

Stehempfang 2023

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

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 · www.donauschiffahrt.eu



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

Unsere Ideen für Ihren Stehempfang

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

- 50 STÜCK MINDESTABNAHME JE SORTE -

Mini-Laugen-Empfang

- Mini-Laugengebäck

Spieße

- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Antipasti-Spieß
- Schinken-Melone-Spieß

Canapees mit frischem Baguette

- Frisches Avocado-Mousse mit Tomatenwürfeln (vegan)
- Schnittlauch-Frischkäse mit Trauben
- Salami Milano
- Landrauchschinken
- Hauchdünner Käse mit Trauben
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Im Glas

- Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurkerl
- Couscous-Salat mit buntem Grillgemüse
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola

Süßes

- Tartelettes mit Vanillecreme und Früchten
- Kleiner Fruchtspieß – drei kleine Obstwürfel der Saison
- Süße Mini-Plunder

Knabbereien „Soweit das Auge reicht“ – präsentiert in Weckgläsern

(entweder zum Empfang oder zum Barbetrieb)

- Salzige Erdnüsse
- Knusprige Chips
- Grissini
- Salzbrezel



€ 1,90

€ 2,60

€ 2,90

€ 3,60

€ 3,60

je Glas € 2,50



Dazu unsere Getränkeempfehlungen

DIE KLASSIKER

Prosecco DOC Treviso „Il fresco“ FI. 0,75 l € 29,30

„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.

FESTIVAL Sekt trocken FI. 0,75 l € 26,20

Genießen Sie diesen köstlichen Rieslingsekt und feiern Sie so die Festtage des Lebens. Die Königin der Reben findet sich hier in ausgesuchten, reintonigen und sehr eleganten Grundweinen, die zu einem genussvollen Schaumwein werden. Der Duft nach gelber Fruchtigkeit wie Apfel und Weinbergspfirsich entsteigt verführerisch. Am Gaumen zeigen sich die feine, lebhaftige Perlung zu einer ausgeglichenen Süße-Säure-Struktur. Mit fruchtigem Esprit hallt der Festtags-Sekt prickelnd aus. Ein gelungener Aperitif für feierliche Anlässe.

Veuve Clicquot Champagner FI. 0,75 l € 94,00

Ein ausgewogener Cuvée mit feinem lebhaften Charakter.

Anspruchsvoll, aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil.

ZUM MISCHEN

Aperol je 2 cl € 2,10

Holunderblütensirup je 4 cl € 2,10

Orangensaft je Liter € 8,20

FÜR IHREN WINTERLICHEN EMPFANG

Glühwein Liter € 15,80

Alkoholfreier Fruchtpunsch Liter € 14,70

Weihnachtliches Gebäck pro Person € 3,00

Lebkuchen, Stollen, Spekulatius, Plätzchen

