Olagomio AG
Ryf 91, 3280 Murten
www.olagomio.ch, boating@olagomio.ch
+41 26 670 03 03

Schifffahrt - Navigaton

Boissons, apéros, menus 2024

sur notre bateau historique, “MS Murten”

Ambiance unique

Un bateau avec un équipage uniquement pour vous et vos invités

N'hésitez pas à nous appeler.
Nous vous conseillons volontiers.

Vous dégusterez de délicieuses spécialités de nos fournisseurs de la région de Morat.

BOISSONS

(à bord. pas de précommande nécessaire)

			Prix CHF (inclus TVA)
Vin blanc, Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	28
Vin rosé, Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	50 cl	25
Vin rouge, Pinot Vully	(Cave Bel-Air, Praz)	70 cl	35
Prosecco (très bonne qualité)	(Wyhus, Belp)	75 cl	35
Mauler Cadet (sans alcool)		75 cl	25
Champagne Jacquart brut (sur demande)		75 cl	65
Eau-de-vie (Grappa, Kirsch, Williams, Vieille Prune)		4 cl	5
Bière spéciale ou sans alcool		33 cl	4.50
Coca-Cola original ou zéro		33 cl	4
Rivella rouge		33 cl	4
Eau minérale avec / sans gaz		33 cl	4
Jus d'orange Granini		20 cl	4.50
Café (Nespresso) / thé		tasse	4

SALÉ ET SUCRÉ DE LA BOULANGERIE

(Boulangerie Stähli, Ried v. Chiètres et Boulangerie Aebersold, Morat)

Sandwich petit (salami, jambon, fromage, végétarien) divers pains	pièce	3.10
Sandwich petit au saumon	pièce	3.70
Croissant au jambon, moyen (min. 10 pièces)	pièce	2.70
Pâtisserie simples (fromage, graines de pavot, sésame)	kilo	70
Plateau apéritif mixte (20 pièces pour 4-5 pers.) - au min. 2 plateaux	plateau	48
Tresse au lard au mètre (3 kg)	kilo	20
Sandwich au mètre parisette/tresse (jambon, salami, fromage, thon)	pièce	57
Sandwich au mètre végétrarien, saumon, roastbeef	sur demande	
Gâteau au lard (avec/sans cumin)		
- carré 30x40cm / 70 cubes	gâteau	65
- rond 30cm (8-16 pièces)	gâteau	37
Gâteau méditérranéen (tomates, olives, feta)		
- carré 30x40cm / 70 cubes	gâteau	65
- rond 30cm (8-16 pièces)	gâteau	37
Gâteau tomates (oignons, origan)		
- carré 30x40cm / 70 cubes	gâteau	62
- rond 30cm (8-16 pièces)	gâteau	34
Tartes fraiches fruits-seré, kirsch	pèce	5
Gâteaux spéciales sur demande (décoration spéciale sur demande)	tarte	6.50
Gâteau du vully à la crème		
- carré 30x40cm / 70 cubes	gâteau	69
- rond 30cm (8-16 pièces)	gâteau	39
Tartes au fruits (8-16 pièces)	tarte	37
Tartelettes aux fraises (saison)	tartelettes	6
Tarte aux fraises pâte feuilletée (8 pièces, saison)	tarte	42

NOS APÉRO-HITS

Prix CHF
par pers.

Salutations nautiques (Boulangerie Stähli, Ried v. Chiètres)

Plateau apéritif mixte: à partir de 8 personnes 12

Nombre pièces: (40/60/80/100/120)

Au moyen: 5 pièces / personne

Vagues (Konsum, Morat)

Petit: Plateau de dip aux légumes avec sauces (100 gr. par personne) 7

Grand: Plateau de fromage et de viande incl. antipasti (150 gr par person), pain au levain 18

Larguer les amarres (Konsum, Morat)

Dès 10 personnes. Plateau de fromage et de viande incl. antipasti (150gr. par personne), pain au levain inclus 3 verrines à choix* 36

*Verrines (min. 10 pièces par verrine)

- Couscous oriental avec Tzatziki et vinaigrette aux légumes
- Caponata d'aubergines avec mozzarella
- Filet d'omble fumé avec chutney de fenouil et raifort
- Cocktail de crevettes avec du céleri en branches
- Poulet tandoori avec Cole Slaw et mayo au wasabi
- Tartare de veau au citron vert, crème aigre et parmesan
- Terrine maison avec salade de céleri et sauce Cumberland

Verrine supplément: CHF 6.50

Symphonie du Lac de Morat (La Pinte du Vieux Manoir, Meyriez)

Profitez d'une expérience d'apéritive personnalisée par le chef Michel Hojac et son équipe de "La Pinte du Vieux Manoir" à bord du "MS Murten". Découvrez uns sélection de délicieuses bouchées, parfaitement assorties aux vins.

REPAS AU SALON

Jusqu'à 20 invités maximum dans un cadre confortable et salon chauffé en hiver

Menu standardisé. Menus végétariens sur demande

Catering par l'Hôtel Restaurant Hippel Krone, Chiètres

	Prix CHF
Entrées	
Buffet de salades du Seeland (6 sortes)	22
Salade verte mixte du Seeland	10
Soupe du jour de saison	10
Gazpacho Soupe de tomates épicée, servie froide	17
Tatare de tomates avec pain noir et beurre	25
Tom Kha Gai : Soupe à la noix de coco, poulet, champignons, galangal, citron, kaffire, coriandre	18
Som Tam : Salade de papaye piquante, crevettes, cacahuètes, tomate, sauce chili au citron vert	18
Por Pia : Rouleaux de printemps aux lég. faits maison (2 pièces), salade, sauce chili aigre-douce	15
Menus	
1) Salade tiède de poulet au curry : cubes de poulet à la sauce curry, salade de saison et fruits	35
2) Assiette fitness : Poitrine de poulet avec beurre aux herbes, salade de saison	35
3) Rôti de bœuf braisé avec légumes de saison, gratin de pommes de terre	45
4) Rôti de viande hachée maison avec chou rouge et purée de pommes de terre	40
5) Emincé de veau à la zurichoise avec nouilles au beurre	45
6) Poitrine de poulet à la sauce au citron vert avec tagliatelles	37
7) Curry rouge à la noix de coco avec viande de bœuf, bambou, feuilles de citron vert et légumes	36
8) Phad Thai : Nouilles de riz cuites, pousses de soja, pak choi et œufs à la sauce tamarin avec du poulet	36
9) Prew Whan Gai : Poulet aigre-doux, ananas, oignons, poivrons	36
Dessert	
Crème brûlée selon la recette de grand-mère	10
Panna Cotta au coulis de mangue	10
plus forfait catering par personne	7

Typiquement suisse

Jusqu'à 24 hôtes au maximum dans un salon confortable et chauffé en hiver.

Raclette nature (à discrétion), pommes de terre, oignons argentés, cornichons, lard	35
Fondue Moitié-Moitié (à discrétion) avec pain	28
Dessert salade de fruits frais	6