



Nos propositions pour votre menu de fête Unsere Vorschläge für Ihr Festmenu

Composez votre menu comme vous le souhaitez
Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen



Hotel Schiff am See ***

3280 Murten

☎ 026 672 36 66

📠 026 672 36 65

📧 info@hotel-schiff.ch

Remarques/Hinweise

Veillez sélectionner le même menu pour tous les hôtes, enfants et végétariens sont évidemment exclus. 2 plats principaux différents sont possibles si le nombre exact sera nommé au moins 2 jours à l'avance.

Bitte wählen Sie für alle Gäste das gleiche Menü aus, Kinder und Vegetarier sind natürlich ausgenommen. 2 verschiedene Hauptgänge sind möglich sofern die genaue Anzahl mind. 2 Tage im Voraus bestellt wird.

Nos prix sont calculés pour des groupes. Si le nombre des personnes est inférieur à 15 le prix augmente CHF 3.00 par menu.
Unsere Preise sind für Gruppen berechnet. Bei Gesellschaften mit weniger als 15 Personen erhöht sich der Preis um CHF 3.00 pro Menü.

- * Veillez nous communiquer le nombre exact d'invités au plus tard trois jours avant l'événement. Nous élaborerons nos plats selon ce nombre communiqué**
- * Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung mit. Für die genannte Zahl werden wir die Menüs vorbereiten und verrechnen.

Nous n'utilisons que des produits frais, sains et non manufacturés.
Wir verwenden nur frische und gesunde Rohprodukte.

Probeessen

Wir empfehlen Ihnen, sich von unseren Leistungen bei einem Besuch im Restaurant Lord Nelson mit unserer gepflegten à la carte Karte zu überzeugen. Unsere Festlichen- und Gruppenmenüs sind für eine hohe Personenanzahl ausgelegt und daher für einzelne Gäste, wie Probeessen, nicht ausführbar.

Menu/Menü

3 plats/3 Gänge à CHF 75.00

1 entrée (froide ou chaude), plat principal, dessert

1 Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang, Dessert

4 plats/4 Gänge à CHF 95.00

Entrée froide, entrée chaude, plat principal, dessert

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert

5 plats/5 Gänge à CHF 115.00

Entrée froide, potage, entrée chaude, plat principal, dessert

Kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Entrées froides/Kalte Vorspeisen

Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive et Parmesan

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan

🍴🍴🍴

Cocktail de crevettes roses au Cognac, toast et beurre

Krevetten Cocktail an Cognac, Toast und Butter

🍴🍴🍴

Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et sauce au wasabi

Hauchdünn geschnittener Thunfisch mit Olivenöl mariniert und Wasabisauce

🍴🍴🍴

Crevettes géantes et lard croustillant sur une salade d'endives

Riesenkrevetten mit knusprigem Speck auf einem Endiviensalat

🍴🍴🍴

Le saumon en trois façons: fumé maison, mariné à l'aneth, en tartare accompagné de salade délice

Der Lachs auf drei Arten: hausgeräuchert, mit Dill mariniert, als Tatar und Marktsalat

🍴🍴🍴

Salade délice au vinaigre de framboise et magret de canard tiède

Marktfrischer Salat an Himbeervinaigrette und warme Entenbrust

🍴🍴🍴

Terrine de foie gras de canard maison, petite brioche au beurre et chutney à la pêche (+ CHF 9.00 suppl.)

Entenleberterrine mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney (+ CHF 9.00 suppl.)

🍴🍴🍴

Coquilles Saint-Jacques truffées sur un lit d'endives et de roquette

Jakobsmuscheln mit Trüffeln parfümiert auf einem Beet von Endivien und Ruccola

🍴🍴🍴

Salade délice aux ris de veau poêlés et bolets grillés

Marktfrischer Salat mit gebratenen Kalbsmilken und grillierten Steinpilzen

🍴🍴🍴

Carpaccio de mangue et d'avocat avec homard grillé (+ CHF 9.00 suppl.)

Hauchdünn geschnittene Mango und Avocado mit grilliertem Hummer (+ CHF 9.00 suppl.)

