

# Buffetvorschläge 2022

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

## Ahoi bei der Donauschiffahrt Wurm & Noé!

Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten! Wir nehmen Sie mit auf 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.*

*Guten  
Appetit!*



REGENSBURG Ostengasse 3 · D-93047 Regensburg · Telefon + 49 941 5027788 0

PASSAU Höllgasse 26 · D-94032 Passau · Telefon + 49 851 929292

LINZ Untere Donaulände 1 · A-4020 Linz · Telefon + 43 732 783607

[info@donauschiffahrt.eu](mailto:info@donauschiffahrt.eu) · [www.donauschiffahrt.eu](http://www.donauschiffahrt.eu)



DONAUSCHIFFFAHRT  
WURM & NOÉ

## 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 5 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: € 28,90

## Buntes Salatbuffet

2erlei Blattsalate, dazu 2 Dressings

Rohkostsalate (Tomaten, Gurken, Paprika)

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

Couscous-Salat mit Feta-Käse, Tomate-Mozzarella

## Salat-Toppings

Feta-Käse

Karamellierte Walnüsse

Hähnchenstreifen

Mozzarella-Kugeln

Brotwürfel

Käse- und Schinkenwürfel

\*\*\*

Gemüsecremesüppchen

\*\*\*

Pikantes Gemüse-Curry (vegetarisch/vegan)

Zarter Schweinenacken mit mediterranen Kräutern gebraten

Kartoffeln, Reis

Gemüse der Saison

\*\*\*

Verschiedene Eissorten

Kleine Kuchenwürfel

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

# Bayerisches Buffet

Preis pro Person: € 32,60

## Bayerische Brotzeitplatte

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

Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)

Knödelcarpaccio mit Walnuss Vinaigrette und frischen Kräutern (vegetarisch)

Erdäpfelkäs und Obatzter mit Brezenstangerl (vegetarisch)

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

Brezensalat (vegan)

Kartoffelsalat, Krautsalat

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Majoran und Schwarzbrotwürfel

\*\*\*

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: € 35,90

Gebratene Speckhendlbrust

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Traditioneller Käferbohnen-Salat (vegan)

Zerlei Blattsalate dazu Zerlei Dressing  
Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat

\*\*\*

Karfiolcremesuppe mit Schwarzbrotwürfel (Blumenkohl)

\*\*\*

Zartes Mostbrat'l vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsöße

Gemüsestrudel auf Lauchgemüse alternativ mit Käsespänen (vegetarisch/vegan)

Petersilienerdäpfel und Vollkornreis

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 Zerlei Dressing

\*\*\*

Tomatencremesüppchen mit Weißbrotwürfel (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, Vollkornreis und Mediterranes Ofengemüse

\*\*\*

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen mit Fruchtchutney

Hausgemachtes Tiramisu

Cremige und fruchtige Eissorten

Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

\*\*\*

Ciabatta und Olivenbrot

Butter

# Kapitäns-Bufferet

Preis pro Person: € 47,90

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 (ohne Fisch) mit reichlich buntem Gemüse (vegetarisch/vegan)

Rosmarin-Kartoffeln und Vollkornreis

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