

CATERING ANGEBOT THUNERSEE 2023



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen beim Schiffcatering Thunersee & Brienersee.

Die Schifffahrt auf dem wunderschönen Thunersee weckt Emotionen. Während draussen die herrliche Landschaft vorbeizieht, geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre raffinierte, regionale Speisen und Getränke.

Unsere Kernkompetenz liegt darin, das Passende für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen auf dem Kursschiff oder ein Grossanlass mit gecharterter Flotte, mit unserem passenden gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Sie beraten können, das Angebot für Sie abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Thuner- und Brienersee Team

Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19
CH-3604 Thun

Telefon +41 58 327 48 34
info@schiffcatering-thunersee.ch



INHALT

UNSERE PARTNER.....	1
APERITIF.....	2
3 & 4 GANG MENÜ.....	5
MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....	8
BUFFETS.....	12
BRUNCH & FRÜHSTÜCK.....	14
FONDUE & RACLETTE.....	15
GETRÄNKE.....	16
WEINE.....	18
GUT ZU WISSEN.....	24
AGB.....	25





UNSERE PARTNER

Wir legen grossen Wert auf regionale und hochstehende Produkte. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus dem Berner Oberland und achten dabei auf höchste Qualität Standards.

GOURMADOR, ZOLLIKOFEN

Gourmador ist seit über 100 Jahren der Berner Spezialist für frische Früchte, Gemüse, Milchprodukte, Tiefkühlprodukte und Glace. Mit einer grossen Auswahl und der regionalen Ausrichtung ist Gourmador ein wichtiger Partner für uns.

DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN

Seit über 20 Jahren betreibt die Familie Nussbaum die Metzgerei mit eigenem Schlachtbetrieb. Die Metzgerei steht für regionale Produkte aus Eigenschlachtung und hochwertige Wurstwaren.

BORKI BECK, THUN

Die regionale Bäckerei mit Läden in Thun, Steffisburg und Blumenstein begeistert mit frischen Backwaren, Confiterie und ausgefallenen Torten.

RUGENBRÄU, INTERLAKEN

Rugenbräu stellt seit 150 Jahren Bier aus dem Berner Oberland her. Den Familienbetrieb finden Sie in Matten bei Interlaken.

REBBAU SPIEZ

Die Rebbaugenossenschaft Spiez steht für nachhaltigen, hochwertigen und raffinierten Wein vom Thunersee.

VOM CHÄSER, WORB

Als Vertriebspartner hilft der Chäser aus Worb kleinen, oftmals von Familien geführten Käserei-Betrieben aus der ganzen Schweiz. Die Entwicklung und Vermarktung innovativer Produkteneuheiten und die freundschaftliche und faire Zusammenarbeit mit allen Beteiligten stehen dabei im Vordergrund.

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG

Feine, nach traditionellen Rezepten hergestellte Köstlichkeiten vom Ballenberg, hergestellt von der Trauffer Spezialitäten GmbH in Hofstetten.

BIANCHI

Seit 1881 gibt es das Familienunternehmen Bianchi. Als Delikatessenhändler in der fünften Generation zählt Bianchi zu den führenden Fisch-, Krustentier-, Geflügel- und Fleischhändlern der Schweiz.

MINERALQUELLE ADELBODEN

Eine der höchstgelegenen Mineralquellen Europas füllt seit 1948 täglich Wasser aus dem Herzen der Schweizer Alpen ab.

LÄNGGASS TEE, BERN

Die Familie Lange aus dem Länggass Quartier in Bern verfügt über unglaubliches Fachwissen und grosses Verständnis für asiatische Teekultur.

DEKLARATION

Wir beziehen all unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Der Fisch wird ausschliesslich aus Schweizer Zuchten oder nachhaltiger MSC-Fischerei bezogen.

