

Schiffahrt - Navigation

Olagomio SA

Ryf 91 / Rive 91
3280 Murten / Morat

Telefon 0041 26 670 03 03

E-mail
Internet

boating@olagomio.ch
www.olagomio.ch



Offre à bord & liste des prix

MS Murten

2020

Prix en CHF

TVA 7.7 % incluse

Toujours à bord (commande à l'avance n'est pas nécessaire)

Vin blanc Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	24.-
Vin rosé Vully (Cave Bel-Air, Praz)	50 cl	21.-
Vin rouge Pinot Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	29.-
Bière spéciale et bière sans alcool	33 cl	4.-
Coca-Cola, Rivella rouge, eau minérale a/s gaz	33 cl	4.-
Jus d'orange Granini	20 cl	4.-
Café (Nespresso) / Thé	tasse	3.50
Eau-de-vie / Schnaps (Marc, Grappa, Kirsch, etc.)	portion	3.-
Apéro-Pics (amuse-bouche en sachet fraîcheur)	personne	3.-

Sur commande (pâtisserie: frais de la boulangerie Hauser, Montilier / Muntelier) * nombre min. = 10

Petit pain, ballon, div. croissants	pièce	1.50
Ballon au lardons	pièce	2.-
Sandwich petit (salami, thon, jambon, fromage)	pièce *	3.50
Sandwich avec petits pains des sils ou au graines de pavot ou sésame	pièce *	3.50
Canapé rond, assortis	pièce *	3.50
Canapé grand, coupé en quatre, assortis	pièce *	5.-
Croissant au jambon ou fromage cantadou	pièce *	2.50
Pâtisserie farcis (pizza mini, petit gâteau aux épinards et fromage)	1 kg	75.-
Pâtisserie simple (fromage, raines de pavot, sésame)	1 kg	65.-
Gâteau au lard ou pizza du boulanger coupés en petites pièces	10	35.-
	15	50.-
	30	80.-
Pain de fête farci (jambon, saumon, salami, cantadou, etc.)	personne(min 5)	7.-
Pain de fête végétarien	personne	7.-
Bruschetta simple (provençal, au curry) ou fromage	pièce *	3.-
Tomates ou crevettes	pièce *	4.-
Tartare	pièce *	4.50
Macédoine de fruits fraîche	personne *	6.-
Tartes fraîches (p.ex. kirsch, fruits-quark, etc)	personne *	6.-
Gâteaux divers (Vully, sel, fruits, fromage, etc)	selon dimension	
Boissons: Prosecco (très bonne qualité)	70 cl	30.-
(sur commande) Champagne Jacquart brut	70 cl	65.-

Manger et buffet

MS Murten: jusqu'à 30 personnes max., **un menu par groupe (min 10 personnes)**

menu végétarien par arrangement

Menus de l'hôtel-restaurant Hippel Krone à Chiètres / Kerzers	par personne (min 10)
Menu 1 Buffet de salade (ca 10 salades), jambon en pâte de pain , Gratin dauphinois	42.-
Menu 2 Buffet de salade, escaloppe à la crème , nouilles au beurre	39.-
Menu 3 Buffet de salade, rôti de boeuf , gratin, légumes de saison	42.-
Menu 4 Buffet de salade, filets de sandre meunière , pommes de terre nature, sauce tartare	46.-
Menu 5 Buffet de salade, rôti de porc avec sauce champignons , Gratin, légumes de saison	42.-
Menu 6 Buffet de salade, médillons de veau au citron vert , Légumes de saison, nouilles au beurre	57.-
Desserts Avec le menu : Macédoine de fruits fraîche ou flan caramel ou crème brûlée ou tiramisu	8.-
Gâteaux & tartes frais du boulanger selon souhait du client	
Gâteau (Crème, au Vully, fruits, etc), tarte (Kirsch, fruits, etc)	5.- à 7.-
Brunch tout frais du boulanger Hauser à Muntelier	30.-
Petit-déjeuner riche et complet	(enfant) 17.-
Plat froid : Viandes div., fromages div., pains div.	22.- enfant 12.-
Raclette à discrétion : En hiver (Novembre – Avril) ou selon accord	30.- enfant 17.-
Fondue moitié-moitié à discrétion * avec pain spécial du boulanger Hauser (* au printemps, automne et hiver ; en été selon accord)	22.- enfant 12.-