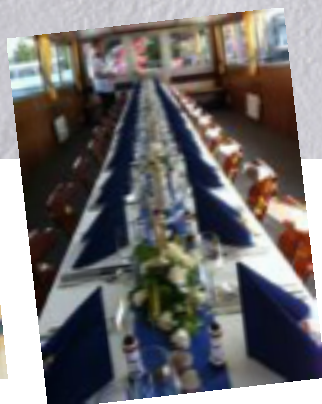


Käptn Oli



Kombüsen Karte



... garantiert Seefest!



Herzlich Willkommen in meinem Bordrestaurant



Es ist mir ein grosses Anliegen, dass ich mich selbst um die Gastronomie an Bord kümmern kann. Mit der nautischen Erfahrung steuere ich die Schiffe und mit voller Leidenschaft schwinge ich den Kochlöffel und übernehme das Kommando der Kombüse. Seit 10 Jahren koche ich nun an Bord von meinen Schiffen. Ein zufriedener Gast ist für mich der grösstmögliche Heuer! Mit sorgfältig auserlesenen Produkten, wenn immer möglich aus der Schweiz und der Region, kreiere ich Gerichte mit meiner eigenen speziellen Note. Ich geniesse es, wenn die Gäste sich während der Schifffahrt nicht nur über die Landschaft sondern auch über das Essen unterhalten. Strahlende Gesichter beim Aussteigen machen die gastronomische, die nautische Crew sowie den Reeder glücklich!

Ich bereite alles frisch an Bord zu und probiere dabei alle Ihre Wünsche zu erfüllen, sofern es die Infrastruktur und mein Können zulässt. Alternativen für Vegetarier und Allergiker sind bei jedem Menu möglich. Auf den kommenden Seiten finden Sie eine Auswahl meiner Möglichkeiten. Menu's können bis 3 Tage vor dem Event verändert oder dem Wetter angepasst werden. Wenn Sie sich Überraschen lassen möchten nennen Sie mir Ihr Budget und ich werde meiner Kreativität freien Lauf lassen. Freuen Sie sich auf eine feine währschafte Seemannsküche!

Beim persönlichen Kontakt vor Ihrem Anlass an Bord können wir gemeinsam das kulinarische Highlight des Tages gestalten. Auch die Tischdeko und die Anordnung der Tische werden so am besten auf Ihre Gäste abgestimmt und der Schiffsalon entsprechend eingerichtet! E Guete, e schöni Fahrt, e tolle Anlass und es unvergässlechs Erläbnis wünsch dr Käptn Oli und sini Schiffs-Crew. Denken Sie daran, fast alles ist möglich!



Inhalt & Galerie



Seite

- 3 *Inhalt & Galerie*
- 4 *zum Apéro*
- 5-6 *Käptn Olis Gala-Menus (Live an Bord gekocht von Oli)*
- 7 *Spezielles*
- 8 *weitere Vorspeise- & Dessert-Ideen*
- 9 *Wissenswertes*
- 10 *Weine*
- 11 *Getränke*



Käptn Oli's Apéros



Oli's Tipp

		chf
Oli's Apérobrötli Deluxe (Wurst, Fleisch, Käse, Rauchfisch)	Pers	10.00
Oli's Lachsbrötli mit wildem Kanadalachs, Tatar vom Rind	Stk	5.00
Oli's Brötli mit Norwegischem Zuchtlachs	Stk	3.50
Äs Fischbrötli und es Chäsbrötli - (Menueinstieg/kleines Apéro)	Pers	6.00
Oli's Apérobrötli, Snacks, Rüeblli und Gurken mit Dipp, Berlinerli	Pers	15.00
Schifferplättli mit Wurst, Fleisch, Käse, Garniture, Brot u Zopf	Pers	15.00
Olivenparisette und Käsewürfeli vom Kaltbachgruyere	Pers	6.00
Oliven, Sbrinz & Crissinis	Pers	8.00
Blätterteiggebäck (Romers Hausbäckerei)	Pers	6.00
Speckzüpfe	Kg	35.00
Gemischte Flütes von der Dorfbäckerei	Stk	2.00
Oli's Knabberchörbli (Tuc's, Rolands Salzstängeli, Chips)	Pers	3.50
Schinkegipfeli & Chäschüechli	Stk	3.50
Apéro Riche Kapitän (Buffet mit allem was dazugehört, w & k)	Pers	27.00
Apéro Riche Matrose (ohne Lachs und warmes)	Pers	20.00

