

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

APÉROVORSCHLÄGE

Diese Apérovorschläge unserer PartnerCatering-Unternehmung viva luzern, Catering Services Migros, Kauer Catering und Confiserie Bachmann wurden explizit für Caterings auf den Fahrgast-Schiffen der SNG ausgewählt und zusammengestellt.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt., **pro Person, in CHF, exklusive Service und Gedeck.**
Der dafür vorgesehene Pauschalpreis wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.

Bitte beachten Sie, dass die Apérovorschläge der verschiedenen Caterer nicht untereinander gemischt werden können.

01/18





VIVA-Angebote gültig ab 01. April bis 31. Dezember 2018

Apéro kalt mind. 20 Stück/Sorte

Zucchinirollchen mit Bergkäse und Bündnerfleisch	pro Stück	2.70
Mozzarella-Perlen und Cherrytomaten am Spiess	pro Stück	2.70
Greyerzer Käsespiessli mit Trauben	pro Stück	2.70
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Tartarsauce	pro Stück	3.50
Rauchlachstartar auf Pumpernickel	pro Stück	3.80
Sbrinzmöckli, gemischte Oliven mariniert mit Oliven-Kräuteröl, gemischtes Blätterteiggebäck (3 Stück)	pro Portion	6.60

Aus dem Glas:

Tomaten-Gurkentartar mit Hüttenkäse	pro Stück	2.70
Kartoffel-Gemüsesalat mit knusprigen Speckstreifen	pro Stück	2.70
Gemüsemousse mit Kräutercrème	pro Stück	2.70
Wurst-Käsesalat an milder Senfsauce	pro Stück	3.00
Poulet-Currysalat mit Ananaswürfel	pro Stück	3.00
Crevettencocktail mit feinen Salatstreifen	pro Stück	3.20
Rauchlachstartar auf Pumpernickel	pro Stück	3.80

Apéro warm mind. 20 Stück/Sorte

Jalapeno mit Frischkäse-Füllung	pro Stück	2.20
Gebratene Dörrpflaumen mit Speck	pro Stück	2.70
Poulet-Satay-Spiessli mit sweet & sour Sauce	pro Stück	3.20
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	pro Stück	3.20
Rindfleischbällchen mit Balsamico-Schalottensauce	pro Stück	3.80

Aus der Tasse:

Spargelcrèmesuppe (Frühling)	3.10
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) (Sommer)	3.10
Tomatensuppe mit Basilikum	3.10
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl (Herbst/Winter)	3.10
Kartoffelsuppe mit Majoran	3.10



Apéro-Buffets (mind. 20 Portionen, 350-400g p.P.)

APÉRO RICHE 1

pro Portion 25.90

Warm:

Lauch- und Spinatküchlein, Apéro-Schinkengipfeli,
Apéro-Poulet im Blätterteig, Apéro-Schweinssteak im Blätterteig

Kalt:

Gefüllte Eier mit Crevettencockail und Eiermousse, Pumpernickel-
Gurkencanapé mit Thon und Tatar, Käseplatte, Rohfleischplatte,
Früchtespiessli, Brötliauswahl

APÉRO RICHE 2

pro Portion 22.60

Warm:

Bündner Gerstensuppe, Mini-Wienerli mit Senf, Brotauswahl,
Apéro-Lamm im Blätterteig, Apéro-Broccoli im Blätterteig,
Apéro-Croque Monsieur

Kalt:

Reichhaltige Antipasto-Platte, Flûtes, Meterbrot mit verschiedener Füllung

APÉRO RICHE 3

pro Portion 32.40

Warm:

Indonesische Schweinefleischkräpfli, Riesencrevetten gebraten
im Sesamöl, Pouletspiessli, Rindshuftspiessli, Kaffir Limettendip

Kalt:

Lachsrouladen auf Silserbrötli, Gemüsestängel mit Dip, verschiedene
Antipasti-Spiessli

Im Löffel:

mit Parmarohschinken und Parmesan, Linsensalat mit Thymian
Frischkäse, Kalbslasagne mit Mozzarella

Im Shotglas:

Avocadomousse

APÉRO RICHE 4**pro Portion 38.80****Warm:**

Rindfleisch, Fischspiessli, Thunfischfilet, Entenbrustfilet,
Jakobsmuscheln

Saucen dazu:

Teriyakisauce, Erdnussauce, Süsse Chillisauce
Gefüllte Karma mit Fischchilli, Frühlingsrollen, Minisamosas
Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen

Kalt:

Sushirollen, Grüner Papayasalat, Frische Ananas und Mangostücke

APÉRO RICHE MEXICO**pro Portion 29.10****Warm:**

Grillierte Grillflügeli, Mini Teigtaschen mit Reis/Peperonifüllung,
Hirseauflauf mit Tomaten und Schafskäse, Schweinefleischspiesschen, Pouletspiesschen

Kalt:

