

# BORDGASTRONOMIE

CATERING ab 04 / 2024



EVENTKATAMARAN

***FILLIA RHENI***

## A H O I und willkommen Bord der „FILIA RHENI“

Sie haben unser Schiff bereits gechartert, oder planen Ihre Feier an Bord unseres Eventkatamarans...

Wir bieten ihnen hiermit unsere Auswahl an Menu - & Buffetvorschlägen an, sowie Informationen zu Dekoration und Musik.

Gerne passen wir ihre Buffetauswahl ihren Wünschen an.

Für die Planung ihrer Veranstaltung stehen wir ihnen gern persönlich an Bord zu Seite.

Wir freuen uns,  
sie an Bord zu begrüßen!

Ihre  
Manuela & Clemens Schmitz

So erreichen sie uns:

Telefon: 0171-22 44 66 5  
E-Mail: info@schmitz-bonn.de

Nachfolgend finden sie unsere Speisenempfehlungen in Buffet - oder Menuform.  
Die Buffets sind ab 50 Personen kalkuliert.  
Gegen einen Aufschlag bereiten wir die Speisen auch für kleinere Gruppen zu.



### Übersicht der Buffet- und Menuvorschläge:

Rheingenuß	pro Person	36,70 €
Gute Hausmannskost	pro Person	41,50 €
Rheinisches Buffet	pro Person	46,60 €
Business Buffet	pro Person	46,70 €
Bewusst geniessen	pro Person	48,40 €
Tafelfreuden Luca	pro Person	48,90 €
Sommerlich leicht	pro Person	48,90 €
Deutsche Klassiker	pro Person	49,60 €
Mediterranes Buffet	pro Person	49,60 €
Vegetarisches Buffet	pro Person	49,80 €
Filia Rheni	pro Person	49,90 €
Bönnsche Schiffstour	pro Person	49,90 €
Festbuffet	pro Person	51,60 €
Buffet Premium	pro Person	51,60 €
Globetrotter Buffet	pro Person	52,80 €
Italienische Küche	pro Person	53,40 €
Fingerfood zum Empfang	pro Person	19,50 €
Servierte Menu´s	pro Person ab	42,00 €

## „Rheingenuss“

### Vorspeisen

- ✓\* bunte Salatauswahl mit Kräuter - Dressing  
Partybrotauswahl & Butter

### Hauptspeisen

Bitte wählen Sie aus unserem Angebot  
2 Hauptgerichte aus:

- 1) ✓\* Buntess Ratatouille & Pasta
- 2) ✓\* Gemüsecurry & Reis
- 3) ✓ Bunte Gemüselasagne
- 4) ✓ Gnocchi Pfanne mit Gemüse

5) Rinderroulade mit Speck & Gürkchen

Kartoffelstampf ✓ Böhnchen mit geschmorten Tomaten

6) Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Bandnudeln & ✓ Gemüseauswahl

7) Putenmedaillons in Gorgonzolasauce

✓ Blattspinat & Pasta

8) Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce

Röstkartoffeln & ✓ Gemüseauswahl

9) Mediterraner Rinderbraten

Kartoffelgratin & ✓ Buttergemüse

### Dessert

Joghurtcreme mit Früchten

## „Gute Hausmannskost“

### Vorspeisen

- ✓ Großer Sommersalat mit zweierlei Dressing\*

✓ Krautsalat mit Möhrenstiften\*

✓ Bunter Nudelsalat\*

Putenschnitzelchen in Knusperpanade mit Zitronenspalte

Kleine Partyfrikadellen mit Senf

Gemischter Brotkorb & Butter

### Hauptspeisen

Zart angebratener Schweinenacknbraten in pikanter Jus

✓ gebratene Butterspätzle

(alternativ: Rosmarinkartoffeln\*)

✓ Ananas-Sauerkraut fein abgeschmeckt

### Dessert

Rote Grütze\*

mit Vanillesauce apart

\*vegan

## „Rheinisches Buffet“

### Vorspeisen

- ✓ Große Salatbar mit zweierlei Dressing\*
- ✓ Rheinischer Kartoffelsalat
- Lachs-Spinat-Pastete im Blätterteigmantel mit Senf-Dill-Sauce
- Schweineschnitzelchen mit Zitrone und Sardelle
- ✓ Kartoffel-Gemüse-Schichtauflauf mit Knoblauch-Dip
- „Kölsche Plätzchen“
- Kleine Rievkooche mit Speck-Apfel-Dip

Brot, Butter und Kräuterquark

### Hauptspeisen

- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
- ✓ Klöße
- ✓ Rotkraut\*
- ✓ Weißkraut-Kartoffel-Gratin

### Dessert

Schokoladenpudding

\*vegan

## „Business-Bufferet“

(alles ohne Alkohol)

### Vorspeisen

- Pikante Geflügelspießen
  - ✓ Kleine gebratene Couscous Bällchen\* mit Joghurt-Zitronen-Dip
  - ✓ Mini Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce\*
  - ✓ Tomatensalat mit gerösteten Schalotten\*
  - ✓ Mini Gemüsequiche Ecken mit Kräuterdip
  - ✓ Wildkräuter-Blattsalat mit Walnussdressing\*
- Brot & Butter

### Hauptspeisen

- ✓ Gemüse Moussaka mit Kartoffeln
- Gebratenes Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
- ✓ Thailändisches Gemüse-Curry\*
- ✓ Reis\*

### Dessert

Bunter Obstsalat\* im Gläschen  
Grießcreme mit Himbeersauce im Gläschen

\*vegan

## „Bewusst genießen“

### Vorspeisen

- ✓ Bunter Kartoffelsalat  
mit Kirschtomaten, Rucola und Zwiebeln\*
- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum
- ✓ Leckerer Chinakohlsalat mit Mandarinsauce
- Gefüllte Geflügelroulade mit Kräuterfarce und Paprikasauce
- ✓ Bunte Quiche mit saisonalem Gemüse  
Brot & Butter

### Hauptspeisen

- Zarter Schweinerücken im Ganzen gebacken,  
dünn aufgeschnitten in Wacholdersauce
- ✓ Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln\*
- Putengeschnetzeltes in Rahmsauce & Pilzen
- ✓ Wirsing-Kartoffelstrudel goldbraun gebacken
- ✓ Serviettenknödel

### Dessert

- Herzkirschengrütze\* mit Vanillesauce apart
- Tiramisu

\*vegan

## „Tafelfreuden Luca“

### Vorspeisen

- ✓ „Capritomaten“  
(Tomatenscheiben mit Mozzarella & Oliven überbacken)
- ✓ Bulgursalat mit Tomaten, Paprika, Minze und Zitronensaft\*
- ✓ Spanische Kartoffel-Gemüse-Tortilla & Knoblauchdip
- ✓ Frittierte Couscoubällchen\* mit Dip
- ✓ Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing\*  
Brotkorb & Butter

### Hauptspeisen

- Pochiertes Fischfilet in Kräuterschaumsauce
- ✓ Pennenudeln mit Spinat
- Gebratene Geflügelbrust in Pilzrahmsauce mit Paprika
- ✓ Hausgemachter Kartoffelstrudel

### Dessert

- Waldfruchtcreme mit Joghurt
- Vanille-Sahnedessert in der Bowle

\*vegan

## Buffet „Sommerlich leicht“

### Vorspeisen

- ✓ Bunte Salatauswahl mit Kräuterdressing\*
- ✓ Italienischer Pastasalat\*
- ✓ Kartoffelsalat mit Essig & Öl\*
- ✓ Variation von Antipasti\*  
Brotauswahl & Dips

### Hauptspeisen

- Hähnchenbrust in Zitronenkräuterrahm
- ✓ Mandelbrokkoli\*
- ✓ Rosmarinkartoffeln\*
- ✓ Pennenudeln an Ratatouille\*

