



THUNERSEE

CATERING ANGEBOT

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM SCHIFFCATERING THUNER- & BRIENZERSEE.

Liebe Gäste

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, das Angebot für Sie abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Thuner- und Brienzensee Team



4	Unsere Partner
5	Aperitif
8	3- & 4-Gang-Menü
12	Menü-Komponenten zum selber zusammenstellen
16	Buffets
19	Brunch
20	Fondue & Raclette
21	Getränke
24	Weine
27	Gut zu wissen
29	AGB



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 Qualitätsstandards.

GOURMADOR, ZOLLIKOFEN

Gourmador ist seit über 100 Jahren der Berner Spezialist für frische Früchte, Gemüse, Milchprodukte, Tiefkühlprodukte und Glace. Mit einer grossen Auswahl und seiner 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, Confiserie und ausgefallenen Torten.

RUGENBRÄU, INTERLAKEN

Rugenbräu stellt seit 150 Jahren Bier im 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.

DEKLARATION

Wir beziehen all unser Fleisch, Geflügel sowie Backwaren und Brot aus der Schweiz. Der Fisch wird ausschliesslich aus Schweizer Zuchten oder nachhaltiger Fischerei bezogen. Ausnahmen sind schriftlich deklariert.

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.

APERITIF

ÖPPIS ZUM KNABBERE

Chips, Nüssli, Salzgebäck à discrétion pro Person

9.00

APERITIF MEDITERRAN

Ab 10 Personen

30g Kalamata Oliven, 30g Sbrinz Möckli und 30g süss-saure Paprika mit Frischkäse gefüllt, dazu Focaccia (IT)

16.00

THUNERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

30g Ballenberger Trockenwurst, 30g Hobelkäse und 30g Amsoldinger Halbhartkäse mit Dörrfrüchten und Nüssen, dazu frischer Butterzopf

19.50

OBERLÄNDER APERITIF

Ab 10 Personen

20g Stockentaler Rohschinken, 20g Mostbröckli, 20g Ballenberger Trockenwurst 20g Ballenberger Rohessspeck, 20g Hobelkäse und 20g 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 Nussgranola 50 g	5.00
Kalamata Oliven 50 g	4.50
Cashewkerne mit Curry 50 g	4.50

Stück

Süss-saure Paprika mit Frischkäse	2.00
Focaccia-Würfel (IT) mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	3.00
Assortierte Tortilla-Röllchen (GB) gefüllt mit	Platte à 24 Stk. 38.00
Rauchlachs* (NO), Poulet-Curry, Serrano Schinken, Gemüse-Ziegenkäse	Platte à 48 Stk. 58.00
Mini Brioche (FR) mit Rauchlachs-Tatar* (NO)	4.00
Mini Brioche (FR) mit Kräuterfrischkäse	3.00
Mini Brioche (FR) mit Roastbeef und Tartarsauce	4.00
Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Petersilie (VEGAN)	4.00

Mini-Silserli (FL) gefüllt mit Senfbuttermilch und wahlweise:
Schinken, Salami, Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs* (NO)
Amsoldinger Käse oder Brie

Mindestbestellmenge pro Sorte: 15 Stück

Spiessli

Amsoldinger Käsespiessli mit Traube	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.00
Zweifarbiger Melonen-Spiess mit Stockentaler Rohschinken (Mai–September)	4.50
Fruchtspiessli	5.50

Pro 10 Portionen

500 Gramm Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse	28.00
500 Gramm Hummus mit Tortilla Chips	28.00

*Rauchlachs (NO) Zucht

WARME HÄPPCHEN

Stück

Suppe «usem Tassli»: Gazpacho Kokos-Curry Rüebli-Ingwer Kürbiscreme (September–Dezember)	6.50
Mini-Quiche (IE) mediterran	4.00
Knusprige pikante Jalapeños mit Käse gefüllt und Tomaten-Salsa	3.00
Greyerzer Chäs Chüechli	3.00
Blätterteig Schinkengipfeli (FL)	3.00
Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	3.50
Mini Pocket Pie mit Rindfleischfüllung	2.50
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce	4.00
Gemüse-Falafel mit Hummus (VEGAN)	3.00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ab 15 Personen

