

BANKETT ANGEBOT

DOCK4

DOCK4

Strandboden
Ländtestrasse 4
2503 Biel/Bienne



Sommer 2023

INHALT

GETRÄNKE
BOISSONS Seite  **2**

FRÜHSTÜCKE
PETITS-DÉJEUNERS Seite  **5**

APÉRO
APÉRITIF Seite  **6**

BUFFETS
BUFFETS Seite  **9**

FONDUE UND RACLETTE
FONDUES ET RACLETTE Seite  **12**

ALLGEMEINE
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GÉNÉRALES Seite  **13**

GETRÄNKE BOISSONS

Alle Preise in CHF

WEISSWEIN | VIN BLANC

Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75cl	36.-
Chasselas, Schafis, Les Planches, Andreyweine Ligerz	75cl	47.-
Chasselas, Ligerzer, Clos de Rive, Andreyweine Ligerz	75cl	59.-
	150cl	127.-
Pinot gris, Andreyweine Ligerz	75cl	54.-
Chardonnay Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75cl	52.-
Sauvignon blanc Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75cl	54.-

ROSÉWEIN | VIN ROSÉ

Œil de Perdrix Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75cl	48.-
--	------	-------------

ROTWEIN | VIN ROUGE

Pinot noir / Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75cl	38.-
Pinot noir Réflexion, AOC Bielersee, Weingut Andreyweine Ligerz	75cl	56.-
Pinot noir Vieille Vigne, AOC Bielersee, Andreyweine Ligerz	75cl	75.-
Magnum: CHF 159.- / 3-Liter-Flasche CHF 320.-		
Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75cl	54.-
Arvalus Barrique Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75cl	86.-
Magnum: CHF 180.- / 3-Liter-Flasche CHF 360.-		

SÜSSWEIN | VIN DOUCE

Solaris, AOC Bielersee, Andreyweine Ligerz	50cl	51.-
--	------	-------------

SCHAUMWEIN | VIN MOUSSEUX

Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	75cl	56.-
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	150cl	115.-
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	300cl	225.-
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	600cl	450.-
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut «Méthode traditionnelle»	75cl	60.-
Mauler alkoholfrei I sans alcool	75cl	40.-

BIER (FLASCHEN) | BIÈRE (BOUTEILLES)

Feldschlösschen Hopfenperle spéciale 5,2%	33 cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	5.50
Feldschlösschen Panaché 0.0 alkoholfrei sans alcool	33 cl	5.50
La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier 5,2%	33 cl	6.80
Bière blonde biennoise non filtrée		
Feldschlösschen Lager original 4,8%	25 cl	4.90
	50 cl	5.90

SPIRITUOSEN | SPIRITUEUX

Aus der Destillerie Verdan aus Biel haben wir das Gesamt-Sortiment an ihren Spirituosen:

Du Chêne Abricot 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Poire 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Pomme 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Prune 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Kernobstbrand 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Williams 43 Vol.%	2cl	6.-
Du Chêne Limoncello 30 Vol.%	2cl	5.-
Du Chêne Douce de Framboise 25 Vol.%	2cl	5.-

Von der Spezialitätenbrennerei Zürcher haben wir:

Kirsch / Cerise 42 Vol.%	2cl	5.-
Vieille Cerise 40 Vol.%	2cl	6.-
Vieille Prune 40 Vol.%	2cl	5.-
Vieille Williams 38 Vol.%	2cl	6.-
Grappino 40 Vol.%	2cl	6.-
Marc Barrique Pinot Noir 40 Vol.%	2cl	6.-

LOKALE SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS RÉGIONAUX

Aus der Destillerie Verdan aus Biel:

Gin Du Chêne Ginfluencer 40 Vol.%	4cl	11.-
mit Schweppes Tonic aufgefüllt / avec Schweppes Tonic		
Gin Du Chêne Ginfrarot 40 Vol.%	4cl	11.-
mit Schweppes Tonic aufgefüllt / avec Schweppes Tonic		
Whisky Du Chêne	4cl	12.-
Rum Du Chêne	4cl	12.-

BOWLEN | PUNCHS

Früchtebowle mit Alkohol Punch aux fruits, alcoolisé	1L	35.-
Früchtebowle ohne Alkohol Punch aux fruits, sans alcool	1L	29.-