Potages/Suppen

Soupe au thaï curry et sa brochette de crevettes géantes

Thai- Curry-Suppe mit Riesencrevettenspiess

฿฿฿

Oxtail clair au mocca

Klare Ochschwanzsuppe mit Mokka

฿฿฿

Crème de truffes au balsamique

Trüffelcreme-Süppchen mit Balsamico

฿฿฿

Crème de carottes aux petits pois verts, croûtons et ciboulette

Karottencreme-Süppchen mit feinen grünen Erbsen, Croutons und Schnittlauch

฿฿฿

Cappuccino de homard à l'Armagnac

Hummercreme-Süppchen mit Armagnac parfümiert

Entrées chaudes/Warme Vorspeisen

Filets de perche meunière aux amandes

Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln

฿฿฿

Filet de sandre poêlé croustillant au poivre citronné sur lit d'épinards

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Zitronenpfeffer auf Spinatbett

฿฿฿

Ravioli au fromage frais et truffes noires du pays des lacs(+ CHF 5.00 suppl.)

Frischkäseravioli mit schwarzem Trüffel aus dem Seeland(+ CHF 5.00 suppl.)

฿฿฿

Mousseline de céleri et langoustine

Sellerieschaum mit Langustine

฿฿฿

Coquilles Saint-Jacques et langoustines grillées

Grillierte Langustine und Jakobsmuscheln

฿฿฿

Brochette de crevettes géantes au fenouil flambée au Pernod

Krevettenspiess auf Fenchel mit Pernod flambiert

Plats principaux/Hauptgänge

Suprême de poularde de Bresse rôti petits légumes du marché et gratin dauphinois

Im Ofen gegarte Bresse Poulardenbrust mit feinem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Médailles de filet mignon de porc aux morilles, roesti en croquettes et légumes du pays des lacs

Schweinsmedaillons mit Morcheln, Rösti-Kroketten und Seelandgemüse

Filets d'omble chevalier sautés, sauce au vin blanc du Vully et pommes de terre à la ciboulette

Sautierte Saiblingfilets an einer Weissweinsauce vom Vully und Schnittlauchkartoffeln

Côte de bœuf grillé au feu de bois, fonds d'artichauts farcis et gratin dauphinois

Auf dem Holzfeuer grilliertes Rinds-Zwischenrippenstück,
gefüllte Artischockenherzen und Kartoffelgratin

Steak de veau aux chanterelles, petits légumes du marché et roesti en croquettes (+ CHF 8.00 suppl.)

Kalbssteak mit Eierschwämmchensauce,
feines Marktgemüse und Rösti-Kroketten(+ CHF 8.00 suppl.)

Filets d'agneau à la sauce provençale, pommes rissolées et tomates confites

Lammfilets an einer Provençale-Sauce, Bratkartoffeln und Tomatenkonfit

Tournedos de bœuf poêlé au vin rouge, petits légumes du marché et gratin dauphinois

Gebrautes Rindstournedos an Rotweinsauce,
feines Marktgemüse und Kartoffelgratin

Magret de canard à l'orange, légumes du Pays des Lacs et pommes dauphines

Entenbrust an Orangensauce, Seelandgemüse und Dauphine Kartoffeln

Filet de veau rôti entier, jus aux truffes et fonds d'artichauts farcis, pommes sautées (+ CHF 10.00 suppl.)

Im Ofen gegartes Kalbsfilet an Trüffeljus
und gefüllte Artischockenherzen, Bratkartoffeln (+ CHF 10.00 suppl.)

Filets de loup de mer poêlés croustillants au céleri branche et pommes nouvelles, petits légumes du marché

Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet mit Selleriestroh
und neuen Kartoffeln, feines Marktgemüse

Pintade de la Gruyère à la mode du Chef

Perlhuhn aus Gruyère nach Art des Chefs

Fromage / Käse

Assortiment de fromages de la région et de France
Käseauswahl aus der Schweiz und Frankreich

Desserts

Symphonie de mousses au chocolat

Weisser und dunkler Schokoladenschaum

Mousse aux fruits de la passion et coulis à l'orange

Passionsfrüchteschaum mit Orangensauce

Mille-feuille aux fraises et son sorbet (selon saison)

Erdbeeren im Blätterteig mit ihrem Sorbet (je nach Saison)

