

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board
mit Service nach Mass

APÉROVORSCHLÄGE

01/21

Die Angebote basieren auf Vorschlägen der folgenden 4 Caterer:



Die Apéro-Vorschläge dieser Unternehmungen wurden explizit für Caterings auf den Fahrgast-Schiffen der SNG ausgewählt und zusammengestellt.

Bitte beachten Sie folgendes:

- Da wir die Preise vom Caterer 1:1 an Sie weiterverrechnen, verstehen sich **sämtliche Preise exklusive Service und Gedeck.**
- Der dafür vorgesehene Preis (abhängig von der Personenzahl, Anlass und Dauer des Anlasses) wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.
Berechnungsbeispiele:
120 Personen, 2 Std. Apéro riche:
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 1200.00
Gedeck: Apéro riche CHF 4.50 pro Person
50 Personen, 3 Std., mittleres Apéro (mit Häppchen)
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 780.00
Gedeck: CHF 3.00-3.50 pro Person
- Mindestbestimmungen müssen beachtet werden
- Die Vorschläge der verschiedenen Caterer können nicht untereinander gemischt werden.
- Lieferungen nicht in allen Fällen in Luzern möglich
- In allen Fällen wird eine Lieferungspauschale von CHF 80.00 verrechnet falls Anlieferung in Luzern erfolgt. Sollte die Anlieferung an einem anderen Ort (ausserhalb der Stadtgrenze) stattfinden, werden Mehrkosten verrechnet.
- Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt., pro Person, in CHF

Fremdcatering: sh. unsere Allgemeinen Bedingungen (AGB's)


VIVA-Angebote gültig ab 01. Januar bis 31. Dezember 2021
Apéro kalt, mind. 30 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
Greyerzer 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
Quinoasalat mit Avocado und Koriander	pro Stück	3.20
Pilz-Panna Cotta	pro Stück	3.20

Apéro warm, mind. 30 Stück pro Sorte

Gebratene Dörripflaumen mit Speck und Ahornsirup	pro Stück	2.70
Poulet-Satay-Spiessli mit sweet & sour Sauce	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. 30 Stück pro Sorte

Früchtespiessli (saisonal)	pro Stück	2.70
Mini Früchte-Törtli (saisonal)	pro Stück	2.70
Mini Streuselschnitte	pro Stück	2.70
Mini Rüeblimuffin	pro Stück	2.70
Schokoladenmousse	pro Stück	2.70
Leichte Limonen-Joghurtcreme	pro Stück	2.70
Mascarponecreme mit Früchtewürfeln (saisonal)	pro Stück	2.70



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 ausgarniert 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



Apéro-Buffets ab 40 Personen

******Bei Bestellungen von 25-39 Personen wird ein Kleinmengenzuschlag von 20% auf den Preis erhoben.

APÉROPLÄTTLI «MS SEEBÄR»	pro Portion 9.50
Auf dem Holzbrettli (60 gr. p.P + Garnitur + 30g Brot)	** 11.40
Fein geschnittener Heublumenspeck, Muotathaler Urwaldschinken, Chämi- und Chnoblisalsiz, Innerschweizer Bergkäse, Engelberger Brie serviert mit Trockenfrüchten, Essiggemüse und Luzerner Nussbrot	
APÉRO-BUFFET «MS DRAGON» (5 Häppchen pro Person)	pro Portion 13.50
Lachs geräuchert mit Wasabi-Mayonnaise auf Brioche, Engelberger Brie mit Feigensenf auf Brioche, Antipasti-Tartar – Tramezzini, Salsiz-Grana Padano-Grissini Muotathaler Rohschinken-Tartar – Tramezzini	** 16.20
APÉRO-BUFFET «MS LUCERNE» (4 Gläsli pro Person)	pro Portion 14.50
Innerschweizer Rauchforelle mit Stangensellerie und Apfel, Quinoa mit Mango und Avocado, Grillgemüse-Tatar mit Frischkäse, Muotathaler Rohschinken-Tatar mit Sauerrahm und Junglauch, Lattich mit Poulet, Grana Padano und Speck	** 17.40
APÉRO-BUFFET «MS SWITZERLAND» (6 Häppchen pro Person)	pro Portion 21.00
Kalt: Lachs geräuchert mit Wasabi-Mayonnaise auf Brioche, Avocadomouss auf Pumpernickel, Lattich mit Grana Padano und Rohschinken, Cherrytomaten und Büffelmozzarella, Balsamico	** 25.20
Warm: Poulet-Spiessli mit Erdnussauce, Crevetten-Spiessli provençale, Falafel-Spiessli mit Joghurtsauce	
APÉRO-RICHE «MS SPIRIT OF LUCERNE» (10-11 Häppchen pro Person)	pro Portion 29.00
Kalt: Lachs geräuchert mit Wasabi-Mayonnaise auf Brioche, Avocadomouss auf Pumpernickel, Lattich mit Grana Padano und Rohschinken, Cherrytomaten und Büffelmozzarella, Balsamico	** 34.80
Warm: Poulet-Spiessli mit Erdnussauce, Crevetten-Spiessli provençale, Falafel-Spiessli mit Joghurtsauce	
Dessert: Schokoladenmousse, Mini-Crèmeschnitten, Früchtespiess, Limoncello-Würfel	



