

# SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board  
mit Service nach Mass

## MENUVORSCHLÄGE

01/18

**Diese Menuvorschläge der Unternehmung Catering Services Migros 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.*

  
**CATERING SERVICES**  
**MIGROS**



## Menus ab 20 Personen

### **Menu Mediterrane**

**32.50**

Zweierlei Melonenschnitze mit Rohschinken und kleiner Rucola-Kräutersalat

\*\*\*

Andalusische Gazpacho mit Sauerrahm

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust

Kräuter-Weissweinsrisotto, Peperonata

\*\*\*

Stracciatella Mousse mit Ragout von Pfirsich und Aprikosen

### **Menu Classico**

**41.50**

Bunter Blattsalat mit marinierten Tomaten, Croûtons und

Speck an französischer Salatsauce, knusprige Brötli

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus

Goldgelbes Kartoffelgratin, zweifarbige Karotten

\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Himbeerherz garniert mit frischen Beeren

### **Menu Buongusto**

**55.00**

Tomaten Büffelmozzarella Türmchen mit mariniertem Rucola und

Balsamico Vinaigrette

\*\*\*

Fusilli mit gebratenen Black Tiger Crevetten an Aioli Pesto

\*\*\*

Tranchen vom Kalbshohrücken, sautierte Pfifferlinge und kräftiger Barolojus

Kleine Rösti, grilliertes Peperoni-Zucchetti-Gemüse

\*\*\*

Latte Macchiato-Schnitte mit Amarettini saisonalem Früchte-Ragout an Joghurtsauce

## Individuelle Speisenauswahl ab 20 Personen

### **Suppen**

Rindsconsommé mit Sherry und Blätterteigflûtes	<b>3.80</b>
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Kräuter	<b>3.80</b>
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Grappa	<b>4.60</b>
Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Lauchstreifen	<b>4.60</b>
Saisonale Suppen (Kürbis/Steinpilz/Spargel)	<b>5.10</b>

### **Vorspeisen-Plättli**

„Aus der Region“ mit Urwaldschinken, Chämiwurst, Knobliwurst, Heublumenspeck, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz, Trockenfrüchte Essiggemüse und Nussbrot	<b>9.50</b>
Gemischter Vorspeisenteller mit Graved Lachs, hausgeräuchertem Lachs und Gemüsefrischkäsetatar, Kräutersalätchen an Balsamico Vinaigrette	<b>11.20</b>

### **Hauptgänge**

Forellenfilet Luzerner Art Salzkartoffeln, Blattspinat mit Pinienkernen	<b>12.40</b>
Ennetbürgener Angus Hackbraten an Pommerysenfsauce Kartoffelstock und glasierte, zweifarbige Karotten	<b>13.90</b>
„Chämibraten“ (saftiger, geräucherter Schweinshalsbraten) an Rosmarinjus, Bratkartoffeln und grüne Bohnen	<b>13.90</b>
Lachstranche an Zitronenbutter Weissweinsrisotto, grillierte Zucchetti mit Dörrtomaten	<b>16.20</b>
Kalbsschulterbraten an Madeirasauce Butter-Tagliatelle und saisonales Marktgemüse	<b>21.80</b>
Roastbeef an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Grillgemüse	<b>29.00</b>

**Urchiges**

Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>12.00</b>
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus	<b>12.00</b>
Ofenfleischkäse mit Senf und Kartoffelsalat und Bürli	<b>14.00</b>
Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat und Bürli	<b>14.00</b>

**Käsefondue**

Feines Käsefondue à discrétion mit Brot	<b>12.00</b>
mit Kartoffeln	<b>+ 1.50</b>

**Raclette**

Raclette mit Kartoffeln, div.	
Essigbeilagen+Ananas	<b>16.00</b>

**Desserts**

Süssmostcrème, karamellisierten Apfelwürfel und Luzerner Lebkuchen	<b>9.50</b>
Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Mascarpone mousse und Waldbeerenragout	<b>11.50</b>
Karamalisierte Ananascarpaccio mit Schokoladen-Baumnuß-Brownie	<b>11.50</b>