Parfait glacé au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Cappuccino glacé aux fruits exotiques

Geeister Cappuccino mit exotischen Früchten

Parfait glacé à la nougatine et croustillant à l'orange

Halbgefrorenes von Nougat mit Orangengebäck

Soupe froide au Champagne et fraises au poivre (selon saison)

Kaltes Champagner-Süppchen mit Erdbeeren an Pfeffer (je nach Saison)

Strudel aux pommes et glace au Calvados

Apfelstrudel mit Calvados-Eis

Tarte fine au chocolat tiède, croustillant caramélisé au mocca et coulis à l'orange

Warmes Schokoladenküchlein mit karamellisiertem Mokkagebäck
und Orangensauce

* * * * *

Les trois sorbets aux agrumes

Drei Sorbets mit Zitrusfrüchten

Cassolette de pêche à la crème de Champagne(selon saison)

Erfrischender Pfirsicheintopf mit Champagnercreme (je nach Saison)

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace à l'Armagnac

Küchlein mit karamellisierten Äpfeln und Armagnac-Eis

L'assiette gourmande de notre Pâtissier

Gourmet Dessertteller von unserem Patissier

Gâteau au chocolat Truffés et sorbet d'ananas

Praliné- Schokoladentörtchen mit Ananas-Sorbet

Informations générales

Bankett-Informationen

Chers hôtes

Par égard pour le repos nocturne de nos hôtes notre salle est à votre disposition (pour les manifestations du soir) jusqu'à max. 24h30.

Liebe Gäste

Aus Rücksicht auf die Nachtruhe unserer Hotelgäste steht Ihnen unser Festsaal bei Anlässen am Abend bis maximal 24.30 Uhr zur Verfügung.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Décorations florales/Blumendekoration

Si vous le souhaitez, nous pouvons nous charger de la commande de vos décorations florales auprès de nos fournisseurs habituels.

Les arrangements sont facturés au prix d'achat.

Falls Sie es wünschen, organisieren wir für Sie den Blumenschmuck.

Wir bestellen die Blumendekoration bei folgenden Gärtnereien.

Die Arrangements werden zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet.

- **Blumen Berger**, 3280 Murten Tel. 026 670 54 27
- **Blumenkeller**, 3280 Murten Tel. 026 672 18 72
- **QuadroArt** . Simone Wüthrich Bongni
Ryf 52 . 3280 Murten . 026 670 10 84 . quadroart.ch

Tour du lac en bateau privé/Private Schiffs-Rundfahrten

L' "Albatros" convient très bien pour des groupes jusqu'à 45 personnes.

Für kleinere Gruppen (bis ca. 45 Personen) steht Ihnen die

„Albatros“ zur Verfügung.

Olagomio AG, Ryf 91, 3280 Murten
Tel.026 670 03 03

Tour du lac, croisière en bateau

Für Schiffs-Rundfahrten wenden Sie sich an

Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat S.A.

Tel.032 729 96 00

2000 Neuchâtel

Natel 079 408 66 35

Schiffstation Murtensee Neuenburgersee / port de Morat

Tel 026 670 26 03

Société de navigation du Lac de Bienne

Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft

Tel 032 329 88 11

Modes de paiement/Zahlungsart

**Comptant * par chèque (Wir et Reka ne sont pas acceptés) *
contre facture à 30 jours ***

**Cartes de crédit (Visa, Eurocard/Mastercard, American Express,
Diners Club, EC-Direct, Postcard).**

Bar * mit Check (**Wir- und Rekacheck nicht akzeptiert**) * gegen Rechnung innert 30
Tagen * Kreditkarten (Visa, Eurocard/Master Card, American Express, Diners Club, EC,
Post Card).

Taxes/Taxen

La TVA de 7.7 % est incluse dans chacun de ces prix.

In allen Preisen ist die MWST von 7.7% enthalten.

**C'est avec joie, que nous restons à votre entière disposition pour
l'organisation de votre banquet!**

Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Organisation

Ihres Rahmen-Programms behilflich zu sein!

