

Aperitif- und Menuvorschläge 2010

**SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee**

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

Inhaltsverzeichnis

Bitte beachten Sie.....	1
Aperitifbuffets	2
Häppchen nach Ihrer Wahl	3
Kalte Teller, Imbisse und Süßes.....	4
Für Vegetarier.....	5
Bankettmenüs 3-Gang.....	5
Bankettmenüs 4-Gang.....	7
Unsere Festtagsmenüs	8
Magic Asia	9
Front Cooking Stationen.....	10
Buffets für jede Gelegenheit.....	11
Fondue und Raclette – der heiße Käsegenuss	15
Unsere Getränkeauswahl.....	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	21

Bitte beachten Sie...

Bestellung – Gerne erwarten wir Ihre Bestellung bis 14 Tage vor Anlassdatum.

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

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

Buffets können grundsätzlich nur auf Extrafahrten für Sie zubereitet werden.

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

Änderung der Personenzahl

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

Tischdekoration/Menukarte

Unsere Tische sind mit einem einfachen, künstlichen 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 verrechnen wir CHF 2.00.

Mindestkonsumation

Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke mit Service gewünscht, verlangen wir pro Person einen Mindestkonsumations-Betrag von CHF 15.00. 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 50.00.

Rechnungsstellung, Bezahlung

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% Mehrwertsteuer. Die angegebenen Eurowerte basieren auf einem Kurs von CHF 1.40 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 bei Menupreisen gültig)

bis 5 Jahre gratis

6 – 11 Jahre halber Preis

ab 12 Jahren regulärer Preis

Aperitifbuffets

ab 20 Personen

Mediterran

Antipasti-Spiesschen, Peppersweet mit Käsefüllung, Oliven, knusprige Grissini, Sbrinzbröckli und Baguettebrot

CHF 15.00 / € 10.70

Traditionell

Würziger Hobelkäse mit Dörrfrüchten und Nüssen, dazu frischer Butterzopf

Portion à 120 g CHF 19.50 / € 13.90

Oberländer Aperitif

Ballenberg Rohschinken, Bündnerfleisch, Oberländer Trockenwurst, Salami, Ballenberg Rohessspeck, verschiedene Dörrfrüchte, Hobelkäse, Berner Halbhartkäse dazu servieren wir Bauernbrot, Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten

Portion à 120 g CHF 22.50 / € 16.10

Around the World

Foccaccia mit Tomaten und Basilikum, Tortillaröllchen mit Avocado und Peperoni, Oliven-Feta-Spiesschen, Blumenkohl und Broccoli paniert, Poulet Satayspiesschen mit Soja und Honig mariniert, Chäschüechli, Jalapenas mit Tomatensalsa, Krevetten im Teigmantel mit Sweet Chilisauce

6 Stück pro Person assortiert à CHF 22.50 / € 16.10

Premium Aperitif

Tortillaröllchen mit Avocado und Peperoni, Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Balsamico und Basilikum, Nigiri und Maki Sushi mit Ginger und Wasabi, warme Zwetschgen im Speckmantel, grilliertes Riesenkrevettenspiesschen, marinierte Aubergine mit Humus, Trüffelrischkäse Mousse, Entenmousse mit Kumquats, Graved Lax auf Cracker

8 Stück pro Person assortiert à CHF 36.00 / € 25.70

Häppchen nach Ihrer Wahl

Aus den unten aufgeführten Häppchen können Sie individuell Ihren persönlichen Aperitif zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellmenge pro Artikel 20 Einheiten** beträgt.

Selbstverständlich kreieren wir auch kundenspezifische Angebote. Lassen Sie sich überraschen!

Kalte Häppchen

Salzgebäck, Chips und Nüssli (60 g)	CHF 4.50 / € 3.20
Tartelette mit Forellenmousse	CHF 3.50 / € 2.50
Tomaten-Basilikum-Focaccia	CHF 3.00 / € 2.15
Oliven-Kräuter-Focaccia	CHF 3.00 / € 2.15
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert mit Balsamico und Basilikum (Stk.)	CHF 3.00 / € 2.15
Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa (50 g)	CHF 4.50 / € 3.20
Rohes Gemüse zum Dippen (80 g)	CHF 6.00 / € 4.30
Mini-Canapés mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei oder Rauchlachs (Stk.) (Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück)	CHF 3.50 / € 2.50
Profiteroles mit Kräuterkäsefüllung (Stk.)	CHF 3.00 / € 2.15
Oliven und getrocknete Tomaten (50 g)	CHF 3.50 / € 2.50
Sbrinzbröckli (50g)	CHF 6.00 / € 4.30

