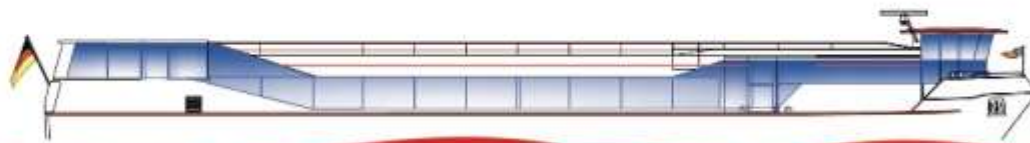


Nos inspirations gustatives 2019



C'était une de ces idées folles.
Exactement ce qu'il faut pour un *évènement spécial*.
Une agréable brise qui rafraîchit la figure
Et caresse les cheveux.
L'eau si proche que l'on pourrait la toucher.
Trop souvent cet évènement spécial tant attendue
Est ennuyeux... pour cela Il faut trouver la bonne Ambiance.
Laissez-nous faire avec notre petite Flotte Blanche,
Au gré des vagues, nous glissons sur le Rhin
Accompagnés des mouettes qui volent autour du mât du bateau,
Pendant que l'on peut entendre du bord des rives le son de
La musique et des rires joyeux.
Tout est parfait sans être envahissant.
Pour l'organisation de vos évènements nous avons quelques suggestions a proposer.

05/2019

Information pour la réalisation de votre Événement

Réception de vos convives :

Nous vous recommandons de commencer votre événement festif par un Apéritif avec lequel nous pouvons servir des canapés froids et chauds.

Le bateau est à votre disposition 15 minutes avant le départ.

Menu :

Nous pouvons vous conseiller pour choisir votre menu. Les suggestions qui suivent peuvent être modifiées.

Un menu est plus festif qu'un buffet.

Pour des raisons de service nous vous demandons de choisir un menu unique, merci de votre compréhension.

Buffet :

Les suggestions buffet peuvent être aussi modifiées. Vous avez la possibilité de combiner buffet et menu.

Pour un Buffet, il faut prévoir une certaine quantité de nourriture et donc supposer un certain nombre de personnes.

Boisson :

La sélection de boissons dépend du menu ou buffet et pour ce faire nous pouvons vous conseiller.

Location / Décoration :

Les Prix données sont pour votre croisière privée avec notre mise en place standard (mobilier standard, serviette en papier et set de table), vous pouvez si vous le souhaitez personnaliser votre événement et commander en supplément : nappe, serviette en tissu, assiette de décoration, table debout, siège de bar.

La réorganisation du mobilier de salle intérieur et/ ou le pont supérieur, ainsi que la mise en place de votre décoration (chemin de table, chevalet, fleurs etc.).

Plan de table, Chevalet, Menu :

Si vous souhaitez un plan de table, il faut le rapporter impérativement deux jours avant l'événement.

Nous nous chargeons d'imprimer vos menus.

Musique et Distraction :

Nous connaissons quelques groupes de musique, avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation, mais si vous connaissez un groupe dans votre entourage n'hésitez pas.

Nous avons le branchement électrique habituel.

Digestif :

Après votre repas, nous pouvons vous présenter notre chariot de Digestifs.

Collation des heures tardives :

Pensez à la petite faim pour les heures tardives.

Entretien :

Prenez un rendez-vous 6-8 semaines avant l'événement pour discuter des détails.

Le Règlement :

Les frais de navigation du bateau doivent être réglés 4 semaines avant l'événement. Un rappel de cette facturation vous sera adressé quelques semaines auparavant.

Une semaine avant la croisière il nous faut le nombre approximatif de personnes et 3 jours avant, le nombre définitif, qui vous sera facturé.

Passez un agréable moment de réflexion culinaire !

Gâteaux et Tartes

Brioche (12 parts)

Gâteau de noix (12 parts)

Gugelhopf (12 parts) salée

Gugelhopf (12 parts) sucrée

Gateau marbré (24 parts)

Gateau au citron (24 parts)

Tarte aux prunes (8parts) saison

Tarte aux fruits de saison(11 parts)

Tarte aux pommes (11 parts)

Gâteau

au fromage blanc (11 parts)

au fromage à la crème (16 parts)

aux framboises à la crème (16 parts)

Forêt- Noire (16 parts)

au chocolat à la crème (16 parts)

aux noix à la crème (16 parts)

à la crème au beurre (12 parts)

1 Litre Chantilly

Fingerfood

FROIDS

Verrines

Antipasti avec feta

Crevettes grillées avec crème aux herbes

Tomates | perles de mozzarella | basilic

Jambon de Parme | dressing à la mangue

Tartare de saumon | aneth

Vitello Tonnato

(Cube de veau avec sauce au thon)

