

# Buffetvorschläge 2023

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 der Wachau.

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.*

Stand: Dezember 2022

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.



# Bayerisches Buffet

Preis pro Person: € 34,90

## Bayerische Brotzeitplatte

mit herzhaftem Schinken, Kaminwürsten, Speck und  
frischem Kren, Rettich und Radieschen

Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)

Knödelcarpaccio mit Walnuss Vinaigrette und frischen Kräutern (vegetarisch)

Erdäpfelkäs (vegan)

Obatzter (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 Weißweinsoße

Bunte Kartoffel-Pilz-Pfanne (vegetarisch/vegan)

2erlei Knödel und Petersilienkartoffeln

Gemüse der Saison

\*\*\*

Heimischer Käse mit Trauben und 2erlei Fruchtchutney

3erlei feine Eissorten

Bayerische Creme mit frischem Fruchtmousse

2erlei Blechkuchen

Frischer Obstsalat

\*\*\*

Brezen, Brotauswahl und Butter

# Oberösterreichisches Schmankerlbuffet

Preis pro Person: € 38,90

Knuspriges Backhendl

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Linsensalat mit Gemüse (vegan)

2erlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat

\*\*\*

Karfiolcremesuppe (Blumenkohl) mit Schwarzbrotwürfel

\*\*\*

Zartes Mostbrat'l vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsoße

Gemüsestrudel auf Lauchgemüse (vegetarisch/vegan)

Petersilienerdäpfel und Wildreis

Gemüseauswahl

\*\*\*

Käseauswahl mit Nüssen und Trauben und 2erlei Fruchtchutney

Sachercreme im Glas

Apfelstrudel mit Schlagobers

Fruchtige und cremige Eissorten

Frischer Obstsalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

# Mediterranes Buffet

Preis pro Person: € 42,20

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Landrauchschinken mit Melone

Räucherlachs-Carpaccio mit Limonenmarinade und gestoßenem Pfeffer

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

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

Vitello Tonnato im Glas

Panzarella-Brotsalat

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, Wildreis und Mediterranes Ofengemüse

\*\*\*

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen mit Zerlei Fruchtchutney

Tiramisu Traditionale

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

Zucchini- und Auberginen-Röllchen mit verschiedenen Käsefüllungen

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola, marinierte Pilze und  
Parmesanspänen (vegetarisch/vegan)

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

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Couscous-Salat,  
Brokkoli-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 Wildreis

Gemüse der Saison

\*\*\*

Eisdessert „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen

Eisbombe mit 3erlei Eissorten

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen mit 2erlei Fruchtchutney

Frischer Obstsalat

Zitronen-Mousse mit saisonalem Fruchtspiegel

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas

\*\*\*

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter