



SCHIFF AM SEE

HÔTEL & RESTAURANT

EMPFÄNGE und BANKETTE

CHARME UND AUTHENTIZITÄT

Das Hotel Schiff am See & Restaurant befindet sich direkt am Ufer des Murtensees und heisst Sie herzlich willkommen.

Entdecken Sie ein Haus mit viel Geschichte, Charme und ursprünglicher Authentizität. Mit 15 stilvoll eingerichteten Zimmern, einer grosszügigen Panoramaterrasse und einem gemütlichen Restaurant mit italienischem Flair verspricht das Schiff einen unvergesslichen Aufenthalt.

Die wunderbare Aussicht auf den Murtensee und den Mont Vully mit der idyllischen Uferzone laden zu Ruhe und Erholung ein. Zudem ist die Altstadt von Murten in zwei Fussminuten zu erreichen und lädt zum Flanieren und Geniessen in den mittelalterlichen Gassen ein.

Lassen Sie sich verzaubern.

JEDER ANLASS - EIN ERFOLG

Das Hotel Schiff am See ist der ideale Ort für verschiedene Veranstaltungen, sei es eine Tagung, ein Workshop oder Seminar. Familienfeiern wie Hochzeiten, Taufen oder Geburtstagsfeiern finden ebenfalls einen eleganten Rahmen im Festsaal «Mont Vully». Feiern Sie Ihren speziellen Tag in einem festlichen Ambiente.

Unser engagiertes Team steht Ihnen bei der Planung zur Seite und sorgt dafür, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Gerne laden wir Sie ein, unsere Infrastruktur vor Ort kennenzulernen. Gemeinsam mit Ihnen kreieren wir für Ihren Anlass den entsprechenden Rahmen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

KAFFEE-PAUSE

KAFFEE-GIPFELI

1 Kaffee oder Tee und 1 Gipfeli

CHF 7 pro Person

WELCOME-KAFFEE

1 Kaffee oder Tee, 1 Gipfeli, gefiltertes Wasser (mit / ohne Kohlensäure), 1 Glas Orangensaft

CHF 12 pro Person

NACHMITTAGS-KAFFEE

1 Kaffee oder Tee, gefiltertes Wasser (mit / ohne Kohlensäure), Saisonfrüchte

CHF 12 pro Person

NACHMITTAGS-KAFFEE mit «MURTNER NIDLECHUECHE»

1 Kaffee oder Tee, gefiltertes Wasser (mit und ohne Kohlensäure) und 1 Stück des berühmten Murtner Rahmkuchens (Regionale Kuchenspezialität)

CHF 15 pro Person

À LA CARTE

Gefiltertes Wasser (mit / ohne Kohlensäure)

CHF 6 (75cl)

Wasser-Pauschale (Wasser à volonté)

CHF 8 pro Person

Saisonfrüchtekorb

CHF 15 (für ca. 6 Personen)

Orangensaft 1l

CHF 15

Hausgemachte Sandwiches (Käse oder Schinken)

CHF 6



EMPFÄNGE UND APERITIFS

Sie entscheiden, wie viele Apérohäppchen Sie **pro Person** möchten.

Für eine kleine Apéro-Begleitung empfehlen wir bis 6 Stück. Für ein Apéro Riche (entspricht einer ganzen Mahlzeit) empfehlen wir 16 bis 18 Stück pro Person. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und der Zusammenstellung. Preis pro Apéro-Häppchen CHF 2.80.

APÉRO-HÄPPCHEN WARM

Egli Filets im Körbchen mit Tartarsauce
Käse-Quiche
Fleisch-Quiche
Spinat-Quiche mit Mascarpone
Grillierte Pflaumen mit Speck
Erbsen-Süppchen mit Crevetten-Brunoise
Crevetten mit Panko und Chili-Sauce
Foccacia
Frittierte Mini-Calzone
Gefüllte Oliven, frittiert (all'ascolana)
Chicken-Wings
Pappa al pomodoro (original toskanische Tomatensuppe)

APÉRO-HÄPPCHEN SÜSS

Panna Cotta
Früchte-Spiesschen
Mousse au chocolat
Cheese-Cake
Murtner Nidlechueche «Aebersold»
Petits fours sucrés
Mini Macarons
Mini Tartatin (Apfelküchlein)
Mini Canelé (Zimtküchlein)

APÉRO-HÄPPCHEN KALT

Aufschnitt
Käse
Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat)
Gazpacho
Melonensuppe mit Parma-Schinken-Julienne
Gemüse-Dips mit Tartarsauce
Saumon-Ceviche
Caesar Salad
Rindstartar «Schiff»
Tomaten Bruschetta
Panzanella (Toskanischer Brotsalat mit Gurken, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl)

LUNCH UND DINNER

Wir haben hier einige Menüideen zusammengestellt. Wünschen Sie ein besonderes Gericht? Lassen Sie es uns wissen, wir setzen alles daran, es für Sie zu verwirklichen. Damit Sie rundum zufrieden sind, bitten wir Sie, folgende Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

