

BUFFETVORSCHLÄGE 2021

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer,
Service und Tischwäsche.

Schiff Ahoi! Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten! Wir nehmen Sie mit auch unsere „Hausstrecke“ entlang der Donau 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.

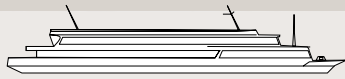
Vom Fingerfood beim Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – unsere Bordgastronomie erstellt Ihnen gerne ein individuelles, auf Schiff und Ihre Veranstaltung abgestimmtes kulinarisches Konzept.

Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Genießen Sie das Ambiente auf unseren komfortablen Ausflugsschiffen:

UNSERE LEISTUNGSSTARKE FLOTTE

► REGINA DANUBIA



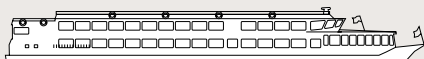
314 Innenplätze (192 Eingangsdeck, 122 Galerie) – 100 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► 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

► BAREFOOT BOAT



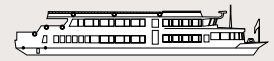
300 Innenplätze (150 Eingangs-, 150 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



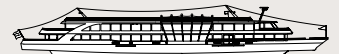
293 Innenplätze (141 Eingangs-, 152 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► 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



Anmerkungen

- ▶ Sie möchten einzelne Speisen aus den folgenden Buffetvorschlägen austauschen oder streichen? Kein Problem. Wir kalkulieren das Buffet in diesem Fall neu.
- ▶ Für die Inszenierung des Dessertbuffets mit Parade, Sternwerfern und Traumfontänen berechnen wir pauschal € 30,- je Buffet.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

UNSERE VORSCHLÄGE

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



Business-Bufferet

Preis pro Person: € 27,30

Buntes Salatbuffet

2erlei Blattsalate, dazu 2 Dressings

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, getr. Tomaten, Ruccola (vegan)

Couscous-Salat mit Feta-Käse, Tomate-Mozzarella

Salat-Toppings

Kleine panierte Schnitzelstreifen

Würzig marinierte Chicken Wings

Mozzarella-Kugeln

Croûtons

Käse- und Schinkenwürfel

Gemüsecremesüppchen

Zarter Schweinenacken mit mediterranen Kräutern gebraten

Pikantes Gemüse-Curry (vegetarisch/vegan)

Kartoffeln, Reis

Gemüse der Saison

Verschiedene Eissorten

Kleine Kuchenwürfel

Frischer Fruchtsalat

Brotauswahl und Butter



Bayerisches Buffet

Preis pro Person: € 30,20

Bayerische Brotzeitplatte

mit herzhaftem Schinken, Kaminwürsten, Landjäger, Speck und frischem Kren

Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)

Knödelcarpaccio mit Walnuss Vinaigrette und frischen Kräutern (vegetarisch/vegan)

Erdäpfelkäs und Obatzter mit Brezenstangerl (vegetarisch)

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

Kartoffelsalat, Krautsalat,
gemischter Rohkostsalat (Tomaten, Gurken, Paprika)

Kartoffelsuppe mit Majoran und Thymiancroutons

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und zarter Surbraten, Dunkelbiersoße

Verschiedene gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsauce

Pikantes Kartoffelgulasch (vegetarisch/vegan)

2erlei Knödel und Petersilienkartoffeln

Gemüse der Saison

Heimischer Käse
mit Radieserl, Rettich, Trauben und Fruchtchutney

3erlei feine Eissorten

Bayerische Creme mit frischem Fruchtmousse

2erlei Blechkuchen

Frischer Obstsalat

Brezen, Brotauswahl und Butter

Oberösterreichisches Schmankerlbuffet

Preis pro Person: € 33,40

Gebratene Speckhendlbrust auf traditionellem Käferbohnen-Salat

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Würziger Liptauer Aufstrich (vegetarisch/vegan)

2erlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat, Karotten-Rettich Salat

Karfiolcremesuppe mit Schwarzbortcrotons (Blumenkohl)

Zartes Mostbrat'l vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets mit feiner WeißweinsöÙe

Spinatknödel auf rahmigem Lauchgemüse, geriebener Bergkäse (vegetarisch)

Petersilienerdäpfel und Reis

Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Nüssen und Trauben und Fruchtchutney

Sachercreme im Glas

Apfelstrudel mit Schlagobers

Fruchtige und cremige Eissorten

Frischer Obstsalat

Brotauswahl und Butter

Mediterranes Buffet

Preis pro Person: € 39,90

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Schinken mit Melone, Salami Milano

Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade und gestoßenem Pfeffer

Gemüse-Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl) (vegetarisch/vegan)

Pollo tonnato

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola (vegetarisch/vegan)

Thunfisch-Salat

Zerlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Tomatencremesüppchen mit Croûtons (vegetarisch)

Schweinerücken Caprese – gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum, Schalotten-Rotweinsauce

Hähnchenbrust im Schinken-Parmesanmantel gebraten, mit feiner Tomatensauce

Verschiedene Fischfilets in Olivenöl gebraten

Gemüselasagne (vegetarisch/vegan)

Rosmarin-Kartoffeln, Wildreis und Mediterranes Ofengemüse

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen mit Fruchtchutney

Hausgemachtes Tiramisu

Cremige und fruchtige Eissorten

Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Ciabatta, Olivenbrot und Weißbrot
Butter

Kapitäns-Bufferet

Preis pro Person: € 46,60

Räucher- und Gravedlachs und geräucherte Forellenfilets mit Dill-Senf-Soße

Scheiben vom Schweinefilet-Medaillon, dazu scharfer Preiselbeer-Dip

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola, marinierten Champignons und Parmesanspänen (vegetarisch/vegan)

2erlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing (vegetarisch/vegan)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Couscous-Salat,
Gurken-Apfel-Salat mit Kräuter-Crème-fraîche

Hummercremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gefüllte Maispouardenbrust in feiner Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

Paella mit reichlich buntem Gemüse (vegetarisch/vegan)

Rosmarin-Kartoffeln und Wild-Reis

Gemüse der Saison

Eisdessert „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen
Eisbombe mit 3erlei Eissorten

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen mit Fruchtchutney

Frischer Obstsalat

Vanille-Mousse mit saisonalem Fruchtspiegel

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter