

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

MENUVORSCHLÄGE

01/19

Diese Menuvorschläge der Unternehmung Migros 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.


CATERING SERVICES
MIGROS



Menus ab 20 Personen

Menu Mediterrane

31.00

Zweierlei Melonenschnitze mit Rohschinken und kleinem Rucola-Kräutersalat

Andalusische Gazpacho mit Sauerrahm

Gebratene Maispouardenbrust

Kräuter-Weissweinrisotto, Peperonata

Stracciatella Mousse mit Ragout von Pfirsich und Aprikosen

Menu Classico

40.00

Bunt gemischter Blattsalat mit marinierten Tomaten, Brotcroûtons und

Speck an französischer Salatsauce, knusprige Brötchen

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus

Goldgelber Kartoffelgratin, zweifarbige Karotten

Himbeer-Schokoladen-Krokant

Menu Buongusto

52.00

Tomaten Büffelmozzarella Türmchen mit mariniertem Rucola und Balsamico Vinaigrette

Fusilli mit gebratenen Black Tiger Crevetten an Aioli Pesto

Tranchen vom Kalbshohrücken mit sautierten Pfifferlingen und kräftigem 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	3.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Kräuter	3.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Grappa	4.30
Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Lauchstreifen	4.30
Saisonale Suppen (Kürbis/Steinpilz/Spargel)	4.70
Safrancreme-Suppe mit geräucherten Forellenstreifen	5.30

Vorspeisen-Plättli

„Aus der Region“ mit Urwaldschinken, Chämiwurst, Knobliwurst, Heublumenspeck, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz, Trockenfrüchte Essiggemüse und Nussbrot	9.50
Gemischter Vorspeisenteller mit Graved Lachs, hausgeräuchertem Lachs und Gemüsefrischkäsetatar, Kräutersalätchen an Balsamico Vinaigrette	10.90
Rindscarpaccio auf mariniertem Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl	17.80

Hauptgänge

Luzerner Chügelipastetli, Pilaw Reis, glasierte Erbsen	12.00
Forellenfilet Luzerner Art, Salzkartoffeln, Blattspinat mit Pinienkernen	12.40
Ennetbürgener Angus Hackbraten an Pommerysensaue	
Kartoffelstock und glasierte, zweifarbige Karotten	13.00
„Chämibraten“ (saftiger, geräucherter Schweinshalsbraten) an Rosmarinjus	
Bratkartoffeln und grüne Bohnen	13.00
Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes (Apfelwürfeli, Baumnüsse, Champignons und Chrüterschnaps)	
Kleine Rösti und saisonales Marktgemüse	16.50
Kalbsschulterbraten an Madeirasauce, Butter-Tagliatelle und saisonales Marktgemüse	20.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Grillgemüse	28.00

Urchiges

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

Desserts

Süssmostcrème mit karamellisierten Apfelwürfel und Luzerner Lebkuchen	9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mascaronemousse und Waldbeerenragout	11.50
Karamelierte Ananascarpaccio mit Schokoladen-Baumnuß-Brownie	11.50

Buffets ab 40 Personen

PASTABUFFET

25.00**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

37.50**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:

Im Gläsli: Passionsfruchtmousse mit Mangowürfeln und Minze, Exotischer Fruchtsalat mit Litchi

BUURE BUFFET

39.50**Kalte Vorspeisen:**

Kleines Salatbuffet mit saisonalem Blatt- und Rohkostsalat, Mariniertes Gartengemüsesalat, französisches und Balsamico-Dressing, gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kernen und Brotcroutons

Hauptgerichte:

Ennetbürgener Angushackbraten, „Chämibraten“ (geräucherter Schweinshalsbraten), Heisser Beinschinken, Mini Schüblig und Mini Kalbsbratwurst mit Bürli

Äplermagronen 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“**42.50****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 Rüebl, Peperoni, Wauwiler Champignons und Sauerrahm Forellen „Zuger Art“
Gemüsereis, Kartoffelstock, Äpler Magronen mit Kernser Ur-Dinkel-Teigwaren und Röstzwiebeln

Dessert:

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

Dessertbuffets

BUFFET PICCOLO

Im Gläsli: Panna Cotta mit marinierten Beeren, Zweifarbiges Schokoladenmousse
Saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert
Tiramisù-Schnitte, Kleine Kuchenauswahl

14.50**BUFFET MEDIO**

Im Gläsli: Tobleronemousse, Mascarpone-Beeren-Mousse, Crème Caramel,
saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert
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 Klostersglocke,
Urner Bergkäse, Dallenwiler Ziegenkäse, Sbrinz und Brie
serviert mit Feigenenf, Trockenfrüchten, Dinkel- und Nussbrot

14.50**Fleisch-Deklaration**

Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Forelle: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Lamm: Australien

Fisch wird ausschliesslich aus MSC zertifizierten Produktionen bezogen.

Lachs: Norwegen

Crevetten: Vietnam