

G A S T R O N O M I E I M B U R G S A A L T H U N



SV (Schweiz) AG, Schiffcatering Thunersee
Lachenweg 19, 3601 Thun
www.sv-group.ch/schiff
schiffcatering.thunersee@sv-group.ch

Lieber Gast

Uns liegt am Herzen, dass Sie und Ihre Gäste sich im einzigartigen Burgsaal Komplex in Thun wohl fühlen. Nebst attraktiven Räumlichkeiten bieten wir Ihnen auch auf kulinarischer Ebene qualitativ hochstehende Produkte aus Küche und Keller. Für diesen Bereich steht Ihnen das Team von SV Schweiz, Schiffcatering Thunersee, mit Rat und Tat zur Seite.

Mit exzellentem Essen, auserlesenen Weinen, freundlicher Bedienung und der einmaligen Atmosphäre des Burgsaals, wird auch Ihr Anlass zum erfolgreichen Event.

Verschiedene Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung, diese bilden den idealen Rahmen für Ihren Anlass:

Burgsaal	Veranstaltungen, Events, Bankette, Ausstellungen mit 400 Sitzplätzen bei Konzertbestuhlung und 230 Sitzplätzen bei Bankettbestuhlung.
Foyer	Ideal für Ihren Aperitif oder einen Stehlunch ab 40 bis 150 Personen.
Seminarräume	Sieben verschiedene Seminar- und Präsentationsräumlichkeiten ab 8 bis 40 Personen.

Nur Sie wissen, wer Ihre Gäste sind und wie Sie sich Ihren Anlass vorstellen. Gerne stellen wir deshalb für Sie individuelle Aperitifs und Menus zusammen, oder organisieren eine persönliche Dekoration. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir wünschen Viel Spass beim Durchblättern der Dokumentation. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

SV Schweiz
Schiffcatering Thunersee

SVGroup
Passion for quality. Since 1914.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	3
Pauschalangebote für Ihre Kaffeepausen.....	1
Aperitif-Pauschalen, alles inklusive	2
Aperitifbuffets.....	3
Häppchen nach Ihrer Wahl.....	4
Stehlunch ab Buffet	5
Kalte Teller, Imbisse und Süßes.....	6
Bankettmenüs 3-Gang.....	7
Bankettmenüs 4-Gang.....	9
Spezielle Menüs für spezielle Gelegenheiten.....	10
Front Cooking Stationen.....	11
Buffets für jede Gelegenheit.....	12
Unsere Getränkeauswahl.....	17
Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsaft.....	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	22

Pauschalangebote für Ihre Kaffeepausen

Vormittagskaffee

Food	Buttergipfel, Vollkorngipfel, Früchtekorb
Drinks	Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft, Mineralwasser
CHF 10.00	

Nachmittagskaffee

Food	Muffins, Brownies, saisonaler Früchtekuchen, Früchtekorb
Drinks	Kaffee, Espresso, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser
CHF 15.00	

Premium Kaffeepause

Food	Gefüllte Donuts, Brownies, Nuss-Nougat Crêpes, Mini-Rahmpâtisserie, Mini-Früchtetörtchen, Vollkornbrötli mit Boursin, Mini-Gugelhopf mit Gemüsewürfelchen, Pumpernickel mit Kräuterkäse, geschnittene exotische Früchte
Drinks	Kaffee, Espresso, verschiedene Teesorten, frischgepresster Energy-Fruchtsaft, Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser
CHF 28.00	

Aperitif-Pauschalen, alles inklusive

Die Preise verstehen sich pro Person und Stunde.

Haus Aperitif

Weisswein (Hauswein), Orangensaft, Mineralwasser, Salzgebäck und Chips

CHF 15.00

zusätzliche ½ Stunde CHF 6.00 pro Person (nur Getränke)

Spiezer Aperitif

Spiezer RieslingxSylvaner, Orangensaft, Mineralwasser, Oberländer Trockenwurst (40 g) serviert auf Kandertaler Schieferplatten, knackiges Gemüse (40 g) zum Dippen, Salzgebäck und Chips

CHF 29.00

zusätzliche ½ Stunde CHF 9.00 pro Person (nur Getränke)

Prosecco Aperitif

Prosecco Contarini, Orangensaft, Mineralwasser, Diagonal-Canapé mit Rauchlachs (1 Stk.), Tomaten-Mozzarella Spiesschen (1 Stk.), Oliven und knusprige Grissini

CHF 27.00

zusätzliche ½ Stunde CHF 8.00 pro Person (nur Getränke)

Aperitifbuffets

Ab 20 Personen

Mediterran

Antipasti-Spiesschen, Peppersweet mit Frischkäse, Oliven, Blätterteig-Flûtes, Sbrinzbröckli und Baguettebrot

pro Person CHF 16.00

Thunersee Aperitif

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

Portion à 100g CHF 18.00

Oberländer Aperitif

Ballenberg Rohschinken, Bündnerfleisch, Oberländer Trockenwurst, Ballenberg Rohessspeck, Salami, verschiedene Dörrfrüchte, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse
Dazu servieren wir Ruchbrot, Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten

Portion à 120g CHF 22.50

Around the World

Focaccia mit Tomaten und Basilikum, Tortillaröllchen mit Guacamole und Chorizo, Chäschüechli, Oliven-Feta Spiesschen, Arancini mit Tomaten und Basilikum, Poulet-Satay Spiesschen mit Soja und Honig mariniert, Jalapeños mit Tomatensalsa, Krevetten im Teigmantel mit Sweet Chilisauce

6 Stück pro Person assortiert CHF 22.50

Premium Aperitif

Tortillaröllchen mit Guacamole und Chorizo, Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Balsamico und Basilikum, Nigiri und Maki Sushi mit Ginger und Wasabi, warme Zwetschgen im Speckmantel, grilliertes Riesenkrevettenspiesschen, marinierte Aubergine mit Humus, Trüffelrischkäsemousse, Entenmousse mit Kumquats, Graved Lax auf Nachos

8 Stück pro Person assortiert CHF 36.00

Häppchen nach Ihrer Wahl

Stellen Sie sich aus den unten aufgelisteten Häppchen Ihren persönlichen Aperitif zusammen. Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Artikel 20 Einheiten beträgt.

Haben Sie noch andere Ideen oder Wünsche? Teilen Sie uns diese mit, gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.

Kalte Häppchen

Salzgebäck, Chips und Nüssli	60g	CHF	4.50
Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa	50g	CHF	4.50
Tomaten-Basilikum Focaccia	Stk.	CHF	2.00
Oliven-Kräuter Focaccia	Stk.	CHF	2.00
Tartelette mit Forellenmousse	Stk.	CHF	3.60
Tartelette mit Schinkenmousse	Stk.	CHF	3.60
Tortillaröllchen mit Chorizo und Guacamole	Stk.	CHF	3.60
Profiterole mit Kräuterkäsefüllung	Stk.	CHF	3.20
Halbe Canapés mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch	Stk.	CHF	4.20
Halbe Canapés mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei	Stk.	CHF	3.90
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	Stk.	CHF	3.00
mariniert mit Balsamico und Basilikum			
Rohes Gemüse zum Dippen	80g	CHF	6.00
Oliven und getrocknete Tomaten	50g	CHF	3.60
Sbrinzbröckli	50g	CHF	6.00
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami	Stk.	CHF	5.00

Warme Häppchen

Arancini mit Tomaten und Basilikum (Reisbällchen gefüllt)	Stk.	CHF	3.60
Riesenkrevetten-Spiesschen vom Grill mit Limetten Dip	40g	CHF	5.00
Poulet-Satay Spiesschen mit Soja und Honig mariniert	30g	CHF	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	40g	CHF	3.50
Schinkengipfeli (42g, 7cm)	Stk.	CHF	3.80
Chäschüechli (34g, 6cm)	Stk.	CHF	3.80

Sandwiches am Meter

Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Schinken und Salat	Stk.	CHF	56.00
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Salami und Salat	Stk.	CHF	56.00
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Käse und Salat	Stk.	CHF	56.00
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Tomaten, Mozzarella und Salat	Stk.	CHF	56.00
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Roastbeef, Tartarsauce, Salat, Gurken und Tomaten	Stk.	CHF	62.00
Baguette am Meter (ca. 20 Port.) mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Gurken	Stk.	CHF	62.00