Bei der Auswahl müssen die Plattengrößen und Mindestbestellmengen beachtet werden.

KLASSISCHE APÉROS

Klassische Apéro-Häppchen, warm (mind. 4 Stück je Sorte)

Pizza-Chüechli vegetarisch, Chäs-Chüechli, Schinkengipfel, Quiche Lorraine, Spinat-Feta Quiche

Stück **2.20**

Angerichtet auf:

20 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4er Einheiten, max. 5 Sorten wählbar

35 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 5er Einheiten, alle Sorten wählbar

Pilatus Surprise

34.50

16 Triangel auf 4 Etagen, pro Brot 2 Füllungen wählbar

Sorten: Schinken, Wild-Lachs, Landrauchschinken, Salami Milano, Greyezer, Mostbröckli, Thon Mousse, Rübli Sprossen, Chicken Avocado

Gemüse-Dip (Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Lollo Salat, Peperoni, Radiesli, Rettich, Rübli)

Berechnung: ca. 120 gr. p.P. zusätzlich zu einem Apéro Classic

Palmblatt-Schale klein, 35x24cm, Gemüse 650 gr., inkl. 2 Saucen

39.00

Platte Schieferoptik klein, 27x27cm, Gemüse 650 gr., inkl. 2 Saucen

39.00

Palmblatt-Schale gross, 42x28cm, Gemüse 1300 gr., inkl. 4 Saucen

69.50

Platte Schieferoptik gross, 37x27cm, Gemüse 1300 gr., inkl. 4 Saucen

69.50

Auswahl Saucen: Cocktail, Curry, Maison und Tartar

Runde Apéro-Canapés (mind. 4 Stück je Sorte, ø 5 cm, 20-30 gr.)

Stück **2.60**

Sorten: Ei & Gurke, Lachs, Krustenschinken, Landrauchschinken, Salami, Spargel, Thon, Tête-de-Moine, Tomaten-Mozzarella, Poulet-Curry (MO-SA erhältlich)

Angerichtet auf:

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

24 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, 4-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

30 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, 5-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

60 Stück auf Scala (Treppe), alle 10 Sorten wählbar

Miete Scala **17.20**

Paillassini (mind. 4 Stück je Sorte, 70-90 gr.) Stück **3.40**

Sorten: Chicken-Bacon, Greyerzer, Poulet Burger, Salami, Schinken
Thon, Tomaten-Mozzarella

Angerichtet auf:

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

12 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

28 Stück auf Scala (Treppe), in 4-er Einheit, alle 7 Sorten wählbar Miete Scala **17.20**

Bruschettas (mind. 4 Stück je Sorte, 30-40 gr., ca. 4x9 cm) Stück **3.50**

Camembert, Lachs, Salami, Krustenschinken, Landrauchschenken,
Schinken, Thon, Tomaten-Mozzarella

Angerichtet auf:

12 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

36 Stück auf Scala (Treppe), in 6-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar Miete Scala **17.20**

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

Ei & Gurke, Ofenfleischkäse oder Wild-Lachs im Brioche, Krustenschinken, Pouletbrust
oder Tête-de-Moine im Füürobig-Brötli, Frischkäse, Schinken oder Thon im Laugen-Brötli
Greyerzer, Mostbröckli oder Salami im Mohn-Brötli, Landrauchschenken, Rüepli-Sprossen
oder Tomaten-Mozzarella im Rүүdigs Brötli, Camembert, Chicken-Avocado oder
Spargel/Parmesan im Soft-Rye (Zarter Roggen-Brioche Teig mit Chia-, Leinsamen und Sonnenblumenkernen)

