

# SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board  
mit Service nach Mass

## MENUVORSCHLÄGE

01/18

**Diese Menuvorschläge der Unternehmung Kauer Catering 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 Menuvorschläge der verschiedenen Caterer nicht untereinander gemischt werden können.*



## Menus ab 20 Personen

### **MENU 1**

**49.00**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Speckwürfeli

\*\*\*

Roastbeef und Kalbskarréebraten an Portweinsauce

Nudeln oder Ofenkartoffeln, Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse und frischer Fruchtsalat

### **MENU 2**

**49.00**

Tatar vom Wildlachs auf Kräutersalat

\*\*\*

Kalbsnierstück, rosa gebraten an Rosmarinjus

Butternudeln, Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

### **MENU 3**

**42.60**

Kalbscarpaccio mit Chimichurri-Sauce

\*\*\*

Perlhuhnbrust surprême an rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten

Butternudeln, italienische Gemüsecaponata

\*\*\*

Melonen mit Holunderblütencreme

### **MENU 4**

**45.80**

Jakobsmuscheln mit Limetten-Ingwerbutter

\*\*\*

Lammrack rosa gebraten an Balsamicoreduktion

Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse

\*\*\*

Karamellisierte Ananasscheibe und Sauerrahmglacé

**MENU 5** **49.00**

Melonen- und Avocadocarpaccio an Avocadodressing

\*\*\*

Roastbeef an Sauce béarnaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit frischen Beeren

**MENU 6** **35.00**

Grüner Blattsalat mit Ei

\*\*\*

Rindsschmorbraten an einem Rotweinjus

Kartoffelstock, Bohnenwedeli und Rüeblli

\*\*\*

Grosi's gebranne Crème mit Krokant

**MENU 7** **35.00**

Kürbisravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Gebratene Entenbrust an Orangensauce

Trockenreis, Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Kirsch

**Fondue Chinoise**

(250g Fleisch p.P – vier Sorten Fleisch und 4 Sorten Sauce)

Verschiedene Früchte und Gemüse, inkl. Silberzwiebeln, Gürkli,

**23.70**

Maiskölbli etc., Feigen, Ananas, Kiwi je nach Saison

**4.20**

Kartoffelgratin oder Reis (bitte auswählen)

**4.80**

## Individuelle Speisen ab 20 Personen

### **Vorspeisen**

Teller mit buntem Blattsalat	<b>5.40</b>
Antipasti-Teller: Getrocknete Tomaten, eingelegte Auberginen und Zucchini, Artischocken, Oliven etc. und Brötli	<b>9.70</b>
Megger Fisch-Teller: Geräucherte Albelifilet, Forellenfilet, Felchenfilet, Rauchlachs, Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe und Brötli	<b>11.90</b>
Riesencrevetten-Salat: mit Cipolotti und getrockneten Cherrytomaten, Brötli	<b>12.90</b>

### **Hauptgänge**

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce, Fruchtsalat, Reis	<b>17.20</b>
Hackbraten mit Jus, Kartoffelstock, Rüeblis und Bohnen	<b>18.30</b>
Schweinskarréebraten an Pilzrahmsauce Kartoffelstock, Broccoli und Rüeblis	<b>19.40</b>
Rindsbraten Barolo, Kartoffelgratin und Gemüse	<b>23.70</b>
Lammkarre gebraten an Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnenwedeln	<b>25.80</b>
Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Portweinreduktion Kartoffelgratin, Marktgemüse	<b>30.10</b>

### **Dessert**

Tirami fruit mit Saisonfrüchten	<b>5.90</b>
Caramel-Köpflis mit Rahm, Braunes Schokoladenmousse	<b>7.00</b>
Soufflé glacé Grand Marnier	<b>7.50</b>
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat	<b>8.60</b>
Zuppa al Limone auf Erdbeer- oder Orangensalat	<b>8.60</b>

**Buffets ab 25 Personen****BUFFET 1****58.20****Vorspeise:**

Nüsslisalat an Balsamico Dressing und warmen Fischknusperli, Brötli

**Fleisch:**

Schweinsfilet an Morchelsauce, Pouletbrüstli an Senfrahmsauce

Roastbeef an Sauce béarnaise, Kalbsbraten

**Beilagen:**

Butternudeln, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen,

gedämpfte Rüebli, Blattspinat mit Knoblauch

**Dessert:**

Zuger Kirschtorte, Schwarzwäldertorte, Apfelstrudel mit Vanillecreme,

Grosi's gebrannte Creme mit Krokant, braunes Schokoladenmousse,

frischer Fruchtsalat

**ITALIEN****60.40****Kalte Vorspeisen:**

Antipasti (Artischocken, Tomaten, Zucchetti, Oliven etc.),

Vitello Tonnato, Melonenplatte mit San Daniele Rohschinken,

gefüllte Muscheln mit Tomaten Basilikum,

Riesencrevettensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Peperonissalat,

