



Bankettangebot Offre de banquets

Schiffsmiete
Location
de bateaux

Saison
2024



Schiffsmiete Location de bateaux

Für Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere Anlässe bieten wir auf Extradfahrten den geeigneten Rahmen und das entsprechende Gastronomieangebot. Von Apéros über mehrgängige Menüs bis hin zu reichhaltigen Buffets gibt es eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Les croisières spéciales proposent un cadre et une offre culinaire particulièrement adaptés aux événements d'entreprise, fêtes de famille, mariages et bien d'autres instants festifs. De l'apéritif aux menus composés de plusieurs plats, en passant par les buffets variés, la gastronomie se décline chez nous en de nombreuses variations. C'est avec plaisir que nous vous soutiendrons dans l'organisation personnelle de votre événement.

Seite
Page **03**

Getränke
Boissons

Seite
Page **06**

Frühstücke
Petits-déjeuners

Seite
Page **07**

Apéro
Apéritif

Seite
Page **10**

Menüs
Menus

Seite
Page **13**

Buffets
Buffets

Seite
Page **14**

Fondue und Raclette
Fondue et raclette

Seite
Page **15**

Allgemeine
Geschäftsbedingungen
Conditions générales



Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angebote für Gruppen ab 10 Personen gelten. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind wir darauf angewiesen, dass Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier/Veganer einen alternativen Hauptgang an.

Veillez noter que les offres suivantes ne sont valables que pour des groupes à partir de 10 personnes. Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de choisir une variante de menu pour vos invités. Pour les personnes végétariennes/véganes, nous offrons tout naturellement une alternative pour le plat principal.

Getränke Boissons

Weisswein Vin blanc

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	CHF 36.—
Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 36.—

Roséwein Vin rosé

Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 38.—
Œil de Perdrix, Schafiser, Weingut Andrey's, Ligerz	75 cl	CHF 48.—

Rotwein Vin rouge (Pinot noir)

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	CHF 39.—
Pinot noir / Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 39.—

Spezialitäten Spécialités

Chardonnay, Weingut Andrey's, Ligerz	75 cl	CHF 54.—
Pinot noir Barrique, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—

Schaumwein Vin mousseux

Frauenkopf brut, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 49.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 56.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	150 cl	CHF 115.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	300 cl	CHF 225.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	600 cl	CHF 450.—
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 60.—
Mauler alkoholfrei I sans alcool	75 cl	CHF 40.—

Bier (Flaschen) Bière (bouteilles)

Feldschlösschen Hopfenperle spéciale 5,2%	33 cl	CHF 6.—
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 6.—
Feldschlösschen Panaché 0.0 alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 6.—
La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier 5,2% Bière blonde biennoise non filtrée	33 cl	CHF 6.80

Aperitifs und Spirituosen Apéritifs et spiritueux

Martini weiss blanc 15%	4 cl	CHF 6.—
Campari 23%	4 cl	CHF 6.—
Cynar 16,5%	4 cl	CHF 6.—
Bieler Gin (ohne Zusatz Tonic) Gin biennois (sans ajout de tonic) 40%	4 cl	CHF 7.—

Regionale Spirituosen Spiritueux régionaux

Vieille Prune, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 5.—
Aprikosen I Abricot, Distillerie du Chêne, Biel/Bienne 40%	2 cl	CHF 5.—
Grappotto, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 6.50
Marc Barrique Pinot noir, Zürcher Spezialitätenbrennerei, Port 40%	2 cl	CHF 5.—

Bowlen Punchs

Früchtebowle mit Alkohol (mind. 5 Liter) Punch aux fruits, alcoolisé (min. 5 Liter)	1 l	CHF 35.—
Früchtebowle ohne Alkohol (min. 5 Liter) Punch aux fruits, sans alcool (min. 5 Liter)	1 l	CHF 29.—

