

ANGEBOTE SAISON 2016 - 2017

Murtensee | Neuenburgersee | Bielersee



1. SEPTEMBER 2016

Drei Seen Schifffahrtsgesellschaft AG

Chemin de la Tour-de-Chêne 12 / 1786 Sugiez / Tel: 026 673 08 00 / info@dreiseenschiffahrt.ch

SCHIFFS-PREISE

Romandie I & Romandie II

Romandie I	p/h	CHF 920.00
Einmaliger Bereitstellungsbetrag		380.00
Leerfahrten	p/h	500.00
Wartezeiten	p/h	500.00

Romandie II	p/h	CHF 620.00
Einmaliger Bereitstellungsbetrag		200.00
Leerfahrten	p/h	350.00
Wartezeiten	p/h	350.00

Zusätzliche Leistungen

Artikel		CHF
Bei grober Verunreinigung	p/Std	80.00
Zusätzlicher Bedarf an Servicemitarbeiter	p/Std	60.00

Alle Preise in dieser Preisliste sind inklusive 8% MwSt.

GASTRO

Unsere Menüs werden an Bord frisch mit regionalen Produkten zubereitet.

Apéro-Variante I salziges	
<ul style="list-style-type: none">• Nüssli, Chips und Salzstengeli	
Total Apéro-Variante I pro Person	CHF 6.00

Apéro-Variante II	
<ul style="list-style-type: none">• Antipasti misti all' Italiana	
<ul style="list-style-type: none">• Sherry-Tomatenspiessli mit Mozzarellaperlen	
<ul style="list-style-type: none">• Chips	
Total Apéro-Variante II pro Person	CHF 12.00

Apéro-Variante III	
<ul style="list-style-type: none">• Grissini mit Rohschinken	
<ul style="list-style-type: none">• Tomatenspiessli mit Mozzarellaperlen	
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedenes Blätterteiggebäck	
<ul style="list-style-type: none">• Gemüsestäbchen mit Dippsaucen	
Total Apéro-Variante III pro Person	CHF 19.00

Apéro-Variante IV	
<ul style="list-style-type: none">• Vully-Speckkuchen	
<ul style="list-style-type: none">• Fruchtspiessli	
<ul style="list-style-type: none">• Käse- und Fleischplatte	
<ul style="list-style-type: none">• Nussbrot	
<ul style="list-style-type: none">• Melonenschiffli mit Rohschinken	
Total Apéro-Variante IV pro Person	CHF 23.00

Apéro-Riche V	
<ul style="list-style-type: none">• Kaltes Roastbeef	
<ul style="list-style-type: none">• Warme Champignons	
<ul style="list-style-type: none">• Lachsrollen mit Meerrettichschaum	
<ul style="list-style-type: none">• Nuss- und Speckbrot	
<ul style="list-style-type: none">• Tomaten-Mozzarella-Spiessli	
<ul style="list-style-type: none">• Melonenschiffli mit Rohschinken	
Total Apéro-Variante V pro Person	CHF 30.00

Apéro-Variante VI	
<ul style="list-style-type: none">• Vully-Speckkuchen	
<ul style="list-style-type: none">• Fruchtspiessli	
<ul style="list-style-type: none">• Grissini mit Rohschinken	
<ul style="list-style-type: none">• Crevettenspiessli	
Total Apéro-Variante VI pro Person	CHF 22.00

Vorspeisen	CHF p/Pers
Salat	
• Grüner Blattsalat	7.00
• Nüsslersalat mit Speck und Ei (saisonal)	11.00
• Märitsalat mit Croutons, Speck	11.00
• Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (saisonal)	14.00
Brunchbuffet	
Getränke	
• Kaffee, Tee	
• Ovomaltine, Schokolade, warme und kalte Milch	
• Verschiedene Fruchtsäfte, Wasser	
Buffet	
• Zöpfe, Gipfeli, Weggli, verschiedene Brote	
• Butter, Konfitüren, Nutella, Honig	
• Müesli, Cornflakes	
• Joghurt	
• Käse- und Fleischplatte	
• Rösti, gebratener Speck, Würstli	
• Eierspeise	
• frischer Fruchtsalat	
• Lachs, geräucherte Forellenfilets	
Total Brunchbuffet pro Person	CHF 37.00

Hauptgerichte gemischt

Barbecue-Buffet I	
Grilladen	
• Schwein, Poulet, Rind, Würste, Hamburger	
Beilagen	
• Kartoffelgratin	
• Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, BBQ, Chili	
• Kräuterbutter	
• Brot	
• Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten	
Total Barbecuebuffet I pro Person	CHF 38.00