Canapés

Salami de Milano

Camembert Français

Jambon de Parme d'Italie | melon

Jambon crue Forêt Noir

Roast-beef

Saumon fumée

Assortiment de Gâteau Apéritif

Minimum de 20 pièces par sorte

Fingerfood

CHAUDS

Verrines

Quenelles de pain | sauce aux chanterelles

Ragout de légumes | boule de viande | couscous

Poulet | sauce ananas- curry | riz

Sandre grillé | salade de lentilles tièdes

Viande de bœuf | sauce raifort | purée de
Pommes de terre

Saumon grillé avec sauce homard | riz

Flying Buffet

Quiche Lorraine

Tarte flambée avec lardons

Mini- Pizza avec jambon

Mini- Pizza avec épinard

Quiche légumes

Minimum de 20 pièces par sorte

Buffet Rustique

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Viande de bœuf de Baden | sauce au raifort

Jambon en crote

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Légumes du marché

A partir de 20 Personnes

Buffet Terroir

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Viande de bœuf de Baden avec sauce au raifort

Roti de dinde mariné au miel- curry

Roti de porc mariné à la bière | sauce poivrade

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Pâtes

Légumes du marché

A partir de 20 Personnes

Buffet BBQ

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Steaks de porc | Steaks de dinde

Saucisses grillées | cevapcici

Fromage grillé | veggies

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Beurre aux herbes | sauces piquante

Variation de pains de notre corbeille

A partir de 20 Personnes

Buffet BBQ -Supreme-

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Steaks de porc | Steaks de dinde

Steaks de bœuf

Saucisses grillées | merguez

Crevettes | darne de saumon

Fromage grillé | veggies

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Beurre aux herbes | sauce piquante

A partir de 20 Personnes

Buffet Gourmet

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Tomates cerise avec perle de mozzarella | olive mariné

Variation du fumoir :

Filets de truite forêt noire

Saumon norvégien

Flétan

Jambon italien séché à l'air | melon

Roast-beef | sauce Cumberland

Jambon en croûte | moutarde

Rôti de porc mariné à la bière

Sandre pané et frit | sauce tartare

Pommes de terre entière au four | dip aux herbes

Légumes du marché

Plateau de fromages

Variation de pain de notre corbeille

A partir de 30 Personnes

Buffet Trois- Pays

Variation Entrées (servi)

Pâté en croûte français

Truite forêt noir

Fromage de chèvre suisse

—

«Choucroute Garnie» Choux | différentes saucisses

Lardons | pommes de terre

Emincé de veau zurichois | Roesti

«Schupfnudeln» badoise avec choux | lardons forêt noir

Sandre | sauce Riesling | pâtes

Légumes du Marché

—

Fromages des trois pays

A partir de 30 Personnes

Buffet Méditerranéenne

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Tomates avec perles de mozzarella | thon

Jambon italien séché à l'air | melon

Antipasti

Poivrons, aubergines, courgettes, oignons avec huile d'olive et vinaigre balsamique

Vitello Tonnato

Tranches de Rôti de veau, sauce au thon

Saumon sauvage cuit entier

Poulet aux citron | olives et carpres

Tortellinis farcis au fromage garni de tomates sèches | rucola

Spaghettis á l'Oglio | Bolognaise | á la Napoli

Gnocchis | Sauce Gorgonzola

Légumes d'été

Spécialités de fromages du sud

A partir de 30 Personnes

Buffet Féatif

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Antipasti

Poivrons, aubergines, courgettes, oignons avec huile d'olive et vinaigre balsamique

Variation du fumoir

Filets de truite forêt noire

Saumon norvégien

Flétan

Duo de Carpaccio

Très fines tranches de filet de bœuf | tranches de betterave rouge

Terrine de foie gras de canard | gelée au chutney de pommes | brioche

Roast-beef cuit entier

Roti de porc à la bière

Rôti de dinde mariné

Sauce aux morilles | sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre | Spätzle

Légumes du marché

A partir de 30 Personnes

Plateau de fromages | Variation de pains de notre corbeille

Suggestion de Menu

Menu 1

Consommé avec quenelles de légumes

Salades de saison

Médallions de filet de porc

Sauce poivrade

Spätzles

Légumes du marché

Coupe de glaces de forêt noire

Menu 2

Consommé avec Célestine

Salades de saison

Médallions de filets de porc et bœuf

Sauce aux Calvados

Knöpfles

Légumes du marché

Panna Cotta | Framboise

Suggestion de Menu

Pour les végétariens

Menu 3

-végétarien- du potager

Consommé avec quenelles de légumes

Assortiment de Salades

Steaks aux légumes

Sauce aux champignons

Spätzles

Légumes du potager

Coupe de glaces de forêt noire

Menu 4

-végétarien- Pommes de terre rencontre pommes fruits

Velouté de pommes de terre

Salade Waldorf | pommes

Roestis de pommes de terre

Dip aux herbes

Compote de pommes

(Au choix avec filet de porc)