Stehlunch ab Buffet

ab 20 Personen

Stehlunch Nr. 1

CHF 32.00

Salatbuffet mit vier Gemüsesalaten, drei verschiedenen Blattsalaten
Senf-French Dressing und Balsamico Dressing

Sautierte Pouletstreifen mit Champignonrahmsauce

Trockenreis

Gemüsevariation

Äplermakronen (fleischlos) mit Apfelmus

Gebrannte Creme, saisonaler Früchtekuchen

Stehlunch Nr. 2

CHF 39.00

Salatbuffet mit vier Gemüsesalaten, drei verschiedenen Blattsalaten
Senf-French und Balsamico Dressing

Auswahl von verschiedenem mariniertem Gemüse

Süsskartoffelsuppe mit Thymian

Rindswürfel mit Paprikarahmsauce

Pangasius-Spiess vom Buffetgrill mit Ingwer-Limetten Dip

Gemüselasagne

Farfalle

Zwei saisonale Gemüse

Gebrannte Creme, Tiramisu, frischer Fruchtsalat

Stehlunch Nr. 3

CHF 48.00

Oberländer Trockenwurst, Salami, Ballenberg Rohschinken und Bauernspeck,
geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Antipastispiesschen,
Wurstsalat an Peperonivinaigrette, reichhaltiges Salatbuffet, saisonal abgestimmt

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Marinierter Pouletspiess mit Tandoori Dip

Rösti

Lachsragout mit Safransauce und Gemüsereis

Mah Mee (vegetarisch)

Schokoladenmousse, Brownies mit weisser Schokoladensauce,

Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse,

Caramelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat

Kalte Teller, Imbisse und Süsses

ab 20 Personen

Burehamme Burehamme (warm) mit Senf serviert mit Kartoffelsalat und Zopf			CHF 26.00
Fleischkäse Ofenfleischkäse (warm) mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce			CHF 21.00
Zvieriteller (160 g) Oberländer Trockenwurst, Ballenberg Rohschinken, Bündnerfleisch, Ballenberg Rohessspeck, Salami, Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse			CHF 26.00
Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Gemüse- und Blattsalaten serviert mit Meerrettichschaum			CHF 28.00
Käsekuchen (12 cm) garniert mit Gemüse- und Blattsalaten			CHF 25.00

Kuchen und Torten

Saisonaler Früchtekuchen (rund, 12cm)	Stk.	CHF	6.80
Schlagrahm		CHF	1.50
Hausgemachte Cremeschnitte	Stk.	CHF	5.00
Truffestorte	Stk.	CHF	7.80
Kirschtorte	Stk.	CHF	7.80
Rüebli torte	Stk.	CHF	7.80
Apfeltorte	Stk.	CHF	7.80
Saisonale Quarktorte	Stk.	CHF	7.80

Die genannten Sorten sind auch als ganze Torten erhältlich, 6, 8, 10 oder 12 Stück
Schwarzwälder nur als ganze Torte möglich, 6, 8, 10 oder 12 Stück

Für Vegetarier

wählen Sie aus diesen Vorschlägen eine Alternative zum Hauptgang aus:

Älplermakronen mit Apfelmus
Orientalisches Gemüseschnitzel mit pikanter Tomatensauce
Gemüsespiesschen mit Kräutersauce
Tofugeschnetzelttes mit Champignonrahmsauce

Gerne schlagen wir Ihnen weitere Möglichkeiten vor, wenn Sie das Menu für Ihren Anlass gewählt haben.

Die Reduktion für vegetarische Hauptgänge beträgt:

20 % des normalen Preises bei Menus mit 3 Gängen

30 % des normalen Preises bei Menus ab 4 Gängen

Keine weiteren Reduktionen.

Glutenfreies und lactosefreies Angebot auf Anfrage

Bankettmenüs 3-Gang

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menus für Gesellschaften ab 20 Personen. Die einzelnen Komponenten lassen sich beliebig kombinieren. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menus.