Oberländer Zvieriplättli Alpkäse von der Rinderalp, Simmenfluh-Wurst, Mostbröckli, Stockentaler BEO-Rohschinken, Tomaten-Aprikosen Chutney und Hausbrot	28.00
1 Paar geräucherte Schweinswürstli mit Senf, Kartoffelsalat und Berner Zopf	19.00
Roastbeef mit Tartarsauce und kleiner Portion Pommes frites oder kleinem Blattsalat	34.00
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region, Nussgranola, Tomaten-Aprikosen-Chutney und Hausbrot	25.00

3- & 4-GANG-MENÜ

UNSERE KLASSIKER

Ab 10 Personen

Bitte beachten Sie, dass für 3-Gang-Menüs eine Zeitspanne von mindestens 2,5 Stunden benötigt wird.

Menü Niesen

46.00

Kleiner Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

~

Rindshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

~

Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm

Weinempfehlung

Saint-Saphorin 50 cl 32.00
Patrick Fonjallaz, Saint-Saphorin
Region: Waadt, Schweiz
Rebsorte: Chasselas

Pinot Noir Classic 50 cl 38.00
Nadine Saxer, Neftenbach
Region: Zürich, Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir

Menü Niederhorn

48.00

Kleiner Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

~

Gebratene Pouletbrust mit Salbei-Jus
Weissweinisotto und Marktgemüse

~

Caramelköpfler mit Rahm

Weinempfehlung

Dôle Blanche «Mir isch glych» 50 cl 32.00
Ruthisauser, Uvier
Region: Wallis, Schweiz
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay

Menü Stockhorn

52.00

Kleiner Marktsalat mit salzigem Nussgranola und Hausdressing

~

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikarahmsauce
Peperonistreifen, Champignons und Reis

~

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

Weinempfehlung

Summa Summarum	75 cl	42.00	Primitivo Versante	75 cl	45.00
Summa Summarum, Veneto			Salento IGT Vallone		
Region: Veneto, Italien			Region: Apulien, Italien		
Rebsorte: Pinot Grigio			Rebsorte: Primitivo		

Menü Blümlisalp

68.00

Blattsalat mit Hobelkäse, Stockentaler Rohschinken,
salziges Nussgranola und Hausdressing

~

Weissweinschaumsuppe mit Gemüsebrunoise

~

Schweinsfiletmedaillons mit Kräuterbuttersauce
Kartoffelgratin und Karottengemüse

~

Lauwarmes Schokoladenküchlein (FR) mit Ananassalat und Vanilleglace

Weinempfehlung

Spiezer Riesling Sylvaner	75 cl	55.00	Cuvee Intro	75 cl	59.00
Rebbau Genossenschaft Spiez			Rebbau Genossenschaft Spiez		
Region: Bern, Schweiz			Region: Bern, Schweiz		
Rebsorte: Riesling Sylvaner			Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir		

SAISONALE MENÜS

Bitte beachten Sie, dass für 4-Gang-Menüs eine Zeitspanne von mindestens 3 Stunden benötigt wird.

Frühling & Sommer

85.00

Dieses Menü servieren wir Ihnen von April bis August.

Bunter Salat von Tomate, Melone
und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto

~

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 Waldbeerenkompott

Weinempfehlung

Saxer Sauvignon Blanc 75 cl 65.00
Nadine Saxer, Neftenbach
Region: Zürich, Schweiz
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Cornalin du Valais AOC 75 cl 75.00
Cave Saint-Pierre, Chamoson
Region: Wallis, Schweiz
Rebsorte: Cornalin

Herbst & Winter

85.00

Dieses Menü servieren wir Ihnen von September bis März.

Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Speck und Nussgranola



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahm



Kalbsschulterbraten mit Waldpilzsauce
Kartoffelmousseline mit Röstzwiebeln
glasiertes Wurzelgemüse

Vegetarische Alternative:
Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Käse



Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

Weinempfehlung

Heida Grand Métral
Provins, Sion
Region: Wallis, Schweiz
Rebsorte: Heida

75 cl 61.00

Zweigelt Ried Pahlen
Weingut Alexs, Gols
Region: Neusiedlersee, Österreich
Rebsorte: Zweigelt

75 cl 58.00

MENÜ-KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Nussgranola	10.00
Gemischter Salat mit Nussgranola	13.00
Bunter Salat von Tomate, Melone und Büffelmozzarella mit Basilikum-Vinaigrette	17.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und salzigem Nussgranola <i>Dieses Gericht servieren wir Ihnen von September bis Januar</i>	17.00
Schweizer Burratina mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum-Vinaigrette	19.50
Rauchlachs-Quark-Terrine* mit Salatbouquet und Brioche (FR)	19.00
Tuna Sashimi* (roh) (VN) mit Teriyaki, Wasabi, Gurke und Apfel	26.00
Randencarpaccio mit warmem Ziegenkäse, Honig-Baumnuss Crunch, Granatapfel und Hibiskus-Chili Creme	18.00

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Preis pro Portion	13.00
Gazpacho	
Kokos-Curry	
Rüebli-Ingwer	
Weissweinschaumsuppe mit Gemüsebrunoise	
Spargelcremesuppe (Mai–Juni)	
Kürbissuppe (September–Dezember)	

HAUPTSPEISEN

Fleisch

Rindshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce Kartoffelstock und Karottengemüse	34.00
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln und halbiertem Pfirsich mit Rahm	31.00
Pikantes rotes Thaicurry mit Pouletschenkelragout Kokosmilch, Bohnen, Karotten, Mais und Basmatireis	34.00
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikasauce Peperonistreifen, Champignons und Spinatnudeln <i>Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person</i>	38.00 11.00
Im Ofen gegarte Maispouardenbrust mit Salbei-Jus Steinpilzrisotto und gebratene Zucchetti	39.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Salbei im Speckmantel, Kräuterbuttersauce, Trüffel-Kartoffelstock und Marktgemüse	41.00
Englisch gebratenes Rindsentrecote am Stück, Hollandaise mit grobkörnigem Senf Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse	52.00
Rindsfilet «Blümlisalp» mit Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	56.00
Niedergegarter Kalbsschulterbraten an Rosmarin-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	46.00
Emmentaler Kalbsvoressen mit Safransauce Nudeln und glasierten Karotten	38.00

Fleisch vom heißen Stein

Für maximal 40 Personen

Auf dem Schiff MS Stadt Thun bieten wir auch Fleisch vom heißen Stein an. Fragen Sie nach unserem aktuellen Heissen-Stein-Angebot. Angebot nach Absprache. Nur auf Vorbestellung/Vorauswahl.

Fisch

Preisnachlass als Vorspeise

	8.00
Frittierte Eglifilets* (DE) im Bierteig Tartarsauce und Schnittlauchkartoffeln	36.00
Pochierte Schweizer Forellenfilets* mit Orangen-Hollandaise Weissweinrisotto und Blattspinat	40.00
Gebratene Lachstranche* (NO) im Serrano-Mantel mit schwarzem Reis, Safransauce und Blattspinat mit Gorgonzola	42.00

Vegetarisch

Saisonales Pastagericht	28.00
Äpler Makronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	28.00
Mediterrane Gnocchi mit gegrilltem Ofengemüse und Grana Padano	28.00
Weissweinrisotto mit gebratenen Champignons und Käsespänen	28.00

Vegan

Pikantes rotes Thaicurry mit Räuchertofu Kokosmilch, Bohnen, Karotten, Mais und Basmatireis	30.00
Ravioli mit Karotten-Petersilien Füllung an all'Arrabiatasauce mit Cherrytomaten und Kalamata Oliven	26.00
Linsen-Dal mit Kokosmilch, Sojabohnen und Kartoffeln	26.00