Kaffee, Tee, Milch Café, thé/infusion, lait

Kaffee, Espresso Café, espresso	CHF 4.70
Doppelter Espresso Espresso double	CHF 6.—
Schale café au lait	CHF 4.90
Ovomaltine warm oder kalt Ovomaltine chaude ou froide	CHF 4.80
Schokolade warm oder kalt Chocolat chaud ou froid	CHF 4.80
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)	CHF 4.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte Eau minérale, limonades et jus

Mineralwasser mit Kohlensäure (Glas) Eau gazeuse (Bouteilles)	100 cl	CHF 10.—
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Glas) Eau non gazeuse (Bouteilles)	100 cl	CHF 10.—
Coca-Cola	50 cl	CHF 5.90
Coca-Cola Zero	50 cl	CHF 5.90
Schorle	50 cl	CHF 5.90
Eistee Thé froid	50 cl	CHF 5.90
Orangensaft Jus d'orange Michel	20 cl	CHF 5.—
Tonic Water	20 cl	CHF 5.—
Bitter Lemon	20 cl	CHF 5.—

Frühstücke Petit-déjeuners

Gipfeli und Mütschli Croissant et petit pain

Buttergipfeli | Croissant au beurre

CHF 2.—

Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales

CHF 2.—

Matrosen-Zmorge Petit-déjeuner Matelot

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,
2 Portionen Butter und Konfitüre, 1 Glas Orangensaft,
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

CHF 19.—

1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromage
de la région, 2 portions de beurre et de confitures, 1 verre
de jus d'orange, 2 tasses de café, thé, Ovomaltine ou chocolat

Kapitäns-Zmorge Petit-déjeuner Capitaine

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt,
1 gekochtes Ei, 40 g Schinken

CHF 27.—

Petit-déjeuner Matelot plus 1 petite tresse, 1 yogourt,
1 œuf dur, 40 g de jambon

Apéro Apéritif

Aperitif-Teller Assiettes apéritives

Bielersee-Teller Assiette Lac de Bienne

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten
aus der Region

pro Person | par personne **CHF 24.50**

Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

Apéro-Platte Plat de apéro

Kalt

Geräucherte Forelle auf Körnerbrot
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella
Crostini mit Seeländergemüse
Curry-Poulet-Salat
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel
Sbrinzmöckli mit Brot
Kalte Tomatensuppe
Verschiedene Oliven

pro Person | par personne **CHF 54.-**

Warm

Mini Schinkengipfeli
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche
Mini Wraps mit Hummus
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Froid

Truite fumée sur pain aux céréales
Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Salade de poulet au curry
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère
Sbrinz en cubes avec pain
Soupe froide à la tomate
Assortiment d'olives

Chaud

Mini croissants au jambon
Quiche maison Tête-de-Moine/poireaux
Mini wraps avec houmous
Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux

Aperitif-Häppchen zum Selberzusammenstellen
Amuse-bouches à composer soi-même

Warm Chaud

Kleines Schinkengipfeli Petit croissant au jambon	pro Stück par pièce	CHF 3.90*
Chäschüechli Petit ramequin	pro Stück par pièce	CHF 3.90*
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche Quiche faite maison à la Tête de Moine et aux poireaux	pro Stück par pièce	CHF 3.90*
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip (vegan) Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux (vegan)	3 Stück 3 pièces	CHF 6.50*
Mini Wraps mit Humus Mini wraps avec houmous (vegan)	2 Stück 2 pièces	CHF 6.50*

Shot's Shot's

Curry-Poulet-Salat mit Früchten Salade de poulet au curry et aux fruits	pro Stück par pièce	CHF 6.50*
Gemüsecurry Curry de légumes (vegan)	pro Stück par pièce	CHF 4.50*
Kalte Tomatensuppe Soupe froide à la tomate (vegan)	pro Stück par pièce	CHF 4.50*
Mozzarellaperlen mit Basilikum-Tomate Perles de mozzarella et tomate au basilic	pro Stück par pièce	CHF 4.50*