KAFFEE, TEE, MILCH | CAFÉS, THÉS, LAIT

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

**MINERALWASSER, SÜSSGETRÄNKE UND SÄFTE
EAUX MINÉRALES, LIMONADES ET JUS**

Mineralwasser mit Kohlensäure Eau gazeuse (Rhäzuser)	1L	9.-
Mineralwasser ohne Kohlensäure Eau non gazeuse (Arkina)	1L	9.-
Coca-Cola	50cl	5.90
Coca-Cola Zero	50cl	5.90
Rivella rot rouge	50cl	5.90
Schorle	50cl	5.90
Eistee Thé froid	50cl	5.90
Orangensaft Jus d'orange Michel	20cl	4.90
Tonic water	20cl	4.90
Bitter Lemon	20cl	4.90

FRÜHSTÜCKE PETITS-DÉJEUNERS

Alle Preise in CHF

GIPFELI UND MÜTSCHLI CROISSANT ET PETIT PAIN

Buttergipfeli Croissant au beurre	1.80
Körner-Mütschli Petit pain aux céréales	1.80

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	18.-
--	-------------

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	25.-
--	-------------

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

VEGANES ZMORGE PETIT-DÉJEUNER VÉGAN

½ Baguette, Brot, 1 Pancake, 1 Portion Früchte-Müesli, 3 dl Mandeldrink, 3 Portionen Margarine, 2 Portionen Konfitüre, 1 Glas Orangensaft, 2 Tassen Kaffee oder Tee	27.-
---	-------------

½ baguette, pain, 1 pancake, 1 portion de muesli aux fruits,
3 dl de boisson aux amandes, 3 portions de margarine, 2 portions de confiture,
1 verre de jus d'orange, 2 tasses de café ou de thé

APÉRO APÉRITIF

APERITIF-TELLER

ASSIETTES APÉRITIVES

Alle Preise in CHF

BIELERSEE-TELLER ASSIETTE LAC DE BIENNE

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten
aus der Region

pro Person | par personne **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 **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

Alle Preise in CHF

WARM | CHAUD

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

SHOT'S | SHOT'S

Curry-Poulet-Salat mit Früchten Salade de poulet au curry et aux fruits	pro Stück par pièce	6.50*
Gemüsecurry Curry de légumes (vegan)	pro Stück par pièce	4.50*
Kalte Tomatensuppe Soupe froide à la tomate (vegan)	pro Stück par pièce	4.50*
Mozzarellaperlen mit Basilikum-Tomate Perles de mozzarella et tomate au basilic	pro Stück par pièce	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	2.90*
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Truite fumée sur pain aux céréales	pro Stück par pièce	5.50*
Tranche Oliven-Ciabatta mit Rauchlachs Tranche de ciabatta aux olives avec saumon fumé	pro Stück par pièce	6.50*
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella	pro Stück par pièce	4.50*
Körner-Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Baguette aux graines garnie de jambon, de salami ou de fromage	12 Stück 12 pièces	38.-
Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken Baguette aux graines garnie de viande séchée ou de jambon cru	12 Stück 12 pièces	48.-
Baguette (Weissbrot) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum Baguette (pain blanc) garnie de saumon et de mousse de raifort	12 Stück 12 pièces	52.-

* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal

** Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal

Alle Preise in CHF

Melone-Rohschinken-Spiessli Brochette melon / jambon cru	3 Stück 3 pièces	8.50*
Spiessli mit 2 Sorten Melone (vegan) Brochette avec deux sortes de melons (vegan)	3 Stück 3 pièces	8.50*
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère	pro Stück par pièce	5.-*
Käsespiessli «Jura» (drei regionale Käsesorten) Brochette au fromage «Jura» (trois sortes de fromages de la région)	pro Stück par pièce	4.50*
Sbrinzmöckli mit Brot (100 g) Sbrinz en cubes avec pain (100 g)	pro Portion par portion	8.50**
Tête de Moine auf Körner-Baguette Tête de Moine sur baguette aux graines	pro Portion par portion	3.90*
Verschiedene Oliven (100 g) (vegan) Assortiment d'olives (100 g) (vegan)	pro Portion par portion	8.50**
Radisli mit Schnittlauch-Sauce (100 g) (vegan) Radis avec sauce à la ciboulette (100 g) (vegan)	pro Portion par portion	5.50**
Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Chips, sticks et cacahuètes salées	pro Person par personne	4.50**

* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal

** Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal

BUFFETS

BUFFETS

Alle Preise in CHF

APÉRO-BUFFET

Kalt **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

HAMME-BUFFET

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet **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

BRUNCHBUFFET

Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei **38.-**

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

BUFFET APÉRITIF

Froid **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

BUFFET DE JAMBON

Buffet de salades de saison **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

BUFFET BRUNCH

Röstis faits maison, lard et œuf au plat **38.-**

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
Birchermuesli 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

BBQ BUFFET AUS DEM SMOKER

Gerollte Kalbsbrust **59.—**
 marinierte Pouletschenkel
 Grillbratwurst 140 gr
 Currybratwurst 150 gr
 Halloumi Käse

Saucen

Kräuterbutter
 BBQ-Dip

Heisse Beilagen

Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Peperoni sautiert,
 Baked potato mit Sauerrahm

Kalte Beilagen

Kartoffelsalat,
 Reissalat
 5 Sorten Gemüsesalat
 3 Sorten Blattsalat
 2 Dressing
 Brot

Dessert

Schoggikuchen
 Gebrannte Creme im Shot
 Exotischer Fruchtspiess

GRILLBUFFET

Rinds Picanha (Rindshuftdeckel) **87.—**
 Schweineribs mit Honigmarinade
 Pouletschenkelspiess 100 gr
 Crevettenspiess 100 gr
 Schweinsbratwurst 80gr
 Merguez 50 gr
 Halloumi Käse
 Gemüsespiess

Saucen

Kräuterbutter
 BBQ-Dip

Heisse Beilagen

Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Peperoni sautiert,
 Baked potato mit Sauerrahm

Kalte Beilagen

Kartoffelsalat
 Reissalat
 5 Sorten Gemüsesalat
 3 Sorten Blattsalat
 2 Dressing
 Brot

Dessert

Schoggikuchen halbiert
 Creme Brulée im Shot
 Exotischer Fruchtspiess

BBQ BUFFET DU SMOKER

Poitrine de veau roulée **59.—**
 Cuisse de poulet marinée
 Saucisse à rôtir du Grill
 Saucisse à rôtir au Curry
 Fromage Halloumi

Sauces

Beurre aux fines herbes
 BBQ-Dip

Accompagnements chauds

Aubergines, Tomates, Courgettes, poivrons sautées,
 Baked potato avec crème aigre

Accompagnements froides

Salade de pommes de terre,
 Salade de riz
 5 sortes de salades de légumes
 3 sortes de feuilles de salades
 2 Sauces
 Pain

Dessert

Tarte de chocolat
 Shot de Creme Brulée
 Brochette de fruits exotique

GRILLBUFFET

Aiguillette de rumsteck brésilienne **87.—**
 Spare Ribs mariné à la miel
 Brochette de cuisse de poulet
 Brochette de crevettes
 Saucisse à rôtir de porc
 Merguez
 Fromage Halloumi
 Brochette de légumes

Sauces

Beurre aux fines herbes
 BBQ-Dip

Accompagnements chauds

Aubergines, Tomates, Courgettes, et poivrons sautées
 Baked potato avec crème aigre

Accompagnements froides

Salade de pommes de terre,
 Salade de riz
 5 sortes de salades de légumes
 3 sortes de feuilles de salades
 2 Sauces
 Pain

Dessert

Tarte de chocolat
 Shot de Creme Brulée
 Brochette de fruits exotique

**SÜSSES
LES DOUCEURS**

Dessertgläsli Dessert en verrine	5.-
Mini-Donuts mit Füllung (4 Stück) Petits donuts avec farce (4 pièces)	8.50
Schokoladen-Muffins (4 Stück) Muffins au chocolat (4 pièces)	8.50
Hausgemachte Früchte-Glace-Parfait Parfait glacé fait maison aux fruits	8.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel aux pommes et sauce vanille	8.50
Gebrannte Crème Crème brûlée	7.50
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat	7.50
Früchtekuchen Tarte aux fruits	7.50
Tiramisu	8.-
Frischer Fruchtsalat mit Rahm Salade aux fruits frais et chantilly	8.50
Meringues mit Rahm Meringues et chantilly	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)	14.50