APERITIF

HAUS APERITIF

Ab 10 Personen

4 Saisonale Komponenten «lassen Sie sich überraschen»
(2 Vegi-, 1 Fleisch-, 1 Fisch Komponente)

Marinierte Oliven und Kartoffel-Chips à discrétion

15.00

ÖPPIS ZUM KNABBERE

Chips, Nüssli, Salzgebäck à discrétion pro Person

9.00

THUNERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

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

19.50

OBERLÄNDER APERITIF

Ab 10 Personen

Stockentaler Rohschinken, Mostbröckli, Ballenberger Trockenwurst
Ballenberger Rohessspeck, Hobelkäse und Amsoldinger Halbhartkäse
dazu servieren wir Butterzopf, Essiggurken, Silberzwiebeln, verschiedene Dörrfrüchte und Nüsse

24.00





ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen. Wie viele Snacks rechnet man pro Person?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit	2 – 3 Häppchen	ca. 30 Minuten
Langer Apéro vor einer Mahlzeit	3 – 5 Häppchen	ca. 45 Minuten
Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten	6 – 8 Häppchen	ca. 1 Stunde
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten	8 – 12 Häppchen	ca. 1.5 Stunden
Mindestmenge pro Sorte:	10 Stück	

SNACKS & KALTE HÄPPCHEN

	Pro Person
Hausgemachtes salziges Nuss Granola	3.00
Marinierte Oliven	3.00
	Stück
Süss Saure Paprika mit Frischkäse	1.50
Focaccia Würfel mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	2.50
Assortierte Tortilla-Röllchen gefüllt mit Rauchlachs, Poulet Curry, Serrano Schinken, Gemüse-Ziegenkäse	Platte à 24 Stk 38.00 Platte à 48 Stk 58.00
Tomaten Mozzarella Spiessli	3.50
Amsoldinger Käsespiessli mit Traube	3.50
Mini Brioche mit Rauchlachs Tartar	3.00
Mini Brioche mit Kräuterfrischkäse	3.00
Mini Brioche mit Bauerschinken-Kräuterfüllung	3.00
Entenmousse Terrine mit Feige	5.00
Mini-Silserli mit Butter, Schinken, Salami oder Amsoldinger Käse	5.00
Zweifarbiger Melonenkugel Spiess mit Gürbetaler Rohschinken	3.50

HAUSGEMACHTE CANAPÉES

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte	Stück
	4.00

Schinken, Salami, Thonmousse, Kräuterfrischkäse, Ei oder Rauchlachs

DIPS & FRUCHTIGES

	Person
Fruchtspiessli (saisonal)	4.00
Pro 10 Portionen	
Gemügesticks mit Kräuterfrischkäse	25.00
Randen Hummus und Guacamole mit Tortilla Chips	35.00

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Saisonales vegetarisches Gemüsesüppchen wahlweise kalt oder warm serviert	4.00
Knusprige pikante Jalapeños mit Käse gefüllt und Tomaten-Salsa	3.00
Greizer Chäs Chüechli	3.00
Blätterteig Schinkengipfeli	3.00
Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	3.00
Kleiner Flammkuchen Elsässer Art	3.50
Mini Pocket Pie mit Rindfleisch Füllung	2.50
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce	4.50

SANDWICHES AM METER

	pro Meter
Mindestmenge: 1 Meter 1 Baguette ergibt ca. 15-20 Portionen	
Knuspriges helles Baguette mit Schinken, Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella	68.00
mit Roastbeef oder Rauchlachs	78.00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ab 15 Personen

Warmer Käsekuchen garniert mit Blatt- und Gemüsesalaten	24.00
Zvieri-Teller Ballenberger Trockenwurst, Stockentaler Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Ballenberger Rohessspeck, Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse Butter, Essiggurken und Silberzwiebeln und Brot	31.00
Geräucherte Schweinswürstli Paar mit Senf, Kartoffelsalat und Berner Zopf	19.00
Roastbeef Teller mit Pommes frites oder Kartoffelgratin oder Zopf und Tartar Sauce	32.00
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region, Nuss Granola und Tomaten-Aprikosen Chutney	22.00



3 & 4 GANG MENÜ

UNSERE KLASSIKER

Ab 15 Personen

Menü Niesen

45.00

Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

Rindshackbraten mit Champignonrahmsauce
Kartoffelstock und saisonalem Marktgemüse

Gebrannte Creme im Weckglas mit Meringue und Rahm

Menü Niederhorn

46.00

Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

Gebratene Pouletbrust mit Rosmarin-Rahmsauce
Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Caramelköpflli im Weckglas mit Rahm

Menü Stockhorn

52.00

Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikarahmsauce
Peperonistreifen, Champignons und Spinatnudeln