Strudel de pommes | sauce vanille

Suggestion de Menu

Menu 5

Velouté de pommes de terre

Salade de mâche avec lardons et croutons

Médallions de filet de bœuf

Sauce Whiskey- Poivron

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

Variation de Desserts

Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Salade de fruits frais

Menu 6

-saisonal-

Rouleau au jambon avec d'Asperges
fraiches Vinaigrette aux herbes

Velouté à l'ail des ours

Poularde dans son jus au romarin

Purée de pommes de terre

Légumes de saison

Parfait vanille

Ragout de fraises et rhubarbes

Suggestion de Menu

Menu 7

Terrine de foie de canard
Chutney de pommes caramélisées
Brioche

Soupe à l'oignons

Médailles de filet de bœuf
Sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes du marché

Duo de mousse au chocolat blanc et noir
Carpaccio de fruits

Menu 8

Trio d'Antipasti
Tartare de saumon
Terrine de canard

Consommé double
Ou
Velouté de concombre froid

Sorbet citron

Médailles de selle de veau avec croûte aux herbes
Sauce aux champignons de forêts
Spätzle | légumes de saison

Parfait au café avec ragout aux cerises
Gâteau au chocolat

A la Carte

Entrées

Saumon fumé avec crème au raifort

Melon, jambon italien dressing à la mangue

Variation de verrines :

Vitello Tonnato, tartare de saumon, antipasti

Sandre grillé sur salade de lentilles tièdes

Variation du fumoir:

Filets de truite forêt noire, saumon norvégien, saquereau

Terrine de foie gras de canard, gelée au Muskatteller et brioche

Foie gras d'oie, gelée au chutney de pommes caramélisée et brioche

Rouleau à l'asperge et jambon

Saison

Soupes

Consommé (bœuf ou légumes) avec quenelles de légumes

Bouillon de légumes avec Célestine

Soupe de fête badoise

Velouté de pommes de terres

Velouté aux cèpes

Velouté de potirons (Saison)

Velouté de chanterelles (Saison)

Velouté d'asperges (Saison)

Velouté de concombre (froid)

Salades

Crudités mixtes

Salade de mâche avec lardons et croûtons (Saison)

Salade de Neptune: salade verte, carottes, thon, fromage, jambon, œuf

Caneton rôti, salade verte, salade de trévisse, tomates cerise

Salade verte, asperges, jambon

Saison

Sorbets (1boule)

Sorbet au choix : Citron, Cassis, Apérol Spritz, Hugo

Plat principaux

Bœuf braisé, légumes et Spätzle

Filet de poulet en croûte de citrouille, purée de pommes de terre

Saumon sauce homard, riz et légumes

Sandre grillé sur épinard avec riz, sauce Riesling

Médailles de porc sauce crème poivrade, légumes et

Gratin de pommes de terre

Suprêmes de canard de Barbarie sauce canneberge

Mousse de pommes de terre et légumes

Filet de bœuf sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes

Selle de veau crème de noix, Knöpfles et légumes

Selle d'agneau rôtie, gratin de pommes de terre, légumes

Plats végétariens

Pâtes avec sauce tomate et parmesan

Steaks végétarien avec sauce champignons et Spätzles

Collation de minuit

Chilli con Carne avec pain

Saucisses Blanches de Bavaria, moutarde sucré et moricettes

Potage goulache épicé avec pain

Plateau de fromages

Dessert -servi-

... la douceur à la fin!

Profiteroles avec glace chocolat et sauce chocolat

« Apfelstrudel » avec glace vanille

Mousse au chocolat avec carpaccio de fruits frais

Parfait au Grand Marnier avec salade d'oranges

Parfait à la vanille avec carpaccio de fruits frais et Brownie

Parfait au café avec ragout aux cerises et gâteau au chocolat

Parfait à la vanille avec ragout de fraise et rhubarbe (Saison)

Parfait cannelle avec quetsches au vin chaud (Saison)

Mousse de pain épices avec cerises chaudes (Saison)

Dessert en Verrine -Buffet-

(Minimum de 25 par sorte)

Tiramisu

Crème Caramel

Fruits rouges avec sauce vanille

Mousse au chocolat avec chantilly

Panna Cotta colis fruit rouges

Salade fruits frais

Boissons

Boissons sans alcool

Eau minérale gazeuse
Afri- Cola
Bluna Orange (orange limonade)
Bluna Mix (Cola et orange limonade)
Limonade citronné
Jus d'orange
Schweppes Bitter Lemon
Schweppes Tonic Water

