



(STEH-)EMPFANG 2019

(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER.

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.

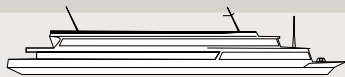
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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:

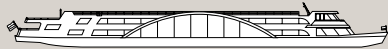
UNSERE LEISTUNGSSTARKE FLOTTE

► REGINA DANUBIA



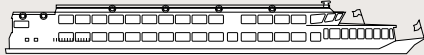
314 Innenplätze (192 Eingangsdeck, 122 Galerie) – 100 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► 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



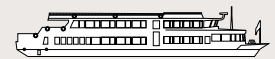
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



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

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 220 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 – 120 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.



UNSERE IDEEN FÜR IHREN STEHEMPFANG

Wir empfehlen 3-4 Stück Fingerfood pro Person für einen kurzen Stehempfang.

- 50 STÜCK MINDESTABNAHME JE SORTE -

Gourmetbrötchen (belegte, fein garnierte Baguettescheiben)

Thunfisch-Frischkäse-Creme / Landrauchschinken / Salami
Schnittkäse / eingelegtes, gegrilltes Gemüse 2,40 €

Französischer Käse / Räucherforelle / Poulardenbrust mit Früchten 2,60 €

Räucher- oder Gravedlachs / Crevetten / Roastbeef 2,80 €

Kalte (Cocktail-) Häppchen

Mini-Wraps mit Frischkäsecreme, knackigem Blattsalat und: 2,60 €

- Geflügelsalat

- Thunfisch

- knackigem Gemüse

Datteln mit Frischkäsefüllung 1,80 €

Grissini umwickelt mit hauchdünnem, luftgetrocknetem Schinken 1,80 €

Hackfleischbällchen mit Olive 1,90 €

Kleine Antipasti-Spießchen (versch. eingelegtes gegrilltes Gemüse) 1,90 €

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto / Schinken-Melone-Spieß 1,90 €

Snack Tartelettes

[Pikantes Mürbteigtarlette (Ø 4-5 cm) raffiniert gefüllt und garniert]

Basilikummouse und getrocknete Tomaten / Oliven-Kräuter-Frischkäsecreme
Geflügelsalat / Pikante Schinkencreme mit Kresse garniert 2,00 €

Räucherlachsroschen mit Dill-Senf-Soße / Roastbeef auf Waldorfsalat und Rucola
Marinierte Krabben auf Avocadocreme 2,20 €

UNSERE IDEEN FÜR IHREN STEHEMPFANG

Pikantes im Glas

Kartoffelsalat mit Minischnitzel

Pikanter Rindfleischsalat / Wurstsalat mit Gurkerl und Zwiebeln

Geflügelsalat mit Curry und Früchten auf knackigem Eisbergsalat

2,90 €

Regionale Spezialitäten

Frisches Bauernbrot reich bestrichen mit:

Griebenschmalz / Hausgemachtem Erdäpfelkas mit Schnittlauch

Obatztem mit Zwiebelringerl / Liptauer mit Sauergemüse

Kräutertopfen mit Kresse

1,90 €

Pikantes Kleingebäck – warm/lauwarm serviert –

Asian Delights – kleines asiatisches Fingerfood, Stück ca. 20-25 g

1,80 €

Cocktailgebäck – kleines gefülltes Blätterteiggebäck, Stück ca. 30 g

1,80 €

Schinken-Lauch-Küchlein, Lachs-Spinat-Küchlein, kleine Pizzatecken

2,50 €

Oder etwas Süßes

Miniplunder / Blätterteiggebäck

1,90 €

Früchtetarteletts (Mürbteigtarteletts Ø 4-5 cm mit Creme + Früchten gefüllt)

2,00 €

Kleiner Früchtespieß (2-3 Früchte der Saison) in Schokolade

2,30 €

Petit fours

2,80 €



UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN FÜR IHREN EMPFANG

DIE KLASSIKER

Prosecco DOC Treviso „Il fresco“ Fl. 0,75 l 25,90 €
„Villa Sandi“

Mehrfach in Folge zum „Prosecco des Jahres“ gekürt und mit zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen ist er einer der besten Prosecco der letzten Jahre. Dieser frisch-fruchtige Prosecco wird von Genießern besonders wegen seiner lang anhaltenden Perlage geschätzt. Nicht umsonst trägt er den Beinamen „Il fresco“, was übersetzt „der Frische“ heißt. Im Geschmack gibt er sich elegant, harmonisch und spritzig mit einem zarten Duft nach grünen Äpfeln und einer feinen Honignote.

Mumm dry, Prädikatsekt Fl. 0,75 l 24,50 €

Mumm-Dry – der trockene Klassiker. Ein charaktvoller trockener Sekt, der sich vor allem durch seinen fein-fruchtigen Geschmack und sein langanhaltendes Perlenspiel auszeichnet.

Kloss & Foerster, Sekt trocken Fl. 0,75 l 22,80 €

Sekttradition seit 1856. Damals wie heute zeichnet sich der Sekt durch seinen besonders harmonischen Geschmack und sein feines Bukett aus. Die prickelnden Tropfen, die seit 2007 wieder in der Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg / Unstrut reifen, werden von denen bevorzugt, die das Besondere schätzen.

Veuve Clicquot Champagner Fl. 0,75 l 82,50 €

Eine ausgewogene Cuvée mit feinem lebhaften Charakter. Anspruchsvoll, aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil

ZUM MISCHEN

z.B. Aperol oder Pfirsichlikör je 2 cl 1,50 €
Holunderblütensirup je 4 cl 1,50 €
Orangensaft je Liter 6,90 €

ERFRISCHEND & FRUCHTIG 0,2l

G'spritzter mit Aperol 4,60 €

Weißweinschorle mit Aperol

Hugo 5,50 €

Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limettenscheibe und Minze

Donaucocktail Pfirsichlikör, Wodka, Blue Curaçao¹⁾, Orangensaft, kleiner Fruchtspieß 6,90 €



Mit Alkohol: Piña Colada, Zombie, Sex on the beach 6,50 €

Ohne Alkohol: Sportsman, Strawberry Colada 5,60 €

FÜR IHREN WINTERLICHEN EMPFANG:

Glühwein Liter 13,00 €

Alkoholfreier Fruchtpunsch Liter 12,00 €

Gewürzpunsch Liter 15,00 €

Weihnachtliches Gebäck per kg ab 28,00 €

Lebkuchen, Stollen, Spekulatius, Plätzchen