Zum Dippen: Hackfleischbällchen, Gemüsestängeli
Tortilla Chips mit Guacamole, Salsa verde, Ananas-Mangosalsa, Chillisalsa
Mexikanische Frischkäseröllchen, pikante Gazpacho

Im Löffel:

Red Snapper an Veracruz Marinade, Mexikanischer Maissalat, Brotauswahl

APÉRO RICHE ITALIAN**pro Portion 34.50**

Antipastspiessli mit Artischocken, getrockneten Tomaten,
Zuccetiröllchen, Pepadew, Oliven, Kapernäpfel, Auberginen,
Mini Patisson, Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli,
Gefüllte Calamaretti, Zucchini mit Chermouladressing
Orecchiette mit Rapen als Salat, Melonenauswahl
Rohfleischplatte mit Bresaola, Coppa di Parma, Spianata Salami,
San Daniele Rohschinken, Parma Rohschinken, Italienische Käseauswahl
Crostinis mit Tomaten-Basilikum, Ziegenfrischkäse und Cipolotti,
Champignons und Cranberries


CATERING SERVICES
MIGROS

Apéro-Buffets ab 15 Personen

APÉRO BUONGUSTO**pro Portion 20.50****Kalt:**

Norwegisches Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse auf Pumpernickel,
Avocadomousse auf Pumpernickel,
Melonencocktail mit Minze und Porto im Gläsli,
marinierter Antipastisalat mit Büffelmozzarella im Gläsli

Warm:

Poulet-Spiessli mit Erdnussmarinade,
Quiche-Ecken mit Ratatouille und Spinat,
Crevetten-Spiessli provençale

APÉRO GRANDE**pro Portion 16.30****Im Gläsli**

Ragout von Ramatitomaten und Gurken auf Hüttenkäse mit Gartenkräutern,
Exotischer Poulet-Curry-Salat, Tartar vom geräucherten Lachs mit Meerrettichcrème,
Muotathaler Rohschinkenheu mit Sauerrahm und Frühlingszwiebeln auf Frisée Salat,
Kalbfleischterrinen mit Pistazien an Schalotten-Portwein-Confit,
Karottenschaum mit Ingwer und Brotchip

APÉROPLÄTTLI "AUS DER REGION – FÜR DIE REGION"**pro Portion 9.50****Auf dem Holzbrettli**

Fein geschnittener Heublumenspeck, Muotathaler Urwaldschinken,
Chämi- und Knoblauchwurst, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz
serviert mit Trockenfrüchten, Essiggemüse und Luzerner Nussbrot

APÉRO PICCOLINO**Portion****pro
5.30**

Gemischte Chips, geröstete Nüsse, marinierte Oliven, Grada Padano Möckli



KLASSISCHE APÉROS

Klassische Apéro-Häppchen, warm (mind. 4 Stück je Sorte)

Spargelquiche, Pizza-Chüechli vegetarisch, Lachsquiche, Chäs-Chüechli,
Schinkengipfel, Wienerli im Blätterteig Stück **2.30**

Angerichtet auf:

Silberkarton mit Spitz (für 35 Stck.) Stück **1.90**

Blechplatte mit Spitz (für 24 Stück) Stück Miete **1.60**

Gourmet Brote

Füllung: 38 Stückli 4x4cm sowie Käse+Garnitur ,zum Apéro classic für 5-6 Personen

Mit Greyerzer oder Salami oder Schinken **52.90**

Mit Thon oder Bündlerfleisch oder Lachs **60.40**

Gemüse-Dip (Chicorée, Karotte, Kohlrabi, Peperoni, Zucchini)

Berechnungen (ca. 120 gr p.P.) zusätzlich zu einem Apéro classic

Platte rund, 22cm, für ca. 4 Personen, inkl. 2 Saucen **29.50**

Platte rechteckig, 27x27cm, für ca. 9 Personen **59.40**

Platte Edelstahl, 30x48cm, für ca. 10 Personen **61.60**

Platte mit 20 Stück Dips im Becher **63.00**

Platte mit 20 Stück Dips im Baguette **68.00**

Auswahl Saucen: Cocktail, Curry, Maison und Tartar

Runde Apéro-Canapés (min. 4 Stück je Sorte, ø 5 cm, 20-30gr) Stück **2.60**

Sorten: Ei ganz, Lachs, Rohschinken, Salami, Schinken, Spargel,

Tête- de- Moine, Thon, Smoked-Beef, Tomaten-Mozzarella

Angerichtet auf:

Schwarze Einwegplatte quadratisch (für 16 Stck.)
oder Silberkarton mit Spitz (für 28 Stck.) Stck. **1.90**