Toscana Bratwurst

CHF 27.00

Kleiner bunter Blattsalat

Toscana Bratwurst (mit Käse und getrockneten Tomaten)
mit Senfsauce und Pommes frites

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Hackbraten

CHF 32.00

Klare Suppe mit Flädli

Hackbraten mit Gemüsesauce
Kartoffelstock

Caramelköpflli mit Schlagrahm

Poulet

CHF 34.00

Tessiner Gemüsesuppe

Pouletbrust mit Marsalasaucе
serviert mit Safranrisotto

Tiramisu

<p>Rahmschnitzel Kleiner gemischter Salat ***** Zarte Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Nudeln und ein halber Pfirsich ***** Gebrannte Creme</p>	<p>CHF 36.00</p>
<p>Currygeschnetzeltes Kleiner bunter Blattsalat ***** Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce garniert mit Früchten Mandelreis ***** Zitrusfrüchtesalat mit Blutorangensorbet</p>	<p>CHF 36.00</p>
<p>Stroganow Kleiner gemischter Salat ***** Rindswürfel mit Paprikarahmsauce Bunter Pilawreis ***** Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert</p>	<p>CHF 46.00</p>
<p>Schweinskarreebraten Tessiner Gemüsesuppe ***** Saftiger Schweinskarreebraten mit Pflaumen und Portweinjus Kartoffelgratin Marktgemüse ***** Mini-Coupe Thunersee – Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat</p>	<p>CHF 43.00</p>
<p>Lachsfilets Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche ***** Gebratenes Lachsfilet mit Mandeln und Tartarsauce Schnittlauchkartoffeln ***** Birnenkuchen mit Schokoladensauce</p>	<p>CHF 45.00</p>
<p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kleiner bunter Blattsalat ***** Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln Karottengemüse ***** Kemmeriboden Meringue mit Nidle</p>	<p>CHF 48.00</p>

Bankettmenüs 4-Gang

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs für Gesellschaften ab 20 Personen. Die einzelnen Komponenten lassen sich beliebig kombinieren. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menüs.

Forellenfilet

CHF 58.00

Carpaccio vom Lachs mit Salatbouquet und Honigsensauce

Tomatensuppe mit Gin

Pochiertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil auf Gemüsestreifen
Kräuterrahmsauce und 7-Kornreis

Birnenkuchen mit Schokoladensauce

Schweinsfilet

CHF 65.00

Zweifarbige Melonen mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Portwein und Käse-Flûte

Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern

Tessiner Polenta

Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Roastbeef

CHF 69.00

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarellaperlen und Basilikum

Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gemüsebouquet

Dunkles Schokoladenmousse mit Orangensauce und Früchten garniert

Kalbssteak

CHF 76.00

Pfefferterrine mit Salatbouquet und kleinem Brioche

Süßkartoffelsuppe mit Thymian und Selleriechips

Gebratenes Kalbssteak auf sautierten Pilzen mit Portweinjus

dazu 7-Kornreis und Karotten

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

Spezielle Menus für spezielle Gelegenheiten

Sie planen einen exklusiven Anlass für wichtige Kunden, oder ein aussergewöhnliches Fest für Ihre Liebsten? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu zusammen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Western Menu

Maiscremesuppe mit getrockneten Tomaten
dazu servieren wir Ihnen Nachos

Hauptgang vom Buffet

Spare Ribs pikant mariniert, mit Barbecue und Cocktail Sauce
Rindfleischburger mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Sesambrot
Pouletbrust mit Erdnusspanade
Gemüsespiesschen, rote Bohnen
Country Fries, Reis

Vanilleglace mit warmer Schokoladen-Chilisauce
und mit Honig glasierten Früchten

CHF 48.00

Gala Menu

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

CHF 128.00

Front Cooking Stationen

ab 30 Personen

Der Wok

Dazu servieren wir Basmatireis aus dem Reiskocher oder Glasnudeln.

