

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

à partir de août 2021

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 Stähli, Ried sur Chiètres)

* nombre min. = 10

Petit pain / ballon / croissant / complet / de sils	pièce	1.50
Ballon au lardons	pièce	2.-
Sandwich petit (salami, jambon, fromage, végét.) divers sortes	pièce	3.-
Sandwich petit au saumon	pièce	3.50
Croissant au jambon grand	pièce	3.50
Croissant petit (1/2 du grand)	pièce *	2.50
Petits gâteaux au fromage, aux épinards, aux légumes, par type	pièce *	2.50
Pâtisserie simple (fromage, raines de pavot, sésame)	1 kg	70.-
Gâteau au lard coupé en petites pièces (5-8 personnes)	pièce	38.-
Tresse au lard au mètre	kg	22.-
Sandwich au mètre parisettes/tresse (jambon, salami, from., thon)	pièce	60.-
Sandwich au mètre végétarien, saumon, roastbeef sur demande		
Pain de fête farci (jambon, salami, cantadou, saumon)	personne	7.-
Diff. tailles pour 8 / 10 / 12 / 15 / 18 personnes		
Pain de fête végétarien sur demande		
Tartes fraîches fruits-quark, kirsch	pièce	5.-
Gâteau spéciales sur demande	personne	7.50
Gâteau de Vully à la crème (8 pièces)		40.-
Gâteau aux fruits (8 pièces)		35.-
Boissons:		
(sur commande) Prosecco (très bonne qualité)	70 cl	30.-
Champagne Jacquart brut	70 cl	65.-

Manger et buffet

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 (6 salades), jambon en pâte de pain , Gratin dauphinois	42.-
Menu 2 Buffet de salade, escalope 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, médallions 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.-

Plat froid: Viandes/fromages div. dans couronne de pain (apéro 10-1 5p/dîner 5-8 p) 120.-

Raclette à discrétion: En hiver (Novembre – Avril) ou selon accord 30.- enfant 17.-

Fondue moitié-moitié à discrétion * 22.- enfant 12.-

(* au printemps, automne et hiver ; en été selon accord)