Vanille Panna cotta mit Waldbeeren Kompott

Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00

Menü Blümlisalp

68.00

Blattsalat mit Hobelkäse, Stockentaler Rohschinken,
salziges Nussgranola und Hausdressing

Weissweinschaumsuppe mit Gemüsestreifen

Schweinsfiletmedaillons mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Bohnenbündel im Speckmantel

Dessertteller Capitano mit vier verschiedenen Dessertkomponenten

Frühling & Sommer

70.00

Dieses Menü servieren wir Ihnen von April bis August

Bunter Salat von Tomate, Melone
und Mozzarella mit Basilikum Pesto

Spargelcreme Suppe (*April bis Juni*)
Gazpacho Andaluz (*Juni bis August*)

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffelgratin und Ratatouille

Vegetarische Alternative
Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Käse

Vanille Panna cotta mit Waldbeeren Kompott

Herbst & Winter

70.00

Dieses Menu servieren wir Ihnen von September bis März

Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Hobelkäserolle und Nussgranola

Steinpilzcreme Suppe mit Rahm

Suurä Mockä
Kartoffelmousseline mit Röstzwiebeln
und glasiertes Wurzelgemüse

Vegetarische Alternative
Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Käse

Hausgemachtes Lebkuchen Parfait mit Rotweinzwetschgen

MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Nussgranola	10.00
Gemischter Salat mit Nussgranola	12.00
Bunter Salat von Tomate, Melone und Mozzarella mit Basilikum Pesto	17.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Hobelkäserolle und salziges Nussgranola <i>(Dieses Gericht servieren wir Ihnen von September bis Januar)</i>	16.00
Zweifarbige Melone mit Rohschinken	16.00
Burrata Pugliese mit Datteltomaten, Rucola und Basilikum-Vinaigrette	19.50
Rindscarpaccio mit Kräuter Pesto und Grana Padano	18.00
Norwegischer Rauchlachs mit Salatbouquet, Meerrettich und Brioche	19.00
Vitello Forello mit Kapern, Zwiebeln und Sprossen	19.00
Tuna Sashimi (roh) mit Teriyaki, Wasabi, Gurke und Apfel	26.00



HAUSGEMACHTE SAISONALE SUPPEN

Preis pro Portion 14.00

Januar bis Februar	Süsskartoffelcreme Suppe
März bis April	Klare Rindsbouillon mit Flädli
Mai bis Juni	Spargelcremesuppe
Juli bis August	Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto
September bis Oktober	Kürbissuppe
November bis Dezember	Weissweinschaumsuppe mit Gemüsestreifen

Fleisch

Grossmutter's Hackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce Kartoffelmousseline und Karottengemüse	32.00
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln und halbiertem Pfirsich mit Rahm	33.00
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Gemüse Reis, Mandeln und kleiner Fruchtgarnitur	34.00
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprika Rahmsauce Peperonistreifen , Champignons, Butternudeln und konfierten Rispentomaten <i>Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00</i>	38.00
Im Ofen gegarte Maispoulardenbrust mit Dörrtomaten-Jus Nudeln und gebratene Zucchini	39.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Pilzen und Zwickelbiersauce Schupfnudeln und sautiertem Weisskraut	41.00
Englisch gebratenes Roastbeef am Stück mit Portwein-Schalotten Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	52.00
Simmentaler Rindsfilet «Blümlisalp» mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	56.00
Am Stück gebratenes Emmentaler Kalbsnierstück mit Morchelsauce Majoran-Trüffel Stock und Bohnen-Speck Bündel	56.00
Fisch (als Vorspeise CHF 8.00 Preisnachlass)	
Frittierte Eglifilets im Bierteig Tartar Sauce und Schnittlauchkartoffeln	34.00
Pochierte Grabenmühle Forellenfilets mit Tomate-Basilikum Hollandaise Weissweinsrisotto und Flageolet-Bohnen	39.00
Gebratene Lachstranche im Serrano-Mantel mit schwarzem Reis, Safranschaum und Blattspinat mit Lenker Bleu	42.00



Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 8.00 pro Person möglich.

