

Bienvenue
NOUS RÉJOUISSONS DE VOTRE VISITE!

Lac de Brienz

Propositions de menus 2010

Combinez votre apéritif

Nos propositions d'apéritif

Petit déjeuners

Brunches

Pour la petite faim...ou par-ci par-là

Petit hors-d'oeuvre...ou végétarien

Les six glorieux

Buffets pour chaque budget

Vins et boissons..... Quelques informations

Gastro-Lac AG

Lanzenen 1 / 3800 Interlaken-Ost

info@gastro-lac.ch www.gastro-lac.ch

Tel: 033/ 823 02 22

NC : 079/ 422 90 79 Fax: 033/ 823 02 23

Propositions d'apéritif 2010

368 Pommes chips et cacahuètes à discrétion	p. pers. sFr. 3.50
630 Crudité à la sauce à la crème acidulée	p. pers sFr. 4.50
619 Mini rouleaux de printemps	pièce sFr. 1.50
610 Variations de feuilletés (5 pièces p personne)	p. pers. sFr 4.50
611 Cornet au jambon	pièce sFr. 2.50
612 Tartelettes au fromage	pièce sFr. 2.50
614 Variation de mini-pizza	pièce sFr. 1.50
615 Amuse bouches (jambon, salami, oeuf, fromage)	pièce sFr. 2.80
616 Amuse bouches (au saumon fumé)	pièce sFr. 3.00
617 Canapés (jambon, salami, oeuf, fromage)	pièce sFr. 4.00
618 Canapés (saumon fumé)	pièce sFr. 4.50
620 Mini sandwiches (jambon, salami, fromage)	pièce sFr. 4.50

dés 15 personnes

621 Plat « Ballenberg » (120 g par personne) lard cru, saucisse paysanne, copeaux et fromage différent garniture, pain aux noix et tresse	p. pers. sFr.25.00
622 Plat « Brienz » (180 g par personne) fromage mou, fromage demi dur, fromage dur et copeaux de fromage, pain de noix	p. pers. sFr. 25.00

**...Quelquefois c'est difficile de se décider...
...pas de problème, nous avons des propositions...**

561 Apéritif « Rose d'alpes »

Mont sur Rolle, un Chasselas léger de « La Côte »
jus d'orange, eau minérale,
Pommes chips et cacahuètes

Prix par heure et personne sFr. 15.00

562 Apéritif « Torrent »

Aigle, Martini blanc, Cynar, Campari,
eau minérale et boissons douces
Pommes chips et cacahuètes

Prix par heure et personne sFr. 19.00

563 Apéritif « Glacier Eiger »

Mont sur Rolle, un Chasselas léger
jus d'orange, bière, eau minérale et boissons douces
Variation de feuilletés (env. 5 pièces), crudité avec du séré aux herbes

Prix par heure et personne sFr. 25.00

564 Apéritif « Aurore »

Saint-Saphorin, un vin riche de « Lavaux »
jus d'orange, bière, eau minérale et boissons douces
copeaux de viande piquant et sbrinz (50 gr), concombres et petits oignons au
vinaigre, garniture de fruits
tresse et pain aux noix

Prix par heure et personne sFr. 29.00

⁵⁶⁵ Apéritif « Lac de montagne »

Saint-Saphorin, bouteille de 70cl, un Chasselas de « Lavaux »
jus d'orange, bière, eau minérale et boissons douces
par personne 4 amuse bouches au jambon, salami, oeuf et fromage
1 cornet au jambon, Pommes chips et cacahuètes

Prix par heure et personne sFr. 32.00

⁵⁶⁶ Apéritif « Silence d'alpes »

Yvorne de « Chablais » bouteille de 70cl, un Chasselas riche en bouquet
Martini blanc, Campari, Cynar, Vodka, Whisky et bière
jus d'orange, eau minérale et boissons douces
par personne 4 amuse bouches au saumon fumé, jambon, oeuf et salami
copeaux de viande piquante et de fromage
différent garniture et décoration des fruits
tresse et pain aux noix

Prix par heure et personne sFr. 45.00

**...Le jour pour aller se promener commence.....
...avec un petit déjeuner sur le bateau...**

601 Petit déjeuner « Rothorn »

Café, thé ou chocolat chaud

Jus d`orange

2 croissants, du pain

1 pièce de fromage

Beurre, confiture et miel

sFr. 15.00

Café et croissant

1 croissant et 1 café par personne sFr. 5.50

1 croissant et café à discrétion par pers. sFr. 7.50

**Brunchbuffets de 20 personnes
seulement sur les course extra**

602 « Brunch Interlaken »

Café, thé ou chocolat chaud à discrétion, jus d`orange

Plat de viandes froides, charcuterie, jambon et fromage

Croissants, tresse, 2 sortes de pain yoghourt aux fruits, fruits de saison

Beurre, choix de confitures et miel

sFr. 26.00

603 « Brunch Brienz »

Café, thé ou chocolat chaud à discrétion, jus d`orange, jus de pamplemousse

Plat de viandes froides la charcuterie, jambon, salami et fromage

Croissants, tresse, 2 sortes de pain oeufs, céréales, yoghourt aux fruits

Beurre, choix de confitures et miel fruits de saison et tarte aux fruits

sFr. 29.00

**...pour la petite faim.....ou par-ci par-là...
...dés 15 personnes**

- 666 **Assiette paysanne**
Jambon paysan avec salade mêlée sauce à salade
Française servi avec du pain et moutard sFr. 25.00
- 667 **Assiette « Lötschberg »**
Jambon, salami, charcuterie, roastbeef, jambon cru,
melon servie avec une salade
sauce à salade française sFr. 26.00
- 275 **Assiette des Grisons**
Viande séchée des Grisons, coppa, jambon cru et lard cru
garni aux oignons et concombres au vinaigre,
fruit et noix sFr. 25.00
- 241 **Apéro-Duo**
Copeaux de viande piquante et sbrinz
garni aux noix, oignons et concombres au vinaigre
garni aux fruits de la saison sFr. 23.00
- 271 **Pâté maison**
2 pièces pâté maison à la salade de céleri
garnis aux tomates, oignons et concombres au vinaigre
sauce Cumberland sFr. 23.00
- 242 **Salade de volaille « Oriental »**
Goujon Nettes de volaille à la sauce crème au curry
garni aux fruits exotiques de la saison sFr. 19.00
- 668 **Assiette de poisson « Gourmet »**
Cocktail aux crevettes à la sauce à l'aneth
filet de truite fumé et tranche de saumon fumée, jambon cru
melon, avec salade de céleri sFr. 26.00

**...petit hors-d'œuvre.....
.....ou végétarien ?...**

243 **Salades aux tomates à l'italienne**
Tomates avec mozzarella et basilic cuites
au Balsamico et huile d'olives sFr. 10.50

235 **Salade mêlée**
Salade mêlée avec des tomates, concombre, carotte
et de poivrons à la sauce française garnie
au croûtons et pomme sFr. 9.50

274 **Assiette de salades « Lac de Brienz »**
Six différentes salades de saison aux graines de tournesol
garnies au melon à la sauce française sFr. 15.00

Menus végétariens
(en vente de 15 personnes)

644 **Tortellini Antonio**
Salade verte fraîche aux croûtons
à la sauce italienne

Tortellini aux épinard et ricotta
à la sauce tomate

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

646 **Spaghetti**
Différentes salades vertes croquantes
à la sauce italienne

Spaghetti à la sauce aux basilique
ou
à la sauce tomate

Tirami-Su

sFr. 25.00

645 **Rösti**
Salade verte fraîche
à la sauce italienne

Spécialité de rösti
avec une fine farce au fromage

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

647 **Printemps**
Différentes salades vertes croquantes
au Balsamico et huile d'olives
avec
2 rouleaux de printemps
au poussettes de soja, poireaux, oignons
et poivrons

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

Demandez les autres menus végétariens et les autres spécialités d'été à nos
Collaborateurs