Fleisch und Geflügel

Mariniertes Schweine- und Pouletfleisch CHF 28.00

Fisch und Meeresfrüchte

Red Snapper Filet und Riesenkrevetten mit Ingwer CHF 34.00

Vegetarisch

Zucchini, Kefen, Frühlingszwiebeln, Baby-Maiskölbchen,
Peperoni, Karotten, Ladyfinger, Sojasprossen CHF 23.00

Der Buffet-Grill

Wir verwenden Spiesschen mit einem Gewicht von 50g. So können Sie mehrere Variationen probieren (wir empfehlen 5 - 6 Spiesschen pro Person). Dazu servieren wir Couscous, bunten Pilawreis und verschiedene Dipsaucen. (kein direktes Grillen auf dem Buffet)

Gemüsespiesschen mit Kräuterquark CHF 6.00

Pouletspiesschen Sweet Chili CHF 6.00

Lammspiesschen Tandoori CHF 7.00

Rindfleischspiesschen Barbecue CHF 7.00

Krevettenspiesschen mit Ingwer und Limonen CHF 8.00

Buffets für jede Gelegenheit

Ein stilvoller Anlass mit ungezwungenem Ambiente? Auch das ist möglich! Mit einem Buffet ab 30 Personen. Entscheiden Sie selbst, ob einzelne Gänge oder das ganze Menu in dieser Form angeboten werden sollen. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menus.

Brunch Buffet

Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade, kalte Milch, Orangen- und Grapefruitsaft, Auswahl an verschiedenen Broten, Berner Butterzopf am Meter, Butter- und Vollkornkipfeli, Weggli, verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella, Butter, Auswahl an Cerealien (z. B. Corn Flakes, Müesli), Fleischplatte mit Produkten vom Ballenberg, Käseplatte mit regionalen Produkten, Früchtejoghurts, Früchtekorb, gebratener Speck, gebratener Bauernfleischkäse, Rührei, Rösti

CHF 37.00

CHF 46.00 mit geräuchertem Lachs (50 g)

Salat Buffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten, vier Sorten Blattsalat, Balsamico Dressing und Senf-French Dressing und verschiedenen Garnituren, Brot

CHF 17.00

Dessert Buffet klein

Kemmeriboden Meringues mit Rahm, Schokoladenmousse, saisonale Fruchtquarkschnitte, warme Brownies mit weisser Schokoladensauce, Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse, Caramelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, Cassata Siciliana

CHF 19.00

Dessert Buffet gross

Kemmeriboden Meringues mit Rahm, regionale und saisonale Glace vom Rohrmoos, 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, Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse, gebrannte Creme, Caramelköpfler mit Rahm, frischer Fruchtsalat, Windbeutel mit Vanillerahm, Blueberry Muffins

CHF 29.00

Buffet rund ums Mittelmeer

Kalte Speisen vom Buffet

Antipasti-Spiesschen, Oliven und Peppersweet mit Frischkäse
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
Ratatouille

Desserts vom Buffet

Amaretti
Zweifarbige Schokoladenmousse
Tiramisu
Crema Catalana
Frischer Fruchtsalat
Limetten-Joghurtcreme in der Löwentasse

CHF 116.00

Oberländer Buffet

Vorspeisen

Trockenwurst, Rohschinken
und Bauernspeck vom Ballenberg, Salami
Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil
mit Meerrettichschaum
Fischterrinen mit Kerbel-Dip
Felchenmousse im Tartelette
Mit Raclettekäse überbackene Kartoffeln
Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette
Schinkenmousse mit Trauben
Wurstsalat an Peperonivinaigrette

Reichhaltiges Salatbuffet, saisonal abgestimmt
(6 Sorten Gemüsesalate, 4 Sorten Blattsalate, Balsamico Dressing
und Senf-French Dressing, verschiedene Garnituren)

Warme Hauptspeise, serviert
Rosa gebratenes Swiss Prime Roastbeef
an Spiezer Blauburgunder Jus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Dessert vom Buffet
Kemmeriboden Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse
Beerenkompott mit Vanilleglace
Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse
Gebrannte Creme
Caramelköpfler mit Rahm
Frischer Fruchtsalat
Bretzeli

CHF 104.00

Thunersee Buffet

Vorspeisen

Entenmousse auf Feigenkonfit im Einmachglas
Geräuchtes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil
mit Meerrettichschaum
Wurstsalat an Peperonivinaigrette
Berner Saucisson auf Wirzgemüse

Reichhaltiges Salatbuffet, saisonal abgestimmt
(4 Sorten Gemüsesalate, 3 Sorten Blattsalate,
Balsamico Dressing und Senf-French Dressing, verschiedene Garnituren)