Barbecue-Buffet II	
Grilladen	
• Schwein, Poulet, Rind, Lamm, Pferd, Würste, Hamburger, Fisch	
• Gemüse, Maiskolben	
• Früchte: Aprikose, Speck-Banane, Ananas (saisonal)	
Buffet	
• Kartoffelgratin	
• Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, BBQ, Chili	
• Kräuterbutter	
• Verschiedene Brotsorten	
• Salatbuffet mit 6 Salaten	
Total Barbecuebuffet II pro Person	CHF 47.00

2 Braten (Schweins-, Kalbsschulter) und Poulet	Menu 01
Beilagen	
• Kartoffelstock • Frisches Marktgemüse	
Total Menu 01 pro Person	CHF 29.00

Hauptgerichte Rind

Brasato di Manzo	Menu 02
Beilagen	
• Polenta	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 02 pro Person	CHF 34.00

Rindsgeschnetzeltes „Burgunderart“	Menu 03
Beilagen	
• Butterspätzli	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 03 pro Person	CHF 32.00

Huftstreifen Stroganoff	Menu 04
Beilagen	
• Butterreis	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 04 pro Person	CHF 37.00

Rindsfiletstreifen Stroganoff	Menu 05
Beilagen	
• Butternudeln	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 05 pro Person	CHF 46.00

Hauptgerichte Kalb

Kalbsschulterbraten	Menu 06
Beilagen	
• Kartoffelgratin	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 06 pro Person	CHF 34.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“	Menu 07
Beilagen	
• Rösti	
• Frisches Marktgemüse	
Total Menu 07 pro Person	CHF 39.00

Hauptgerichte Fisch

Grillierte Riesencrevetten	Menu 08
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none">• Koblachbutter• Reis	
Total Menu 08 pro Person	CHF 42.00

Egli- oder Zanderfilet à la meunière bis max. 30 Personen	Menu 09
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none">• Schnittlauchkartoffeln	
Total Menu 09 pro Person	CHF 36.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Nudeln mit frischem Marktgemüse	Menu 10
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none">• Nudeln mit frischem Marktgemüse	
Total Menu 10 pro Person	CHF 19.00

Risotto (Gemüse, Prosecco, Zitronen)	Menu 11
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none">• Risotto (Gemüse, Prosecco, Zitronen)	
Total Menu 11 pro Person	CHF 18.50

Nudeln mit Lachsstreifen	Menu 12
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none">• Nudeln mit Lachsstreifen	
Total Menu 12 pro Person	CHF 24.00

Pasta

Pasta / Salat Buffet	Menu 13
<ul style="list-style-type: none">• 5 verschiedene, hausgemachte Pasta• mit Salat	
Total Menu 13 pro Person	CHF 38.00

Raclette / Fondues

Raclette à discrétion	Menu 14
Die etwas andere Art Raclette zu geniessen. Lassen Sie sich überraschen! à discrétion inkl. Beilagen.	
Total Menu 14 pro Person	CHF 28.00

Käse Fondue	Menu 15
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none"> • Der Klassiker mit Brot und Kartoffeln • Essiggurken und Silberzwiebeln 	
Total Menu 15 pro Person	CHF 30.00

Fondue Chinoise	Menu 16
Beilagen	
Die verschiedenen Sorten Fleisch sind von Hand in dünne Tranchen geschnitten, mit 5 Saucen und einem breiten Angebot an Beilagen.	
Total Menu 16 pro Person	CHF 45.00

Fisch-Fondue	Menu 17
Beilagen	
<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Sorten Fisch in Bouillon gegart, 5 Saucen und einem breiten Angebot an Beilagen. 	
Total Menu 17 pro Person	CHF 48.00

Dessert

Hausgemachte Desserts	CHF p/Pers
• Vully - Zuckerkuchen	7.50
• Früchtekuchen hausgemacht	7.00
• Caramelköpfl	7.00
• Brönnti Crème	7.00
• Schoggimousse	9.00
• Frischer Fruchtsalat	9.00
• Panna Cotta mit Früchtesauce	9.00
• Süsse Überraschung aus der Kombüse	15.00
• Absinthe Parfait	9.00
• Amaretto Parfait	9.00
• Basilikum Sorbet	8.00
• Dessert Buffet	20.00

Andere Glacearomen bereiten wir auf Wunsch frisch für Sie zu.

