

Preisliste ab 1.9.2023

Getränke, Apéros und Essen auf dem MS Murten

Getränke

(an Bord, keine Vorbestellung notwendig)

Preise CHF

(inkl. MwSt)

Wein weiss, Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	28
Wein rosé, Vully (Cave Bel-Air, Praz)	50 cl	25
Wein rot Pinot Vully (Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	35
Bier spezial oder alkoholfrei	33 cl	4.50
Coca-Cola original/zéro, Rivella rot, Mineralwasser m/o Kohensäure	33 cl	4
Orangenhjus Granini	20 cl	4.50
Kaffe (Nespresso) / Tee	Tasse	4
Schnaps (Grappa, Kirsch, Williams etc.)	Portion	4
Prosecco (sehr gute Qualität)	75 cl	35
Mauler Cadet (alkoholfrei)	75 cl	25
Champagner (Jacquart brut; auf Vorbestellung)	75 cl	65

Salziges und Süsses vom Beck (Stähli Beck, Ried b. Kerzers)

Sandwich klein (Salami, Schinken, Käse, Vegi) gemischte Brötli	Stück	3.10
Sandwich klein mit Lachs	Stück	3.70
Schinkengipfeli, mittel (mind. 10 Stk.)	Stück	2.70
Apérogebäck einfach (Käse, Mohn, Sesam)	Kg	70
Apéroplatte gemischt (20 Stk. für 4-5 Pers.) – Minimum 2 Platten	Stück	48
Speckkuchen Apéroschnitt (60x40cm, 15-20 Pers.)	Stück	90
Speckzopf am Meter (3 kg)	Kg	22
Metersandwich Parisette/Zopf (Schinken, Salami, Käse, Thon)	Stück	60
Metersandwich Vegi, Lachs, Roastbeef	auf Anfrage	
Kalte Platte: Fleisch/Käse mit Brottraube (Apéro 10-12 Pers., Essen 5-8 Pers.)	Platte	120
Früchtequark-, Kirschnitten	Stück	5.20
Diverse Torten nach Absprache (Spezialdekoration auf Wunsch)	Person	7.50
Nidelkuchen (8-16 Stücke)	Kuchen	42
Diverse Fruchtkuchen (8-12 Stücke)	Kuchen	37
Erdbeertörtli (Saison)	Stück	6
Erdbeerkuchen Blätterteig / Crème (8 Stücke) (Saison)	Kuchen	42

Weitere Lieferanten: Bäckerei Aebersold, Murten, Bäckerei Krähenbühl, Kerzers

Apéros, unsere Bestseller aus der Region!

Preis pro
Person

Nautischer Gruss (ab 8 Personen) (Bäckerei Stähli, Ried b. Kerzers)
Apéroplatte gemischt, Anzahl Stk. (40/60/80/100/120); ø 5 Stk. pro Person / Preis ø 12

Wellengang (Konsum, Murten)
Klein: Gemüsedip-Platte mit Saucen (100 Gramm pro Person) 7
Gross: Käse- und Fleischplatte inkl. Antipasti (150g pro Person), Sauerteigbrot 17

Leinen los! (ab 10 Personen) (Konsum, Murten)
Käse- und Fleischplatte, inkl. Antipasti (150g pro Person), Sauerteigbrot, inkl. 3 Weckgläser nach Wahl* 36

*Weckgläser (mind. 10 Stk pro Glas)

- Couscous oriental mit Tzatziki und Gemüse-Vinaigrette
- Auberginen-Caponata mit Mozzarella
- Geräuchertes Saiblingsfilet mit Fenchel-Chutney und Meerrettich
- Crevetten-Coctail mit Stangensellerie
- Tandoori Chicken mit Cole Slaw und Wasabi-Mayo
- Kalbstatar mit Limone, Sour Cream und Parmesan
- Hausgemachte Terrine mit Selleriesalat und Cumberland-Sauce

Weckglas supplément: CHF 6.50

Sinfonie Murtensee (La Pinte du Vieux Manoir, Meyriez)
Genießen Sie ein individuell angepasstes Aperitif-Erlebnis von Küchenchef Michel Hojac und seinem Team der «La Pinte du Vieux Manoir» an Bord der «MS Murten». Erleben Sie eine Auswahl an köstlichen Häppchen, perfekt abgestimmt mit passenden Weinen.

Essen im Salon (Hotel Restaurant Hippel Krone, Kerzers)

Für 10 bis maximal 20 Gäste, einheitliches Menu, Vegi-Menus nach Absprache
Catering Pauschale CHF 8.00/Person.

Reichhaltiges Seeländer Salatbuffet (6 Salate)	22
Gemischter Tagessalat oder Blattsalat	10
Menu 1 Fitnesssteller: Pouletbrust mit Kräuterbutter, Saisonsalat	35
Menu 2 Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Butternudeln	45
Menu 3 Rindsbraten mit Saisongemüse und Kartoffelgratin	45
Menu 4 Rotes Kokoscurry mit Rindfleisch, Bambus, Limettenblätter, Gemüse, Reis	35
Menu 5 Prew Wahn Gai, Poulet süss-sauer mit Ananas, Zwiebeln und Peperoni, Reis	35
Dessert Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept	10
Panna Cotta an Mango Coulis	10

Typisch schweizerisch

Im Salon. Bis maximal 24 Gäste.

Raclette nature (300 Gramm), Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons, Speck 35
Fondue moitié-moitié (300 Gramm) mit Brot 28