Vegetarisch & Saisonal

Äpler Makronen mit Kartoffeln frittiertem Rotkohl, Granatapfelkernen und Apfelmus <i>(Dezember bis Januar)</i>	28.00
Trüffel Ravioli mit Ricotta-Füllung Baumnüssen und Spinat <i>(Februar bis März)</i>	28.00
Weissweinsrisotto mit Frühlingszwiebeln Bärlauch, Sbrinz Röllchen und Morcheln <i>(April bis Mai)</i>	28.00
Mediterrane Gnocchi mit gegrilltem Ofengemüse und Parmesan <i>(Juni bis Juli)</i>	28.00
Steinpilzrisotto mit konfierten Rispentomaten und Gartenkräuter <i>(August bis September)</i>	28.00
Quarkspätzli überbacken mit Kräuter-Raclettekäse Rotkraut, Maroni und Apfelspalten <i>(Oktober bis November)</i>	28.00

Vegan

Penne al Vuna mit Tomatensauce und veganem Thunfisch Chili und Basilikum	27.00
Veganes «Green Mountain» Schnitzel paniert mit Pommes frites	29.00
Süßkartoffel- Kichererbsen Curry mit Spinat und Mandelreis	26.00
Ravioli mit Karotten-Petersilien Füllung an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten und Oliven	26.00
Planted Chicken-Streifen an Gartenkräuter-Kokos Sauce mit Zucchini und Kurkuma Reis	29.00



Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 8.00 pro Person möglich.

Dessert

Caramelköpflli mit Schlagrahm im Weck Glas	8.00
Hausgemachtes Tiramisu im Schäli	14.00
Vanille Panna cotta mit Waldbeerenkompott	12.00
Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
oder mit Vanille Glace und Rahm	13.00
«Rettungsring-Meringues» mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	12.00
Mango-Passionsfrucht Cheesecake mit Ananas-Sesam Salat	14.00
Leichtes luftiges Grand Marnier Parfait mit Orangenfilets und warmer Honig-Feige	14.00
Saisonaler Dessertteller «Capitano» mit vier Komponenten	16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glace, salziges Karamell und Physalis	14.00

Glace & Coupes

Frozen Yogurt mit 4 verschiedenen Toppings	7.50
Begrenzte Verfügbarkeit der Maschine, buchbar von Freitag bis Dienstag für 20 bis 40 Personen	
Eiskaffee	11.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	
Sorbet Colonel	12.00
Zitronensorbet mit Wodka	
Coupe Dänemark	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Helene (Januar bis April)	13.00
Schokoladen Glace mit Birnen Kompott und Schlagrahm	
Coupe Romanoff (Mai bis August)	14.00
Erdbeeren mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	
Coupe Nesselrode (September bis Dezember)	14.00
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	

Kuchen & Torten

Stück

Cremeschnitte	6.50
Früchtekuchen	7.00
Schokoladen-Truffes Torte von der Bäckerei Borki in Thun	8.80
Saisonale Quark Torte von der Bäckerei Borki in Thun	8.80

Wir zählen auf die gute Zusammenarbeit mit der Bäckerei Borki aus Thun. Ob Motiv-, Geburtstags- oder Hochzeitstorten und auch andere Köstlichkeiten rund um das Thema Bäckerstube. Kein Problem – wir beraten Sie gerne.

BUFFETS

SALATBUFFET

Ab 20 Personen

Kleines Salatbuffet

pro Person

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalate, gehacktem Ei, Croûtons italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf

15.00

Grosses Salatbuffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Getreidesalat, einem Fleischsalat, gehacktem Ei, Croûtons italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf

19.00

DESSERTBUFFET

Ab 20 Personen

Süssspeisen

pro Person

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Cremeschnitten-Würfel, saisonales Fruchtsorbet, Caramelköpfler im Glas, Berner Meringues mit Doppelrahm, frischer Fruchtsalat und Brownies

18.00

Pro zusätzliche Komponente aus der Dessertkarte verrechnen wir pro Person 4.00

Käse

Käseplatte mit drei verschiedenen Hartkäsen und einem Weichkäse «vom Chäsen» aus Worb, reich garniert mit Dörrobst und Nüssen

18.00

Pro zusätzlichen Käse nach Wunsch verrechnen wir pro Person 4.00



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

UNSERE KLASSIKER

Thunersee Buffet

pro Person 85.00

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Rauchlachsterrine mit Avocado

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil,
mit Meerrettichschaum, Dill und Kapern