**Egli (DE) Zucht | Forelle (CH) Zucht | Lachstranche (NO) Aquakultur*



SÜSSSPEISEN

Dessert

Caramelköppli mit Schlagrahm	11.00
Panna cotta mit Waldbeerenkompott	12.00
Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm	13.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	14.00
oder mit Vanilleglace und Rahm	16.00
«Rettungsring-Meringues» mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	14.00
New York Cheesecake mit marinierten Heidelbeeren und Cassis-Sauce	13.00
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Fruchtsalat und Vanilleglace	14.00
Dreierlei Schokoladenmousse Schnitte mit Beeren und Crumble	14.00
Vacherin-Glace mit Fruchtspiegel und Doppelrahm	12.00
2 Sorten Glace nach Wahl: Mocca, Vanille, Erdbeer	

Glace & Coupes

Frozen Yogurt mit 4 verschiedenen Toppings	9.00
<i>Begrenzte Verfügbarkeit der Maschine, buchbar nach Verfügbarkeit für 20-40 Personen</i>	
Eiskaffee	12.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	
Sorbet Colonel	15.00
Zitronensorbet mit Wodka	
Coupe Dänemark	12.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Nesselrode	14.00
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	

Kuchen & Torten

Preise pro Stück

Schokoladen-Truffes Torte von der Bäckerei Borki in Thun	8.80
Waldbeerkuchen (IT) mit Vanillecreme gefüllt	8.00

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

Unsere Buffets gibt es für Gruppen ab 40 Personen.
Für Gruppen unter 40 Personen verrechnen wir einen Zuschlag.

Bitte beachten Sie, dass Sie eine Zeitspanne von mindestens
3 Stunden für diese Buffets benötigen.

THUNERSEE-BUFFET

Preis pro Person

92.00

Vorspeisen

Symphonie vom Rauchlachs* (NO) und geräuchertem Forellenfilet* (TR) mit Meerrettich und Kapern,
Gemüseterrine mit Kräuter Vinaigrette

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Siedfleischsalat, Poulet-Curry-Salat,
Linsensalat, Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Couscous Salat, Weizen-Kichererbsen-Salat
und Tomaten-Mozzarella-Salat. Dazu italienische- und französische Salatsauce,
gehacktes Ei, Croutons und Berner Zopf

Hauptspeisen

Kalbsnierstück am Stück gebraten von der Metzgerei Nussbaum mit Waldpilzrahmsauce
(tranchiert vor dem Gast)

Pochiertes Lachsfilet* (NO) mit Kräutersauce

Berner Saucisson auf Rahmlauch

Mediterrane Gnocchi mit Gemüse

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Dessert

Panna cotta mit Beerencoulis

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Cremeschnitten-Würfel (NL)

Brownies (DE)

Mini Cheesecake (IE)

**Rauchlachs (NO) Zucht | geräuchertes Forellenfilet (TR) Aquakultur | Lachsfilet (NO) Aquakultur*

PASTA-BUFFET

Preis pro Person

76.00

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Siedfleischsalat, Poulet-Curry-Salat, Linsensalat, Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Couscous Salat, Weizen-Kichererbsen-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat. Dazu italienische- und französische Salatsauce, gehacktes Ei, Croutons und Berner Zopf

Hauptspeisen

Casarecce Nudeln mit Crevetten* (VN), Tomatenwürfeln und Knoblauch

Müscheli tricolore con Ragù di Manzo «Bolognese»

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Basilikumpesto

Mediterrane Gnocchi mit Gemüse

Dessert

Tiramisu, Panna cotta, frischer Fruchtsalat, Torta della Nonna (IT),

Käseauswahl, Olivenöl und Brot

*Crevetten (VN) Zucht

SALATBUFFET

Preis pro Person

22.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Siedfleischsalat, Poulet-Curry-Salat, Linsensalat, Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Couscous Salat, Weizen-Kichererbsen-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat. Dazu italienische- und französische Salatsauce, gehacktes Ei, Croutons und Berner Zopf