Kalt Froid

Crostini mit Seeländer-Gemüse im Olivenöl (vegan) Crostini aux légumes du Seeland à l'huile d'olive (vegan)	pro Stück par pièce	CHF 2.90*
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Truite fumée sur pain aux céréales	pro Stück par pièce	CHF 5.50*
Tranche Oliven-Ciabatta mit Rauchlachs Tranche de ciabatta aux olives avec saumon fumé	pro Stück par pièce	CHF 6.50*
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella	pro Stück par pièce	CHF 4.50*

* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal

** Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal

Körner-Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse (ca. 50 cm) Baguette aux graines garnie de jambon, de salami ou de fromage (ca. 50 cm)	12 Stück 12 pièces	CHF 38.–
Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken (ca. 50 cm) Baguette aux graines garnie de viande séchée ou de jambon cru (ca. 50 cm)	12 Stück 12 pièces	CHF 48.–
Baguette (Weissbrot) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum (ca. 50 cm) Baguette (pain blanc) garnie de saumon et de mousse de raifort (ca. 50 cm)	12 Stück 12 pièces	CHF 52.–
Melone-Rohschinken-Spiessli Brochette melon / jambon cru	3 Stück 3 pièces	CHF 8.50 *
Spiessli mit 2 Sorten Melone (vegan) Brochette avec deux sortes de melons (vegan)	3 Stück 3 pièces	CHF 8.50 *
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère	pro Stück par pièce	CHF 5.– *
Käsespiessli «Jura» (drei regionale Käsesorten) Brochette au fromage «Jura» (trois sortes de fromages de la région)	pro Stück par pièce	CHF 4.50 *
Sbrinzmöckli mit Brot (100 g) Sbrinz en cubes avec pain (100 g)	pro Portion par portion	CHF 8.50 **
Tête de Moine auf Körner-Baguette Tête de Moine sur baguette aux graines	pro Portion par portion	CHF 3.90 *
Verschiedene Oliven (100 g) (vegan) Assortiment d'olives (100 g) (vegan)	pro Portion par portion	CHF 8.50 **
Radisli mit Schnittlauch-Sauce (100 g) (vegan) Radis avec sauce à la ciboulette (100 g) (vegan)	pro Portion par portion	CHF 5.50 **
Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Chips, sticks et cacahuètes salées	pro Person par personne	CHF 4.50 **

* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal

** Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal

Menüs

Menus

1 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 43.–

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln
Filets de truite sautés aux amandes et pommes nature

Dessertgläsli
Dessert en verrine

2 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 35.50

Pouletgeschnetztes Stroganoff mit Spätzli
Emincé de poulet Stroganoff et spätzlis faits maison

Schokoladenmousse
Mousse au chocolat

3 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 38.–

Suure Mocke mit Kartoffelstock
Rôti de bœuf en Daube, Pommes purées

Gebrannte Creme
Crème Brûlée

4 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 46.–

Kalbsgeschnetztes mit Champignon-Rahm-Sauce und Röstipastetli
Emincé de veau à la crème et aux champignons de Paris, vol-au-vent de rösti

Dessertgläsli
Dessert en verrine

5 Menü Menu Vegan | Végan

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 36.–
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Wildreis
Potée de pois chiches et de légumes avec riz sauvage

Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais

6 Menü Menu nach Saison | selon saison

Melone mit Rohschinken CHF 53.–
Melon et jambon cru

Schweinsfilets mignons mit einer Estragon-Morchel-Sauce und Butternudeln
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes et sauce vanille

7 Menü Menu

Fisch-Trilogie CHF 73.–
(geräucherte Forelle, Saiblingstatar und Zanderterrine mit Absinth)
Trilogie de poissons
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

Rindsfilet an Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland
Filet de bœuf à la sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse
Mousse au Toblerone blanc

Salat Maison ist ein Blattsalat mit Gemüse-Julienne an unserer veganen Haussauce.
Salade maison est une salade verte avec julienne de légumes à notre sauce maison végane.