**...les glorieux cinq ...de 15 personnes
pour sFr. 29.00**

650 « Jungfrau-Hit »

Salade verte

Viande de bœuf hachée
à la sauce bolognaise

Pâtes au beurre

Purée de pommes

651 Äplermagaronen

Salade vete

Pâtes, pommes de terre, oignons
et jambon à la sauce à la crème
servis avec compote de pommes

Crème au Chocolat

652 Stroganov

Salade verte

Emincé de bœuf « Stroganov »

Purée de pommes de terre

Mini glace « Viennetta » aux fruits

653 Oriental

Salade verte

Goujonnettes de poulet
à la sauce crème au curry « Oriental »

Riz au beurre

Tranche de glace à la crème Chantilly

655 Escalope de porc

Salade verte

Escalope de porc
à la crème et champignons
servie avec des nouilles

Tranche de glace aux fruits

...complémentaire.....

.....choix de desserts...

759 Mini glace « Viennetta » sFr. 6.00

345 Macédoine de fruits sFr. 8.50

763 Tarte de fruits sFr. 6.50

752 Crème brûlée au Cognac sFr. 8.50

**...les menus de banquet.....de 15 personnes
.....vous avez le choix...**

656 Potée de poulet

Consommé de légumes

Salade verte fraîche
aux pousses à la sauce à salade maison

Mah mee

Nouilles, viande de poulet, poireaux,
oignons, poivrons et champignons
à la sauce au curry et au soja

Tranche de glace aux fruits de saison

sFr. 29.00

657 Potée de boeuf

Consommé de bœuf

Salade verte fraîche
à la sauce à salade maison

Potée de boeuf à la sauce au vin rouge
garnie avec des croûtons et raisins
purée de pommes de terre

Tranche de glace aux fruits de saison

sFr. 37.00

658 Escalope de poulet lemon

Crème de légumes

Salade verte
à la sauce à salade française

Escalope de poulet
à la sauce crème aux citron

Riz sauvage

Tranche de glace à la crème Chantilly

sFr. 35.00

⁶⁶⁰ **Emincé de veau**
Crème de tomates au basilic

Salade verte aux croûtons
à la sauce à salade maison

Emincé de veau zurichoise
à la sauce crème aux champignons
Nouilles au beurre

Tartelette aux fruits

sFr. 48.00

⁶⁶¹ **Filet de perche**
Salade mêlée aux champignons frais
à la sauce à salade maison

Filet de perche frit
Sauce tatar
Riz sauvage au beurre

Tranche de glace « Viennetta »

sFr. 39.00

⁶⁶² **Rôti de bœuf**

Crème de cèpe

Salade verte aux croûtons à la sauce à salade maison

Rôti de bœuf à la sauce au vin rouge
Purée de pommes de terre
Chou rouge

Crème brûlée au Cognac à la crème Chantilly

sFr. 45.00

⁶⁶³ **Saumon**
Consommé de bœuf

Salade verte Salade
aux champignons frais et aux croûtons
à la sauce à salade maison

Tranche de saumon pochée
à la sauce à l'estragon
Riz sauvage

Macédoine de fruits frais

sFr. 43.00

⁶⁶⁴ **Rôti**
Crème d'asperges

verte aux graines de tournesol et
aux croûtons
à la sauce à salade française

Rôti de filet de porc au jus de romarin
Gratin dauphinois
Feuilles d'épinards

Tranche de glace à la crème Chantilly

sFr. 43.00

**...traditionnel et toujours.....
..tellement populaire sur le Lac de Brienz...**

de 20 personnes

⁷⁰⁰ Buffet „Italie“

Tomates, mozzarella et salade verte
au Balsamico et huile d'olives
(servit)

Buffet de spaghetti à discrétion...
sauce bolognaise aux poivrons
sauce napolitain au basilic
sauce aux fines herbes
sauce crème aux champignons de bois

Tiramisu au mascarpone et au Amaretto

sFr. 42.00

⁷⁰¹ Buffet „Chinoise“

Tomates, mozzarella et salade verte
au Balsamico et huile d'olives
servi au pain à l'ail