- Für Gruppen **bis 15 Personen** können Sie **à la Carte** aus der aktuellen Restaurantkarte vor Ort wählen.
- Für Gruppen **ab 15 Personen** sind die nachfolgenden Menüvorschläge als **einheitliche Menüs** gedacht, d.h. dasselbe Menü für all Ihre Gäste. Die Komponenten der Menüs (innerhalb einer „Sélection“) können untereinander ausgetauscht werden. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften zeitnah bedient werden können.
- Bei allen unseren Bankettmenüs kann auf Anfrage ein zweiter Service für CHF 8 pro Person bestellt werden.
- Bitte teilen Sie uns frühzeitig allfällige Allergien oder Intoleranzen mit. Gerne beraten wir Sie bei Fragen zur Menüauswahl.
- Wir legen grossen Wert auf lokale und saisonale Produkte.

SELECTION «SEELAND» 50 CHF pro Person

SELECTION 1

Gravad Lax Maison mit Senfsauce und jungem Blattsalat

Lammhaxe mit Knoblauch
Kartoffelstock mit Zucchini und Rüebl

Crème Brûlée

SELECTION 3

Crème «Dubarry» mit Fladenbrot-Croûtons, Champignons
(Blumenkohl, Kartoffeln und Lauch)

Entenbrust mit Honig und Balsamico-Essig
Risotto mit Zitrusfrüchten

Zuppa inglese (ital. Biscuit-Dessert)

SELECTION 2

Herbst – Winter :

Topinambour-Velouté mit Speck-Chips

Frühling – Sommer:

Gemüsetartar an Olivenöl

Fischfritüre: Tintenfisch, Sepia, Krevetten, Pulpo
Ofen-Gemüse der Saison

Caramel-Panna Cotta mit knusprigen Mandelsplittern

SELECTION 4

Salat mit warmem Ziegenkäse

Gegrilltes Lachssteak an Orangensauce
Risotto mit Parmesan und Kräutern

Sorbet-Duo

SELECTION «MURTEN»

70 CHF pro Person

SELECTION 1

Herbst – Winter:

Mit Jakobsmuscheln und Krevetten gefüllte Ravioli
Hummer-Coulis und sautierte Cime di Rapa (Stängelkohl)

Frühling – Sommer:

Mit Jakobsmuscheln und Krevetten gefüllte Ravioli
Hummer-Coulis und sautierte Zucchini

Médailon vom Kalbsfilet an Pinot Noir Sauce
Sämiger Risotto mit Parmesan und Saisongemüse

Schokoladenküchlein mit Vanille-Crème

SELECTION 3

Goldbrassen-Ceviche «Schiff»

Filet Mignon vom Schwein, Morchelsauce
Saisongemüse und Polenta

Caramel-Panna Cotta mit knusprigen Mandelsplittern

SELECTION 2

Rinds-Carpaccio mit Trüffelaroma parfümiert

Wolfsbarschfilet, Sauce Hollandaise
Saisongemüse und Salzkartoffeln

Frucht-Tartar mit Zitronensorbet

SELECTION 4

Linsensalat mit gebratenen Krevetten

Gebratenes Zanderfilet, Butter nach Müllerinnen-Art mit Kräutern
Randen-Risotto

«Tirami-Schiff» (hausgemachtes Tiramisu)

SELECTION «SCHIFF»

90 CHF pro Person

SELECTION 1

Saisonsalat mit Wachteln und Pfifferlingen

Herbst – Winter:

Mit Jakobsmuscheln und Krevetten gefüllte Ravioli
Hummer-Coulis und sautierte Cime di Rapa (Stängelkohl)

Frühling – Sommer:

Mit Jakobsmuscheln und Krevetten gefüllte Ravioli
Hummer-Coulis und sautierte Zucchini

Rindsfilet «ROSSINI» (mit Gänseleber und Trüffel)
Chianti-Risotto

Schokoladenküchlein mit gesalzenem Caramel-Eis serviert

SELECTION 3

Gänseleber-Terrine
Kompott aus Quitten und Feigen

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise und Wintergemüse

Dessertauswahl vom Pâtissier

SELECTION 2

Gravad Lax, Senfsauce und junger Blattsalat

Spinat-Ravioli
In Butter und Salbei gebratener Ricotta-Frischkäse

Seezunge Meunière, Salzkartoffeln und Wintergemüse

Sorbet-Duo mit Wodka

SELECTION 4

Saisonsalat, warmer Ziegenkäse und grillierte Champignons

Risotto mit Ingwer und Mini-Gemüse, Krevetten Tartar

Thunfisch-Tataki mit Knoblauchcrème
Sautiertes Wintergemüse

Caramel-Cheese Cake mit knusprigen Mandelsplittern

MENU'S DEGUSTATION 120 CHF / PP

SÉLECTION 1

Geräuchertes Lachstartar mit Senf

Pot-au-feu «Schiff»

Eglifilets mit Morcheln

Châteaubriand «Schiff»
Schlosskartoffeln, Saisongemüse

Affogato mit Limoncello-Sorbet

SÉLECTION 2

Carpaccio aus schwarzem Rettich, Walnüssen, Ei, Koriander und Olivenöl
extra vergine

Rindstartar des Tages

Lachsforellenfilet
Blumenkohlpüree mit Trüffel

Filet Mignon mit zwei Saucen
(Pinot Noir-Pilzcreme und Grana Padano-Creme)
Saisongemüse, Polenta

Pochierte Birne mit Schokoladensauce, Fior di Latte-Eis und Streusel

FÜR VEGETARIER

Bitte wählen Sie einen Hauptgang für Ihre vegetarischen Gäste:

Aubergine «Parmigiana»

Auberginen-Gratin, Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum und Parmesan

Gemüse-Grillade

Grilliertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

Spaghetti alla Carbonara mit Zucchini

Spaghetti à la Chitarra, Zucchini-Julienne, Rahm, Eigelb und Parmesan

Safran-Risotto mit Parmesan

Ingwer-Risotto, Gemüse-Brunoise und Kürbis-Chips

Tagliatelle, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Burratine (Mozzarella)

Paprika «Mollicata»

Gefüllte Paprika mit Kapern, Eier und Parmesan

Mozzarella in Carrozza

Panierte Mozzarella auf einem Tomaten- und Basilikum-Coulis serviert

Gorgonzola-Polenta und Austernpilze-Grillade

UNSERE SÄALE für IHRE FESTE

Salon Bleu

(offene Passage zum Restaurant)

bis 15 Personen

Restaurant

bis 30 Personen

Festsaal im 1. Stock (Zugang über Treppe, kein Lift))

Minimum 30 Personen

« **Navy Club** » unsere Hotelbar:

Mit 1 Servicepersonal pro Stunde bis 24.00 Uhr

CHF 200

Mit 1 Servicepersonal pro Stunde
(Verlängerung bis 02.00 Uhr eingeschlossen)

CHF 300

Zusätzliches Servicepersonal (obligatorisch ab 50 Personen)

CHF 50 pro Stunde bis 24.00 Uhr

CHF 65 pro Stunde ab 24.00 Uhr

Professioneller Barmann im Navy Club

CHF 500 pauschal

WEITERE INFORMATIONEN

«Kuchengeld» für mitgebrachte Torte

CHF 6 pro Person

«Zapfengeld» für mitgebrachten Wein

CHF 25 pro Flasche

«Zapfengeld» für mitgebrachtes Bier

CHF 5 pro Flasche

Menükarten, gedruckt vom Hotel Schiff

CHF 2.50 pro Stück (ab 15 Stk)

ANNULIERUNGSBEDINGUNGEN

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich, dem Hotel Schiff am See die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung **spätestens 5 Werktage** vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Weicht die vom Gast mitgeteilte Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl ab, dann gilt:

- Falls die Teilnehmerzahl geringer ist als vertraglich vereinbart, erfolgt die Abrechnung basierend auf der zuvor gemeldeten Teilnehmerzahl.
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung gemäss der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Annullierung von Anlässen und Seminaren

Eine Annullierung der Reservation bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Entscheidend für die Berechnung der zu zahlenden Annullationsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Annullierung des Gastes beim Hotel Schiff am See. Tritt der Gast vom Vertrag zurück, ohne dass eine genehmigte Annullierung vorliegt, oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Hotel die folgenden Annullationsgebühren in Rechnung stellen:

- **Bis spätestens 31 Werktage vor** dem vereinbarten Veranstaltungstag kann der Gast durch einseitige schriftliche Erklärung **ohne Kostenfolge** vom Vertrag zurücktreten.
- Erfolgt die Annullierung zwischen **15 und 30 Werktage vorher**, werden **25% des Gesamtbetrages** in Rechnung gestellt.
- Erfolgt die Annullierung zwischen **8 und 14 Werktage vorher**, werden **50% des Gesamtbetrages** in Rechnung gestellt.
- Erfolgt die Annullierung zwischen **4 und 7 Werktage vorher**, werden **75% des Gesamtbetrages** in Rechnung gestellt.
- Erfolgt die Annullierung **innerhalb 3 Werktage vorher**, werden **100% des Gesamtbetrages** in Rechnung gestellt. Bis 10% der bestätigten Teilnehmer können bis 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung gratis storniert werden, ansonsten gelten die o.g. Bedingungen.
- Führt der Gast innerhalb eines Jahres eine Veranstaltung im ursprünglich vereinbarten Umfang im Hotel durch, so werden 50% des verbuchten Rechnungsbetrages/Annullierungskosten wieder gutgeschrieben.
- Wenn Ihr Anlass den Gesamtbetrag von CHF 5000 übersteigt, bitten wir um eine Anzahlung von 50% bei Bestätigung.