Siedfleischsalat mit Peperoni-Vinaigrette

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit
verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Fleischsalat
und einem Getreidesalat, italienische- und französische Salatsauce,
gehacktem Ei, Croûtons und Berner Zopf

Hauptspeisen

Kalbsnierstück* am Stück gebraten von der Metzgerei Nussbaum Reutigen im Simmental,
mit Waldpilzrahmsauce (tranchiert vor dem Gast)

Pochiertes Lachsfilet mit Kräutersauce

Berner Saucisson auf Rahmlauch

Teigwaren mit Pesto Rosso, Oliven und Grana Padano

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Dessert

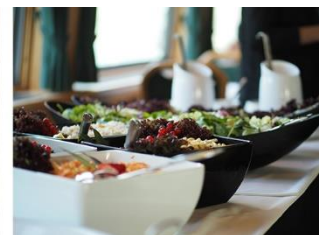
Gebrannte Creme

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Saisonale Rahmglace

Berner Meringue mit Doppelrahm



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

BRUNCH & FRÜHSTÜCK

Captains Frühstück

pro Person 19.00

Hausbrot, 1 Gipfeli, Butter und Konfitüre

Schinken und Käse

Ein Glas Orangensaft, Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade



Brunch Buffet

pro Person 39.00

Ab 20 Personen

Kaffee, Tee und Kalte Milch

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Weggli, Butter- und Vollkornkipfeli,

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella und Butter

Auswahl an Zerealien (z.B. Corn Flakes, Müesli) und Birchermüesli

Fleischplatte mit Produkten aus der Region (Metzgerei Nussbaum Reutigen, Ballenberg)

Käseplatte mit Produkten aus der Region (Molkerei Amsoldingen, «Vom Chäsen», Worb)

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck, Rührei und Rösti

Süssgebäck

Zusätzlich mit geräuchertem Norwegischen Lachs pro Person 7.00.

FONDUE & RACLETTE

Fondue & Raclette sind nur auf Extrafahrten erhältlich

Zu unserem Fondue und Raclette empfehlen wir Ihnen folgende Vorspeisen zum Starten

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Apfel und Croûtons	14.00
Rauchfleischteller mit Trockenfleisch, Stockentaler Rohschinken und Ballenberger Rauchwurst	18.00

Käsefondue

pro Person 35.00

Schangnauer Käsefondue mit Brot
aus erlesenen Käsespezialitäten der Hogant Käserei
Zusätzlich können Sie Ihr Fondue mit diversen Komponenten anpassen:

Mit zusätzlichen Kartoffeln und Gemüse	pro Person	5.00
Trüffel Fondue ab 5 Personen	pro Person	8.00
Tomatenfondue ab 5 Personen	pro Person	2.00



Fondue Chinoise

pro Person 52.00

Fondue Chinoise à discrétion
mit Poulet, Rinds- und Schweinefleisch, diverse Saucen (Knoblauch, Tartar, Cocktail und Curry)
Dazu servieren wir Reis, Pommes frites, hausgemachtes Essiggemüse

Raclette

pro Person 39.00

Raclette vom Buffet à discrétion
mit hausgemachtem Essiggemüse und Raclette-Kartoffeln

Zusätzlich mit Speck und gebratenen Zwiebeln pro Person 7.00.

GETRÄNKE

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie Ihr bevorzugtes Getränk nicht in dieser Auflistung finden, lassen Sie es uns wissen. Im Rahmen unserer Möglichkeiten organisieren wir für Sie gerne das Gewünschte. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir offene Gebinde (Kartons, Fässchen, Harassen) ganz verrechnen, da wir diese nicht retournieren können.

KAFFEE UND TEE

Kaffee, Espresso	pro Tasse	4.60
Länggass-Tee	pro Tasse	4.60
(Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Ginger Lemon)		

GLÜHWEIN UND PUNSCH

Mindestmenge 3 Liter Liter

Apfelpunsch ohne Alkohol	12.00
Apfelpunsch mit Alkohol	18.00
Glühwein hausgemacht	28.00
Glühwein weiss hausgemacht	28.00