Getränke Alkoholfrei

Mineralwasser			
Henniez mit/ohne Kohlensäure	33cl	CHF	4.50
Henniez mit/ohne Kohlensäure	75cl	CHF	8.50
Coca Cola / Cola Zero	33cl	CHF	4.50
Eistee	33cl	CHF	4.50
Fanta	33cl	CHF	4.50
Rivella Rot – Rivella Blau	33cl	CHF	4.50
Schweppes Tonic	20cl	CHF	4.50
Rivella Rot – Eistee – Coca Cola- Sprite Pet	1,5l	CHF	12.00
San Bitter	1dl	CHF	6.00

Fruchtsäfte			
Orangensaft	20cl	CHF	5.00
Süssmost	33cl	CHF	4.50
Orangensaft	1l	CHF	12.00

Getränke mit Alkohol

Bier			
Egger Maximus offen	30cl	CHF	4.50
Egger Alkoholfrei	33cl	CHF	4.50

Apéro				
	Vol%			
Campari mit Mineralwasser oder Orangensaft	23%	40cl	CHF	7.00
Cynar mit Mineralwasser oder Orangensaft	16,5%	40cl	CHF	7.00
Martini weiss	16%	40cl	CHF	7.00
Apérol Spritz			CHF	8.00

Das Glas Wein 1 dl			
Chasselas, Schmutz, Vully	1dl	CHF	5.00
Pinot Gris, Chervet, Vully	1dl	CHF	7.00
Chardonnay, Chervet, Vully	1dl	CHF	7.00
Sauvignon Blanc, Louis, Schafis	1dl	CHF	7.00
Rosé, Schmutz, Vully	1dl	CHF	5.50
Œil de Perdrix, Grillette, Cressier	1dl	CHF	5.50
Pinot Noir, Schmutz, Vully	1dl	CHF	5.50
Symphonie Noir, Martin, Ligerz	1dl	CHF	8.50
Galotta, Grillette, Cressier	1dl	CHF	7.50

Wein 5dl

Weiss			
Chasselas, Schmutz, Vully	5dl	CHF	25.00
Pinot Gris, Chervet, Vully	5dl	CHF	35.00
Chardonnay, Chervet, Vully	5dl	CHF	35.00
Sauvignon Blanc, Louis, Schafis	5dl	CHF	35.00

Rosé			
Rosé, Schmutz, Vully	5dl	CHF	27.00
Oeil de Perdrix, Grillette, Cressier	5dl	CHF	27.00

Rot			
Pinot Noir, Schmutz, Vully	5dl	CHF	27.00
Symphonie Noir, Martin, Ligerz	5dl	CHF	42.00
Galotta, Grillette, Cressier	5dl	CHF	37.00

Wein 7dl

Weiss			
Chasselas, Schmutz, Vully	7dl	CHF	35.00
Pinot Gris, Chervet, Vully	7dl	CHF	48.00
Chardonnay, Chervet, Vully	7dl	CHF	48.00
Sauvignon Blanc, Louis, Schafis	7dl	CHF	48.00

Rosé			
Rosé, Schmutz, Vully	7dl	CHF	38.00
Œil de Perdrix, Grillette, Cressier	7dl	CHF	38.00

Rot			
Pinot Noir, Schmutz, Vully	7dl	CHF	38.00
Symphonie Noir, Martin, Ligerz	7dl	CHF	59.00
Galotta, Grillette, Cressier	7dl	CHF	52.00

Prosecco und Champagner			
Prosecco Brut	1dl	CHF	6.50
Prosecco Brut	7dl	CHF	45.00
Moet et Chandon Brut	7dl	CHF	90.00

Zapfengeld für selber mitgebrachte Weine. CHF 25.00 pro Flasche

Zapfengeld für selber mitgebrachte Spirituosen und Champagner und Schaumweine CHF 30.00 per Flasche.

Änderungen von Weinbauer, Jahrgängen und Preisen behalten wir uns vor.

Kaffee & Tee		
Kaffee – Espresso – Schale	CHF	4.50
Capuccino	CHF	5.50
Doppelter Espresso	CHF	6.50
Tee in verschiedenen Aromen	CHF	4.50

Zum Kaffee – die Digéstif				
	Vol%			
Kirsch	37,5%	2cl	CHF	5.00
Williams	40%	2cl	CHF	6.50
Vieux Marc de Dole	37.5%	2cl	CHF	6.50
Vieille Prune	40%	2cl	CHF	7.50
Vieille Poire	40%	2cl	CHF	7.50
Calvados	40%	2cl	CHF	7.50
Appenzeller	29%	4cl	CHF	7.50
Limoncello	32%	4cl	CHF	7.50

Cognac Bisquit	40%	2cl	CHF	7.50
Cognac Napoleon	40%	2cl	CHF	14.00

Grappa di Barolo	42%	2cl	CHF	10.00
Grappa di Moscato	42%	2cl	CHF	10.00
Grappa di Brunello	42%	2cl	CHF	10.00