Menü-Vorspeisen mit Aufpreis Entrées de menu avec supplément de prix

Anstelle des Salat Maison wählen Sie:

Vous souhaitez une autre entrée à la place de la salade maison:

Solothurner Wysesüpli Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 5.—
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 9.—
Rindscarpaccio auf Salatbett Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 12.—
Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru	+ CHF 12.—

Zusätzlich zum Salat Maison wünschen Sie eine weitere Vorspeise:

Vous souhaitez une entrée supplémentaire en sus de la salade maison:

Solothurner Wysesüpli Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 8.50
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 12.50
Rindscarpaccio auf Salatbett Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 15.50
Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru	+ CHF 15.50

Desserts Desserts

Dessertgläsli Dessert en verrine	CHF 5.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel aux pommes et sauce vanille	CHF 8.50
Gebrannte Crème Crème brûlée	CHF 7.50
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat	CHF 7.50
Früchtekuchen Tarte aux fruits	CHF 7.50
Tiramisu	CHF 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm Salade aux fruits frais et chantilly	CHF 8.50
Meringues mit Rahm Meringues et chantilly	CHF 9.50
Kleiner Käseteller mit einem Mütschli (vier verschiedene Käsesorten aus der Region) Petite assiette de fromages avec petit pain (quatre sortes de fromage de la région)	CHF 14.50

Buffets

Buffets

Apéro-Bufferet

Kalt

CHF 54.—

Geräucherte Forelle auf Körnerbrot
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella
Crostini mit Seeländergemüse
Curry-Poulet-Salat
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel
Sbrinzmöckli mit Brot
Kalte Tomatensuppe
Verschiedene Oliven

Warm

Mini Schinkengipfeli
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche
Mini Wraps mit Hummus
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Bufferet Apéritif

Froid

CHF 54.—

Truite fumée sur pain aux céréales
Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Salade de poulet au curry
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère
Sbrinz en cubes avec pain
Soupe froide à la tomate
Assortiment d'olives

Chaud

Mini croissants au jambon
Quiche maison Tête-de-Moine/poireaux
Mini wraps avec houmous
Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux

Hamme-Bufferet

Saisonal abgestimmtes Salatbufferet

CHF 36.—

Sechs verschiedene Gemüsesalate,
drei Sorten Blattsalat und zwei Dressings
Verschiedene Garnituren, Brot

Warme Hamme mit Kartoffelgratin

Gebrannte Crème
Meringues mit Rahm
Schokoladenkuchen
Frischer Fruchtsalat

Bufferet de jambon

Bufferet de salades de saison

CHF 36.—

Six sortes de salades aux légumes,
trois sortes de salades vertes, deux sauces,
diverses garnitures, pain

Jambon chaud et gratin dauphinois

Crème brûlée
Meringues et chantilly
Gâteau au chocolat
Salade de fruits frais

Brunch-Bufferet

Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei
Heisser Fleischkäse, Cipollata, Hackbällchen
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf
Regionale Käseplatte
Fleisch- und Rauffischplatte
Birchermüesli und Joghurt
Mehrere Konfitüren, Honig, Nutella
Butter und Margarine
Cerealien und Dörrfrüchte
Saisonale Früchteplatte
3 verschiedene Säfte
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade

CHF 38.—

Bufferet Brunch

Röstis faits maison, lard et œuf au plat
Fromage d'Italie chaud, chipolata,
boulettes de viande
Diverses sortes de pain, croissants,
petits pains, tresse
Plat de fromages régionaux
Plat de viandes et de poissons fumés
Birchermüesli et yogourt
Plusieurs sortes de confitures, miel, Nutella
Beurre et margarine
Céréales et fruits secs
Plat de fruits de saison
3 jus de fruits différents
Café, thé, Ovomaltine et chocolat

CHF 38.—

Fondue und Raclette

Fondue et raclette

November
bis | à
April

Fondue Chinoise

Rind, Pferd, Trutenbrust (240 g)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

CHF 49.—

Fondue chinoise

Bœuf, cheval, poitrine de dinde (240 g)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