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

\*vegan

## „Deutsche Klassiker zum Genießen“

### Vorspeisen

- Goldbraun gebackener Lauchkuchen  
mit Räucherlachsstreifen
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen auf Walldorfsalat
- ✓ Klassischer Kartoffelsalat mit Essiggurken
- panierte Schweineschnitzelchen mit Zitronenecke
- ✓ Erfrischender Gurkensalat in Sahnesauce mit Dill
- ✓ Tomatensalat mit Schnittlauchröllchen
- ✓ Grüner Blattsalat mit  
Sahnedressing und Essig-Öl-Dressing  
Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Putengeschnetzeltes  
in Rahmsauce mit frischen Champignons
- ✓ Gebutterte Spiralnudeln
- Pikante Rinderroulade mit Essiggurke und Speck gefüllt
- ✓ Klassisches Kartoffelgratin goldbraun überbacken

### Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Leckerer Milchreis mit Pflaumenkompott

\*vegan

## „Buffet Mediterran“ Rund ums Mittelmeer

### Vorspeisen

- ✓ Gegrilltes mariniertes Gemüse\*
- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum
- ✓ Saftige Melonen mit Schinken
- ✓ Eingelegte gebratene Champignons\*
- ✓ Bunter Korfusalat mit Tomatendip\*
- ✓ Feine Tortillas mit hausgemachter Guacamole
- ✓ Buntes Salatbuffet quer durch den Garten\*  
mit Thousand Island Dressing und Vinaigrette\*

Brot & Butter

### Hauptspeisen

- ✓ Putenmedaillons in leichter Tomatensauce
- ✓ Penne
- ✓ Schweinebraten mit Rosmarinsauce und geschmorten Pilzen
- ✓ Chili-Bohnen mit frischen Olivenkartoffeln aus dem Ofen\*

### Dessert

- ✓ Panna Cotta mit Erdbeersauce
- ✓ Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

\*vegan

## „Vegetarisches Schlemmer-Buffer“

### Vorspeisen

- ✓ Röstpaprika mit Oliven-Chili-Marinade
  - ✓ Italienischer Pastasalat\*
  - ✓ Gebackene spanische Kartoffel-Tortilla mit Aioli
  - ✓ Mit Couscous gefüllte Minipaprika\*
  - ✓ Pikante Lauchquiche vom Blech
  - ✓ Saisonales Tempuragemüse mit Kräuterquark
  - ✓ Melonen-Fetakäse-Salat mit Minze
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- ✓ Penne in Zucchini-Tomatensauce geschwenkt
- ✓ Bratlinge auf Tomaten-Kräutersauce
- ✓ Reis\*
- ✓ Gebackener Kartoffelstrudel  
auf Mittelmeergemüse
- ✓ Überbackener Fetakäse nach griechischer Art  
mit Tomate, Oliven, Peperoni und frischen Kräutern

### Dessert

- ✓ Orangengrieß an Beersauce

\*vegan

## Buffetauswahl „Filia Rheni“ Lecker, pikant, kulinarisch, saftig

### Vorspeise

- ✓ Bunter Bauernsalat mit Fetakäse
- ✓ Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucolaspitzen\*
- ✓ Krautsalat mit geraspelten Möhrenstreifen\*
- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum

### Brotauswahl und Butter

### Hauptspeisen

- Zarte Hähnchenbrust in Orangencremesauce
- Mediterraner Rinderbraten in Barolosauce
- ✓ Hartweizengriesnudeln\*
- ✓ Kartoffel-Schichtauflauf
- Spinat-Lachsauflauf mit Käse gratiniert
- ✓ Sommerliche Gemüseauswahl quer durch den Garten\*

### Dessert

Erfrischende Passionsfruchtcreme

\*vegan

## „Bönnsche Schiffstour“

### Vorspeise

- „Räucherlachs trifft Forelle“  
dazu Honigsenfauce & Sahnemeerrettich
- „Roastbeef rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade
- ✓ Klassischer Kartoffelsalat mit Ei und Gürkchen
- ✓ Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse
- ✓ Kleine Lauchquiches
- ✓ Frische Salatauswahl mit Rohkostsalaten\*  
dazu hausgemachte Dressings
- Brot & Butter