Jack Daniels	40%	2cl	CHF	10.00
Ballantines	40%	2cl	CHF	8.00

Captain Morgan	35%	2cl	CHF	10.00
----------------	-----	-----	-----	-------

Gin Tonic	37.5%	4cl	CHF	12.00
Vodka mit Zusatz	40%	4cl	CHF	12.00
Bacardi Cola	37.5%	4cl	CHF	12.00

Zapfengeld:

für selber mitgebrachte Weine, Bier, Bolen, Sangria ect CHF 25.00 pro Flasche oder Liter

für selber mitgebrachte Spirituosen und Champagner und Schaumweine CHF 30.00 per Flasche oder Liter

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mit Ihrer definitiven Reservation entsteht zwischen Ihnen und der Drei Seen Schifffahrtsgesellschaft AG (nachfolgend Veranstalter genannt) ein Vertrag.
Von diesem Zeitpunkt an werden die Rechte und Pflichten aus dem Vertrag für Sie und den Veranstalter wirksam. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil des Vertrages. Wir bitten Sie deshalb die nachfolgenden Bedingungen sorgfältig zu lesen.

VERTRAGSGEGENSTAND

Der Veranstalter verpflichtet sich die angebotenen Leistungen zu erbringen.
Ihre zusätzlichen Wünsche werden in Absprache und nach Möglichkeit berücksichtigt.
Mehrkosten gehen zu Ihren Lasten.

PREISE

Die Preise für die Schiffsmitte sehen Sie aus dem aktuellen Dossier oder aus der Offerte.
Diese verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach Auftragserteilung stellen wir Ihnen 50% der Vertragssumme in Rechnung (bei Ticketvorverkauf die ganze Summe)
Die detaillierte Abrechnung sowie Konsumationen und Extraleistungen werden Ihnen innerhalb von 5 Arbeitstagen nach Ihrer Fahrt in Rechnung gestellt.

ABONNEMENTE

GA's und Halbtax-Abonnemente können wir in unseren Angeboten nicht berücksichtigen.

OFFERTGÜLTIGKEIT

Unsere Offerten sind 14 Tage gültig.

AN BORD

Ihr Schiffs steht für Sie 15 Minuten vor der bestätigten Abfahrtszeit bereit, vorbehalten bleiben Anfahrten von Kursschiffen oder anderen Extrafahrten an die gleiche Anlegestelle.

VERSPÄTUNGEN AM REISETAG

Treffen Sie verspätet auf dem Schiffein, kann die Dauer der Fahrt in der Regel nicht verlängert werden und der bestätigte Preis ist vollständig zu entrichten. Es besteht kein Anspruch auf Rückerstattung.

RESTAURATION

Die Schiffsrestauration wird durch den Veranstalter geführt.
Änderungen bezüglich der Personenanzahl werden bis 48 Stunden vor der Veranstaltung berücksichtigt. Bestellte, aber nicht eingenommene Mahlzeiten verrechnen wir. Sämtliche Speisen und Getränke müssen über uns bezogen werden (kein Catering).
Bei Anlässen welche länger als bis 23:00 dauern, wird eine Gebühr von CHF 50.00 für die Verlängerungsbewilligungen nach Artikel 48 Abs. 1 GTG verrechnet.

RAUCHEN

Sie geniessen die Fahrt und die kulinarischen Genüsse rauchfrei.
Für unsere rauchenden Gäste steht das Fumoir auf dem Achterdeck sowie Oberdeck zur Verfügung.

UMMÖBLIERUNG

Falls Sie eine Ummöblierung wünschen, machen wir das gerne. Wir verrechnen Ihnen 80 Franken pro Stunde und Person.
Schrauben, Nägel, Klebeband sind an Decken und Wänden nicht erlaubt. Gasflaschen zum Aufblasen von Luftballons sind im Freien erlaubt.

ANNULLIERUNG

Eine kostenlose Absage nehmen wir bis 60 Tage vor der Fahrt entgegen. Bis 30 Tage vor der Fahrt verrechnen wir 50 Prozent des Anlasses. Bis 14 Tage vor der Fahrt mit 80 Prozent des Anlasses, danach 100%. Am Reisetag besteht kein Anspruch auf Rückvergütung. Grundlage dafür ist Ihre gemeldete Anzahl Teilnehmende.

HAFTUNG

Sollte unsere Dienstleistung infolge Höherer Gewalt oder Ereignissen (Hoch- oder Niedrigwasser, Eis, Sturm – oder deren Warnungen, technische Ausfälle oder zu wenig Teilnehmende an der Veranstaltung) ausfallen, können keine Schadenersatzansprüche an die Drei Seen Schifffahrtsgesellschaft AG geltend gemacht werden. Die Entscheidung trifft ausschliesslich der Schiffsführer.

GERICHTSTAND

Gerichtsstand ist Murten.