CHF 49.—

Vegetarisches Fondue

Seeländer Gemüse (Gemüsebouillon)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

CHF 35.—

Fondue végétarienne

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

CHF 35.—

Käsefondue

Tête de Moine (250 g)
Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln

CHF 33.—

Fondue au fromage

Tête de Moine (250 g)
Pommes de terre et pain
Cornichons, oignons perlés

CHF 33.—

Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen
das Raclette zubereiten

CHF 33.—

Raclettekäse (250 g)
Kartoffeln
Essiggurken, Silberzwiebeln und
verschiedene Früchte

Raclette

Préparée par vos soins avec un petit
réchaud sur la table

CHF 33.—

Fromage à raclette (250 g)
Pommes de terre
Cornichons, oignons perlés et
fruits divers

Gemischter Fleischsteller

als Ergänzung zum Raclette
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

CHF 25.50

Assiette assortie de viande

en supplément
(viande séchée, jambon cru, rebibes
de lard et saucisson fumé)

CHF 25.50

Salat Maison

Salat Maison an unserem Hausdressing

CHF 5.—

Salat Maison

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 5.—

 Vegetarisch | végétarien

Allgemeine Geschäftsbedingungen Conditions générales

Menüvorschläge Propositions de menus

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets). Das Speisenangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. In Anbetracht der Grösse des Schiffes «MS Engelberg» sind Buffets und Menüs nur auf Anfrage möglich.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische/vegane Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Apérovorschläge entsprechen nicht der Grösse und Menge einer vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs oder Buffets.

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur réservation (commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets). L'offre culinaire est différente si l'événement a lieu sur un bateau ou à terre. Compte tenu des dimensions de notre bateau «MS Engelberg», les buffets et les menus ne sont disponibles que sur demande.

Nous vous prions de choisir un même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/vegane possible). Sur demande, nous vous composons également volontiers un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs n'équivalent pas à un repas complet. Pour une offre correspondant à un repas complet, nous vous conseillons de choisir parmi nos menus ou nos buffets.

Fleisch Viande

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz

Bœuf, veau, porc et poulet – Suisse

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz

Dérivés de viande et saucisses – Suisse

Ente – Frankreich

Canard – France

Truthahn – Deutschland

Dinde – Allemagne

Pferd – Spanien

Cheval – Espagne

Fisch Poisson

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)

Felchen – Schweiz (Wildfang)
Féra – Suisse (sauvage)

Zander – Estland
Sandre – Estonie

Egli – Estland
Perche – Estonie

Rauchlachs – Norwegen oder Schottland
Saumon fumé – Norvège ou Écosse

Allergene Allergènes

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

Getränkavorschläge Propositions de boissons

Das Getränkeangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. Bitte teilen Sie uns bereits im Voraus mit, welche Getränke Sie zum Essen wünschen, sodass wir diese in entsprechender Menge bereitstellen können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld von CHF 35.— pro Flasche (7,5 dl).

L'offre de boissons est différente si l'événement a lieu sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance quelles boissons devront accompagner votre repas afin que nous puissions préparer les quantités correspondantes. Si vous amenez votre propre vin/mousseux, nous vous facturons un droit de bouchon de CHF 35.— par bouteille (7,5 dl).

Allgemeine Bedingungen Conditions générales

Die Bestellung der gewünschten Konsumation muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen, kurzfristige Reservationen auf Anfrage. Die definitive Teilnehmerzahl ist bis spätestens 5 Arbeitstage im Voraus, bis 16.00 Uhr (Montag bis Freitag), mitzuteilen. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen (bis maximal 5 Personen) bis spätestens 2 Arbeitstage im Voraus bis 16.00 Uhr, ist die Änderung kostenlos. Für Reisen am Montag oder am Dienstag hat die Meldung bis Freitag um 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