Boissons chaudes

Petite Tasse Café filtre, Café décaféiné filtre, Espresso
Grande tasse café, Thé
Chocolat chaud
Cappuccino, Café au lait
Wiener Mélange
Latte Macchiato
Pot de Café, Café décaféine
Pot de Thé
Pot de Chocolat chaud

Bières

Ganter Privat pils pression
Ganter Pilsner sans alcool
Ganters“ Hefeweizen“
Ganters “Hefeweizen” sans alcool
Amer Bière

Apéritif

Kir Royal
Campari Orange
Aperol Spritz
Hugo

Apéritif sans alcool

Crodino (Bitter Orange|Soda)
San Bitter (Zitrus- Alpenkräuter|Soda)
Apfel- Hugo
(Holundersirup|Apfel|Soda|Minze|Limette)

Vins

Vins blancs

Riesling d'Alsace

Badischer

Müller Thurgau, Q.b.A.

Badischer Winzerkeller Breisach

Markgräfler

Gutedel, Q.b.A. sec

Badischer Winzerkeller Breisach

Kaiserstühler

Pinot blanc, Q.b.A. sec

Badischer Winzerkeller Breisach

Badischer

Pinot gris, Q.b.A. sec

Badischer Winzerkeller

Oberbergener Baßgeige
Pinot blanc, Kabinett sec
WG Oberbergen

Baden

Chardonnay, Q.b.A. sec

Badischer Winzerkeller Breisach

Leiselheimer Gestühl

Pinot gris, Q.b.A. sec

Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige

Muskateller, Kabinett

WG Oberbergen

Vins

Rosé

Badischer
Pinot Rosé Q.b.A.
Badischer Winzerkeller

Tiengener Rebtal
Rosé, Q.b.A. sec
Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige
Rosé, Q.b.A. sec
WG Oberbergen

Vins rouges

Badischer
Pinot Noir, Q.b.A.
Badischer Winzerkeller Breisach

Merdinger Bühl
Pinot Noir, Q.B.A. sec
Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige
Pinot Noir, Q.b.A.
WG Oberbergen

Oberbergener Baßgeige
Bassolino Vin Rouge Cuvée, Q.b.A. sec
WG Oberbergen

Breisacher Eckhartsberg
Pinot Noir, sec
Im Holzfass gereift

Sasbacher Rote Halde
Pinot Noir, Kabinett sec

Boissons

Vins pétillants de Baden

Kapitänstrunk der BFS- Linie
Cuvée Brut

Schloss Munzingen
Riesling Brut

Crémant d'Alsace
Brut

Geldermann
Brut

Spiritueux

Ramazotti
Martini blanc|rouge
Pastis
Sherry

Long Drinks

Gin Tonic
Bacardi Cola
Whisky Cola
Wodka Lemon

N'oubliez pas le digestif !

Après un bon repas, nous vous proposons notre chariot de Digestifs

Musique, Animation & DeCo

	Téléphone	Mobil		Téléphone	Mobil
Musicien seul			DJ		
Raffaele Caliendo	07633 16446		Steffen Rogowski		0172 7610609
Gerd Mutz	07643 5322	0173 3253940	Uwe Bertsch	07663 99330	0179 5938307
Musique Italienne			Magicien		
Raffaele Caliendo	07633 16446		Rasputin Herr Hassio	0761 37491	0171 6235439
Enrico Meoni		0173 4155300	Sebastian	07641 47475	
Duo			Entertainer		
Santiago	07633 16446		Frl. Wommy Wonder& Band	0711 90797 92	0172 2497594
Schwenninger Neckarbuam	07720 67187		(Travestie und Kabarett)		
2 singende Winzer	07668 7090		Feu d'artifice		
Sunshine Music	07661 5100		Firma Ströbel	09841 66550	
Heuberger Spitzbuben	07424 6145	0171 4130753	Agence d'artistés		
Wildlife		0151 26414204	Freiburger Künstler Service	07641 7957	
Musique Alsacienne			Mack Event		
Retro Band	0033 389 274451	0033 677340651	Décoration		
Bläsi Musette& Chansons		0177 6632611	Dekor M&M		0163 1977316
Band					
Gin Fizz	07663 4496				
Gipfelstürmer	07663 912269				
Royal Selection	07635 9071	0172 7655842			
Rindfleischquintett	07682 921333				

Espace pour les notes et To Do's



Menu ou plutôt buffet ?

Quels vins ?
(Digestifs pas oublier)

Vérifier la liste des invités

Fleurs / Deco

Musique ?

Table cadeaux

Ohé du bateau !

Rheinuferstraße/
A Embarcadere Pont 2
D - 79206 Breisach am Rhein
Tel.: 0049 76 67 94 20 10
Fax: 0049 76 67 94 20 30
Courriel: info@bfs-linie.de
Internet: www.bfs-linie.de



Breisacher Fahrgast-Schiffahrt GmbH