FONDUE UND RACLETTE

FONDUES ET RACLETTE

Alle Preise in CHF

FONDUE CHINOISE

Gemischter Salat **49.-**

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

FONDUE CHINOISE

Salade mêlée **49.-**

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

VEGETARISCHES FONDUE Vegetarisch

Gemischter Salat **35.-**

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

FONDUE VÉGÉTARIENNE Végétarien

Salade mêlée **35.-**

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

KÄSEFONDUE

«moitié-moitié» (250 g) **29.-**
Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

FONDUE AU FROMAGE

«moitié-moitié» (250 g) **29.-**
Pommes de terre et pain
Cornichons, oignons perlés et poires

RACLETTE

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen
das Raclette zubereiten **29.-**

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

Gemischter Fleischteller als Ergänzung
zum Raclette **24.50**
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

RACLETTE

Préparée par vos soins avec un petit
réchaud sur la table **29.-**

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

Assiette assortie de viande en supplément
(viande séchée, jambon cru, rebibes
de lard et saucisson fumé) **23.-**

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN CONDITIONS GÉNÉRALES

MENÜVORSCHLÄGE

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.

FLEISCH

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz
Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz
Ente – Frankreich
Truthahn – Deutschland
Pferd – Spanien

FISCH

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Felchen – Schweiz (Wildfang)
Zander – Estland
Egli – Estland
Rauchlachs – Norwegen oder Schottland
Pfeffermakrele – Atlantik

PROPOSITIONS DE MENUS

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur commande préalable (commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets). L'offre culinaire diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Vu les dimensions de notre bateau «MS Engelberg», les offres buffets et menus ne sont disponibles que sur demande.

Nous vous prions de choisir un même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/ végane 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, nos buffets de midi ou nos buffets.

VIANDE

Bœuf, veau, porc et poulet – Suisse
Dérivés de viande et saucisses – Suisse
Canard – France
Dinde – Allemagne
Cheval – Espagne

POISSON

Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)
Féra – Suisse (sauvage)
Sandre – Estonie
Perche – Estonie
Saumon fumé – Norvège ou Écosse
Maquereau au poivre – Atlantique

ALLERGENE

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

GETRÄNKEVORSCHLÄGE

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).

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

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, 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.

ZUSCHLÄGE

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.– pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen werden mit CHF 75.– pro Stunde und Mitarbeiter berechnet.

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.–

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.–

ALLERGÈNES

Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

PROPOSITIONS DE BOISSONS

L'offre en boissons diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance les boissons désirées pour 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).

CONDITIONS GÉNÉRALES

La commande de repas et de boissons doit nous être communiquée au plus tard 7 jours avant l'événement. Réservation de dernière minute sur demande. Le nombre définitif de participants doit nous parvenir au minimum 5 jours ouvrés 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.

COMPLÉMENTS

150.– CHF de l'heure sont facturés au tarif de nuit pour des événements se poursuivant après minuit. D'éventuelles prolongations seront facturées au tarif de 75.– CHF de l'heure par collaborateur/-trice.

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

Machine à café en libre-service lors des séminaires: Forfait par jour 50.– CHF / machine à café, sucre et crème par nos soins. Par tasse de café (y compris les grains de café et la vaisselle en 3 parties) 3.– CHF.

INKASSO/ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. 7,7% 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.– eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20.– erhoben wird.

PREISÄNDERUNGEN

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.

ENCAISSEMENT / CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos prix sont par personne et en CHF, 7,7% TVA incluse. Modifications de l'offre et de prix sous réserve. Les menus sont facturés selon la commande préalable 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 que des frais de traitement de 20 CHF sont prélevés jusqu'à 300 CHF.

CHANGEMENTS DE PRIX

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 exécution de la commande équivalente.

Dock4

Strandboden
Ländtestrasse 4
2503 Biel/Bienne

+41 32 533 24 74
gastro@bielersee.ch
dock4.ch