Warme Häppchen

Poulet Satayspiesschen mit Soja und Honig mariniert (30 g)	CHF 3.50 / € 2.50
Riesenkrevetten-Spiesschen vom Grill mit Limetten Dip (40 g)	CHF 5.00 / € 3.60
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce (40 g)	CHF 3.50 / € 2.50
Schinkengipfeli (40 g)	CHF 3.50 / € 2.50
Chäschüechli (40 g)	CHF 3.50 / € 2.50
Blumenkohl und Broccoli paniert	CHF 3.00 / € 2.15

Sandwiches am Meter

Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Schinken und Salat (Stk.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Salami und Salat (Stk.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Käse und Salat (Stk.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Tomaten, Mozzarella und Salat (Stk.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Roastbeef, Tartarsauce, Salat, Gurken und Tomaten (Stk.)	CHF 58.00 / € 41.40
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Gurken (Stk.)	CHF 58.00 / € 41.40

Kalte Teller, Imbisse und Süsses

ab 20 Personen

Burehamme Burehamme (warm) mit Senf serviert mit Kartoffelsalat	CHF 24.00 / € 17.15
Fleischkäse Ofenfleischkäse (warm) mit Pommes frites und Zwiebelsauce	CHF 19.50 / € 13.90
Zvieriteller (160 g) Oberländer Trockenwurst, Ballenberg Rohschinken, Bündnerfleisch, Ballenberg Rohessspeck, Salami, Aufschnitt, Hobelkäse, Berner Halbhartkäse	CHF 26.00 / € 18.60
Geräuchertes Forellenfilet Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Gemüse- und Blattsalaten serviert mit Meerrettichschaum	CHF 28.00 / € 20.00
Käsesalat garniert	CHF 24.00 / € 17.15
Siedfleischsalat garniert mit Gemüse- und Blattsalaten	CHF 24.00 / € 17.15

Kuchen und Torten

Saisonaler Früchtekuchen (Stk.)	CHF 6.80 / € 4.85
Schwarzwälder Torte (Stk.)	CHF 7.80 / € 5.60
Rüebli-Torte (Stk.)	CHF 7.80 / € 5.60
Gedeckte Apfeltorte (Stk.)	CHF 7.80 / € 5.60
Limonentorte (Stk.)	CHF 7.80 / € 5.60

Für Vegetarier

wählen Sie aus diesen Vorschlägen eine Alternative zum Hauptgang aus:

Äplermakronen mit Apfelmus

Orientalisches Gemüseschnitzel mit pikanter Tomatensauce

Gemüsespiesschen mit Kräutersauce

Gemüse-Curry mit Reis und Poppadums

Die Reduktion für vegetarische Hauptgänge beträgt:

20 % des normalen Menupreises bei Menus zwischen CHF 25.00 und CHF 49.50

30 % des normalen Menupreises bei Menus ab CHF 50.00

Keine Reduktion bei Menus unter CHF 25.00

Glutenfreies und lactosefreies Angebot auf Anfrage

Bankettmenüs 3-Gang

Hier finden Sie eine Auswahl von verschiedenen 3-Gangmenüs für Gesellschaften **ab 20 Personen**.
Gerne stellen wir auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Kalbsbratwurst

CHF 24.00 / € 17.15

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsbratwurst vom Grill mit Zwiebelsauce

Pommes frites

Cassata Siciliana

Hackbraten

CHF 32.00 / € 22.85

Klare Suppe mit gefüllten Teigwaren

Hackbraten mit Gemüsesauce

Kartoffelstock

Karamelköpfler mit Schlagrahm

Poulet

CHF 33.00 / € 23.60

Tessiner Gemüsesuppe

Halbes Poulet mit Kräuterbutter
serviert mit Safranrisotto

Tiramisu

Rahmschnitzel CHF 36.00 / € 25.70

Kleiner gemischter Salat

Zarte Schweinsschnitzel vom Grill mit Champignonrahmsauce
Nudeln und ein halber Pfirsich

Gebrannte Creme

Currygeschnetzeltes CHF 36.00 / € 25.70

Kleiner bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce
garniert mit Früchten
Mandelreis

Orangensalat mit Zitronensorbet

Stroganow CHF 39.00 / € 27.85

Kleiner gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Bunter Pilawreis

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Schweinskarreebraten CHF 44.00 / € 31.40

Tessiner Gemüsesuppe

Saftiger Schweinskarreebraten mit Pflaumen und Portweinjus
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Mini-Coupe Thunersee – Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat

Eglifilets CHF 44.00 / € 31.40

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce
Schnittlauchkartoffeln

Birnenkuchen mit Schokoladensauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art CHF 52.00 / € 37.15

Kleiner bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Röstikroketten
Karottengemüse

Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert

Bankettmenüs 4-Gang

Hier finden Sie eine Auswahl von verschiedenen, festlichen 4-Gangmenüs für Gesellschaften **ab 20 Personen**. Gerne stellen wir auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Saibling

CHF 56.00 / € 40.00

Bunter Blattsalat mit Graved Lax Streifen

Rieslingsuppe mit Krevetten

In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce

Broccoli mit Mandeln

Schnittlauchkartoffeln

Sorbet-Variation mit exotischen Früchten

Schweinsfilet

CHF 64.00 / € 45.70

Zweifarbige Melonen mit Rohschinken

Kraftbrühe mit gefüllten Teigwaren, Gemüsestreifen und Portwein

Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern

Polenta-Halbmonde

Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Roastbeef

CHF 68.00 / € 48.60

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarellaperlen und Basilikum

Tessiner Gemüsesuppe mit Grissini

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gemüsebouquet

Dunkles Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert

Kalbssteak

CHF 75.00 / € 53.60

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Süsskartoffelsuppe mit Thymian und Selleriechips

Gebratenes Kalbssteak auf sautierten Pilzen mit Portweinjus

dazu Bratkartoffeln und Karotten

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

Unsere Festtagsmenüs

Mit Enthusiasmus und Freude verwöhnen wir Sie mit einem festlichen Gala Menu. Nachfolgend präsentieren wir Ihnen zwei Kompositionen. Gerne stellen wir auch ein Menu für Ihre individuellen Bedürfnisse zusammen.

Asia Menu

CHF 94.00 / € 67.15

Nigiri, Maki, Uromaki, Futomaki, garniert mit Sojasauce, Ginger und Wasabi

Tom Kha Gai Suppe serviert mit Kroepoek

Krevetten im Teigmantel, Frühlingsrollen, Samosas, Har Gao, Gemüse im Tempurateig serviert im Bastkorb, inszeniert mit exotischen Blüten und Blättern mit Sojasauce, Sweet Chilisauce und Gurken Dip

Tandoori Schweinsfilet auf roten Linsen

Basmatireis, Poppadums

Gedünsteter Okra mit Tomaten und Koriander

Mango-Joghurtcreme im Shotglas

Orangensalat mit Zitronensorbet im Asiaschälchen

Ananasgratin im Mini-Gratinplättchen

Gala Menu

CHF 120.00 / € 85.70

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

Magic Asia

ab 20 Personen

Authentische Dekorationselemente wie ein vietnamesisches Cyclo, Buddha-Statuen, frische Orchideen, Bambuspflanzen, der Duft von Räucherstäbchen, dazu die im Asia-Look gekleideten Service Mitarbeiter. Fernost zu Gast am Thunersee - lassen Sie sich entführen!

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 sind darauf abgestimmt, dass der Gast stehend essen und geniessen kann. Unsere Service Mitarbeiter zirkulieren permanent und bringen Getränke oder die mit Blättern und Blüten dekorierten Speisen in die Runde.

Kalte Speisen

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

Warme Speisen

Vom gusseisernen Tischgrill

Marinierte Rinds- und Pouletspiesschen, Krevettenspiesschen 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

Mango-Joghurt-Creme im Shotglas, Lycheesalat mit Sake, Kirschmousse, Ananasgratin mit Honig-Ingwersauce

CHF 88.00 / € 62.85

Front Cooking Stationen

ab 30 Personen

Nur auf Charterfahrten möglich.

Die Crêpes

Die Herzhaften

mit Pilzrahmsauce (200 g)	CHF 9.50 / € 6.80
mit Pouletstückchen, Gemüsestreifen und Tomaten (200 g)	CHF 9.50 / € 6.80
mit der klassischen Bolognese (200 g)	CHF 9.50 / € 6.80

Die Süssen

mit marinierten, gedünsteten Äpfeln (150 g)	CHF 7.50 / € 5.35
mit Nuss-Nougatfüllung (150 g)	CHF 7.50 / € 5.35
mit Zucker und Zimt (150 g)	CHF 7.50 / € 5.35

Der Wok

Dazu servieren wir **Basmatireis** aus dem Reiskocher oder **Glasnudeln**.

Fleisch und Geflügel

Mariniertes Schweinefleisch	CHF 28.00 / € 20.00
Mariniertes Pouletfleisch	CHF 28.00 / € 20.00
Mariniertes Rindfleisch	CHF 32.00 / € 22.85

Fisch und Meeresfrüchte

Red Snapperfilet	CHF 32.00 / € 22.85
Riesenkrevetten mit Ingwer	CHF 38.00 / € 27.15

Vegetarisch

Zucchini, Kefen, Frühlingszwiebeln, Baby-Maiskölbchen, Peperoni, Karotten, Ladyfinger	CHF 24.00 / € 17.15
---	---------------------

Der Buffetgrill

Für unsere speziellen Grills verwenden wir Spiesschen mit einem Gewicht von 50 g. Auf diese Art können Sie mehrere Variationen probieren (wir empfehlen 5 - 6 Spiesschen pro Person). Dazu servieren wir Couscous, bunten Pilawreis und verschiedene Dipsaucen.

Gemüsespiesschen mit Kräuterquark	CHF 6.00 / € 4.30
Pouletspiesschen Sweet Chili	CHF 6.00 / € 4.30
Lammspiesschen Tandoori	CHF 7.00 / € 5.00
Rindfleischspiesschen Barbecue	CHF 7.00 / € 5.00
Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen	CHF 8.00 / € 5.70

Buffets für jede Gelegenheit

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Buffets, welche wir **auf Charterfahrten** für Gesellschaften **ab 30 Personen** zubereiten. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammen.

Brunch Buffet

Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade, Orangen- und Grapefruitsaft, kalte Milch, Auswahl an verschiedenen Broten, Zopf am Meter, Butter- und Vollkorngipfeli, Weggli, Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella, Butter, Auswahl an Cerealien (z. B. Corn Flakes, Müesli), Fleischplatte mit Schinken und Aufschnitt, Käseplatte, Früchtejoghurts, gebratener Speck, gebratener Bauernfleischkäse, Rührei, Rösti

CHF 36.00 / € 25.70

Salat Buffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Sorten Gemüsesalate, vier Sorten Blattsalate, drei Dressings und verschiedenen Garnituren, Brot

CHF 17.00 / € 12.15

Dessert Buffet klein

Meringues mit Rahm, Schokoladenmousse, Limonentorte, warme Brownies mit weisser Schokoladensauce, Mango-Joghurt-Creme im Shotglas, Karamelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, Cassata Siciliana

CHF 19.00 / € 13.60

Dessert Buffet gross

Meringues mit Rahm, Fruchtsorbet, 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, Kirschen-Joghurt-Creme serviert im Shotglas, gebrannte Creme, Karamelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, Torta della Nonna, Panettone, Windbeutel mit Vanillerahm, Zuppa di frutta mit Vanilleglace, Melonenkaltschale mit Waldbeeren

CHF 29.00 / € 20.70

Buffet rund ums Mittelmeer

Kalte Speisen vom Buffet

Antipasti-Spiesschen, Oliven und Peppersweet mit Käsefüllung
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
Tiramisu
Crema Catalana
Frischer Fruchtsalat
Limonentorte
Joghurt-Mango Creme im Shotglas

CHF 112.00 / € 80.00

Oberländer Buffet

Vorspeisen

Oberländer Trockenwurst, Salami, Rohschinken und Bauernspeck
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum
Fischterriner mit Kerbel-Dip
Forellenmousse 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, 3 Dressings, verschiedene Garnituren)

Warme Hauptspeise, serviert

Zartes Roastbeef englisch gebraten an Spiezer Blauburgunder Jus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Dessert vom Buffet

Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Kirschencreme im Shotglas
Gebrannte Creme
Karamelköpfler mit Rahm
Frischer Fruchtsalat
CHF 98.00 / € 70.00

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
Mango-Joghurt-Creme im Shotglas
Frischer Fruchtsalat
Gefüllte Brandteigkrapfen auf Karamelspiegel
Drei Sorten Sabayon: Marsala, Baileys und Portwein
(auf Kundenwunsch vor dem Gast zubereitet)
Exotische Früchte

CHF 148.00 / € 105.70

Fondue und Raclette – der heisse Käsegenuss

Fondue à discrétion

Trockenfleischteller
mit Berner Landrauchschinken, Trockenfleisch und Salsiz

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

Zimtglace mit Zwetschgenkompott

CHF 47.00 / € 33.60

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 / € 32.15

Unsere Getränkeauswahl

Weissweine

Schweiz

Merlot bianco DOC Bucaneve Cagi Cantina Giubiasco (Merlot)	Tessin	75 cl	CHF 44.00 / € 31.40
Spiezer Riesling x Sylvaner (solange Vorrat) Rebbaugenossenschaft Spiez (Riesling x Sylvaner)	Bern	75 cl	CHF 46.00 / € 32.85
St. Saphorin AOC, Les Médailles Hammel (Chasselas)	Waadt	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
Heida AOC Grand Métral Provins (Heida)	Wallis	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier (Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner)	Wallis	75 cl	CHF 58.00 / € 41.40

Deutschland

Riesling Kabinett, trocken Schloss Vollrads (Riesling)	Rheingau	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
---	----------	-------	---------------------

Frankreich

Chardonnay Cépages de France Vin de Pays d'Oc (Chardonnay)	Provence	75 cl	CHF 36.00 / € 25.70
Sancerre AOC Domaine Daulny (Sauvignon blanc)	Loire	75 cl	CHF 64.00 / € 45.70

Italien

Pinot Grigio Gigante Rocca Bernarda Colli DOC (Pinot Grigio)	Friaul	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
Roero Arneis DOC Prunotto (Arneis)	Piemont	75 cl	CHF 54.00 / € 38.60

Spanien

Basa Blanco Bodegas Telmo Rodriguez DO (Verdejo, Viura, Sauvignon blanc)	Rueda	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
---	-------	-------	---------------------

Rotweine

Schweiz

Merlot Selezione d'Ottobre DOC Fratelli Matasci Tenero (Merlot)	Tessin	70 cl	CHF 44.00 / € 31.40
Spiezer Blauburgunder (solange Vorrat) Rebbaugenossenschaft Spiez (Blauburgunder)	Bern	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
Maienfelder Blauburgunder von Salis (Blauburgunder)	Graubünden	75 cl	CHF 52.00 / € 37.15
Epesses rot AOC Terra Mater Testuz (Gamay, Blauburgunder)	Waadt	70 cl	CHF 46.00 / € 32.85
Syrah AOC Grand Métral Provins (Syrah)	Wallis	75 cl	CHF 47.00 / € 33.60
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge)	Wallis	75 cl	CHF 60.00 / € 42.85

Oesterreich

Blaufränkisch Weingut Kirnbauer (Blaufränkisch)	Burgenland	75 cl	CHF 46.00 / € 32.85
--	------------	-------	---------------------

Frankreich

Gevrey Chambertin AOC Jean-Claude Boisset (Pinot Noir)	Burgund	75 cl	CHF 72.00 / € 51.40
Gigondas AC E. Guigal (Syrah)	Rhône	75 cl	CHF 60.00 / € 42.85

Italien

Primitivo del Salento IGT Vecchia Torre, Leverano (Primitivo)	Apulien	75 cl	CHF 42.00 / € 30.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Speri (Corvina, Rondinella, Molinara)	Veneto	75 cl	CHF 53.00 / € 37.85
Brunello di Montalcino DOC Castello Banfi (Sangiovese grosso)	Toscana	75 cl	CHF 78.00 / € 55.70

Spanien

Don Pascual Clasico DOCa (Tempranillo)	Rioja	75 cl	CHF 46.00 / € 32.85
---	-------	-------	---------------------

Finca Antigua Reserva DO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)	La Mancha	75 cl	CHF 54.00 / € 38.60
---	-----------	-------	---------------------

Portugal

Vertente Niepoort DOC (Touriga Francesca, Touriga Nacional, Touriga Franca)	Douro	75 cl	CHF 59.00 / € 42.15
--	-------	-------	---------------------

Roséwein

Schweiz

Oeil de Perdrix Neuchâtel Château d'Auvernier AOC (Pinot Noir)	Neuenburg	75 cl	CHF 46.00 / € 21.90
---	-----------	-------	---------------------

Flaschen 50 cl

Weisswein

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	Italien	CHF 21.00 / € 15.00
Mont sur Rolle Blümlisalp-Wy, Hammel	Waadt	CHF 23.00 / € 16.40
Epesse Blanc de Truite, Hammel	Waadt	CHF 26.00 / € 18.60

Roséwein

Dôle Blanche Mir isch glych AOC	Wallis	CHF 24.00 / € 17.15
---------------------------------	--------	---------------------

Rotwein

Merlot DOC IL Picchio, Matasci Tenero	Tessin	CHF 26.00 / € 18.60
Dôle AOC Blümlisalp-Wy, Provins	Wallis	CHF 24.00 / € 17.15

Prosecco/Champagner

Prosecco Contarini Extra Dry, DOC	75 cl	CHF 54.00 / € 38.60
Champagne Laurent Perrier brut	75 cl	CHF 88.00 / € 62.85
Champagne Laurent Perrier brut Magnum	150 cl	CHF 158.00 / € 112.85
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	75 cl	CHF 128.00 / € 91.40

Bowlen

Fruchtbowle	Liter	CHF 36.00 / € 25.70
Fruchtbowle mit Alkohol	Liter	CHF 46.00 / € 32.85

Spirituosen

Schweiz

„Hanslibire“, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00
Kirsch, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00
Vieille Prune, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00

Frankreich

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	CHF 9.00 / € 6.40
-------------------------	------	-------------------

Italien

Grappa di Paesanella		
Chardonnay, Barolo, Moscato	2 cl	CHF 8.00 / € 5.70
Grappa Fior di Vite	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00

Longdrinks

Wodka	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Bacardi Rum	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Gordon's Gin	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Johnny Walker, Red Label	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60

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 5.50 / € 3.90
	Liter	CHF 9.50 / € 6.80
Mineralwasser Arkina blau (ohne Kohlensäure)	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Orangensaft Michel	20 cl	CHF 4.80 / € 3.40
Orangensaft Michel	Liter	CHF 14.00 / € 10.00
Coca Cola	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Coca Cola Zero	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Rivella rot, blau	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Sinalco Original	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Sprite	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF 4.80 / € 3.40
Ramseier Apfelsaft	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft nature	Liter	CHF 26.00 / € 18.60
Ananassaft nature	Liter	CHF 29.00 / € 20.70
Orangen-Bananen	Liter	CHF 29.00 / € 20.70

Biere

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Carlsberg Beer	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Feldschlösschen Partyfass	20 Liter	CHF 200.00 / € 142.85
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 6.00 / € 4.30

Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.10 / € 2.90
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	CHF 4.10 / € 2.90

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie ein Getränk bevorzugen, das Sie nicht in dieser Zusammenstellung finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne organisieren wir für Sie auch ausländische Biere, eine Sangria, einen klassischen oder speziellen Drink.

Zapfengeld

Für Weine, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir ein Zapfengeld von **CHF 25.00** pro geöffnete Flasche.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

FÜR EVENTCATERINGVERTRÄGE

1 Dienstleistung des Caterers

Die Kundin überträgt das Eventcatering 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. Diese Offerte ist für die Kundin und den Caterer nicht verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer in detaillierter Form den Auftrag mittels schriftlicher Auftragsbestätigung inklusive verschiedener Anhänge. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald die Kundin die Auftragsbestätigung schriftlich und rechtsgültig unterzeichnet 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 nachträglich 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 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % 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 Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

8 Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste der Kundin gehen zu Lasten der Kundin.

9 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.

10 Mitarbeitende des Caterers, Hilfspersonenhaftung

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung.

Der Caterer schliesst eine Haftung für Schäden aus, die seine Hilfspersonen in Ausübung ihrer vertraglichen Verrichtungen zu Lasten der Kundin verursacht haben.

11 Versicherungen

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 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.

13 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.

14 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).