

BUFFETVORSCHLÄGE 2018

(Vorläufige Version – Änderungen und evtl. Preisadjustierungen behalten wir uns vor)

DIE BUFFETPREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER, SERVICE UND TISCHWÄSCHE.

Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten entlang der Donau auf unserer „Hausstrecke“ zwischen Regensburg und Wien.

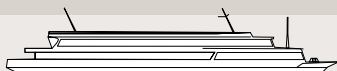
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

Vom Fingerfood beim Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – unsere Bordgastronomie erstellt Ihnen gerne ein individuelles, auf Schiff und Ihre Veranstaltung abgestimmtes kulinarisches Konzept.

Genießen Sie das Ambiente auf unseren komfortablen Ausflugsschiffen:

UNSERE LEISTUNGSSTARKE FLOTTE

► REGINA DANUBIA



314 Innenplätze (192 Eingangsdeck, 122 Galerie) – 100 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLSCHIFF



388 Innenplätze (208 Eingangsdeck, 180 Galerie) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► STADT LINZ



811 Innenplätze (433 Eingangs-, 378 Mitteldeck) – 400 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► PASSAU



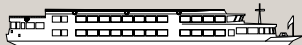
624 Innenplätze (314 Eingangs-, 310 Mitteldeck) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► ANTON BRUCKNER



458 Innenplätze (230 Eingangs-, 228 Mitteldeck) – 310 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► JOHANNA



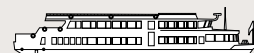
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



293 Innenplätze (141 Eingangs-, 152 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 224 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLKÖNIGIN



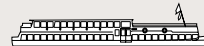
325 Innenplätze (180 Eingangs-, 145 Galerie) – 300 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► KRISTALLPRINZESSIN



140 Innenplätze (140 Eingangsdeck) – 150 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► Historisches Schiff „BRUCKMADL“



120 (3 Räume à 40 Plätze) Innenplätze – 137 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► LINZERIN



220 Innenplätze (220 Eingangsdeck) – 132 Freiplätze – Heimathafen: LINZ

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus logistischen Gründen auf dem „Bruckmadl“ nur ein eingeschränktes gastronomisches Sortiment anbieten können.



ANMERKUNGEN:

- ▶ Buffets bieten wir Ihnen ab ca. 50 Personen an.
Bei Veranstaltungen unter 50 Personen behalten wir uns eine Änderung der Buffetzusammenstellung oder eine Preisanpassung vor.
- ▶ Sie möchten einzelne Speisen aus den folgenden Buffetvorschlägen austauschen oder streichen? Kein Problem. Wir kalkulieren das Buffet in diesem Fall neu.
- ▶ Wir benötigen bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.
- ▶ Für die Inszenierung des Dessertbuffets mit Parade, Sternwerfern und Traumfontänen berechnen wir pauschal € 30,- je Buffet.



UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE:

Nachfolgend finden Sie unsere Topseller –
gerne erstellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Buffetangebot.



BUSINESS-BUFFET

Bunter Nudelsalat mit Bohnen, Gurke, Lauch, Tomate und Paprika
Kleine panierte Schweineschnitzerl mit Preiselbeeren

Tacchino Tonnato

(dünn geschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Creme)

Tomate-Mozzarella

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing

Gemüsecremesüppchen

Putengeschnetzeltes mit Paprika, Lauchzwiebeln und Champignons
Zarter Schweinenacken mit mediterranen Kräutern gebraten
Pikantes Gemüse-Curry (vegetarisch / vegan)

Kartoffeln, Reis und Spätzle

Gemüse der Saison

Verschiedene Eissorten

Kleine Kuchenwürfel

Luftige Topfencreme mit Fruchtsalat

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 26,30

BAYERISCHES BUFFET

Luftgetrocknete, geräucherte Rohwurstspezialitäten
Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)
Platte mit hausgemachtem pikantem Fleischsalat (mit Mayonnaise),
gekochten Eiern und Essiggurkerl
Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren
Würzig marinierte Hähnchenkeulen

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
Verschiedene pikante Salate

Kartoffelsuppe mit Majoran

Verschiedene gebratene Fischfilets
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und glasierte Schweinshaxe mit Natursoße
Pikantes Kartoffelgulasch (vegetarisch / vegan)
mit Zwiebeln, Paprika und Tomate

Knödel und Petersilienkartoffeln
Gemüse der Saison
Kartoffelsalat, Krautsalat

Heimischer Käse mit Radieserl
Verschiedene Eissorten
Bayerische Creme mit Fruchtgarnitur
Blechkuchen
Oma´s Grießauflauf mit Früchten

Brezen, Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 28,30

OBERÖSTERREICHISCHES SCHMANKERLBUFFET

Geräucherter Speck
Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt
Schafskäse mit Tomaten
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Kleine panierte Schweineschnitzerl (kalt) mit Preiselbeeren
Gefüllte Eier

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
Verschiedene pikante Salate

Frittatensuppe
(Klare Suppe mit Pfannkuchenstreifen)