Hauptspeisen vom Buffet

Kalbskarreebraten* von der Metzgerei Nussbaum in Reutigen, Simmental
mit Pilzrahmsauce
Gekochter Beinschinken von der Metzgerei Nussbaum in Reutigen, Simmental
Pochiertes Lachsfilet mit Alpenkräutersauce
Hörnli mit Olivenöl, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
Weissweinrisotto
Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse

Dessert Variation serviert

Gebrannte Creme in der Löwentasse
Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat mit saisonaler Glace vom Rohrmoos
Kemmeriboden Meringue mit Doppelrahm
Bretzeli

CHF 82.00

* bei Anlässen mit mehr als 100 Personen benötigen wir Ihre Bestellung
Spätestens 3 Wochen vor dem Anlass

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
Erdbeer-Joghurtcreme in der Löwentasse
Frischer Früchtesalat
Gefüllte Brandteigkräpfen auf Caramelspiegel
Exotische Früchte

CHF 148.00

Unsere Getränkeauswahl

Weissweine Schweiz

Contrada Merlot bianco DOC 75 cl CHF 46.00
Cagi Cantina Giubiasco
Region: Tessin | Rebsorte: Merlot

Spiezer Riesling x Sylvaner (solange Vorrat) 75 cl CHF 46.00
Rebbaugenossenschaft Spiez
Region: Bern | Rebsorte: Riesling x Sylvaner

Yvorne AOC 75 cl CHF 57.00
Château Maison Blanche
Region: Waadt | Rebsorte: Chasselas

Ville de Sion AOC Valais 75 cl CHF 42.00
Adrian Mathier Salquenen
Region: Wallis | Rebsorte: Chasselas

Heida du Valais AOC Primus Classicus 75 cl CHF 49.00
Orsat
Region: Wallis | Rebsorte: Savagnin

Château Lichten blanc AOC Valais 75 cl CHF 60.00
Rouvinez Vins, Sierre
Region: Wallis | Rebsorte: Petite Arvine

Stamm's Nr. 3 75 cl CHF 47.00
WeinStamm, Thayngen
Region: Schaffhausen | Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay

Weissweine Frankreich

Chardonnay Cépages de France 75 cl CHF 36.00
Vin de Pays d'Oc
Region: Provence | Rebsorte : Chardonnay

Sancerre AOC 75 cl CHF 56.00
Domaine Daulny
Region: Loire | Rebsorte : Sauvignon blanc

Weisswein Deutschland

Riesling Kabinett, trocken 75 cl CHF 49.00
Schloss Vollrads
Region: Rheingau | Rebsorte: Riesling

Weisswein Spanien

Aura DO Blanco Verdejo 75 cl CHF 42.00
Region: Rueda | Rebsorten: Verdejo, Sauvignon blanc

Weissweine Italien

Pinot Grigio Gigante 75 cl CHF 49.00
Rocca Bernarda Colli DOC
Region: Friaul | Rebsorte: Pinot Grigio

Roero Arneis DOCG 75 cl CHF 54.00
Prunotto
Region: Piemont | Rebsorte: Arneis

Rotweine Schweiz

Merlot Pra'Rosso DOC 75 cl CHF 44.00
Guido Brivio, Mendrisio
Region: Tessin | Rebsorte: Merlot

Spiezer Blauburgunder (solange Vorrat) 75 cl CHF 51.00
Rebbaugenossenschaft Spiez
Region: Bern | Rebsorte: Blauburgunder

Maienfelder Pinot Noir 75 cl CHF 52.00
von Salis
Region: Bündner Herrschaft | Rebsorte: Blauburgunder

Domaine du Manoir Grand Cru AOC 70 cl CHF 43.00
Obrist SA, Vevey
Region: Waadt | Rebsorten: Gamay, Gamaret, Garanoir

Romulus AOC Primus Classicus Barrique 75 cl CHF 49.00
Orsat
Region: Wallis | Rebsorte: Syrah

Cornalin du Valais AOC 75 cl CHF 56.00
Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre
Region: Wallis | Rebsorte: Cornalin