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl 5.60
	Liter 9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl 5.60
	Liter 9.80
Orangensaft Michel	3.3 dl 4.80
	Liter 13.00
Süssmost Ramseier	Liter 13.00
Coca-Cola	5 dl 5.60
Coca-Cola Zero	5 dl 5.60
Rivella rot, blau	5 dl 5.60
Adelbodener Bärtee Zitronen-Thymian	5 dl 5.60
Apfelschorle Adelbodner	5 dl 5.60
Fever Tree Tonic	2 dl 5.00
Fever Tree Bitter Lemon	2 dl 5.00

FRISCHER FRUCHTSAFT

Mindestmenge 3 Liter	Liter
Orangensaft, frisch gepresst	29.00

BOWLEN

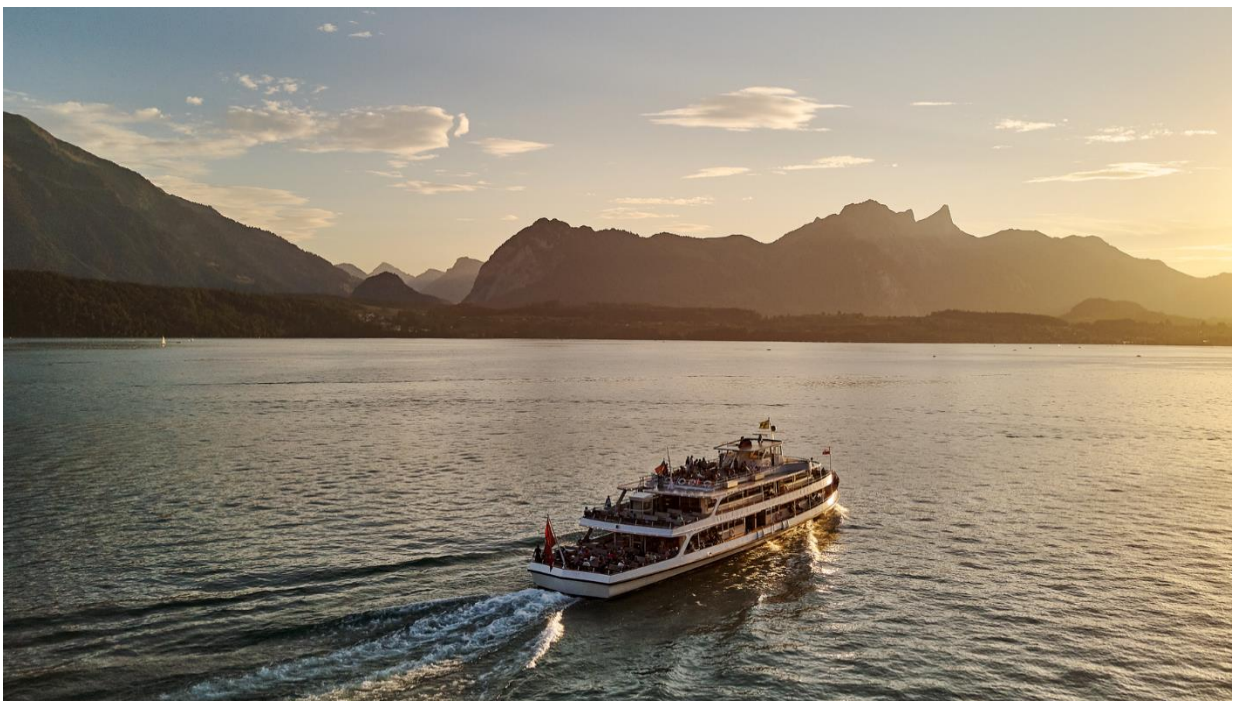
Mindestmenge 3 Liter	Preis pro Liter	
	ohne Alkohol	mit Alkohol
Erdbeer-Pfefferminz-Bowle (Frühling und Sommer)	36.00	46.00
Orangen-Apfel-Bowle (Herbst und Winter)	36.00	46.00
Saisonale Fruchtbowle	36.00	46.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Himbeersirup	vom Haus offeriert
--------------	--------------------

BIER

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	5.00
Rugenbräu alkoholfrei	3,3 dl	5.00
Rugenbräu Panaché	3,3 dl	5.00
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)	3,3 dl	5.50
Rugenbräu Lager Hell	5 dl	6.00
Rugenbräu Weizen	5 dl	6.50
Ramseier Suure Moscht	5 dl	6.00