Angerichtet auf:

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit max. 3 Sorten wählbar

20 Stück auf Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

36 Stück auf Scala (Treppe), in 6-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar Miete Scala **17.20**

Snack-Board (zum Apéro Classic p.P. mit ca. 80-90 gr. rechnen)

Curry-Cashews, Försterknebel, Greyerzer, Honig-Feigen-Senf Sauce, Kalamata Oliven,
Kräuter-Speck, Landrauchschenken, Pouletsticks, Salamini, Sbrinz, Tomaten-Crème

Palmblatt-Schale klein, 35x24cm, 270 gr. (ohne Greyerzer, Poulet-Stick und Honig-Feigen-Senfsauce) **29.50**

Palmblatt-Schale gross, 42x228m, 540 gr. **58.00**

Dazu Pain Paillasse Nuss und Rustic, 40 Stück geschnitten **15.00**

SÜSSE STÜCKE

Mini-Pâtisserie (mind. 4 Stück je Sorte) Stück **2.80**

Mini-Schnittli: Himbermousse, Mangomousse, Schoggi-Mousse, Vanille-Marzipan

Traditionell: Crèmeschnittli, Erdbeer-Schäleli, Schoggikuss, Vanille Cornet

Cupcakes: Erdbeer, Oreo, Red Velvet, Schoggi

Angerichtet auf:

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, in 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

24 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

30 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 5-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

60 Stück auf Scala (Treppe), in 6-er Einheit, max. 10 Sorten wählbar 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:

21 Stück auf Platte Schieferoptik rund, 4-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **24.50**

36 Stück auf Platte Schieferoptik klein, 6-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **41.50**

48 Stück auf Platte Schieferoptik gross, 6-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **55.50**

87 Stück auf Scala (Treppe), alle 5 Sorten wählbar **100.50**

Miete Scala (Treppe) **17.20**

Pralinés

Gemischte Platten:

24 Stück auf Platte Schieferoptik rund **30.50**

36 Stück auf Platte Schieferoptik klein **45.50**

48 Stück auf Platte Schieferoptik gross **60.50**

87 Stück auf Scala (Treppe), alle 5 Sorten wählbar **110.00**

Miete Scala (Treppe) **17.20**

Falls Pralinés ausschliesslich ohne Alkohol geliefert werden sollen, bitte vermerken

Vorschläge/Berechnung Apéro BACHMANN:

Apéro classic

Apéro vor einem Mittag- oder Nachtessen, oder einfach für zwischendurch

Dauer ca. 30 Minuten, 4-5 Stück pro Person, ca. 80-120 gr. pro Person

Vorschlag 1 pro Person: 4-5 Stück Apéro Canapés oder Apéro warm

Vorschlag 2 pro Person: 3-4 Stück Bruschettas oder Apéro Brötli gefüllt

Apéro riche

Längeres Apéro, z.B. nach einem Anlass, Dauer ca. 1 Std., 6-8 Stück pro Person, 180-240 gr. pro Person. Gilt bereits als kleine Zwischenmahlzeit

Vorschlag 1 pro Person: 4 Stück Apéro Canapés, 1 Stück Apéro-Brötli, 1 Stück Apéro warm, 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

Vorschlag 2 pro Person: 2 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Bruschettas, 2 Stück Apéro warm oder Apéro-Brötli, 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

Apéro superieur

Dieser Apéro ist gedacht als Stehlunch und ersetzt eine Mahlzeit am Mittag oder Abend.

Dauer ca. 60-90 Minuten, 10 – 12 Stück pro Person, ca. 340 – 440 gr. pro Person

Vorschlag 1 pro Person: 4 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Apéro-Brötli, 3 Stück Apéro warm, 2 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt, 1 Stück Praliné

Vorschlag 2 pro Person: 3 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Bruschettas, 2 Stück Apéro-Brötli, 2 Stück Apéro warm, 3 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

Apéro warm



Pilatus surprise



Gemüse-Dip



Apéro-Canapé rund



Paillassini



Bruschettas



Apéro-Brötli



Snack-Board



Mini-Pâtisserie



Konfekt



Praliné

