



# BUFFETVORSCHLÄGE 2018

(Vorläufige Version – Änderungen und evtl. Preis Anpassungen 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.

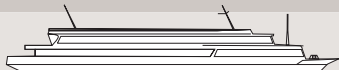
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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



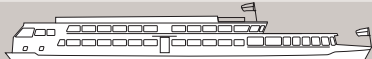
388 Innenplätze (208 Eingangsdeck, 180 Galerie) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

### ► 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



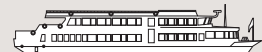
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

### ► 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



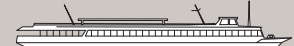
140 Innenplätze (140 Eingangsdeck) – 150 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

### ► 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.



DONAUSCHIFFFAHRT  
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau  
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg  
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 851 929292 | Mail: [info@donauschiffahrt.eu](mailto:info@donauschiffahrt.eu)  
[www.donauschiffahrt.eu](http://www.donauschiffahrt.eu)

 Besuchen Sie uns auf [facebook.com/donauschiffahrt.eu](https://www.facebook.com/donauschiffahrt.eu)

# 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 Schweineschnitzel 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 Schweineschnitzlerl (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**