DESSERTBUFFET

Preis pro Person

24.00

Süssmostcreme, Schokoladenmousse, Cremeschnitten-Würfel (NL), Panna cotta mit Beerencoulis, Zitronen-Cheesecake (IE), frischer Fruchtsalat und Brownies (DE)

+ Käse

+ 11.00

Schweizer Käseauswahl mit Hart- und Weichkäse «vom Chäser» aus Worb garniert mit Dörrobst, Nüssen und Fruchtbrot

Donut-Wand

pro Stück 2.60

4 verschieden gefüllte Donuts (FR) von unserer «Donut-Wand»
Mindestbestellmenge: 72 Stück

ANGEBOT AUF DEM MS STOCKHORN

Auf unserem kleinsten Schiff MS Stockhorn servieren wir aus Qualitätsgründen und fehlender Kücheninfrastruktur folgendes Angebot:

Aperitif, Grillbuffet oder Fajitas à discrétion

Fondue Chinoise

Brunch

Gerne beraten wir Sie für ein Alternativangebot.

BRUNCH

BRUNCH-BUFFET

Preis pro Person

39.00

Kaffee, Tee und Kalte Milch

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Weggli, Butter- und Vollkorngipfeli,

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella und Butter

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

Fleischplatte mit Produkten aus der Region

Käseplatte mit Produkten aus der Region

Früchtejoghurts

Früchteplatte

Gebratener Speck, Rührei und Rösti

Verschiedene kleine Desserts und Brownies

Zusätzlich mit geräuchertem Norwegischem Lachs*

pro Person + 9.00

*Rauchlachs (NO) Zucht

FONDUE & RACLETTE

Fondue & Raclette sind nur auf Extrafahrten erhältlich

KÄSEFONDUE

Preis 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

Preis pro Person 58.00

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

RACLETTE

Preis pro Person 39.00
Ofenmiete pauschal + 150.00

Raclette vom Buffet à discrétion
mit 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

Preis pro Tasse

Kaffee, Espresso	4.80
Länggass-Tee Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Ginger Lemon	4.80

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.70
	1 l	9.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.70
	1 l	9.90
Orangensaft Michel	3,3 dl	4.90
	1 l	13.00
Süssmost Ramseier	1 l	13.00
Coca-Cola	5 dl	5.70
Coca-Cola Zero	5 dl	5.70
Rivella rot, blau	5 dl	5.70
Adelbodener Bärtee Zitronen-Thymian	5 dl	5.70
Apfelschorle Adelbodner	5 dl	5.70

FRISCHER FRUCHTSAFT

Preis pro Liter 36.00

Mindestmenge: 3 Liter

Orangensaft, frisch gepresst

HAUS-EISTEE

Preis pro 5 Liter 62.00

Mindestmenge aus Produktionsgründen: 5 Liter

Grüntee & Hibiskus

BOWLEN

Preis pro Liter

Mindestmenge: 3 Liter

	<i>ohne Alkohol</i>	<i>mit Alkohol</i>
Himbeer-Bowle	36.00	46.00
Saisonale Fruchtbowle	36.00	46.00

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	6.50
Rugenbräu Lager hell	5 dl	7.00
Ramseier Suure Moscht	5 dl	6.50

SPIRITUOSEN SCHWEIZ

Williams Tradition, Fassbind	2 cl	8.00
Kirsch Tradition, Fassbind	2 cl	8.00
Vieille Prune, Fassbind	2 cl	8.00

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.50
Grappa di Paesanella Amarone barrique	2 cl	8.50

LONGDRINKS

Absolut Wodka	4 cl	16.50
Havana Club 3 años Rum hell	4 cl	16.50
Havana Club Añejo Especial Rum dunkel	4 cl	16.50
Xellent Swiss Edelweiss Gin	4 cl	16.50
Johnny Walker, Red Label	4 cl	16.50

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

SCHAUMWEIN

Cadet Mauler Sans Alcohol Blanc (alkoholfrei) Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorten: 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	62.00