SPIRITUOSEN SCHWEIZ

Williams Tradition, Fassbind	2 cl	7.50
Kirsch Tradition, Fassbind	2 cl	7.50
Vieille Prune, Fassbind	2 cl	7.50

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.00
Grappa di Paesanella Amarone barrique	2 cl	8.00

LONGDRINKS

Absolut Wodka	4 cl	15.00
Havana Club 3 años Rum hell	4 cl	15.00
Havana Club Añejo Especial Rum dunkel	4 cl	15.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	4 cl	15.00
Johnny Walker, Red Label	4 cl	15.00

Zu diesen Spirituosen servieren wir:
Orangensaft, Tonic Water, Bitter Lemon und Coca-Cola.

ZAPFENGELD

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld.

Wein	5 dl / 7,5 dl	30.00
Spirituosen	7 dl / 1 l	50.00
Bier	3,3 dl / 5 dl	2.00



Weine mit einem * markiert sind erst ab Mai 2023 verfügbar

SCHAUMWEIN, PROSECCO & CHAMPAGNER

Cadet Mauler Sans Alcohol Blanc (alkoholfrei) Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorte: Sauvignon blanc, Muscat	7,5 dl 39.00
Mauler Cordon Rosé brut Grand Vin Mousseux Suisse Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 58.00
Prosecco DOC Millesimato brut Impero Impero by I.W.G., Valdobbiadene Region: Venetien, Italien Rebsorte: Glera (Prosecco Superiore)	7,5 dl 62.00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	7,5 dl 88.00
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rose brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 128.00



WEISSWEINE SCHWEIZ

Blümlisalp-Wy VdT, Weisswein Cuvee Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling x Sylvaner, VB 32-7	5 dl 32.00
Riesling - Sylvaner* Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling-Sylvaner	7,5 dl 47.00
Contrada Merlot bianco DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl 53.00
Sauvignon Blanc* Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Sauvignon Blanc	7,5 dl 55.00
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl 51.00
Saint Saphorin AOC Fonjallaz, Saint Saphorin Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	5 dl 28.00
Yvorne AOC Château Maison Blanche, Yvorne Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 59.00
Château Lichten blanc AOC Valais Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorte: Petite Arvine	7,5 dl 60.00
Heida Grand Métral Provins Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl 55.00
Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 41.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Côte du Rhône Blanc AOP Etienne Guigal, Ampuis Region: Côte du Rhône Rebsorten: Viognier, Roussanne, Marsanne	7,5 dl 38.00
Sancerre AOC Domaine Daulny, Verdigny Region: Loire Rebsorte: Sauvignon blanc	7,5 dl 59.00

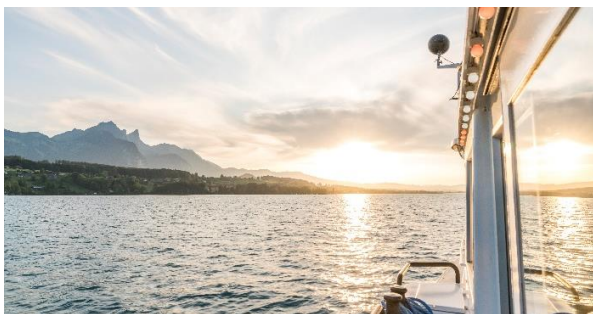
WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio Grave del Fiuli DOC Ca' Livenza, Motta di Livenza Region: Venetien Rebsorte: Pinot grigio	5 dl 21.00
Summa Summarum Pinot Grigio delle Venezie DOC Summa Summarum, Veneto Region: Venetien Rebsorte: Pinot grigio	7,5 dl 42.00
Antica Osteria Gicchino Garofoli, Loreto Region: Marken Rebsorte: Trebbiano, Malvasia	7,5 dl 38.00
Roero Arneis DOCG Prunotto, Alba Region: Piemont Rebsorte: Arneis	7,5 dl 54.00



ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Œil de Perdrix Neuchâtel AOC* Château d'Auvernier, Neuchâtel Region: Neuenburg Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 49.00
Dôle Blanche Mir isch glych AOC Ruthisuser, Uvier Region: Wallis Rebsorte: Pinot Noir, Gamay	5 dl 26.00