Menu „All’Italiana“

Carpaccio de bœuf mariné à l’huile d’olive et parmesan

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan

Sandre du lac poêlé sur légumes italiens et mousseline de piment jaune

Gebratener Seezander auf italienischem Gemüse mit gelbem Peperonischaum

Risotto aux crevettes géantes grillées

Risotto mit grillierten Riesenkrevetten

Filet de veau entier poêlé servi avec sauce au Barolo

Pommes rissolées et artichauts farcis

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an einer Barolo-Sauce

Bratkartoffeln und gefüllten Artischocken

L’assiette gourmande de notre Pâtissier

Gourmet Dessertteller von unserem Pâtissier

4 plats/4 Gänge à CHF 95.00

5 plats/5 Gänge à CHF 105.00

Buffet de desserts à la place de l’assiette gourmande de desserts

(à partir de 30 personnes!)

Prix supplémentaire de CHF 18.00

Anstelle Gourmet Dessertteller mit Dessertbuffet (ab 30 Personen!)

CHF 18.00 Preiszuschlag

Forfait de boissons/Getränke Pauschale

CHF 35.00 par personne/pro Person

50cl Eau minérale/Mineralwasser

+

1 Café/Thé/Kaffee/Tee

+

40cl de ces vins/von diesen Weinen:

Vully, Chasselas, Château de Praz

Pinot Noir du Vully, Château de Praz

Menu «Mont Vully»

Amuse-bouche

«Vully Speckkuchen»

»»»»

Bouquet de salade du sentier maraîcher servi dans un panier croustillant

Salatbouquet vom grossen Moos
im knusprigen Körbchen serviert

»»»»

Filets de perche poêlés au beurre citronné Sauce tartare et pommes de terre persillées

Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Tatarsauce und Peterlikartoffeln

»»»»

Côte de bœuf grillé avec sauce béarnaise Gratin dauphinois et légumes du Pays des Lacs

Grilliertes Rindszwischenrippenstück mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüse aus dem Seeland

»»»»

L'assiette gourmande de notre Pâtissier

Gourmet Dessertteller von unserem Patissier

CHF 85.00

Buffet de desserts à la place de l'assiette gourmande de desserts (à partir de 30 personnes!)

Prix supplémentaire de CHF 15.00

Anstelle Gourmet Dessertteller mit Dessertbuffet (ab 30 Personen!)
CHF 15.00 Preiszuschlag

.....
Forfait de boissons/Getränke Pauschale
CHF 35.00 par personne/pro Person

50cl Eau minérale/Mineralwasser

+

1 Café/Thé/Kaffee/Tee

+

40cl de ces vins/von diesen Weinen:

Vully, Chasselas, Château de Praz
Pinot Noir du Vully, Château de Praz

.....

Menu Capitain

Amuse-Bouche-Süppchen

Filets de perche poêlés au beurre citronné Sauce tartare et pommes de terre persillées

Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Tartarsauce und Peterlikartoffeln

Filet de bœuf grillé au feu de bois avec sauce béarnaise

Gratin dauphinois et légumes du pays des lacs

Am Stück gebratenes Rindsfilet auf dem Holzfeuer präsentiert
mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin und Seelandgemüse

Gâteau au chocolat Truffés et sorbet d'ananas

Praliné- Schokoladentörtchen mit Ananas-Sorbet

Preis pro Person: CHF 78.00 (für Gruppen ab 10 Personen)

**Forfait de boissons/Getränke Pauschale
CHF 35.00 par personne/pro Person**

50cl Eau minérale/Mineralwasser

+

1 Café/Thé/Kaffee/Tee

+

40cl de ces vins/von diesen Weinen:

Vully, Chasselas, Château de Praz
Pinot Noir du Vully, Château de Praz

Apéro-Ideen

Chers hôtes

Si vous organisez un cocktail exclusif ou un apéritif naturel, nos petites bouchées et nos snacks transformeront votre fête en un véritable succès.

Liebe Gäste

Ob Sie einen exklusiven Stehcocktail oder einen ungezwungenen Apéritiv veranstalten, unter unseren Häppchen und Snacks finden Sie sicher, was Ihren Anlass zum Erfolg werden lässt.