Speckhendlbrust mit Soße vom Blauen Zweigelt
Gekochter Tafelspitz (am Stück) in Krensoße
Gebratenes Fischfilet
Spinatknödel mit brauner Butter und würzigem Bergkäse (vegetarisch)
Kräuterkartoffeln und Reis
Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Früchten
Apfel- und Topfenstrudel mit Schlagobers
Kaiserschmarrn mit Röster
Fruchtige und cremige Eissorten

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 31,40

PFIFFIG, LEICHT & FIT

Reichhaltiges Salatbuffet:

Rohkost- und Blattsalate mit 2erlei Dressing
Radieserl-Kresse-Salat mit Leberkäs
Fenchel-Orangen-Salat mit Kichererbsen
Salat von Tomate und Wassermelone mit Balsamico und Minze
Couscous-Salat mit Gemüse und Feta
Gurken-Apfel-Salat mit Kräuter-Crème fraîche
Salat von roten Linsen, Lauch und Birne
Pikanter Tortellinisalat

- Salat-Toppings -

Kombinieren Sie Ihren Salat nach Lust & Laune mit:

Knackigen Kräutercroûtons, Räucherlachsroschen,
Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto,
rohem und gekochtem Schinken

Reispfanne „Paella Art“ mit Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch
Im Ganzen gebratene Putenbrust mit Apfel-Mango-Rahmsoße
Pikanter Rinderbraten mit Rotweinzwiebeln
Süßkartoffel-Curry (vegetarisch / vegan)
mit buntem Gemüse der Saison (saisonal auch mit Kürbis)

Nudeln, kleine Kartoffeln und Gemüse

Schnitt- und Weichkäse mit Früchten garniert
Rosmarin-Panna Cotta mit feinem Pflaumenkompott (im Glas)
Dekorative Eisplatten mit Früchten und Sahne
Kleine fruchtige und cremige Kuchenwürfel

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 32,60

ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Schinken und Salami mit Melone
Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade und gestoßenem Pfeffer
Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl)
Würzige, gebratene Hähnchenkeulen mit pikantem Tomaten-Oliven-Dip
Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
Verschiedene pikante Salate

Tomatencremesüppchen mit Croûtons

Schweinenacken (Schopf) im Ganzen gebraten mit frischer Kräuterkruste
und Schalotten-Rotweinsauce
Hähnchenbrust im Parmesanmantel gebraten, Tomatensauce
Verschiedene Fischfilets mit mediterranen Kräutern in Olivenöl gebraten
Gemüselasagne (vegetarisch)
Nudeln, Kartoffeln, Reis und Gemüse

Käseauswahl mit Früchten
Cremiges Tiramisu
Hausgemachte Eisbombe mit cremigen und fruchtigen Eissorten
Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Ciabatta, Olivenbrot, Weißbrot und Butter

Preis pro Person: € 34,10

MEDITERRANES BUFFET

Melonenecken mit luftgetrocknetem Schinken
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Ratatouille-Salat mit gegrilltem Fisch
Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl)
Couscous-Salat mit Gemüse und Feta
Pikante griechische Hacksteaks mit würzigem Joghurt-Dip
Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
verschiedene pikante Salate

Schweinerücken „Provençal“ am Stück gebraten mit Cognac-Rahmsoße
Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Salbei gebraten
Gebratene Lammkeule mit Thymianjus
Lachs-Spinat-Lasagne

Mediterranes Ofengemüse (vegetarisch / vegan)
Rosmarinkartoffeln und Reis

Käseauswahl mit Früchten
Überbackene Crêpes, gefüllt mit Früchten der Saison
Fruchtige und cremige Dessertschnitten
Dekorative Eisplatten mit verschiedenen raffinierten Eissorten
Kaltes Melonensüppchen mit bunter Fruchteinlage (im Glas)

Brotauswahl mit Fladenbrot, Ciabatta und Baguette
Butter

Preis pro Person: € 38,20

KAPITÄNS-BUFFET

Lachsvariation

(pochierter Lachs bzw. Lachsmedaillons, Räucher- und Gravedlachs mit Dill-Senf-Soße)

Scheiben vom Schweinefilet (kalt) bunt garniert, dazu scharfer Preiselbeer-Dip

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat

Meeresfrüchtesalat

Luftgetrockneter Schinken mit fruchtig-scharfem Spargelsalat

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten

dazu 2erlei Dressing

verschiedene pikante Salate

Hummercremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

(Fenchel-, Sellerie- und bunte Paprikastreifen in schmackhaftem Safranfond)

Hähnchenbrust in der Sesampanade mit süß-saurer Soße

Gemüse-Couscous (vegetarisch / vegan)

Macairekartoffeln und Reis

Gemüse der Saison

Internationale Käseauswahl mit Früchten

Eisdessert „Feuerzauber“

– inszeniert aufgetragen-

dazu Sahne und diverse Soßen

Frischer Obstsalat

Verschiedene Cremes und Torten

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

Preis pro Person: € 43,50