## Buffets ab 40 Personen

### **PASTABUFFET**

**25.50**

#### **Pasta:**

Cherry-Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Balsamico Dressing im Gläsli

Exotischer Poulet-Curry-Salat im Gläsli

Pasta mit zwei Saucen nach Wahl (Bolognaise, Napoli, Cinque P, Carbonara, Pesto oder Basilikumrahmsauce mit Rauchlachsstreifen) geriebener Grana Padano

#### **Dessert:**

Kleines Tiramisù im Gläsli

Panna Cotta mit marinierten Beeren im Gläsli

### **ASIA BUFFET**

**39.40**

#### **Kalte Vorspeisen:**

Thailändischer Rindfleischsalat mit frischem Koriander und Chili im Gläsli

Pikanter Glasnudelsalat mit Mungosprossen im Gläsli

Zitronengras-Ingwer-Süpli in der Espressotasse

#### **Hauptgerichte:**

Grünes Thai-Curry mit Pouletbrust, Sojasprossen und geröstetem Sesam

Rotes Curry, Black Tiger Crevetten und Wokgemüse

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch

Jasminreis

#### **Dessert:**

Passionsfruchtmousse mit Mangowürfeln und Minze im Gläsli

Exotischer Fruchtsalat mit Litchi im Gläsli

**BUURE BUFFET****41.50****Kalte Vorspeisen:**

Kleines Salatbuffet mit saisonalem Blatt- und Rohkostsalat  
Marinierter Gartengemüsesalat, französisches und Balsamico-Dressing  
Gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kernen und Brotcrôutons

**Hauptgericht:**

Ennetbürgener Angushackbraten, „Chämibraten“ (geräucherter Schweinshalsbraten)  
Heisser Beinschinken, Mini Schübli und Mini Kalbsbratwurst mit Bürli  
Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus  
Dörrbohnen, Sauerkraut und Bouillonkartoffeln

**Desserts:**

Saisonale Früchtewähen und Lebkuchen mit Schlagrahm  
Gebrannte Crème  
Frischer Fruchtsalat

**BUFFET „Aus der Region – Für die Region“****44.90****Kalte Vorspeisen:**

Fein geschnittener Heublumenspeck, Muotathaler Urwaldschinken,  
Chämi- und Knoblauchwurst, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz,  
serviert mit Trockenfrüchten und Essiggemüse,  
Garnierter Wurst-Käsesalat mit Schnittlauch, marinierter Gartengemüse-Salat,  
Saisonale Blattsalate, französisches und Balsamico-Dressing  
Gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kernen und Croûtons,  
Vierwaldstättersee-Brot und Luzerner Nussbrot

**Hauptgerichte:**

Zentralschweizer Kalbsvoressen mit Rüepli, Peperoni, Wauwiler Champignons und Sauerrahm  
Forellen „Zuger Art“  
Gemüsereis, Kartoffelstock, Älpler Magronen mit Kernser Ur-Dinkel-Teigwaren und Röstzwiebeln

**Dessert:**

Beckenrieder Orangenmostcrème  
Bischtner Nytlä (geschmorte Rotweibirnen)  
Schangnauer Riesenmeringues mit Schlagrahm  
Zuger Kirschtorte

## Dessertbuffets

### ***BUFFET PICCOLO***

Panna Cotta mit marinierten Beeren im Gläsli

Zweifarbige Schokoladenmousse im Gläsli

Tiramisù-Schnitte

Saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert im Gläsli

Kleine Kuchenauswahl

**14.50**

### ***BUFFET MEDIO***

Tobleronemousse im Gläsli, Mascarpone-Beeren-Mousse im Gläsli,

Crème Caramel im Gläsli,

saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert im Gläsli,

Auswahl an Mini Pâtisserie und Friandises

**20.00**

### ***KÄSE „AUS DER REGION – FÜR DIE REGION“***

Variation von Hart- und Weichkäsen aus der Region, z.B. Engelberger

Klosterglocke, Urner Bergkäse, Dallenwiler Ziegenkäse, Sbrinz und Brie,

serviert mit Feigensenf, Trockenfrüchten, Dinkel- und Nussbrot

**16.00**