

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

MENUVORSCHLÄGE

Gültig vom 01. April bis 31. Dezember 2018

Diese Menuvorschläge der Catering-Unternehmung viva luzern 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.



viva luzern
Events und Catering



Auswahl-Menus ab 15 Personen

Bitte wählen Sie Ihr Menu selber aus – selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich:

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	6.30
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	6.30
Tomatensuppe mit Basilikum	6.30
Sellerie-Süssmostsuppe	6.30

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	6.00
Gemischter Salat mit Blattsalaten kombiniert mit vier Rohkost- oder angemachten Salaten	7.20
Salatbouquet mit Champignons und gerösteten Kürbiskernen dazu gebratene Pouletbruststreifen	8.00 11.50
Armanac-Pastete mit Cumberlandsaucen garniert mit Waldorfsalat und Baumnüssen	13.00
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten an Thonsauce, garniert mit Zwiebeln und Apfelkapern	14.60

Hauptgänge

Felchenfilets Luzerner Art mit Butter, Zitronen- und Tomatenwürfeln, Kapern und Petersilie	20.30
Schweinskarreebraten mit Dörripflaumensauce	22.20
Pouletbrust an Marsala-Sauce	23.30
Rindfleischvogel vom Uelihof an Rotweinsauce	24.30
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	25.40
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	26.50
Schweinsfilet-Medaillons an Rosmarinjus	28.70
Kalbscarrébraten an Steinpilzsauce	33.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce	39.50

Traditionelles

Chügelipastetli	17.80
Kalbshacktätschli mit Rosmarinjus	18.90
Wiener Kalbsrahmgulasch	19.50

Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten wählen Sie bitte eine Beilage und ein Gemüse

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelgnocchi, Kartoffelstock, Polenta,

Eierspätzli, Tagliatelle, Trockenreis

Blattspinat, Rübli, Ratatouille

Blumenkohl, Broccoli (*Sommer/Herbst*)

Kürbisgemüse, Randen, Rahmwirsing (*Herbst/Winter*)

Vegetarisch

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Sojasprossen	15.70
Quinoa-Senfburger mit Paprikasauce	15.70
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Wurzelgemüse und Parmesan	16.80

Dessert

Luzerner Lebkuchen mit Rahm (<i>Herbst/Winter</i>),	4.90
Toggenburger Schlorzifladen mit Schlagrahm	5.20
Nidleöpfel mit BaumnuSSparfait (<i>Herbst/Winter</i>)	5.60
Vermicelles mit Meringue und Rahm (<i>Herbst/Winter</i>), Safran-Panna Cotta mit Früchten	6.00
Aus dem Glas:	
Milchreis-Creme brûlée mit Birnenkompott, Schokoladenmousse mit Chili und Mango	
Tirami-sù, Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout	5.60
Avocado-Kokos-Trifle, Fruchtsalat mit Holundersirup	6.00

Käseteller:

Luzerner Rahmkäse, Bündner Bergkäse, Brie

garniert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, dazu hausgemachtes Fruchtebrot **11.30**

Buffets ab 30 Personen

PASTABUFFET	31.90
Ohne Salat und Dessert	21.10

Salate:

Gemischte, saisonale Blattsalat, Balsamicodressing, Oliven-Parisette

Pasta:

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung

Spaghetti

Penne

Bitte wählen Sie drei Saucen aus

Carbonara, Bolognese, All'arrabiata, Zucchini-cremesauce, Tomatensauce mit Basilikum

Dessert

Tirami-sù

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

Buure-Buffer	45.40
---------------------	--------------

Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Gemüseterrine mit Kräutersauce

Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette, Kabissalat mit Speckwürfeli, hausgemachter

Kartoffelsalat, Blattsalat mit Frenchdressing

Luzerner Wegge und Butter

Hauptgerichte:

Heisser Beinschinken mit Senf

Schweinshalsbraten mit Kräuterjus

Äppler Magronen, Bratkartoffeln mit Rosmarin

Bohnen und Rüeblì

Dessert:

Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout im Glas, Emmentaler Meringues mit Rahm,

Schokoladenmousse im Glas

Einige Komponenten sind nur saisonal erhältlich (in Klammer bezeichnet):

Sommer 21.06. - 21.09.

Herbst 22.09. - 20.12.

Winter 21.12. - 19.03.