

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 oder Stück, in CHF, exklusive** Service und Gedeck.*

Der dafür vorgesehene Pauschalpreis wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.

Bitte Mindestbestimmungen beachten!!

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

01/19




VIVA-Angebote gültig ab 01. Januar bis 31. Dezember 2019
Apéro kalt, mind. 20 Stück pro Sorte

Zucchinirollchen mit Bergkäse und Bündnerfleisch	pro Stück	2.70
Zucchinirollchen mit Feta und Dörrtomaten	pro Stück	2.70
Mozzarella-Perlen und Cherrytomaten am Spiess	pro Stück	2.70
Greizer Käsespiessli mit Trauben	pro Stück	2.70
Mini-Brötli divers belegt	pro Stück	2.70
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Tartarsauce	pro Stück	3.40
Rauchlachstartar auf Pumpernickel	pro Stück	3.70

Aus dem Glas:

Tomaten-Gurkentartar mit Hüttenkäse	pro Stück	2.70
Kartoffel-Gemüsesalat mit knusprigen Speckstreifen	pro Stück	2.70
Karotten-Ingwer-Mousse	pro Stück	2.70
Wurst-Käsesalat an milder Senfsauce	pro Stück	3.00
Poulet-Currysalat mit Ananaswürfel	pro Stück	3.00
Pilz-Panna Cotta	pro Stück	3.20

Apéro warm, mind. 20 Stück pro Sorte

Gemüse-Frühlingsrolle mit sweet & sour Sauce	pro Stück	2.10
Gebratene Dörripflaumen mit Speck und Ahornsirup	pro Stück	2.70
Arrancini mit Dörrtomaten und Oliven	pro Stück	3.00
Poulet-Satay-Spiessli mit sweet & sour Sauce	pro Stück	3.20
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	pro Stück	3.20
Rindfleischbällchen mit Tomatensauce	pro Stück	3.70

Aus der Tasse:

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) (Sommer)	pro Portion	3.10
Tomatensuppe mit Basilikum	pro Portion	3.10
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl (Herbst/Winter)	pro Portion	3.10

Süsse Stückli, mind. 20 Stück pro Sorte

Früchtespiessli (saisonal)	pro Stück	3.10
Mini Früchte-Törtli (saisonal)	pro Stück	3.10
Mini Streuselschnitte	pro Stück	3.10
Mini Rüeblimuffin	pro Stück	3.10



Apéro-Riche-Buffets ab 20 Portionen

APÉRO RICHE 1 (7 Einheiten + 50gr Käse und 50 gr Fleisch pro Person) **pro Portion 28.00**

Heiss: Lauchküchlein, Schinkengipfeli, Blätterteigkräpfli mit Poulet
Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak

Kalt: Käseplatte aus milden und rezenten Sorten in mundgerechten Stücken mit Trauben
Rohfleischplatte assortiert und aus garniert mit Cornichons und Maiskolben
Gefüllte Eier mit Crevettencocktail und Eimousse
Brotauswahl

APÉRO RICHE 2 (12 Einheiten pro Person) **pro Portion 39.90**

Heiss: Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak, Poulet-Spiessli, Rindshuft-Spiessli
Riesencrevetten-Speck-Ananas-Chorizo-Spiessli, warme Curry- und Barbecuesauce

Kalt: Silsercanapé mit an Wacholder-Dill-Orange gebeiztem Frischlachs und mit Rindstatar,
Thon, Käse und Gurken

Im Shotglas: Mangosalat mit Chili, Blauer Kartoffelsalat an Schalottenvinaigrette
Frisches Baguette

APÉRO RICHE 3 (12 Einheiten pro Person) **pro Portion 34.50**

Silsercanapés: mit Ei, Käse, Rauchlachs, Tatar, Thon

Im Apérolöffel: Ceviche vom Albelifilet mit Mango, Gefüllte Datteln mit Taleggio und
Bauernspeck umhüllt

Im Shotglas: Randenmousse mit karamelisierten Äpfeln

Knuspercornets: gefüllt mit Krebsfleischmousse

Warm: Rindshuft-Spiessli, Poulet-Spiessli, Dörrotomatenpesto, Zitronenmayonnaise
Feigen-Brie-Tarteletten, Mango-Entenbrust-Tarteletten