PROSECCO

Anima Prosecco Treviso DOC L'Anima di Vergani, Asolo Region: Venetien, Italien Rebsorte: Glera (Prosecco)	7,5 dl	62.00
---	--------	-------

CHAMPAGNER

Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorten: 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

Riesling – Sylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling-Sylvaner	7,5 dl	55.00
Sauvignon Blanc Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Sauvignon Blanc	7,5 dl	65.00
Saint-Saphorin AOC Patrick Fonjallaz, Saint-Saphorin Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	5 dl	32.00
Heida Grand Métral Provins Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl	61.00
Tra Noi Bianco di Merlot Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl	58.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Côte du Rhône Blanc AOP Etienne Guigal, Ampuis Region: Côte du Rhône Rebsorten: Viognier, Roussanne, Marsanne	7,5 dl	45.00
---	--------	-------

WEISSWEINE SPANIEN

Demuerte White WineryOn Demuerte, Yecla Region: Murcia Rebsorten: Sauvignon blanc, Verdejo	7,5 dl	56.00
--	--------	-------

WEISSWEINE ITALIEN

Grillo di Sicilia DOC Feudo dei Sani, Sizilien Region: Sizilien Rebsorte: Grillo	7,5 dl	39.00
Summa Summarum Pinot Grigio delle Venezie DOC Summa Summarum, Veneto Region: Venetien Rebsorte: Pinot Grigio	7,5 dl	42.00
Soave DOC (Magnum) Cantina di Negrar, Valpolicella Region: Venetien Rebsorte: Soave	1,5l	59.00
Arneis DOCG Prunotto, Alba Region: Piemont Rebsorte: Arneis	7,5 dl	65.00

ROSÉ-WEIN

Dôle Blanche «Mir isch glych» AOC Ruthisauser, Uvier Region: Wallis Rebsorten: Pinot Noir, Gamay	5 dl	32.00
Rose di Rosa Venezia IGT Borgo Molino, Roncadelle Region: Venetien Rebsorten: Raboso, Cabernet Sauvignon	7,5 dl	42.00

ROTWEINE SCHWEIZ

Cuvée Intro Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir	7,5 dl	59.00
Pinot Noir Classic Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Blauburgunder	5 dl	38.00
Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl	55.00
Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre, Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl	75.00

ROTWEINE ÖSTERREICH

Zweigelt Ried Pahlen Weingut Alexs, Gols Region: Neusiedlersee Rebsorte: Zweigelt	7,5 dl	58.00
---	--------	-------

ROTWEINE ITALIEN

Summa Summarum Rosso IGT Summa Summarum, Puglia Region: Apulien Rebsorte: Negroamaro	7,5 dl	42.00
Primitivo Versante Salento IGT Vallone Region: Apulien Rebsorte: Primitivo	7,5 dl	45.00
Brancaia TRE IGT Tenuta Brancaia, Tregole Region: Toskana Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	7,5 dl	59.00
Anima Amarone della Valpolicella Classico DOCG L'Anima di Vergani, Valdobbiadene Region: Venetien Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Corvione	7,5 dl	77.00

ROTWEINE SPANIEN

Finca Antigua Crianza Bodegas Finca Antigua, Toledo Region: La Mancha Rebsorte: Tempranillo	7,5 dl	46.00
Demuerte Gold WineryOn Demuerte, Yecla Region: Murcia Rebsorten: Monastrell, Syrah, Garnacha	7,5 dl	75.00

GUT ZU WISSEN

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 essen-de 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 ver-rechnen wir eine Pauschale von CHF 150.– für Administrations- und Logistikaufwand.

PREISE

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Melden Sie uns bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

TISCHDEKORATION UND MENÜKARTEN

Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrange-ments 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 Mindest-umsatz 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 Extra-fahrt 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.

RECHNUNGSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Fran-ken (CHF) inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, Ameri-can Express, Maestro, Postcard). Rechnun-gen 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.

AGB

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 erfolgter 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).







Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19 | CH-3604 Thun
+41 58 327 48 34 | info@schiffcatering-thunersee.ch