Château Lichten rouge, AOC 75 cl CHF 60.00
Rouvinez Vins, Sierre
Region: Wallis | Rebsorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah

Rotweine Frankreich

Gevrey Chambertin AOC 75 cl CHF 72.00
Jean-Claude Boisset
Region: Burgund | Rebsorte: Pinot Noir

Château du Retout Bourgeois AC 75 cl CHF 54.00
Region: Haut-Médoc | Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Rotwein Oesterreich

Blaufränkisch 75 cl CHF 46.00
Weingut Kirnbauer
Region: Burgenland | Rebsorte: Blaufränkisch

Rotweine Italien

Primitivo del Salento IGT 75 cl CHF 42.00
Vecchia Torre, Leverano
Region: Apulien | Rebsorte: Primitivo

Santagostino Rosso 75 cl CHF 48.00
Firriato IGT
Region: Sizilien | Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah

Brunello di Montalcino DOCG 75 cl CHF 78.00
Castello Banfi
Region: Toscana | Rebsorte: Sangiovese grosso

Rotweine Spanien

Finca Antigua Tempranillo DO 75 cl CHF 38.00
Region: Rioja | Rebsorte: Tempranillo

Bellmunt DOQ Mas d'en Gil 75 cl CHF 56.00
Region: La Mancha | Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan

Rotwein Portugal

Quinta do Crasto DOC 75 cl CHF 49.00
Region: Douro | Rebsorten : Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Roséwein Schweiz

Oeil de Perdrix Neuchâtel 75 cl CHF 46.00
Château d'Auvernier AOC
Region: Neuchatel | Rebsorte: Pinot Noir

Weisswein 50cl

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, Italien 50 cl CHF 21.00
Mont sur Rolle Blümlisalp-Wy, Hammel, Waadt 50 cl CHF 24.00
Saint-Saphorin AOC, Obrist, Wallis 50 cl CHF 26.00

Roséwein 50cl

Dôle Blanche Mir isch glych AOC, Wallis 50 cl CHF 24.00

Rotwein 50cl

Dôle AOC Blümlisalp-Wy, Provins, Wallis 50 cl CHF 24.00
Primitivo Salento IGT Senza Parole, Apulien, Italien 50 cl CHF 26.00

Prosecco/Champagner

Prosecco Contarini Extra Dry DOC	75 cl	CHF 54.00
Champagne Laurent Perrier brut	75 cl	CHF 88.00
Champagne Laurent Perrier brut Magnum	150 cl	CHF 158.00
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	75 cl	CHF 128.00

Bowlen

Fruchtbowle ohne Alkohole, mit Fruchtstückchen	Liter	CHF 36.00
Fruchtbowle mit Alkohol, mit Fruchtstückchen	Liter	CHF 46.00

Spirituosen*Schweiz*

„Hanslibirne“, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00
Kirsch, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00
Vieille Prune, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00
Oberländer Chrütertrunk, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00

Frankreich

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	CHF 9.00
-------------------------	------	----------

Italien

Grappa di Paesanella		
Chardonnay, Barolo, Moscato, Amarone Barrique	2 cl	CHF 8.00

Longdrinks

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

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 5.60
	Liter	CHF 9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl	CHF 5.60
Orangensaft Michel	20 cl	CHF 5.00
Orangensaft Michel	Liter	CHF 14.00
Coca Cola	50 cl	CHF 5.60
Coca Cola Zero	50 cl	CHF 5.60
Rivella rot, blau	50 cl	CHF 5.60
Sinalco Original	50 cl	CHF 5.60
Citro 7Up	33 cl	CHF 4.50
Eistee Adello	50 cl	CHF 5.60
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF 5.00
Apfelschorle Adelbodner	50 cl	CHF 5.60

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft nature	Liter	CHF 26.00
Ananassaft nature	Liter	CHF 29.00
Orangen-Bananen	Liter	CHF 29.00

Bier

Rugenbräu Spezial hell	33 cl	CHF 4.90
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	CHF 4.90
Rugenbräu Partyfass	20 Liter	180.00
Hofbräu Münchner Weisse, Weissbier	50 cl	6.00
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 6.00

Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.20
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	CHF 4.20

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

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 sieben 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 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.

11 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.

12 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).