

buffet

2024



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

VORSCHLÄGE 2024 Buffet



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.

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER, SERVICE UND TISCHWÄSCHE.

ÄNDERUNGEN UND EVTL. PREISANPASSUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR.
STAND: JANUAR 2024



ANMERKUNGEN

- ▶ 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 finale 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.



bayerisches BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 39,90

Bayerische Brotzeitplatte
mit herzhaftem Schinken, Leberkäse und
frischem Kren, Rettich und Radieschen

Bayerischer Wurstsalat

Bayerische Frittata (Champignons/Bavaria blu/Frühlingszwiebeln) mit Preiselbeeren

Knödelcarpaccio mit Walnuss Vinaigrette und frischen Kräutern (vegetarisch)

Erdäpfelkäs (vegan) / Obatzter (vegetarisch)

Kartoffelsalat / Krautsalat / Gurkensalat

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoran und Schwarzbrotwürfel

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und Krustenschinken, Dunkelbiersoße

Verschiedene gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsauce

Bunte Kartoffel-Pilz-Pfanne (vegan)

2erlei Knödel und Petersilienkartoffeln

Gemüse der Saison

Heimischer Käse mit Trauben

3erlei feine Eissorten

Bayerische Creme mit frischem Fruchtmousse

2erlei Blechkuchen / Frischer Obstsalat

Brezen, Brotauswahl und Butter



österreichisches BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 43,90

Knuspriges Backhendl

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Bunter Kichererbsensalat mit Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern (vegan)

Kartoffel-Gurkensalat / Krautsalat

Zerlei Blattsalate, dazu Zerlei Dressing

Karfiolcremesuppe (Blumenkohl) mit Schwarzbrotwürfel

Zartes Mostbratl vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsoße

Gemüsestrudel auf Lauchgemüse (vegan)

Petersilienerdäpfel und Wildreis

Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Nüssen und Trauben

Sachercreme im Glas

Apfelstrudel mit Schlagobers

Fruchtige und cremige Eissorten / Frischer Obstsalat

Brotauswahl und Butter



mediterranes BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 47,90

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 (vegan)

Vitello Tonnato im Glas

Panzanella-Brotsalat (vegetarisch

Zerlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Tomatencremesüppchen mit Weißbrotwürfel (vegetarisch)

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

Hähnchenbrust im Schinken-Parmesanmantel gebraten, mit feiner Tomatensauce

Verschiedene Fischfilets in Olivenöl gebraten

Gemüselasagne (vegan)

Rosmarin-Kartoffeln, Wildreis und mediterranes Ofengemüse

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Tiramisu Traditionale / Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Cremige und fruchtige Eissorten

Ciabatta und Olivenbrot, Butter



kapitäns BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 54,90

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 und marinierten Pilzen (vegan)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum / Couscous-Salat

Brokkoli-Apfel-Salat mit Kräuter-Crème-fraîche

Zerlei Blattsalate dazu Zerlei Dressing

Hummercremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gefüllte Maispouardenbrust in feiner Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

Paella mit reichlich buntem Gemüse (ohne Fisch, vegan)

Rosmarin-Kartoffeln / Wildreis / Gemüse der Saison

Eisdessert „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen

Eisbombe mit 3erlei Eissorten

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen

Zitronen-Mousse mit saisonalem Fruchtspiegel

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas / Frischer Obstsalat

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