- * Buffet bis 52 Personen möglich
- * Plattenservice bis 80 Personen
- * Bringen Sie ein Apéro selber mit (keine Kühlmöglichkeit)
- * Geschirr, Besteck, Gläser mit Abwaschpauschale ab 80.-
- * Viele weitere Apérovarianten nach Ihren wünschen möglich



Die Kapitäns-Menüs

Capitano

Amuse bouche im Gläschen

Frischer Bielerseefelchen

Perrots Chasselas-Sauce

Reishügel mit Gemüsewürfeli

Rindsentrecôte am Stück niedergegart

Sauce Capitaine au Rum

Käptn Oli's Kartoffeln

Cherrytomaten

Dessertteller Twann

Sorbet, Schoggimousse, Früchte

chf 56.00

Volldampf voraus

Rauchfischmousse auf Schraubenbrot

Oli's Weinsüpli

Rosa niedergegarte Kalbslende
im Alpenkräutermantel, Sauce Admiral

Oli's Kartoffelgratin (ohne Käse)

Grüne Bohnen

San Marzanotomate mit Pesto

Niidlechüechli MS Bielersee

Apfelhügel

chf 46.00

Matrose

Matrosensalat

Eisberg, Speck, Parmiggiano,

Champignons, Cherrytomate

Schweinsnierstück niedergegart

Oli's Kräuter-Rum-Sauce

Risotto & Pesto-Tomate

Lauwarmer Schokokuchen

Vanilleglace, Beeren

chf 36.00

Maschinist

Winzersalat mit Treberwurstwürfeli

Fagottini an Cantadousauce

Rossfilet am Stück niedergegart

Sauce Stroganoff

Reis & Gemüse mediterran

Dessertteller Ligerz

Apfelstreuselkuchen, Erdbeerquark

Schokomousse, Beeren

chf 56.00

5

* gegen Aufpreis exklusivere
Fleischauswahl im Menu

* Hauptgang mit Nachservice

Die Kapitäns-Menus

Mariages

Tomate / Büffelmozzarella / Basilikum

Stürmischer Salat

Oli's Fischsuppli mit Safran

Rindsfilet am Stück niedergegart

Sauce Capitaine au Rum

Ofenkartoffeln mit Chnobl

Cherrytomaten / Broccoli / Zucchini

Torte

chf 76.00

Petersinsel

Amuse bouche im Glesli

Lauwarmes Kasetommes auf

Knoblauchbrot

Krautsalat mit Whisky-Speck

Bielerseefelchen oder Pouletbrust

Weissweinsauce / Schnittlauch

Bouillon-Kartoffeln-Gemüse

Traubensorbet Vigneron

chf 42.00

Bullauge

Matrosensalat

Eisberg, Speck, Parmiggiano,
Champignons, Cherrytomate

Pouletbrust pochiert

Cantadousauce

Oli's Risotto, Pesto-Tomate

Tiramisu

chf 29.00

Steuerrad

Lachsmousse im Gläschen

Oli's Wysuppli mit Treberwurstwürfeli

Schweinshohrucken, Rum- Rahmsauce

Rostigratin, Bohnen mit Speck

Apfelstreuselkuchen

Vanilleglace

Schokolade

chf 46.00

6

- * alle Menus sind beliebig zusammenstellbar
- * Für Vegetarier austausch des Fleisches mit Quorn-Steak
- * Allergiker-Menus möglich