### Hauptspeisen

- Spießbraten mit pikanter Biersauce apart
- ✓ Bratkartoffeln mit Zwiebeln\*
- ✓ Rahmspitzkohl
- „Klassisch Rinderroulade“
- ✓ Gratinierte Kartoffeln
- ✓ Penne mit gebratenen Champignons und frischen Kräutern\*
- ✓ Prinzessbohnen

### Dessert

Quarkcreme mit Kirschen & Schokoraschel  
Bunter Fruchtsalat

\*vegan

## „Unser Festbuffet“

### Vorspeisen

- ✓ Gebratene mediterrane Gemüse in Kräuteröl\*
- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum
- Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Sauce Remoulade
- ✓ Pasta Salat „Pesto“\*
- ✓ Bunter Linsensalat\*

### „Toskanischer Panzanella

- ✓ Ciabatta-Salat mit Tomaten, Gurken und Basilikum\*

Partybrot, Brötchen & Landbutter

### Hauptspeisen

Gebratene Lachstranchen in leichter Zitronenrahmsauce

- ✓ Kleine Butterkartoffelchen
- ✓ Zarter Blattspinat
- ✓ Gemüse - Cocos – Curry\*
- ✓ Basmatireis\*

Mediterraner Rinderbraten in Rotweinsauce

- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Mandelbrokkoli

### Dessert

Himbeercreme im Gläschen  
Frischer Obstsalat\*

\*vegan

## Buffet „Premium“ (alles ohne Alkohol)

### Vorspeisen

Pochierte Maispoularde mit Curry-Mangosauce  
Roastbeef rosa gebraten mit grüner Sauce

- ✓ Bunter Rohkostsalat zum selber Zusammenstellen\*  
mit verschiedenen Dressings
- ✓ Leckerer marinierter Linsensalat mit Süßkartoffeln\*
  - ✓ Bunte Gemüsequiche
- ✓ Römersalat mit gebratenen Pilzen und Orangenfilets\*
  - ✓ Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
  - Brot & Butter

### Hauptspeisen

- Fischfilet auf Blattspinat in Buttersauce  
Putenbrust-Rollbraten mit Kräuterkern in Tomatensauce
- ✓ Kräutersemmelknödel mit Pilzen
  - ✓ Nudeln
- ✓ Kartoffel-Zucchini-Bratlinge auf Ratatouillegemüse\*

### Dessert

Waldbeermousse  
Panna Cotta mit Schokoladensauce  
Frischer Obstsalat

\*vegan

## „Kulinarisches Globetrotterbuffet“

### Vorspeisen

- ✓ Mexikanische Tacco-Roulade mit hausgemachter Salsa  
Kleine Geflügel-Spieße mit herrlichem Erdnusssdip
- ✓ Orientalischer Tabouleh mit Korinthen\*
- Griechische Weinblätter mit Hackfleisch und Reis gefüllt
- Fein gewürzter bayerischer Krautsalat mit Speck
  
- Melonenstücke mit Tequila und Limette verfeinert  
an Schinken-Rosen
  
- ✓ Mit Honig glasierter überbackener Ziegenkäse  
auf mediterranem Gemüse

### Brotkorb und Butter

### Hauptspeisen

- Feines Putengeschnitzeltes Züricher Art
- ✓ Österreichische Kartoffel-Gemüserösti
- ✓ Asiatische Gemüsepfanne\*
- ✓ Aromatischer Reis mit Zitronengras gegart\*

### Dessert

Vanillequarkcreme mit Pflaumensauce  
Crème Brûlée

\*vegan

## „Die leichte italienische Küche“

### Vorspeisen

- ✓ Sizilianischer Caponata Salat \*  
aus frischem Gemüse mit Wein und Basilikum verfeinert
- Kleine Fleischbällchen in Tomatensauce & Kräutern
- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit mariniertem Mozzarella
- ✓ Erfrischender Melonen-Fenchelsalat mit Fetakäse und Minze
- ✓ Italienischer Blattsalatmix mit Hausdressing\*
  
