  
Meringues de Kemmeriboden Chantilly  
Mousse au chocolat  
Compote de baies avec glace vanille  
Crème de yoghourt au fruit aux fraises  
Crème brûlée  
Flan caramel Chantilly  
Salade de fruits frais  
Bricelets

CHF 104.00 / € 86.70

## **Buffet „Lac de Thouné“**

Mousse de canard sur confit de figue  
Filet de truite fumé de Grabenmühle Sigriswil avec mousse au raifort  
Salade de saucisses à la vinaigrette aux poivrons  
Saucisson bernois sur chou de Savoy

Hors d'œuvres du buffet  
Buffet de salades riche, choix selon saison  
(4 sortes de salades de légumes, 3 sortes de laitues,  
sauce de balsamico et sauce française à la moutarde, garnitures)

\*\*\*

Plat principal du buffet  
Steak de veau\* de la boucherie Nussbaum à Reutigen, Simmental  
avec la sauce aux champignons  
Jambon à l'os cuit de la boucherie Nussbaum à Reutigen, Simmental  
Filet de saumon poché à la sauce aux herbes alpestre  
Macarons à l'huile d'olives, aux tomates cerises et aux oignons de printemps  
Risotto au vin blanc  
Gratin de pommes de terre  
Légumes de la saison

\*\*\*

Assiette de dessert, servie  
Crème brûlée  
Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais avec glace saisonnière de Rohrmoos  
Meringues de Kemmeriboden à la crème double  
Bricelets

CHF 78.00 / € 65.00

\* Si votre groupe a plus de 100 personnes nous aurions besoin de la commande  
trois semaines avant l'événement le plus tard.

## Gala Buffet

### Hors d'œuvre du buffet

Foie gras pané aux pistaches, servi avec gelée du vin de Porto  
Suprême de canard fumé avec salade d'agrumes  
Salade de crevettes marinée à la coriandre et herbe citronnée  
Médallions de lotte sur lentilles rouges  
Mousse de truite de Grabenmühle Sigriswil servie dans sa tartelette  
Salade de taboulé avec filets de lapin marinés  
Terrine de veau avec compote de groseilles  
Duo de perles de melon avec jambon cru

### Soupes du buffet

Soupe au Riesling avec praires  
Consommé à la queue de bœuf avec des légumes

### Plats chauds du buffet

Risotto au Champagne avec cèpes sautés et suprême de poulet farcie  
Petite brochette, servie du grill de table:  
Brochette d'agneau „tandoori“  
Brochette de poulet „sweet chili“  
Brochette de crevette au gingembre et aux limettes  
Brochette de légumes au fromage blanc aux herbes  
Avec ces plats nous servons du couscous et du riz pilaf

\*\*\*

### Plat principal chaud, servi

Filet de veau rôti entier habillé de lard aux herbes et au jus au marsala  
Nouilles au safran et bouquet de légumes

\*\*\*

### Desserts du buffet

Mousse au chocolat noir et blanc  
Compote de baies avec glace vanille  
Brownies chauds avec sauce au chocolat blanc  
Crème de yoghourt aux fraises  
Salade de fruits frais  
Beignets soufflés farcis sur son lac de caramel  
Fruits exotiques

CHF 148.00 / € 123.35

## Fondue et Raclette – le plaisir du fromage fondu

### **Fondue à discrétion**

Plat de viande séchée  
avec viande séchée des Grisons, jambon cru de Ballenberg,  
et saucisse fumée de Ballenberg

\*\*\*

Fondue moitié-moitié (avec vacherin et gruyère)  
à discrétion

\*\*\*

Glace à la vanille avec compote de prunes

CHF 49.00 / € 40.85

### **Raclette à discrétion**

Salade verte  
aux croûtons et aux lardons

\*\*\*

Raclette du buffet à discrétion  
légumes au vinaigre et pommes de terre

\*\*\*

Salade de fruits frais

CHF 45.00 / € 37.50

## Notre choix de boissons

### Vin blanc – Suisse

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

Spiezer Riesling x Sylvaner 75 cl CHF 46.00 / € 38.35  
Rebbaugenossenschaft Spiez (jusqu'à épuisement du stock)  
Région: Berne | Cépage: Riesling x Sylvaner

Dézaley de l'Evêque AOC 70 cl CHF 57.00 / € 47.50  
Philippe Fonjallaz Terravin, Lavaux  
Région: Vaud | Cépage: Chasselas

Ville de Sion AOC Valais 75 cl CHF 39.00 / € 32.50  
Adrian Mathier Salquenen  
Région: Valais | Cépage: Chasselas

Heida AOC Grand Métral 75 cl CHF 48.00 / € 40.00  
Provins Valais  
Région: Valais | Cépage: Heida

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

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

### Vin blanc – France

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

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

### Vin blanc – Allemagne

Riesling Kabinett, sec 75 cl CHF 49.00 / € 40.85  
Schloss Vollrads  
Région: Rheingau | Cépage: Riesling

**Vin blanc – Espagne**

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

**Vin blanc – Italie**

Pinot Grigio Gigante 75 cl CHF 49.00 / € 40.85  
Rocca Bernarda Colli DOC  
Région: Frioul | Cépage: Pinot Grigio

Roero Arneis DOC 75 cl CHF 54.00 / € 45.00  
Prunotto  
Région: Piémont | Cépage: Arneis