Schwarze Einwegplatte rechteckig (für 24 Stck.) Stück **2.10**

Edelstahlplatte mit Spitz (für 20 Stck.) Stück Miete **4.80**

Spiegelplatte (für 32 Stck.) Stück Miete **9.70**

Scala (Treppe) (für 60 Stck.) Stück Miete **17.20**

Mini Apéronis, kalt (min. 4 Stück je Sorte)	Stück	2.50
Früchte-Spiessli mit Saisonfrüchten (ca. 19 g, 5x3 cm)		
Melonen-/ Rohschinken-Spiessli (ca. 23 g, 4.5x3 cm)		
Käse-/ Feigen-Spiessli (ca. 29 g/ 25 g, 3x4 cm)		
Lachs-Apéroni / Crevetten-Apéroni (ca. 15 g, ø 3.8 cm)		

Angerichtet auf:

Schwarze Einwegplatte quadratisch (für 16 Stck.) oder Silberkarton mit Spitz (für 35 Stck.)	Stück.	1.90
Schwarze Einwegplatte rechteckig (für 24 Stck.)	Stück	2.10
Edelstahlplatte mit Spitz (für 24 Stck.)	Stück Miete	4.70
Spiegelplatte (für 42 Stck.)	Stück Miete	9.70
Scala (Treppe) (für 60 Stck.)	Stück Miete	17.20

Bruschette (min.4 Stück je Sorte, ca. 4x9 cm)	Stück.	3.40
Camembert, Lachs, Salami, Schinken, Thon, Tomaten-Mozzarella, Smoked Beef		

Angerichtet auf:

Schwarze Einwegplatte quadratisch (für 12 Stck.) oder Silberkarton mit Spitz (für 20 Stck.)	Stück	1.90
Schwarze Einwegplatte rechteckig (für 16 Stck.)	Stück	2.10
Edelstahlplatte mit Spitz (für 16 Stck.)	Stück Miete	4.80
Spiegelplatte (für 24 Stck.)	Stück Miete	9.70
Scala (Treppe) (für 36 Stck.)	Stück Miete	17.20

Apéro-Brötli (min. 4 Stück je Sorte, Preis pro Stück)	3.10
Mohnbrötli mit Salami, Silserli mit Schinken, Kartoffelbrötli mit Rohschinken, Mohnbrötli mit Bündnerfleisch, 6-Kornbrötli mit Camembert, rüdigs Brötli mit Tête-de-moine, Silser mit Greyerzer-Käse, Urdinkel-Vollkorn mit Thon, Butterzöpfl mit Lachs, Kartoffelbrötli mit Lachs, 6-Kornbrötli mit Smoked Beef, Butterzöpfl mit Ei, rüdigs Brötli mit Tomaten-Mozzarella	

Angerichtet auf:

Brotkorb (für 20 Stck.)	Stück	2.60
Schwarze Einwegplatte rechteckig (für 16 Stck.)	Stück	2.10
Silberkarton mit Spitz (für 20 Stck.)	Stück	1.90
Spiegelplatte (für 24 Stck.)	Stück Miete	9.70
Scala (Treppe) (für 36 Stck.)	Stück Miete	17.20

Mini-Pâtisserie (min. 4 Stück je Sorte, Preis pro Stück)	2.80
Mini-Crèmeschnittli	
Mini-Vanillecornettli	
Mini-Schoggikuss	
Mini-Erdbeer-Schäleli	
Mini-Schnittli Himbeermousse, Mango Mousse, Schoggimousse, Vanille-Marzipan	
Mini-Cupcake Erdbeer, Oreo, Red Velvet, Schoggi	

Angerichtet auf:

Schwarze Einwegplatte quadratisch (für 16 Stck.)	Stück	1.90
oder Silberkarton mit Spitz (für 30 Stck.)		
Schwarze Einwegplatte rechteckig (für 24 Stck.)	Stück	2.10
Edelstahlplatte mit Spitz (für 24 Stck.)	Stück Miete	4.80
Spiegelplatte (für 40 Stck.)	Stück Miete	9.70
Scala (Treppe) (für 60 Stck.)	Stück Miete	17.20

Konfekt

Sorten: Amaretti: gefüllt mit zarter Truffescrème
 Friandise: mit herrlicher Caramelfüllung
 Spitzbuben: mit Himbeerkonfitüre
 Linzerli: aus Mürbeteig und Pistachemarzipan
 Chatzestreicherli: Florentinergebäck

Gemischte Platten:	
Quadratische Platte mit 36 Stück	41.00
Edelstahlplatte mit 45 Stück	51.00
Silberkarton mit 48 Stück	51.50
Rechteckige Platte mit 48 Stück	55.50
Spiegelplatte mit 70 Stück	82.00
Treppe Scala mit 87 Stück	101.00

Pralinés

Gemischte Platten:	
Runde Platte mit 24 Stück	31.00
Quadratische Platte mit 36 Stück	46.50
Edelstahlplatte mit 45 Stück	56.00
Rechteckige Platte mit 48 Stück	62.00
Spiegelplatte mit 70 Stück	91.00
Treppe Scala mit 87 Stück	115.00