Blattsalat, Maissalat, Fenchelsalat mit Orangen, Brotauswahl

**Hauptgerichte:**

Fleischlasagne, Spinatlasagne, Zitronenravioli

an Salbeibutter, Tortelloni an Rahmsauce, Rindsbraten Barolo,

Kalbshaxen oder Kalbfleisch-Vögel, Kalbs Saltimbocca, Risotto,

Kartoffelgratin, Polenta, Gemüse nach Wahl

**Dessert und Käse:**

Panna cotta an Himbeersauce, Tiramisu, frischer Fruchtsalat,

Zuppa al Limone, italienische Käseauswahl, Mandelkuchen

**SOMMER-Buffer****58.20****Vorspeisen:**

Avocados an Kräutervinaigrette, Zucchettisalat, Spargelsalat,  
Tomaten-Mozzarellasalat, Eisbergsalat mit Mandeln und Erdbeeren,  
Melonenauswahl, Brotauswahl, pochierte Pouletbrust an Estragonsauce,  
gebeizte Fischfilets an rosa Pfeffersauce

**Hauptgerichte:**

Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen,  
Lammracks am Stück gebraten, Entenbrust an Orangensauce,  
Kartoffelgratin, Blattspinat mit Knoblauch, Peperonigemüse

**Dessert:**

Erdbeertorte, Rhabarber oder Apfelstrudel mit Vanillecrème,  
Mini Pâtisserie, frischer Fruchtsalat, Glacé

**Kaltes SOMMER-Buffer****58.20**

Riesencrevettensalat mit Frühlingszwiebeln, Zucchini-Melonensalat,  
Eisbergsalat mit Erdbeeren und Mandeln,  
Bulgursalat mit Gemüsewürfelchen, Spargelsalat, griechischer Salat,  
Tomaten-Mozzarella-Salat, Schaf- und Ziegenkäse an Olivenmarinade,  
Vitello Tonnato, Roastbeef an Tatarcrème, Siedfleisch mit Meerrettichsauce,  
Pouletbrust an Estragonsauce, Lachscarpaccio an Dill-Vinaigrette,  
Entenbrust an Balsamico-Vinaigrette,

**Dessert:**

Braunes Schokoladenmousse, Mini pâtisserie,  
Zuppa al Limone mit Erdbeersalat, Panna Cotta an Himbeersauce

**KARIBIK****55.80****Vorspeise:**

Pebre (Peperoni-, Tomaten- und Zwiebelsalat),  
balinesischer Reissalat mit Früchten, Tomaten-Avocadosalat mit Riesencrevetten,  
Gurkensalat, Eiersalat mit Bananen, schwarze Bohnen, Papayasalat,  
Brotauswahl, Riesencrevetten an Ananas Curry, Muscheln karibischer Art

**Hauptspeise:**

Kreolische Hühnerbrust, gebratenes Schweinsfiletmedaillon, Tamales mit Huhn,  
Tamales vegetarisch, Palmgratin, Reis mit Gemüse und Kokosmilch,  
Papaya Süsskartoffeln, Kitneybohnen mit Kokosnuss

**Dessert:**

Exotischer Fruchtsalat, Guava-Duff, Honigmelonen mit  
Kokos-Vanillecrème, Kokosglacé, Mangomousse

**MEXICO****59.30****Apéro:**

Tortillas, Gemüsetängel mit Guacamole, Salsa verde,  
Ananas-Mango-Salsa, Salsa de ajo

**Vorspeise:**

Gazpacho, mexikanische Frischkäserouladen,  
mexikanischer Kartoffelsalat, mexikanischer Maissalat, Eisbergsalat  
mit Avocado und roten Bohnen (Schichtsalat), vegetarisches Chili,  
Brotauswahl

**Hauptspeise:**

Mais-Kokossuppe, Puerco Pibil (Schweinefleischwürfel im Bananenblatt geschmort),  
Kaninchen an Kakaosauce, Pouletschenkel grilliert an mexikanischer Marinade,  
Red Snapper Vera Cruz,  
Hirseauflauf mit Tomaten und Schafskäse,  
Reis mit Kreuzkümmel, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

**Dessert:**

Mexikanischer Apfelkuchen, gebackene Bananen mit  
Vanilleglacé, Cocada (Kokosdessert), Orangencrème,  
Bananen-Schoko-Empanadas

**WESTERN****63.60****Salat:**

Broccolisalat, Maissalat, Cole Slaw Salat, Teigwarensalat,  
Tomatensalat, Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Croutons,  
Eier und Cipolotti, Brot

**Hauptspeise:**

US-Ribeye am Stück gebraten, Roastbeef,  
Spare Ribs grilliert, Pouletschenkel grilliert, Lassobratwurst grilliert,  
Maiskolben, Kürbisschnitze, Country-fries, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm, Bohneneintopf,

**Saucen:**

Chilli chutney, Mango chutney, Kräuterbutter,  
Ketchup, Barbecuesauce

**Dessert:**

Brownies, Bananenpudding, Cheesecake, Apple crumble,  
Ahornsirupmousse, Schokoladenmousse, Icecream

**DESSERTBUFFET****17.20**

Brönnti Creme, Quarktorte, Braunes Schokoladenmousse,  
Apfelstrudel mit Vanillecreme, frischer Fruchtsalat,  
Mini-Pâtisserie, Glacéauswahl, Tiramisu, Käseplatte, Rahm