APÉRO RICHE 4 (12 Einheiten pro Person) **pro Portion 35.00**

Silsercanapés: mit Ei, Käse, Rauchlachs, Tatar, Thon

Röstbrot: mit San Daniele Rohschinken und Dörrotomaten

Im Apéro-Löffel: Kalbs- und Rindscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz

Chèvre auf knusprigem Toast mit Feigen

Spiessli: Safranbirne-Bauernspeckspiessli, Entenbrust-Mangospiessli

Warm: Empanadas gefüllt mit Chorizo, Empanadas gefüllt mit Spinat und Mascarpone


CATERING SERVICES
MIGROS

Apéro-Buffets ab 20 Personen

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 GRANDEpro Portion **16.00****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

APÉRO BUONGUSTOpro 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



Bei der Auswahl müssen die Plattengrößen und Mindestbestellmengen beachtet werden.

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:

35 Stück auf Silberkarton mit Spitz

24 Stück auf Blechplatte mit Spitz

Gourmet Brote

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

Mit Greyerzer oder Salami oder Schinken

53.00

Mit Thon oder Bündlerfleisch oder Lachs

60.50

Gemüse-Dip (Chicorée, Karotte, Rettich, 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

59.00

Platte Edelstahl, 30x48cm, für ca. 10 Personen

61.50

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 (mind. 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:

16 Stück auf schwarzer Einwegplatte quadratisch

28 Stück auf Silberkarton mit Spitz

24 Stück auf schwarzer Einwegplatte rechteckig

20 Stück auf Edelstahlplatte mit Spitz

32 Stück auf Spiegelplatte

Miete Platte 9.70

60 Stück auf Scala (Treppe)

Miete Scala 17.20

Mini Apéronis, kalt (mind. 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:

16 Stück auf schwarzer Einwegplatte quadratisch		
35 Stück auf Silberkarton mit Spitz		
24 Stück auf schwarzer Einwegplatte rechteckig		
24 Stück auf Edelstahlplatte mit Spitz		
42 Stück auf Spiegelplatte	Miete Platte	9.70
60 Stück auf Scala (Treppe)	Miete Scala	17.20

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

Angerichtet auf:

12 Stück auf schwarzer Einwegplatte quadratisch		
20 Stück auf Silberkarton mit Spitz		
16 Stück auf schwarzer Einwegplatte rechteckig		
16 Stück auf Edelstahlplatte mit Spitz		
24 Stück auf Spiegelplatte	Miete Platte	9.70
36 Stück auf Scala (Treppe)	Miete Scala	17.20

Apéro-Brötli (mind. 4 Stück je Sorte, Preis pro Stück)	Stück	3.10
---------------------------------------------------------------	-------	-------------

Salami oder Bündnerfleisch im Mohnbrötli, Schinken oder Greyerzerkäse im Silserli
 Rohschinken oder Lachs im Kartoffelbrötli, Camembert oder Smoked beef im 6-Kornbrötli,
 Tête-de-moine oder Tomaten-Mozzarella im Röödis Brötli, , Lachs oder Ei im Butterzöpfli
 Thon oder Poulet-Curry im Urdinkel-Vollkorn mit

Angerichtet auf:

20 Stück im Brotkorb		
16 Stück auf schwarzer Einwegplatte rechteckig		
20 Stück auf Silberkarton mit Spitz		
24 Stück auf Spiegelplatte	Miete Platte	9.70
36 Stück auf Scala (Treppe)	Miete Scala	17.20

SÜSSE STÜCKE

Mini-Pâtisserie (mind. 4 Stück je Sorte)	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:

16 Stück auf schwarzer Einwegplatte quadratisch		
30 Stück auf Silberkarton mit Spitz		
24 Stück auf schwarze Einwegplatte rechteckig		
24 Stück auf Edelstahlplatte mit Spitz		
40 Stück auf Spiegelplatte	Miete Platte	9.70
60 Stück auf Scala (Treppe)	Miete Scala	17.20

Konfekt

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