

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

MENUVORSCHLÄGE

01/19

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 Mindestbestellmengen beachten!!

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



Menus ab 20 Personen

MENU 1	48.50
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Sbrinzflocken und Jungblattsalat	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	

Perlhuhnbrust surprême mit Rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten	
Butternudeln und italienische Gemüsecajonata	

Klassische Crème Brûlée mit Früchtégarnitur	
 MENU 2	 49.50
Dijonsenfuppe mit Brotcroutons	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat und konfierte Cherrytomaten	

Karamellierte Ananas mit Vanille-Zitronenglacé	
 MENU 3	 53.90
Bouillabaisse vom Vierwaldstättersee mit Sauce Rouille und Baguette	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	

Kalbshuft rosa gebraten mit Pommerysensaue	
Kartoffelgratin und Saisongemüse	

Birne Hélène – Einkochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglacé	
 MENU 4	 57.10
Zweierlei von der Forelle mit kleinem Kräutersalat	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	

Kalbsnierstück rosa gebraten mit Rosmarinsauce	
Kartoffelgratin, Saisongemüse	

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce und Mandeltuilles	
 MENU 5	 63.60
Zweifarbige Suppe mit Rüeblì und grünen Erbsen	
Mini-Brötchen und Butterrosetten	

Rindsfilet rosa gebraten und Kalbskopfbäggli ragout mit Rotwein-Trüffelsauce	
Bramatapolenta und Saisongemüse	

Variation aus Felchlin-Schokoladenmousse, Orangen-Mandelwürfel und Früchtégarnitur	
 Fondue Chinoise	
250g oder 300 g Fleisch p.P – vier Sorten Fleisch und 4 Sorten Sauce	23.70/28.60
Maisköbli, Silberzwiebeli, Gürkli	4.30
Trauben, Ananas, Feigen	4.30
Kartoffelgratin oder Reis (bitte auswählen)	4.90

Individuelle Speisen ab 20 Personen

Suppen Vorspeisen

Teller mit buntem Blattsalat an Hausdressing	7.00
Ceasar Salat Kauer Art Jung-Lattichsalat mit gebratenem Speck, Knoblauchcroutons, Eibutter und Sbrinzflocken	14.00
Dijonsensuppe mit Brotcroutons	8.10
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	11.90
Buntes Melonencarpaccio mit Rohschinkenmousse	14.00
Rindscarpaccio mit Sbrinzflocken und Olivenöl, dazu kleiner Kräutersalat	15.10
Megger Räucherfischsteller mit geräucherten Albelifilet, Forellenfilet, Felchenfilet, Rauchlachs, Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringen und Brötli	15.10

Hauptgänge

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce, Früchtespiessli und Reis	19.40
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	20.50
Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	21.60
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	23.70
Kalbschulterbraten mit Rotweinsauce, Bramata Polenta und Saisongemüse	27.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Portweinreduktion (bitte wählen), Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.50
Kalbssteak mit Marsalajus, hausgemachte Salbei-Gnocchi und Blattspinat	36.70

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	5.40
Tiramisu mit Saisonfrüchten oder Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Saison	7.00
Caramel-Köpflli mit Schlagrahm oder Braunes Schokoladenmousse	7.60
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat (Saisonal)	8.60
Zuppa di Limone auf Erdbeer- oder Orangensalat (Saisonal)	8.60

Mini-Pâtisserie – zur Auswahl (pro Sorte mind. 15 Stück und mind. 3 Sorten) **pro Stück 3.30**

Im Shot-Glas:

Felchlin Mousse au Chocolat, Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangosauce, Zitronencreme, Crème Caramel, Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme (Saisonal), Beeren-Pavlova, Tiramisu, Tiramisu mit Früchten, Mangomousse, Weisses Tobleronemousse, Brombeer-Joghurtmousse (Saisonal), Marronimousse (Saisonal), Lebkuchenmousse (Saisonal), Rüeblikuchen 2.0

Mini-Pâtisserie:

Erdbeertörtchen (Saisonal), Limetten-Baisertörtchen, Fruchtetörtchen, Vermicelle-Törtchen mit Meringue (Saisonal), Gebackene Vanilletörtchen, Himbeerberliner, Schokoladen Brownies mit Nüssen, Bienenstich, Cannoli mit Pistaziencreme gefüllt, Crèmeschnitten, Schokoladen-Eclairs, Schokoladen Cupcakes, Zitronen Cupcakes, Zwetschgenjalousien (Saisonal), Apfelaufwurf, Vanille-Cornets, Mandelkuchlein mit süsser Amarettocrème, Punschugeln im Kokosmantel.

