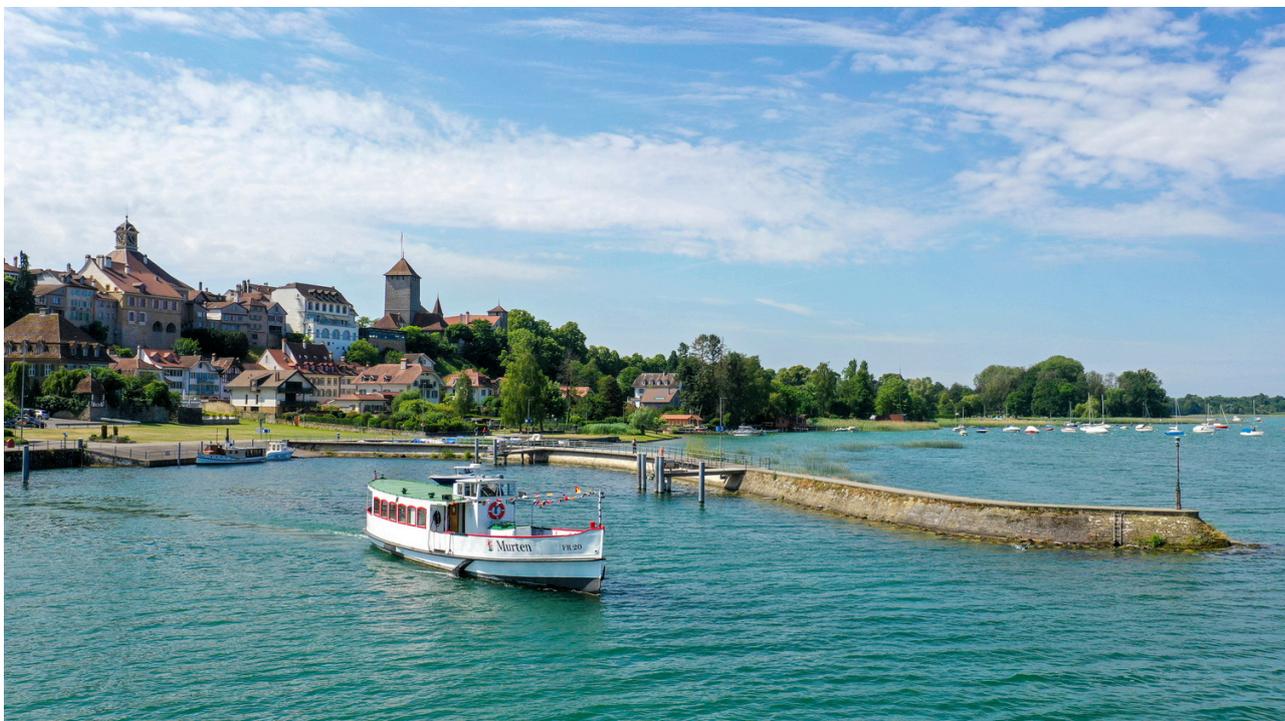


Olagomio AG
3280 Murten
www.olagomio.ch
+41 26 670 03 03
boating@olagomio.ch

olagomio
Schiffahrt - Navigaton

Getränke, Apéros und Menus 2025

auf unserem historischen Fahrgastschiff "MS Murten"



Einmalige Ambiance

Ein Schiff mit Crew nur für Sie und Ihre Gäste

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.



Sie geniessen köstliche Spezialitäten von unseren Lieferanten aus der Region Murten.

GETRÄNKE

(an Bord, keine Vorbestellung notwendig)

Preis CHF
(inkl. MwSt)

Wein weiss, Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	33
Wein rosé, Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	50 cl	28
Wein rot, Pinot Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	37
Prosecco (sehr gute Qualität)	(Wyhus, Belp)	75 cl	38
Mauler Cadet (alkoholfrei)		75 cl	25
Champagner Jacquart brut (auf Vorbestellung)		75 cl	75
Schnaps (Grappa, Kirsch, Williams, Vieille Prune)		4 cl	5
Bier spezial oder alkoholfrei		33 cl	4.50
Coca-Cola original oder zéro		33 cl	4
Rivella rot		33 cl	4
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure		33 cl	4
Orangenjuss Granini		20 cl	4.50
Kaffe (Nespresso) / Tee		Tasse	4

SALZIGES UND SÜSSES VOM BECK

(Stähli Beck, Ried b. Kerzers und Bäckerei Aebersold, Murten)

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 3-5 Pers.); Minimum 2 Platten		Platte	48
Speckzopf am Meter (3 Kg)		Kg	20
Metersandwich Parisette / Zopf (Schinken, Salami, Käse, Thon)		Stück	57
Metersandwich Vegi, Lachs, Roastbeef		auf Anfrage	
Speckkuchen (mit/ohne Kümmel),			
- eckig 30x40cm / 70 Würfel		Kuchen	65
- rund 30cm (8-16 Stück)		Kuchen	38
Méditerranéekuchen (Tomaten, Oliven, Feta)			
- eckig 30x40cm / 70 Würfel		Kuchen	65
- rund 30cm (8-16 Stück)		Kuchen	38
Tomatenkuchen (Zwiebel, Oregano,)			
- eckig 30x40cm / 70 Würfel		Kuchen	62
- rund 30cm (8-16 Stück)		Kuchen	35
Früchtequark-, Kirschnitten		Stück	5
Diverse Torten nach Absprache (Spezialdekoration auf Wunsch)		Torte	6.50
Nidelkuchen			
- eckig 30x40cm / 70 Würfel		Kuchen	69
- rund 30cm (8-16 Stück)		Kuchen	40
Diverse Fruchtkuchen (8-12 Stück)		Kuchen	38
Erdbeertörtli (Saison)		Törtli	6
Erdbeerkuchen Blätterteig / Crème (8 Stück, Saison)		Kuchen	42

UNSERE APÉRO-HITS

Preis CHF
pro Person

Nautischer Gruss

(Bäckerei Stähli, Ried b. Kerzers)

Apéroplatte gemischt; ab 8 Personen.

Anzahl Stücke: (40/60/80/100/120)

Durchschnittlich: 5 Stücke/Person



12

Wellengang

(Konsum, Murten)

Klein: Gemüse- und Fleischplatte mit Saucen (100 Gramm pro Person)

6

Gross: Käse- und Fleischplatte

inkl. Antipasti (150g pro Person), Sauerteigbrot

19

Leinen los!

(Konsum, Murten)

Ab 10 Personen. Käse- und Fleischplatte, inkl. Antipasti (150g pro Person), Sauerteigbrot
inkl. 3 Weckgläser nach Wahl*

39



*Weckgläser (mind. 10 Stk pro Glas)

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

Weckglas supplément: CHF 6.50

Sinfonie Murtensee

(Atelier Restaurant, Greng)

Geniessen Sie ein exklusives, individuell angepasstes Apéritif-Erlebnis vom Spitzenkoch Michel Hojac und seinem Team an Bord unseres "MS Murten".

Erleben Sie eine Auswahl an köstlichen Häppchen, perfekt abgestimmt mit passenden Weinen.



ESSEN IM SALON

Bis maximal 20 Gäste im gemütlichen und im Winter geheizten Salon

Einheitliches Menu. Vegi-Menus nach Absprache



Catering durch Hotel Restaurant Hippel Krone, Kerzers

Preis CHF

Vorspeisen

Seeländer Salatbuffet (6 Sorten)	22
Bunter gemischter Seeländer Blattsalat	10
Saisonale Tagessuppe	10
Gazpacho: Würzige Tomatensuppe, kalt serviert	17
Tomatentatar mit Schwarzbrot und Butter	25
Tom Kha Gai: Kokossuppe mit Poulet, Pilzen, Galangal, Zitronengras, Kaffier, Koriander	18
Som Tam: Pikanter Papaya-Salat mit Krevetten, Erdnüssen, Tomaten an Limetten-Chili-Sauce	18
Por Pia: Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen (2 Stk) mit Salat an süssaurer Chili-Sauce	15

Menus

1) Lauwarmer Poulet-Curry-Salat: Pouletwürfel an Currysauce, Saisonsalat und Früchten	35
2) Fitnessteller: Pouletbrust mit Kräuterbutter, Saisonsalat	35
3) Rindsschmorbraten mit Saisongemüse, Kartoffelgratin	45
4) Hausgemachter Hackbraten mit Rotkraut und Kartoffelstock	40
5) Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternudeln	45
6) Pouletbrust an Limettensauce mit Tagliatelle	37
7) Rotes Kokosnusscurry mit Rindfleisch, Bambus, Limettenblätter und Gemüse	36
8) Phad Thai: Geb. Reismudeln, Sojasprossen, Pak Choi und Ei an Tamarindsauce mit Poulet	36
9) Prew Whan Gai: Poulet süss & sauer, Ananas, Zwiebeln, Peperoni	36

Dessert

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept	10
Panna Cotta an Mango Coulis	10

zzgl. Catering Pauschale pro Person 8

Typisch schweizerisch

Bis maximal 24 Gäste im gemütlichen und im Winter geheizten Salon.

Raclette nature (à discrétion), Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons, Speck	36
Fondue Moitié-Moitié (à discrétion) mit Brot	28
Dessert frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Rahm und Kirsch)	10