ROTWEINE SCHWEIZ

Blümlisalp-Wy VdT, Rotwein Cuvée Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura & Mara	5 dl 32.00
Cuvée Intro Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Pinot Noir, Cabernet Jura	7,5 dl 55.00
Pinot Noir Classic Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Blauburgunder	5 dl 31.00
Maienfelder Pinot Noir von Salis, Maienfeld Region: Graubünden Rebsorte: Blauburgunder	7,5 dl 56.00
Merlot Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl 46.00
Château Lichten rouge AOC Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah	7,5 dl 60.00
Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre, Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl 59.00
Domaine du Manoir Grand Cru AOC Obrist SA, Vevey Region: Waadt Rebsorten: Gamay, Gamaret, Garanoir	7,5 dl 45.00

ROTWEINE ÖSTERREICH

Unplugged Zweigelt Hannes Reeh, Andau Region: Neusiedlersee Rebsorten: Zweigelt	7,5 dl 58.00
---	--------------

ROTWEIN FRANKREICH

Château Malmaison Baronne Nadine de Rothschild AOC 7,5 dl 69.00
Château Malmaison Edmond de Rothschild, Moulis-en-Médoc
Region: Bordeaux | Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

ROTWEINE ITALIEN

Brunello di Montalcino DOCG 7,5 dl 78.00
Castello Banfi, Cerbara
Region: Toskana | Rebsorte: Sangiovese rosso

Brancaia TRE IGT 7,5 dl 52.00
Tenuta Brancaia, Tregole
Region: Toskana | Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Amarone Masi Costasera Classico della Valpolicella IGT 7,5 dl 95.00
Masi Agricola, Verona
Region: Venetien | Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Primitivo Senza Parole IGT 7,5 dl 42.00
Senza Parole Wine, Bari
Region: Apulien | Rebsorten: Primitivo

Santagostino Rosso IGT 7,5 dl 48.00
Firriato, Trapani
Region: Sizilien | Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah

ROTWEINE SPANIEN

Beso de Recheda Crianza 7,5 dl 39.00
Adolfo Heredia, Requena
Region: Utiel-Requena | Rebsorten: Bobal

Celeste Torres DO 7,5 dl 55.00
Miguel Torres, Pago del Cielo
Region: Ribera del Duero | Rebsorten: Tempranillo

Rioja Muga Reserva DOC 7,5 dl 72.00
Bodegas Muga, Haro
Region: Rioja | Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha



Bestellungen

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Arbeitstage vor dem Anlassdatum entgegen.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir je nachdem erst ab einer bestimmten Anzahl Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch oder vegan essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Auf Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht- bitte informieren Sie uns frühzeitig.

Buffets können wir nur auf Charterfahrten zubereiten.

Bei Bankettanfragen ab 150 Personen verrechnen wir eine Pauschale von CHF 150.00 für Administrations- und Logistikaufwand.

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenzahl

Melden Sie uns bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration und Menükarten

Unsere Tische sind mit einem schlichten kleinen Schmuck dekoriert. Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.-).

kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jeden Anlass drucken wir auf Wunsch pro 4 Personen eine Menükarte. 1 Menükarte wird mit CHF 1.50 pro Karte verrechnet.

Mindestkonsumation

Auf allen Extrafahrten beträgt der Mindestumsatz für die erste Stunde CHF 350.- und für jede weitere Stunde CHF 150.-. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung. Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke und Service gewünscht und verlangt die Gästeanzahl mehr als nur 1 Mitarbeiter erhöht sich der Mindestumsatz.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und Wartezeiten während des Anlasses verrechnen wir CHF 70.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.-.

Ermässigung für Kinder (nur auf Menüpreisen)

Bis 5 Jahre gratis | 6–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 Dienstleistung des Caterers | Der Kunde überträgt das Catering am Anlass gemäss Detail-Offerte («Catering») exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»). Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge

integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3 Änderung der Personenzahl | Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen, wenn möglich schriftlich. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden in Rechnung.

4 Geringfügige Änderungen | Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.–, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden, hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6 Annullierung | Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

– Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten

– Bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

– Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

Bei später erfolgender Annullierung hat der Kunde 100% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke) zu entrichten.

7 Wareneinkauf und Logistik | Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und die Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist.

9 Teilungültigkeit | Falls eine Bestimmung der Vereinbarung einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

10 Anwendbares Recht und Gerichtsstand | Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).