BUFFETS ab 25 Personen

BUFFET Klassisch

52.80**Vorspeise:**

Nüsslisalat (Saisonal) an Balsamico Dressing mit Rauchlachsrosen, Brötli

Fleisch:

Schweinsfilet mit Morchelsauce, Roastbeef mit Sauce béarnaise, Kalbsschulterbraten

Beilagen:

Butternudeln, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, gedämpfte Rüebli,
Blattspinat mit Knoblauch

Dessert:

Mini-Schokoladen-Brownies mit Baumnüssen, Apfelstrudel mit Vanillecreme,
Gebrannte Creme mit Krokant, braunes Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat

BUFFET ITALIEN

62.50**Kalte Vorspeisen:**

Vitello Tonnato, Melonenauswahl mit San Daniele Rohschinken, Riesencrevettensalat
mit Cherrytomaten und Cipolotti, pochierte Kalbsmilken an Salsa Verde,
bunter Peperonisalatt, Tomaten-Büffelmozzarella, bunter Blattsalat an weissem Balsamicodressing,
Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing, Fenchelsalat mit Orangen, Brotauswahl

Hauptgerichte:

Ricotta-Spinatlasagne, Zitronenravioli an Salbeibutter, Rindsbraten an Barolosauce,
Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Rohschinken, Saltimbocca vom Kalb, Weissweinisotto,
Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, Schmortomaten mit Parmesan überbacken

Dessert und Käse:

Panna cotta an Himbeersauce, Tiramisu, frischer Fruchtsalat, Apfel-Baumnusstorte,
Mandelkuchen

WESTERN- BUFFET**62.50****Salat:**

Broccolisalat mit Kürbiskernen und Speckjulienne, Cole Slaw Salat,
Tomatensalat mit Zwiebeln, Teigwarensalat, Eisbergsalat mit gebratenem Speck,
Croûtons, Eier und Cipolotti, Brotauswahl

Hauptspeise:

Rindshohrücken am Stück gebraten, Roastbeef vom Entrecôte, grillierte Spare Ribs,
grillierte Pouletschenkel
Maiskolben, Roter Zwiebelgratin, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

Saucen:

Chilli chutney, Mango chutney, Kräuterbutter, Ketchup, Barbecuesauce

Dessert:

Schokoladen-Brownies mit Nüssen, Bananenpudding, Cheesecake, Apple crumble,
Felchlin - Schokoladenmousse

SOMMER-BUFFET**63.60****Vorspeisen:**

Zucchinsalat an Zitronen-Estragondressing, Spargelsalat an Basilikumdressing, Tomaten-
Büffelmozzarellasalat, Eisbergsalat mit Mandeln und Erdbeeren, Wassermelone mit Feta,
Oliven und Minze
Brotauswahl
Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce, gebeizte Fischfilets an rosa Pfeffersauce

Hauptgerichte:

Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen an Rosmarin-Rotweinsauce, Lammracks am Stück gebraten,
Entenbrust an Orangensauce
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat mit Knoblauch, Peperonigemüse

Dessert:

Erdbeerwähe, Rhabarber oder Apfelstrudel mit Vanillecrème,
Brombeer-Joghurt-Mousse, frischer Fruchtsalat

Zusatzkosten:**Buffetbetreuung durch Caterer (1 Person):****ab Aufladen des Buffets bis Ausladen: CHF 65.00 pro Stunde****Deklaration Fleisch (Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Fisch) : Schweiz****Spezialfleisch wird auf der jeweiligen Offerte gekennzeichnet.**