



# BUFFETVORSCHLÄGE 2020

(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

**DIE MENÜPREISE VERSTEHEN SICH INKL. 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.

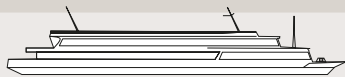
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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

### ► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



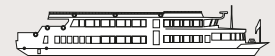
150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

### ► KRISTALLSCHIFF



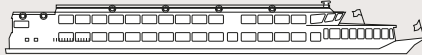
388 Innenplätze (208 Eingangsdeck, 180 Galerie) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

### ► GISELA



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

### ► STADT LINZ



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

### ► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 220 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

### ► PASSAU



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

### ► KRISTALLKÖNIGIN



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

### ► ANTON BRUCKNER



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

### ► KRISTALLPRINZESSIN



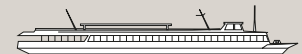
140 Innenplätze (140 Eingangsdeck) – 150 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

### ► BAREFOOT BOAT



330 Innenplätze (200 Eingangs-, 130 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

### ► LINZERIN



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

\* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus logistischen Gründen auf dem „Bruckmahl“ 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 VORSCHLÄGE:

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



# BUSINESS-BUFFET

## - Bunttes Salatbuffet -

Knackige Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2erlei Dressing  
Nudelsalat mit Bohnen, Gurke, Lauch, Tomate und Paprika (vegan)  
Kartoffelsalat, Couscous-Salat, Tomate-Mozzarella

## - Salat-Toppings -

Kleine panierte Schweineschnitzel, würzig marinierte Chicken Wings und  
Hähnchenkeulen, gekochtes Ei, Croûtons, Käse- und Schinkenwürfel

\*\*\*\*\*

Gemüsecremesüppchen

\*\*\*\*\*

Bunttes Paprika-Puten-Ragout

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: € 27,30



# BAYERISCHES BUFFET

Bayerisches Brotzeitbrett mit herzhaftem Schinken, Speck,  
Kaminwurzeln, Landjäger & mehr  
Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)  
Gekochte Eier auf hausgemachtem pikantem Fleischsalat  
(mit Mayonnaise und Essiggurkerl)  
Würzig marinierte Hähnchenkeulen  
Knödelcarpaccio mit saurer Marinade,  
frischen Kräutern, Zwiebeln und Tomatenwürfel  
Häppchen von Brezenstange mit Erdäpfelkäs/Obatzter (vegetarisch)

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 zarter Surbraten, Dunkelbiersoße  
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

\*\*\*\*\*

Brezen, Brotauswahl und Butter

**Preis pro Person: € 29,80**

# OBERÖSTERREICHISCHES SCHMANKERLBUFFET

Gebratene Speckhendlbrust (kalt) auf Tomaten-Bohnen-Salat mit würzigem Senfdressing und knackigen Croûtons

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Kleine panierte Schweineschnitzerl (kalt) mit Preiselbeeren

Garnierte gefüllte Eier

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

Verschiedene pikante Salate

\*\*\*\*\*

Frittatensuppe

(Klare Suppe mit Pfannkuchenstreifen)

\*\*\*\*\*

Zartes Mostbrat'l vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets

Spinatknödel auf rahmigem Lauchgemüse, geriebener Bergkäse (vegetarisch)

Petersilienerdäpfel und Reis

Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Früchten

Sachercreme im Glas (Schokoladencreme mit Marillenkompott und mit Marillenlikör getränktem Schokoladenbiskuit, Schlagobers)

Apfelstrudel mit Schlagobers

Kaiserschmarrn mit Röster

Fruchtige und cremige Eissorten

\*\*\*\*\*

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 33,40

# PIFFIG, 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 buntem Grillgemüse 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

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: € 34,-**

# ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
Schinken mit Melone, Salami  
Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade und gestoßenem Pfeffer  
Gemüse-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

\*\*\*\*\*

Schweinerücken Caprese – gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum, Schalotten-Rotweinsoße  
Hähnchenbrust im Parmesanmantel gebraten, Tomatensoße  
Verschiedene Fischfilets in Olivenöl gebraten  
mit Zitronen, Kapern und frischer Petersilie  
Gemüselasagne (vegetarisch)  
Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln, Reis und  
bunte italienische Gemüsepfanne (vegan)

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Früchten  
Hausgemachtes Tiramisu  
Cremige und fruchtige Eissorten  
Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

\*\*\*\*\*

Ciabatta, Olivenbrot und Weißbrot  
Butter

Preis pro Person: € 35,90

# MEDITERRANES BUFFET

Melonenecken mit luftgetrocknetem Schinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Ratatouille-Salat mit gegrilltem Fisch  
Antipasti (ingelegtes Gemüse in Olivenöl)  
Couscous-Salat mit buntem Grillgemüse 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  
Zarter Kalbsbraten mit Thymiansoße  
Lachs-Spinat-Lasagne  
Mediterranes Ofengemüse (vegetarisch/vegan)  
Risoleékartoffeln und Reis

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Früchten  
Überbackene Crêpes, gefüllt mit Früchten der Saison  
Fruchtige und cremige Dessertschnitten  
Dekorative Eisplatten mit verschiedenen raffinierten Eissorten

\*\*\*\*\*

Brotauswahl mit  
Fladenbrot, Ciabatta und Baguette  
Butter

Preis pro Person: € 40,-



# 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

Carpaccio von Roter Beete

mit Rucola, marinierten Champignons und

Parmesanspänen (vegetarisch/auch vegan möglich)

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 Safransud)

Hähnchenbrust in der Sesampanade mit süß-saurer Soße

Paella mit reichlich buntem Gemüse (vegetarisch/vegan)

Macairekartoffeln und Süßkartoffelstudel

Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Früchten

Eisdessert „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen-

dazu Sahne und diverse Soßen

Frischer Obstsalat

Verschiedene Cremes

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas

\*\*\*\*\*

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

**Preis pro Person: € 45,30**