---

**Vin rouge – Suisse**

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

Spiezer Blauburgunder (jusqu'à épuisement du stock) 75 cl CHF 48.00 / € 40.00  
Rebbaugenossenschaft Spiez  
Région: Berne | Cépage: Pinot Noir

Maienfelder Blauburgunder 75 cl CHF 52.00 / € 43.35  
von Salis  
Région: Grisons | Cépage: Pinot Noir

Domaine du Manoir Grand Cru AOC 70 cl CHF 43.00 / € 35.85  
Obrist SA, Vevey  
Région: Vaud | Cépage: Gamay, Pinot Noir

Syrah AOC Grand Métral 75 cl CHF 47.00 / € 39.20  
Provins Valais  
Région: Valais | Cépage: Syrah

Cornalin du Valais AOC 75 cl CHF 56.00 / € 46.70  
Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre  
Région: Valais | Cépage: Gamay, Gamaret, Garanoir

Château Lichten rouge, AOC 75 cl CHF 60.00 / € 50.00  
Rouvinez Vins, Sierre  
Région: Valais | Cépage: Cornalin, Humagne rouge, Syrah

---

**Vin rouge – Autriche**

Blaifränkisch 75 cl CHF 46.00 / € 38.35  
Weingut Kirnbauer  
Région: Burgenland | Cépage: Blaifränkisch

**Vin rouge – France**

Gevrey Chambertin AOC 75 cl CHF 72.00 / € 60.00  
Jean-Claude Boisset  
Région: Bourgogne | Cépage: Pinot Noir

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

**Vin rouge – Italie**

Primitivo del Salento IGT 75 cl CHF 42.00 / € 35.00  
Vecchia Torre, Leverano  
Région: Apulie | Cépage: Primitivo

Santagostino Rosso 75 cl CHF 49.00 / € 40.85  
Firriato IGT  
Région: Sicile | Cépage: Nero d'Avola, Syrah

Brunello di Montalcino DOCG 75 cl CHF 78.00 / € 65.00  
Castello Banfi  
Région : Toscane | Cépage : Sangiovese grosso

**Vin rouge – Espagne**

Alcorta Crianza DOCa 75 cl CHF 38.00 / € 31.70  
(Tempranillo)  
Région : Rioja | Cépage : Tempranillo

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

**Vin rouge – Portugal**

Vertente Niepoort DOC 75 cl CHF 59.00 / € 49.20  
Région : Douro | Cépage : Touriga Francesca, Touriga Nacional, Touriga Franca)

---

**Vin rosé – Suisse**

Oeil de Perdrix Neuchâtel Neuchâtel 75 cl CHF 46.00 / € 38.35  
Château d'Auvernier AOC (Pinot Noir)

### **Bouteilles 50 cl**

#### Vin blanc

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, Italie	50 cl	CHF 21.00 / € 17.50
Mont sur Rolle Blümlisalp-Wy, Hammel, Vaud	50 cl	CHF 23.00 / € 19.20
Epesses Blanc de Truite, Hammel, Vaud	50 cl	CHF 26.00 / € 21.70

#### Vin rosé

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

#### Vin rouge

Merlot DOC IL Picchio, Matasci Tenero, Tessin	50 cl	CHF 26.00 / € 21.70
Dôle AOC Blümlisalp-Wy, Provins, Valais	50 cl	CHF 24.00 / € 20.00

### **Vin mousseux / Champagne**

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
Punch froid		
Punch froid de fruits	litre	CHF 36.00 / € 30.00
Punch froid de fruits avec alcool	litre	CHF 46.00 / € 38.35

### **Spiritueux**

#### Suisse

„Hanslibire“, 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

#### France

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

#### Italie

Grappa di 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

Avec ces spiritueux nous servons du jus d'orange, Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Coca Cola et Red Bull.

## Softdrinks / boissons de table

Eau minérale Adelbodner gazeuse	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
	litre	CHF 9.80 / € 8.20
Eau minérale Adelbodner plate	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
	Litre	CHF 9.80 / € 8.20
Jus d'orange Michel	20 cl	CHF 5.00 / € 4.20
Jus d'orange Michel	litre	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 rouge, bleu	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
Thé froid Adello	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF 5.00 / € 4.20
Jus de pommes avec eau gazeuse (Schorle)	50 cl	CHF 5.60 / € 4.70

### Jus pressé frais

Jus d'orange nature	litre	CHF 26.00 / € 21.70
Jus d'ananas nature	litre	CHF 29.00 / € 24.20
Orange-banane	litre	CHF 29.00 / € 24.20

### Bière

Rugenbräu speciale blonde	33 cl	CHF 4.90 / € 4.10
Rugenbräu sans alcool	33 cl	CHF 4.90 / € 4.10
Rugenbräu fût de fête	20 litres	CHF 180.00 / € 150.00
Bière blanche Hofbräu Münchner Weisse	50 cl	CHF 6.00 / € 5.00
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 6.00 / € 5.00

### Café / Thé

Café, espresso	tasse	CHF 4.10 / € 3.40
Thé (différentes sortes)	tasse	CHF 4.10 / € 3.40

### Boissons spéciales

L'assortiment des boissons est immense. Informez-nous si vous préférez une boisson que vous ne trouvez pas sur notre liste. C'est avec plaisir que nous organisons de la bière étrangère, une sangria ou un drink classique ou spécial pour vous.

### Droit de bouchon

Pour les vins qui seront apportés par l'organisateur nous prélevons un prix de CHF 25.00 / € 20.85 par bouteille ouverte.

## Conditions générales - 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).