Amuse-bouches sur pain maison

Häppchen auf Hausbrot

| | |
|---|------------------------------------|
| Fromage aux herbes et noix | Kräuterkäse mit Baumnüssen |
| Brie aux radis | Brie mit Radiesli |
| Jambon à l'os aux asperges | Buurehamme mit Spargel |
| Tartare de saumon à l'aneth | Lachstatar mit Dill |
| Tomates séchées et olives | Getrocknete Tomaten und Oliven |
| Mousse de thon | Thunfischschaum |
| Roastbeef et concombres | Roastbeef und Gurken |
| Tartare au cognac | Tatar mit Cognac |
| Lapereau au céleri | Kaninchen mit Sellerie |
| Lentilles au magret de canard fumé | Linsen mit geräucherter Entenbrust |
| Salami et cornichons | Salami und Cornichons |

Amuse-bouches servies chaudes

Häppchen warm serviert

| | |
|---|---|
| Ailerons de poulet à la provençale | Pouletflügeli nach provenzalischer Art |
| Brochettes de Saté de volaille | Saté-Spiesschen von Geflügel |
| Crevettes « Butterfly » croustillantes | Knusprig gebackene "Butterfly"-Krevetten |

Petites bouchées douces

Süsse Häppchen

| | |
|--|---------------------------------|
| Petites tourtes aux fruits et baies | Feine Fruchttörtchen mit Beeren |
| Eclairs à la crème mocca | Eclairs mit Mokka-creme |
| Petite mille-feuilles à la crème | Mini Cremeschnitte |

4 petites bouchées par personne – CHF 10.00

Pour une plus grande faim: 8 petites bouchées par personne – Fr. 20.00

4 Häppchen pro Person – Fr. 10.00

Für den grösseren Hunger, 8 Häppchen pro Person – Fr. 20.00

Als Mahlzeiterersatz, 12 Häppchen pro Person – Fr. 30.00

Apéro-Buffer „Lord Nelson“

| | |
|--|--------------------------------------|
| Tomate et mozzarella au basilic | Tomaten und Mozzarella mit Basilikum |
| Melon et jambon cru | Melone mit Rohschinken |
| Pâté maison à la sauce Cumberland | Hauspastete mit Cumberland Sauce |
| Grand plat de fromages | Grosse Käseplatte |
| Assortiment de petites bouchées | Auswahl von verschiedenen Häppchen |
| Pâtisserie feuilletée | Blätterteiggebäck |
| Corbeille de fruits | Früchtekorb |
| Pains spéciaux divers | Verschiedene Spezialbrote |

Apéro - Fr. 35.00 par personne

Substitut d'un repas - Fr. 55.00 par personne

Apéro - Fr. 35.00 pro Person

Mahlzeitersatz - Fr. 55.00 pro Person

Apéro-Buffer „Terre et mer“

comme «Lord Nelson» mais supplémentaire avec
wie «Lord Nelson» jedoch zusätzlich mit

| | |
|--|--|
| Saumon fumé maison au raifort | Hausgeräucherter Lachs an Meerrettich |
| Crevettes géantes, sauce à l'aneth | Riesenkrevetten an Dillrahmsauce |
| Langoustines croustillantes, sauce tartare | Knusprige Langustinos mit Tatarsauce |
| Carpaccio de thon au poivre citronné et sauce au wasabi | Thunfischcarpaccio mit Zitronenpfeffer und Wasabisauce |
| Viande séchées des Grisons | Bündnerfleisch |
| Salade de céleri au dos de lapereau | Selleriesalat mit Kaninchenrücken |
| Lentilles au magret de canard fumé | Linsen mit geräucherter Entenbrust |
| Petite tourtes aux fruits | Früchtetartelettes |

Apéro - Fr. 45.00 par personne

Substitut d'un repas - Fr. 78.00 par personne

Apéro - Fr. 45.00 pro Person

Mahlzeitersatz - Fr. 78.00 pro Person

Apéro Snacks

| | |
|---|-----------------|
| Pâtisserie feuilletées / Blätterteiggebäck | Fr. 78.00/kg |
| Biscuits salés / Salzgebäck | Fr. 2.50/Person |

Les boissons sont facturées par consommation.

C'est avec joie, que nous vous soumettons nos propositions.

Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge.