



SCHIFF AM SEE

HÔTEL & RESTAURANT

RÉCEPTIONS ET BANQUETS

CHARME ET AUTHENTICITÉ

Situé directement au bord du lac de Morat, l'Hôtel Schiff am See & Restaurant vous souhaite la bienvenue.

Venez découvrir un établissement riche en histoire, charme et authenticité. Avec ses 15 chambres aménagées avec goût, sa vaste terrasse panoramique et son agréable restaurant avec une touche italienne, le Schiff vous promet un séjour inoubliable.

Sa vue magnifique sur le lac de Morat et le Mont Vully appel au calme et à la détente. De plus, la vieille ville de Morat est accessible en deux minutes à pied et invite à flâner et à profiter de ses ruelles médiévales.

Laissez-vous enchanter.

CHAQUE ÉVÉNEMENT - UN SUCCÈS

L'Hôtel Schiff am See est le lieu idéal pour les événements les plus divers, qu'il s'agisse d'une conférence, d'un atelier ou d'un séminaire. Les fêtes de famille comme les mariages, les baptêmes ou les anniversaires trouvent également un cadre élégant dans la salle des fêtes « Mont Vully » au premier étage. (Veuillez svp noter que nous ne disposons pas d'ascenseur.) Célébrez votre journée de rêve dans une ambiance festive.

Notre équipe engagée est à vos côtés lors de la planification et veille à ce que votre événement soit une réussite.

RÉUSSIR ENSEMBLE

C'est avec plaisir que nous vous invitons à venir découvrir l'infrastructure du Schiff. Ensemble, nous créerons le cadre idéal pour votre événement.

Nous attendons votre prise de contact avec impatience.

PAUSES CAFÉ

CAFÉ - CROISSANT

1 Café ou thé et 1 croissant

CHF 7 par personne

PAUSE CAFÉ

1 Café ou thé, 1 croissant, 1 verre d'eau filtrée (gazeuse / non gazeuse), 1 verre de jus d'orange

CHF 12 par personne

PAUSE CAFÉ APRÈS-MIDI avec «MURTNER NIDLECHUECHE»

1 Café ou thé, 1 verre d'eau filtrée (gazeuse / non gazeuse) et une pièce du fameux gâteau à la crème de Morat (spécialité de la région)

CHF 15 par personne

À LA CARTE

Eau filtrée (gazeuse / non gazeuse)

CHF 6 (75cl)

Corbeille de fruits de la saison

CHF 15 (pour env. 6 personnes)

Jus d'orange 1l

CHF 15

Sandwiches fait maison (fromage ou jambon)

CHF 6



RÉCEPTIONS ET APÉRITIFS

Vous décidez du nombre de pièces d'apéritives que vous souhaitez **par personne**.

Pour un petit apéritif, nous recommandons jusqu'à 6 pièces, pour un apéritif riche (correspondant à un repas complet) nous recommandons 16 à 18 pièces par personne. Nous vous conseillons volontiers sur le choix et la composition. Prix par pièce : CHF 2.80.

PIÈCES D'APÉRITIF CHAUDES

Beignet de filet de perches et sauce tartare
Quiche au fromage
Quiche à la viande
Quiche épinards et mascarpone
Pruneaux grillés au lard
Crème du moment
Crevettes au panko, sauce chili
Foccacia
Mini calzone frits
Olives farcies frites (all'ascolana)
Chicken-Wings
Pappa al pomodoro (Originale soupe de tomates à la Toscane)

PIÈCES D'APÉRITIF FROIDES

Charcuteries
Fromages
Tomate-Mozzarella
Gazpacho
Soupe de melon et julienne de jambon de parme
Dips de légumes et sauce tartare
Ceviche de dorade
Salade César
Tartare de bœuf « Schiff »
Bruschette tomates
Panzanella (soupe froide de pain, concombres, oignons, olives, huile d'olive)

PIÈCES D'APÉRITIF SUCRÉ

Pannacotta
Brochettes de fruits frais
Mousse au chocolat
Cheese-Cake
Murtner Nidelkuchen „Aebersold“
Petits fours sucré
Mini Macarons
Mini Tartatin

DÎNER & SOUPER

Vous trouverez ci-dessous quelques idées de menus. Vous souhaitez un plat spécial ? Faites-le nous savoir, nous ferons de notre mieux pour le réaliser.

Afin de garantir votre entière satisfaction, nous vous prions de bien vouloir tenir compte des informations suivantes concernant l'élaboration des menus :

- Pour les groupes **jusqu'à 15 personnes**, vous pouvez choisir **à la carte** sur place.
- Pour les groupes **à partir de 15 personnes**, les propositions de menus suivantes sont conçues comme des **menus uniques**, c'est-à-dire, un seul menu pour tous vos invités. Ceux-ci sont élaborés à ce que même les grands groupes puissent être servis dans le temps.
- Pour tous nos menus de banquet, un deuxième service peut être prévu sur demande au prix de CHF 8 par personne.
- C'est avec plaisir que nous vous conseillerons dans le choix de votre menu. Veuillez nous informer à l'avance de vos éventuelles allergies ou intolérances.
- Nous privilégions les produits locaux et de saison.

SÉLECTION MURTEN 70 CHF / pp

SÉLECTION 1

Automne – hiver

Raviolis farcis aux noix de St. Jacques et crevettes
Sur un coulis d'homard et sauté de cime di Rapa

Printemps – été

Raviolis farcis aux noix de St. Jacques et crevettes
Sur un coulis d'homard et sauté de courgettes

Médailon de filet de bœuf, sauce pinot noir
Risotto fondant au parmesan et légumes

Fondant au chocolat et coulis crème vanille

SÉLECTION 3

Ceviche de dorade « Schiff »

Filet mignon de porc
Sauce aux morilles, légumes et polenta

Panna cotta au caramel et croquants d'amandes

SÉLECTION 2

Carpaccio de bœuf parfumé à l'essence de truffe

Filet de loup de mer, sauce Hollandaise
Légumes de saison et pommes natures

Tartare de fruits frais et sorbet citron

SÉLECTION 4

Salade de lentilles et crevettes poêlées

Filet de Sandre poêlé, beurre meunière aux herbes
Risotto à la betterave rouge

«Tirami-Schiff» (Tiramisu maison)

SÉLECTION SCHIFF 90 CHF / pp

SÉLECTION 1

Saladine aux cailles et champignons de saison

Ravioli farcis aux noix de St. Jacques et crevettes
Sur un coulis d'homard et burrata

Filet mignon de porc aux jus de truffe,
risotto au parmesan et légumes de saison

Fondant au chocolat, servi avec glace au caramel salé

SÉLECTION 3

Terrine de foie gras, compote de saison

Tagliolini à la truffe noire et crème de parmesan

Entrecôte d'agneau moutarde et romarin
Gratin de pommes de terre et légumes du marché

Palette du pâtissier

SÉLECTION 2

Gravlax de saumon, sauce moutarde, aneth

Raviolis aux épinards et ricotta sautées au beurre et sauge

Filet de flétan sauce au safran
Risotto aux lardons et courgettes

Duo de sorbets arrosé de Vodka

SÉLECTION 4

Saladine de saison, chèvre chaud et grillade de champignons des bois

Orecchiettes aux crabes, et tomates cerises

Filet de thon poêlé, tartare de pomodoracci (tomates séchées) et huile au basilic

Tarte tatin et glace fior-di-latte

MENU'S DEGUSTATION 120 CHF / PP

SÉLECTION 1

Tartare de saumon fumé à la moutarde

Pot-au-feu « Schiff »

Filets de perche aux morilles

Châteaubriand « Schiff »
Pommes château, légumes du moment

Affogato de sorbets au limoncello

SÉLECTION 2

Carpaccio de radis noir, noix et œuf, coriandre et huile d'olive extra vierge

Tartare de bœuf du moment

Filet de truite saumoné
Purée de choux-fleurs à la truffe

Filet mignon aux deux sauces (crème de champignons – pinot noir et crème de grana padano)
Légumes du moment, polenta

Poire poché sauce au chocolat, fior di latte et crumble

POUR LES VÉGÉTARIENS

Choisissez votre plat de remplacement d'une Sélection classiques :

Aubergines Parmigiana

Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic frais et parmesan

Grillade de légumes

Plats de légumes grillés, mozzarella de bouffonne et basilic frais

Spaghetti alla carbonara de courgettes

Spaghettis à la Chitarra, julienne de courgettes, crème, jaune d'œuf et parmesan

Risotto au safran

Crémeux au parmesan

Risotto au gingembre, brunoise de légumes chips de courge

Tagliatelle fraiche, tomates cerises, ail, basilic et burratine

Poivrons « Mollicata »

Poivrons farcis de mie de pain, capres, œufs et parmesan

Mozzarella in Carrozza

Mozzarella de bufflonne panée, servie sur un coulis de sauce tomate et basilic

Polenta au Gorgonzola et grillade de pleurotes

NOS SALLES POUR VOS BANQUETS

Salon Bleu

(Non fermé, passages ouverts)

jusqu'à 15 personnes

Restaurant

jusqu'à 30 personnes

Salle des fêtes au 1er étage (pas d'accès par ascenseur)

minimum de 30 personnes

« **Navy Club** » Bar d'hôtel:

maximum 80 personnes

1 personne de service à l'heure jusqu'à 24h00

CHF 200

1 personne de service à l'heure,
(Prolongation jusqu'à 02h00, prolongation incluse)

CHF 300

Personne de service supplémentaire
(Obligatoire à partir de 50 personnes)

CHF 50 à l'heure jusqu'à 24.00 heures

CHF 65 à l'heure à partir de 24.00 heures

Barman cocktail professionnel au Navy Club

CHF 500 forfait

AUTRES INFORMATIONS

« Droit de service » pour les gâteaux apportés

CHF 6 par personne

« Droit de bouchon » pour le vin apporté

CHF 35 par bouteille

« Droit de bouchon » pour la bière apportée

CHF 5 par bouteille

Cartes de menu, imprimées par l'hôtel Schiff

CHF 2.50 par pièce (à partir de 15 pièces)

CONDITIONS D'ANNULATION

Nombre de participants

L'hôte s'engage à communiquer à l'hôtel Schiff am See le nombre de participants **au plus tard 10 jours ouvrables** avant la date de la manifestation. Si le nombre de participants communiqué par l'hôte diffère du nombre définitif de participants, les règles suivantes s'appliquent :

- Si le nombre réel de participants est inférieur : facturation selon le nombre de participants annoncé au préalable.
- En cas d'augmentation ultérieure du nombre réel de participants, sous réserve de faisabilité : facturation selon le nombre réel de participants.

Annulation d'événements et de séminaires

L'annulation d'une réservation nécessite l'accord écrit de l'hôtel. Si celle-ci n'a pas lieu, le prix convenu doit être payé même si le client n'utilise pas les prestations contractuelles. La date à laquelle l'hôtel Schiff am See reçoit l'annulation écrite du client est déterminante pour le calcul des frais d'annulation à payer. Si le client se retire du contrat sans qu'il y ait eu une annulation approuvée, ou si des modifications ou des annulations de certaines prestations réservées ont lieu, l'hôtel peut facturer les frais d'annulation suivants :

- **Au plus tard 31 jours** ouvrables avant le jour convenu pour la manifestation, le client peut annuler le contrat par une déclaration écrite unilatérale **sans frais**.
- Si l'annulation a lieu entre **15 et 30 jours** ouvrables avant, **25% du montant total** sont facturés.
- Si l'annulation intervient entre **8 et 14 jours** ouvrables avant le départ, **50% du montant total** sont facturés.
- Si l'annulation intervient entre **4 et 7 jours** ouvrables avant, **75% du montant total** sont facturés.
- Si l'annulation intervient **3 jours ouvrables** avant, **100 % du montant total** sont facturés.
- Si le client organise dans l'année une manifestation dans le cadre initialement convenu à l'hôtel, 50% du montant de la facture/des frais d'annulation comptabilisés seront recrédités.
- Si votre événement dépasse le montant totale de CHF 5000, un acompte de 50% est demandé lors de la confirmation.