Spezielles ab 20 Personen

Grillbuffet Kapitän

Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Rüebl-, Tomaten-,
Mais-, Gurken-, Grüner-, Bohnen-Salat
Brot und Zopf

Schweinsnierstück, Bratwürste, Pouletbrust,
Rosfilet oder Lammnierstück, Kalbslende
Black-Tiger im Knobli, Kräutersauce, Senf

chf 40.00

Grillbuffet Matrose

Kartoffel-, Randen-, Rüebl-, Tomaten-,
Mais-, Gurken-, Grüner-Salat
Brot

Schweinsnierstück, Bratwürste, Pouletbrust,
Kräutersauce, Senf

chf 30.00

Filet-Fondue

Matrosensalat

Filetfondue Rousseau

Rindsfilet, Rosfilet, Straussenfilet, Schweinsfilet
Pouletbrust und Meatballs

5 hausgemachte Saucen, Chilisaucen, BBQ-Sauce

Oli's Kartoffeln, Reis

15 süsse und saure Beilagen

(nur Oktober bis März)

chf 48.00

Chäs

Meatballs im Whisky flambiert

Oli's Spezial-Chäsfondue mit frischem Brot

chf 28.00

Weitere Vorspeisen & Desserts

Vorspeisen

- * Fagottini an Champagner oder Cantadousauce
- * Pastetli mit frischen Champignons
- * Glassalat (Eisberg, Speck)
- * Süsssaures Rotauge (Fisch, Kalt) auf Salat
- * Käsetommes im Alpenkräutermantel
- * Fischesüppi
- * Oli's Wysüppi (natur / mit Fisch / mit Treberwurstwürfeli)
- * Klare Gemüsesuppe
- * Kürbissüppi
- * Farfalle mit Rauchlachswürfeli
- * Geräuchtes Felchenfilet, Essigkartoffeln
- * Matrosensalat / Winzersalat / Stürmischer Salat
- * Pochierter Felchen, Chasselassauce, Gemüsereis
- * Saisonale Kreationen als Surprise

Desserts

- * Oli's Niidlechueche (an Bord hergestellt)
- * Fruchtssalat
- * Stürmisches Kirschentiramisu mit Röteli
- * Schokomousse
- * Diverse Sorbets
- * Torten in allen Geschmacksrichtungen
- * Sommer-Frucht-Quark-Creme
- * Apfelstreuselkuchen, Apfelstrudel
- * Panna-Cotta-Rahmglace mit Waldbeeren
- * Lauwarmer Schokokuchen mit Eis und Beeren
- * Vacherin
- * Dessertbuffet / Tortenbuffet
- * Friandises
- * Donuts / Berliner / Cremeschnitten
- * Dessert Surprise oder nach Ihrem Wunsch

Gästезahlen für Apéros auf MS Bielersee

- bis 90 Pax Getränke und Plattenservice, 38 Sitzplätze
- bis 60 Pax Getränke und Buffet, 42 Sitzplätze
- bis 42 Pax Apéro riche, 42 Sitzplätze
- bis 58 Pax Sitzplätze im Salon

Möglichkeit für Apéros bis 250 Personen auf MS Romandie

Gästезahlen für Bankette / Menus MS Bielersee

- bis 56 Pax Serviertes Menu (Im Sommer mit Aussen 64 PAx)
- bis 46 Pax Grillbuffet
- bis 42 Pax Filetfondue Rousseau

Bankette bis 160 Personen auf MS Romandie (1 Salon)

Diverses MS Bielersee

- * 4 x 6er Tische, 8 x 4er Tische. 1 langer Tisch möglich bis 26 Pax oder 4 x 10er Tisch. Die Tischordnung stimmen wir auf Sie ab.
- * Tische sind im Standard mit Tischset und Serviette sowie einfacher Pflanzendeko belegt.
- * Stofftischtücher Champagne/Weiss gegen Aufpreis von pauschal chf 50.-
- * Die Schiffsflooristin kann nach Ihren Vorgaben eine Blumendeko anfertigen.
- * Sonstige Deko vorgängig absprechen (kein Klebeband verwendbar)
- * Der Salon ist elektrisch beheizbar. Im Winter 22 Grad Raumtemperatur
- * MS Bielersee 1 Toilette nicht Rollstuhlgängig. MS Romandie mit IV-WC.
- * Rauchen im gedeckten Fumoir möglich
- * Mitbringen von Speisen nach Absprache erlaubt.
- * Self-Service möglich. Bedingungen nach Absprache.
- * Musikanlage an Bord. Leinwand vorhanden. Steckdosen 7x 230V im Salon.
- * Keine hohen Kerzen und kein Feuerwerk an Bord erlaubt.

Weine & Spirituosen



Weisswein

Chasselas, Cave Perrot Twann	75 cl	28.00
*Tuana Chasselas Perrot	75 cl	34.00
*Sauvignon blanc, Pinot gris	75 cl	38.00
*Chasselas vom gewünschten Winzer	75 cl	28.00
*Weisse Spezialität Bielersee	75 cl	38.00
*Schämpis Perrot (Brut)	75 cl	44.00
*Cüpli Perrot	10 cl	7.50
*Mauler (Alkoholfrei)	75 cl	13.50
*Schaumwein Bielersee (Brut / Demi-sec)	75 cl	47.00
*Prosecco	75 cl	35.00
	10 cl	5.00
*Moscato d'Asti (Gian-Luca Poggio)	75 cl	40.00
	10 cl	6.50

Roséweine

Oeil de Perdrix, Cave Perrot Twann	75 cl	33.00
*Oeil de Perdrix vom gewünschten Winzer	75 cl	35.00

Rotweine

Pinot noir TUANA, Cave Perrot Twann	75 cl	35.00
*2513 Barrique Pinot / Gamaret	75 cl	52.00
*Rotwein vom gewünschten Winzer	75 cl	offen

Schnäpse

Marc, Drusen, Kirsch	3 cl	5.50
Grappa, Vieilles prunes	3 cl	7.50
Williams, Whisky new	3 cl	6.50
Whisky old	2 cl	10.00
Diverse Longdrinks	4 cl	8.00
Gin Tonic mit Spezial-Gin/Tonic	4 cl	10.00

10

Zapfengeld für mitgebrachten Wein pro 75 cl 15.00

* = Die *-Weine sind nur auf Vorbestellung mit an Bord.

Getränke

Mineral und Süssgetränke

Valser mit Kohlensäure		75 cl	7.50
Valser ohne Kohlensäure		75 cl	7.50
Coca Cola, Cola zero	<small>E338, E211, E202</small>		
Sinalco, Rivella blau		33 cl	4.00
*Eistee		100 cl	7.50
Orangensaft		100 cl	9.00
Traubensaft Perrot		100 cl	13.50
		15 cl	2.50
Tonic Water		20 cl	4.00
Red Bull		25 cl	5.00

Bier & Apéro

Egger Maximus	5,2%	33 cl	4.30
Egger Alkoholfrei	0,0%	33 cl	4.30
*Partyfass Feldschlösschen		20 lt	220.00
*Bowlé ohne Alkohol		2 Liter	28.00
*Bowlé mit Alkohol		2 Liter	48.00
Aromen: Waldbeere, Holunder, Apfel			
Martini, Campari, Pastis	8-45%	6 cl	5.00

Kaffee und Tee

Kaffee Crème (keine Milch an Bord)			4.00
Espresso			4.00
Doppelter Espresso			5.00
Tee (diverse Aromen)			3.50
Matrosenkafi	42%	2 cl	8.50
Beibootkafi (Marc oder Drusen)	42%	3 cl	8.50

* = Die *-Getränke sind nur auf Vorbestellung mit an Bord.

Ihr Getränk ist nicht dabei?

Geben Sie uns Ihre Wünsche durch und es wird gebunkert.