La commande de repas et de boissons doit nous être communiquée au plus tard 7 jours avant l'événement. Réservation dedernière minute sur demande. Le nombre définitif de participants doit nous parvenir avant 16 heures, au minimum 5 jours ouvrés (du lundi au vendredi) à l'avance. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants (maximum 5 personnes), les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires si elles sont communiquées avant 16 heures, au minimum 2 jours ouvrables avant l'événement. Pour les voyages ayant lieu le lundi ou le mardi, elles doivent nous parvenir jusqu'au vendredi précédent jusqu'à 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Schiffsmiete Location de bateaux

Werden auf Extrafahrten nur Getränke gewünscht, verlangen wir für die erste Stunde einen Mindestumsatz von CHF 250.–, für jede weitere CHF 100.–. Wird dieser Umsatz nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Bei Leerfahrten oder anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde CHF 75.–. Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter sowie die Dauer des Einsatzes werden durch uns und je nach Aufwand definiert.

Ab Mitternacht wird ein Nachzuschlag von CHF 150.– pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen bei Extrafahrten werden mit CHF 75.– pro Stunde und Mitarbeiter berechnet. Zusätzliche Bewilligungskosten werden in Rechnung gestellt.

Tischwäsche: Weisse Stoffservietten, weisse Tischtücher (Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen): Pro Person CHF 5.–.

Kaffeemaschine bei Seminaren zur Selbstbedienung: Pauschal pro Tag CHF 50.– / Kaffeemaschine, Zucker und Rahm durch uns. Pro Tasse Kaffee (inkl. Kaffeebohnen und 3-teiligem Geschirr) CHF 3.–

Lors d'une croisière spéciale où seules des boissons sont demandées, nous exigeons pour la première heure une consommation minimale de CHF 250.–, pour chaque heure supplémentaire CHF 100.–. Si cette valeur n'est pas atteinte, la différence sera facturée.

Lors de courses à vide (sans personne à bord) ou lors de retards liés à l'événement, nous facturons CHF 75.– de l'heure et par collaborateur/-trice. Il nous appartient de définir le nombre de collaborateurs/-trices nécessaires ainsi que leur temps de travail, selon l'ampleur de l'événement.

Un tarif de nuit de CHF 150.– de l'heure est facturé pour des événements se poursuivant après minuit. D'éventuelles prolongations lors de croisières spéciales seront facturées au tarif de CHF 75.– de l'heure et par collaborateur/-trice. Les frais d'autorisation supplémentaires seront facturés.

Linge de table: serviettes en tissu blanc, nappes blanches (le nettoyage est compris dans le prix de location); CHF 5.– par personne.

Machine à café en libre-service lors des séminaires: forfait journalier de CHF 50.– / machine à café, sucre et crème fournis. CHF 3.– par tasse de café (café en grain et service trois pièces compris).

Inkasso/Zahlungsbedingungen Encaissement / conditions de paiement

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. 8,1% MWSt. Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten. Die Menüs werden gemäss vorbestellter Menge und die Getränke gemäss Konsumation berechnet. Falls Sie Ihren Anlass per Rechnung begleichen möchten, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen. Bitte beachten Sie, dass unter CHF 300.– keine Rechnung erstellt wird.

Nos prix s'entendent par personne et en CHF, TVA de 8,1% incluse. Sous réserve de modifications de l'offre et de prix sous réserve. Les menus sont facturés selon la réservation et les boissons selon la consommation. Si vous souhaitez payer votre événement sur facture, le délai de paiement est fixé à 10 jours. Veuillez noter qu'aucune facture n'est établie pour les montants inférieurs à CHF 300.–.

Preisänderungen Changements de prix

Die Bielersee-Gastro AG behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Sie berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

La société Bielersee-Gastro AG se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, en raison d'un manque de marchandises ou d'une augmentation massive des prix. Elle tient alors compte des intérêts et des souhaits du client et propose une prestation équivalente.



Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG

Badhausstrasse 1a | Postfach
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11
info@bielersee.ch



Société de Navigation Lac de Bienne SA

Rue des Bains 1a | case postale
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11
info@lacdebienne.ch