Buffet

Viande de poulet, dinde et bœuf

Filet de sandre, scampi

Riz sauvage

Choix de garnitures et fruits comme oignons au vinaigre,
cornichons et mixed pickles, cherry tomates, lychées,
et ananas

Sorbet de mangue et glacé vanille

sFr. 59.00

703 Buffet „Brienzerrothorn“

Crème de tomates au basilic avec pain à l'ail

Crevettes à la sauce à l'aneth, fines tranches de truite et de maquereau de poivre,
de roast-beef et de rôti de porc, copeaux de viande, viande séchée, jambon cru,
Coppa et pâté maison

Salade de carottes, de concombres et de Maïs
Courgettes et aubergines marinées à l'huile aux fines herbes et huile d'olives
tomates au basilic frais, huile d'olives et Balsamico
différentes salades vertes, melon
choix de sauce à salade
2 sortes de pain, tresse et beurre

Tendre Roast-beef, Rôti de porc farci avec des prune
Gratin dauphinois
Servi avec des légumes de saison

Macédoine de fruits frais, des fruits de la saison,
tarte aux fruits, crème brûlée

sFr. 78.00

(Sur demande nous servirons comme plat de résistance de la viande de votre choix.)

Avec plaisir nous ferrions un buffet de dessert ou un buffet de fromage
à votre souhaitc'est vous qui déterminez le prix !

....la séduction douce...

Café et gâteau !

1 pièce de tarte à votre choix

sFr. 6.50

1 pièce de tarte ou gâteau de fruit

et café à discrétion

sFr. 12.90

**...des jours chauds...
.....boissons frais.....**

Apéritif

Bowle frais avec alcool aux fruits	lt.	sFr. 35.00
Bowle frais sans alcool aux fruits de bois	lt.	sFr. 20.00
Vin chaud	lt.	sFr. 28.00
Jus d'orange Ramseier	lt.	sFr. 11.00
Jus d'orange Granini	20cl	sFr. 4.50
Jus de tomates Granini	20cl	sFr. 4.50
Campari Soda	4cl	sFr. 6.50
Martini Bianco	4cl	sFr. 6.50
Cynar	4cl	sFr. 6.50

Les vins blancs suisses

Mont sur Rolle	50cl	sFr. 20.50
Mont sur Rolle	25cl	sFr. 10.50
Aigle	50cl	sFr. 21.50
Sauvignon Blanc de Neuchatel	75cl	sFr. 45.00
Saint-Saphorin la Roche aux Vignes	75cl	sFr. 45.00

Les vins rosés suisses (Cru)

Oeil de Perdrix du Valais	50cl	sFr. 21.50
Oeil de Perdrix de Neuchatel AOC		
Chateau d'Auvernier	75cl	sFr. 45.00

Les vins rouges suisses (Cru)

Dôle du Valais	50cl	sFr. 20.50
Dôle du Valais	25cl	sFr. 10.50
Salvagnin	50cl	sFr. 21.50
Salvagnin	25cl	sFr. 11.50
Aigle rouge	50cl	sFr. 21.50
Cuveé madame Rosmarie AOC		
Adrian Mathier AG, Salgesch	75cl	sFr. 47.00
Maienfelder Pinot Noir « Beerliwein »		
Markus Stäger, Maienfeld	75cl	sFr. 45.00

Demandez nos collaborateurs pour votre vin préféré ou pour les autres spécialités, ils vous donnent des informations et des recommandations.

