

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

MENUVORSCHLÄGE

01/19

Diese Menuvorschläge der 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 oder pro Stück, in CHF, exklusive** Service und Gedeck.

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

Bitte Mindestbestellmengen beachten!!

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



Auswahl-Menus ab 30 Personen

Suppen **6.10**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Kartoffelsuppe mit Majoran, Tomatensuppe mit Basilikum, Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (Herbst/Winter), Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe (Sommer)

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	5.80
Gemischter Salat mit Blattsalaten kombiniert mit vier Rohkost- oder angemachten Salaten	7.20
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum, mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl	10.00
Armanac-Pastete mit Cumberland sauce garniert mit Waldorfsalat und Baumnüssen	12.60
Vitello Tonnato, Kalter Kalbsbraten an Thonsauce, garniert mit Zwiebeln und Apfelkapern	14.20

Hauptgänge

Pouletgeschneitztes Casimir mit Früchten	19.00
Schweinskarreebraten mit Senfsauce	22.50
Pouletbrust an Rosmarinsauce	24.00
Rindsgeschneitztes Stroganoff	25.00
Kalbsgeschneitztes Zürcher Art	27.00
Kalbscarrébraten an Steinpilzsauce	34.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	35.00

Traditionelles

Kalbshacktätschli mit Rosmarinjus	18.40
Wiener Kalbsrahmgulasch	20.50
Geräuchertes Kasseler Rippli mit Sauerkraut und Senf (Herbst/Winter)	23.70

Vegetarisch (mind. 10 Portionen bei Bestellung mit einem Fleischmenu)

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Sojasprossen	15.30
Randenburger mit Petersiliensauce	15.70
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Gemüsewürfeln, Pilzen und Parmesan	16.30

Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten wählen Sie bitte eine Beilage und ein Gemüse

Salzkartoffeln, Bratkatoffeln mit Rosmarin, Kartoffelstock, Polenta, Eierspätzli, Tagliatelle, Trockenreis

Gemüse: Blumenkohl (Sommer/Herbst), Rübli, Kohlrabi (Frühling/Sommer), Ratatouille

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

Dessert

Luzerner Lebkuchen mit Rahm (<i>Herbst/Winter</i>)	5.00
Erdbeer-Joghurt Crème oder Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout	5.50
Schokoladenmousse mit Mango oder Tiramisù	5.50
Fruchtsalat mit Holdundersirup oder Vermicelles mit Meringue und Rahm (<i>Herbst/Winter</i>)	6.00
Panna cotta mit Früchten (<i>saisonal</i>)	6.00
Beerenkompott mit Mascarpone-mousse (<i>Sommer/Herbst</i>)	6.00
Käseteller: Luzerner Rahmkäse, Greyerzer AOC, Brie garniert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, dazu hausgemachtes Früchtebrot	11.00

Torten (10er oder 12er – Schnitt) – Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

Apfeltorte mit Schlagrahm (Zuckerteig, Haselnüssen, Mandeln, Äpfeln, Kuchenguss und Rahm)	41.00
Schwarzwäldertorte (Schokoladenbiskuit, Weichselkirschen, Kirsch und Rahm)	41.00
Kirschtorte «Zuger Art» (Haselnuss-Japonais, mit Zuger Kirsch getränkter Biskuit und Buttercrème)	44.00
Ananas-Royaltorte (Biskuitrouladen, Joghurt-Quarkcrème, Ananas)	41.00

Schnitten (ab 30 Stück pro Sorte oder am Meter) - Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

	Stück	/	am Meter
Crèmeschnitte (mit Blätterteig und Vanillcrème)	3.70	/	73.60
Ananas-Royal-Schnitte (mit Biskuit, Quarkcrème und Ananas)	3.50	/	69.40
Schwarzwälderschnitte (mit Schokoladenbiskuit, Schokoladen- und Vanillerahm)	3.50	/	69.40
Tiramisu-Schnitte (mit Löffelbiskuit, Kaffee, Cognac und Mascarponecrème)	3.50	/	69.40
Orangen-Joghurtschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Orangen-Joghurtcrème)	3.50	/	69.40

Weitere saisonale Schnitten auf Anfrage

Buffets ab 50 Personen

PASTABUFFET	32.50
Ohne Salat und Dessert	22.00

Salate:

Gemischte, saisonale Blattsalat, Balsamicodressing, Oliven-Parisette

Pasta:

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung, Spaghetti, Penne

Bitte wählen Sie drei Saucen aus

Carbonara, Bolognese, All'arrabbiata, Zucchini-crèmesauce, Tomatensauce mit Basilikum

Dessert

Tirami-sù, Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

Buure-Buffer	46.00
---------------------	--------------

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 Rüepli

Dessert:

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

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

Frühling	20.03. – 20.06.
Sommer	21.06. - 22.09.
Herbst	23.09. - 21.12.
Winter	22.12. - 19.03.

Deklaration Fleisch

Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truthahn: Schweiz

Lamm: Neuseeland