



Schiffahrt - Navigation

Olagomio AG

Ryf 91
3280 Murten

Telefon 0041 26 670 03 03

E-mail
Internet

boating@olagomio.ch
www.olagomio.ch

Angebot & Preisliste Essen und Getränke

MS Murten

ab August 2021

Preise in CHF

MWST 7.7 % inbegriffen

Standard an Bord (keine Vorausbestellung erforderlich)

Wein weiss Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	24.-
Wein rosé Vully (Cave Bel-Air, Praz)	50 cl	21.-
Wein rot Pinot Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	29.-
Bier spezial oder alkoholfrei	33 cl	4.-
Coca-Cola, Rivella rot, Mineralwasser m/o Kohlensäure	33 cl	4.-
Orangenus Granini	20 cl	4.-
Kaffee (Nespresso) / Tee	Tasse	3.50
Schnaps (Marc, Grappa, Kirsch, etc.)	Portion	3.-
Apéro-Pics (Kleingebäck salzig im Frischhaltebeutel)	Person	3.-

Auf Bestellung (Gebäck: frisch vom Beck Stähli, Ried b. Kerzers)

* Mindestanzahl = 10

Weggli / Mütschli / Gipfeli / Vollkorn / Laugen	Stück	1.50
Speckmütschli	Stück	2.-
Sandwich klein (Salami, Schinken, Käse, Vegi) gemischte Brötli	Stück	3.-
Sandwich klein mit Lachs	Stück	3.50
Schinkengipfel gross	Stück	3.50
Schinkengipfel klein (ca. 1/2 von gross)	Stück*	2.50
Käse, Spinat-, Gemüseküchli klein, pro Sorte	Stück*	2.50
Apérogebäck einfach (Käse, Mohn, Sesam)	kg	70.-
Speckkuchen Apéroschnitt (5-8 Pers.)	Stück	38.-
Speckzopf am Meter	kg	22.-
Metersandwich Parisette/Zopf (Schinken, Salami, Käse, Thon)	Stück	60.-
Metersandwich Vegi, Lachs, Roastbeef auf Anfrage		
Partybrot gefüllt (Schinken, Salami, Cantadou, Lachs)	Person	7.-
Versch. Grössen für 8 / 10 / 12 / 15 / 18 Personen		
Partybrot gefüllt vegetarisch auf Anfrage		
Früchtequark-, Kirschnitten	Stück	5.-
Diverse Torten nach Absprache	Person	7.50
Nidelkuchen (8 Stücke)		40.-
Diverse Fruchtkuchen (8 Stücke)		35.-
Getränke:		
(auf Vorausbestellung) Prosecco (sehr gute Qualität)	75 cl	30.-
Champagner Jacquart brut	75 cl	65.-

Essen und Buffet

bis maximal 30 Personen, **ein Menu pro Gruppe, mindestens 10 Personen**
vegetarische Menus nach Absprache

Menus vom Hotel-Restaurant Hippel Krone in Kerzers	pro Person
Menu 1 Salatbuffet (6 Salate), Schinken im Brotteig , Kartoffelgratin	42.-
Menu 2 Salatbuffet, Rahmschnitzel , Butternudeln	39.-
Menu 3 Salatbuffet, Rindsbraten , Saisongemüse, Kartoffelgratin	42.-
Menu 4 Salatbuffet, Zanderfilet meunière, Salzkartoffeln, Sauce tartare	46.-
Menu 5 Salatbuffet, Schweinsbraten an Champignonsauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse	42.-
Menu 6 Salatbuffet, Kalbsschnitzel an grüner Zitronensauce, Saisongemüse, Butternudeln	57.-
Desserts zum Menu: Frischer Fruchtsalat oder Flan Caramel oder gebrannte Crème oder Tiramisu	8.-
Kuchen & Desserts frisch vom Beck nach Wunsch Kuchen (Nidel, Vully, Früchte, etc), Torten (Kirsch, Früchte, etc)	5.- bis 7.-
Kalte Platte: Fleisch/Käseplatte im Brotkranz (Apéro 10-15 P / Essen 5-8 P)	120.00
Raclette à discrétion * mit feinen Zutaten	30.- (Kind) 17.-
Fondue moitié-moitié à discrétion *	22.- (Kind) 12.-
(* im Frühling, Herbst & Winter; im Sommer nach Absprache)	