Champagne

Veuve Cliquot, Brut Impérial	37.5cl	sFr. 35.00
Veuve Cliquot, Brut Impérial	75.0cl	sFr. 75.00

Vin mousseux

Marquis de Riencourt Brut s.a. Hammel Vins SA Rolle	75.5cl	sFr. 55.00
--	--------	------------

Spiritueux

Grappa di Brunello	43% 2cl	sFr. 7.50
Vieux Kirsch du Righi	43% 2cl	sFr. 6.50
Williams	43% 2cl	sFr. 6.50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40% 2cl	sFr. 8.50
Calvados Morin père et fils	40% 2cl	sFr. 6.50

Eau minérale et boissons douces

Eau minérale gazeuse « Jungfrau »	50cl	sFr. 5.80
Eau minérale non gazéifiée « Valser	50cl	sFr. 5.80
Jus de pommes	33cl	sFr. 4.50
Cidre « Rittergold » avec Alcool	33cl	sFr. 4.50
Coca Cola Light	33cl	sFr. 4.50
Rivella rouge	33cl	sFr. 4.50
Rivella bleu	33cl	sFr. 4.50
Schweppes Tonic	19cl	sFr. 4.50
Coca Cola,Sprite, Nestea Ice Tea ouvert	30cl	sFr. 3.90

Bière

Rugenbräu Spezial pression	30cl	sFr. 3.90
Rugenbräu Panachée pression	30cl	sFr. 3.90
Rugenbräu Alpenperle	33cl	sFr. 4.50
Rugenbräu sans alcohol	33cl	sFr. 4.50

Boissons chaudes

Café, Espresso « Rosca »	sFr. 3.90
Café ou lait, Cappuccino	sFr. 4.50
Thé: Ceylon, cynorrhodons, menthe	sFr. 3.90
Ovomaltine, Caotina chaud ou froid	sFr. 4.50
Lait chaud ou froid	sFr. 3.90

Informations pour des événements sur le Lac de Brienz 2010

Afin de vous offrir le meilleur service, nous devons vous faire savoir quelques points importants.

* Nous vous prions de faire votre commande 14 jours en avant. Des menus spéciaux et de groupes peuvent être réservés au plus tard 10 jours avant l'événement.

* Par groupe vous êtes prié de commander 1 ou 2 menus au maximum. Pour des végétariens il y a des menus spéciaux.

* Veuillez tenir compte que les buffets sont servis dès 20 personnes et seulement aux courses extra, sauf des buffets du petit déjeuner.

* Le nombre de personnes annoncé le jour avant l'événement, est déterminant pour nous et serait facturé.

* Si vous désirez changer la garniture ou le dessert, vous êtes priés de nous le dire en passant la commande.

* Nous chargerons 80% de l'accomplissement commandée (sans boissons) s'il y a une annulation de menus de groupe moins de 3 jours avant l'événement.

* Nous chargerons 100% de l'accomplissement commandé (sans boissons) s'il y a une réduction de participants hors de temps et de contumace.

* Paiement : au comptant, avec cartes de crédit habituelles ou contre facture payable dans les 14 jours net.

* Nos prix sont en Francs suisse, 7,6% TWA incluse.

* Pour le paiement avec les Euro on va facture le course du jour.

* Nous avons des propositions de menus complémentaires pour notre nouveau bateau MS Jungfrau. Demandez « l'autre offre » !

* Nos tables sont décorées avec un bouquet simple. C'est avec plaisir que nous vous procurons des arrangements plus grands..

* Sur demande nous vous organiserons pour votre événement des cartes de menu. Souhaits spéciaux ou des idées sont accordés avec plaisir.

* Sur le MS Iseltwald nous ne pouvons pas servir tous les menus à cause de la cuisine. Demandez nos collaborateurs.

* Restauration (Party-service) organisé par vous même est permis seulement sur le bateau MS Iseltwald. Pour tous les autres bateaux il faut s'adresser à la Restauration de lac de Brienz Gastro-Lac.

* Pour le service à la carte seulement pour des boissons nous sommes obligés d'exiger un prix minimum de sFr. 18. — par personne sur un course extra. Nous chargerons la différence.

* Pour les vins que les clients prend eux même avec on encaisse Fr. 15.00 par

bouteille de déboucher , si vous utilise nos verres on va facture sFr. 1.00 par verre.

* C'est évident qu'on accepte des ordres pas mentionnés dans ces propositions.

Gastro-lac AG / Lanzenen 1 / 3800 Interlaken /

Tel : 079 422 90 79 / Fax : 033 823 02 23
info@gastro-lac.ch / www.gastro-lac.ch