- Raffiniert gebackenes Lachsfilet mit Orangen & Tequila
- ✓ Ge grilltes mediterranes Gemüse mit Joghurt-Honigdressing  
Brotauswahl & Butter

### Hauptspeisen

- Saftige Schweinenackenbraten mit Knoblauch & Thymian
- ✓ Linguine Bandnudeln mit Tomaten und Kräutern
- Gebratene Putenbrust auf Mittelmeergemüse
- ✓ Leckere Spanische Kartoffelpfanne\*

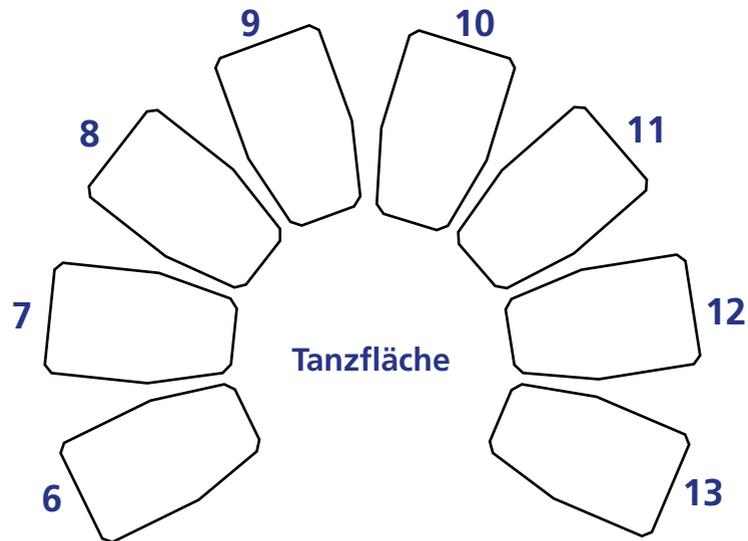
### Dessert

Fruchtige Heidelbeeren  
mit gerösteten Mandeln und Joghurtcreme

Einfach leckeres Tiramisu in der Bowl

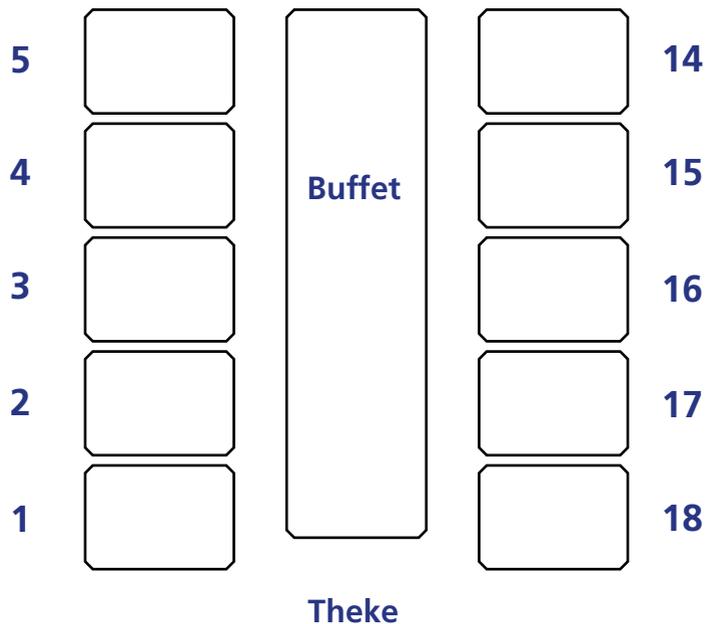
\* vegan

## Sitzplan von 108 - 154 Personen



Musik

Eingang



Menu 1 \_\_\_\_\_ € 42,00

Crepe - Roulade - mit Räucherlachs  
an marktfrischen Salaten

\*\*\*

Karotten - Ingwer - Suppe mit Hähnchenspieß & Sesam

\*\*\*

„Saftige Putenmedaillons an Champignonrahmsauce“  
Kartoffelplätzchen & Mandelbrokkoli

\*\*\*

Joghurtcreme mit Himbeeren

Menu 2 \_\_\_\_\_ € 43,50

„Zuchini Tonnato“ an Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Cherrysahne & frischem Basilikum

\*\*\*

„Gefüllte Hähnchenroulade in Gorgonzolarahm“  
Tagliatelle & Blattspinat

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten



Menu 3 \_\_\_\_\_ € 46,70

Lachstatar auf Kartoffelrösti

\*\*\*

Feine Lauchcremesuppe mit Knusperstange

\*\*\*

„Rheinischer Sauerbraten“  
Miniknödel & Apfelkompott mit Preiselbeeren

\*\*\*

Mousse au chocolat

Menu 4 \_\_\_\_\_ € 48,40

Roastbeefröllchen mit pikanter Meerrettichcreme  
an frischem Salatbouquet

\*\*\*

Paprikaschaumsuppe mit Chorizzo

\*\*\*

„Gebratener Lachs“  
auf mediterranem Kartoffelpüree & Gemüse garnitur

\*\*\*

Limonen - Creme mit Cantuccinikeksen

Menu 5 \_\_\_\_\_ € 49,90

Avocado - Tomatensalat mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Hochzeitsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen  
Kartoffelrösti & Buttergemüse

\*\*\*

Kokos - Pannacotta mit Ananas - Mangochutney

Menu 6 \_\_\_\_\_ € 51,60

Bresaola mit Rucola & Parmesan

\*\*\*

Erbsen - Minz - Cappuccino mit Knusperstange

\*\*\*

Kalbsfilet in der Kräuterkruste  
Spätzle & Buttermöhrrchen

\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Früchten

## Auszug aus der Getränkekarte

### Biere

Früh Kölsch vom Fass	0,3 Ltr.	€ 3.50
Bitburger Pils	0.33 Ltr.	€ 3.50
Bitburger Drive	0.33 Ltr.	€ 3.50
Erdinger Hefeweizen Hell	0.5 Ltr.	€ 5.00

### Softdrinks

Gerolsteiner Mineralwasser	0.25 Ltr.	€ 2.50
Gerolsteiner Mineralwasser	0.75 Ltr.	€ 6.00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.3 Ltr.	€ 3.00
Apfelsaftschorle	0.3 Ltr.	€ 3.50
Orangensaft	0.2 Ltr.	€ 2.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 Ltr.	€ 3.00

### Sekt / Champagner

"Aperol Sprizz" oder „Hugo“ zum Empfang	0.1 Ltr.	€ 3.90
„Campari - Orange“	0.1 Ltr.	€ 3.90
Bordmarke (trocken)	0.75 Ltr.	€ 21.00
Henkell Trocken	0.75 Ltr.	€ 22.00
Prosecco Spumante extra dry	0.75 Ltr.	€ 24.00
TAITTINGER BRUT RESERVE CHAMPAGNER	0.75 Ltr.	€ 75.00

### Kaffee & Kuchen

Pott Kaffee oder Tee		€ 3.30
Tasse Kakao		€ 3.80
Portion Sahne		€ 1.00
Stück gedeckter Apfelkuchen		€ 3.00
Stück Käsekuchen oder Bienenstich		€ 3.00
Stück Sahnetorte		€ 3.80

### Flaschenweine Rhein

2) „Rheinhessen Riesling Spätlese“ - Trocken Weingut Fleischer	0.75 Ltr.	€ 23.50
3) Rheinhessen „Grauer Burgunder“ - Trocken Spätlese - Weingut Fleischer	0.75 Ltr.	€ 23.50

### Flaschenwein Ahr

4) Dernauer Spätburgunder Rotwein - Halbtrocken	1.0 Ltr.	€ 25.50
5) Dagernova Spätburgunder NO.1 Rotwein, QbA Trocken	0.75Ltr.	€ 29,00
6) Dagernova Portugieser Blanc de Noir - Feinherb	1.0 Ltr.	€ 26.00

### Flaschenwein Baden-Kaiserstuhl

7) Achkarrer Rosé Spätburgunder, Rosé - Trocken	0.75 Ltr.	€ 21.50
8) Achkarren Castellberg - Trocken Weisser Burgunder	0.75 Ltr.	€ 21.50
9) Achkarrer Rotwein Spätburgunder -Trocken	0.75 Ltr.	€ 21.50

## Tischdekoration

Tischdeko 1 \_\_\_\_\_ ohne Mehrpreis

Standarddekoration im Schiff  
kleine Mitteldecke, oder Tischläufer

Tischdeko 2 \_\_\_\_\_ € 12,00

Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit saisonaler Blume im Glasväschen

Tischdeko 3 \_\_\_\_\_ € 25,00

Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit frischem Blumengesteck

Tischdeko 4 \_\_\_\_\_ € 9,00

Große champagnerfarbene Tischwäsche  
eigene Blumendekoration

Tischdeko 5 \_\_\_\_\_ € 15,00

Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit saisonaler Blume im Glasväschen  
Tischband, Teelichter im Gläschen

Tischdeko 6 \_\_\_\_\_ € 26,00

Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit frischem Blumengesteck  
Tischband, kleine Teelichter im Gläschen

Der Preis der Tischdekoration versteht sich pro eingedecktem Tisch.  
Wir sind Ihnen bei der Gestaltung des Sitzplans gern behilflich.

## Tischdekoration / Beispiele



Unsere modernen Polster lassen viele  
Dekorationsmöglichkeiten zu.  
Die Tischbänder sind in vielen Farben erhältlich.

## Infos für ihre Planung:

### Buffets - Menüs

Alle Buffets sind für Gruppen ab 50 Personen kalkuliert.

Wir bereiten Ihnen die Buffets gegen Aufpreis auch für kleinere Gruppen zu.

### Nahrungsmittel - Unverträglichkeiten, -Allergien

Bitte teilen sie uns diese rechtzeitig mit, damit wir ihnen eine geeignete Alternative anbieten können. Wir beschildern unsere Speisen auf dem Buffet & weisen in einer Übersicht alle Allergene aus.

Spuren von allergenen Stoffen können auch nach sorgfältiger Herstellung nicht komplett ausgeschlossen werden.

### Menü-Zusammenstellungen

Gerne passen wir diese nach Ihren Wünschen an.

### Buffet / Personenzahl:

Eine Bestellung, die kleiner als die tatsächliche Personenzahl ist nicht möglich.

Spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.

Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen.

### Kinder:

Kinder sind bis 4 Jahre frei

Kinder bis 14 Jahre berechnen wir pauschal mit € 18,00

### Käse

Genießen sie nach dem Buffet zu späterer Stunde ein Käsebuffet mit ofenfrischem Brot.

Wir bieten ihnen dies zum Preis von € 5,50 pro Person zusätzlich an.

### Getränkepauschale:

(ab einer Schiffsmiete von 4 Stunden)

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale für ihre Veranstaltung an.

Die Pauschale beträgt pro Gast & Stunde € 7,00.

Enthalten sind alkoholfreie Getränke, Weißwein trocken, Rotwein trocken, Faßbier & Kaffee, Tee

### Menuvorschläge

Gegen einen Aufpreis von € 8,00 pro Person bauen wir Ihnen den Nachtisch in Buffetform auf.

Genießen Sie eine vielfältige Dessertauswahl & gönnen sich zum Abschluß ein leckeres Käseangebot.

### Korkgeld:

Sie möchten ihren persönlichen Lieblingswein / Sekt an Bord geniessen?

Hierfür berechnen wir Ihnen pro Flasche

Wein: je € 16,00 Sekt: je € 19,00 Champagner: € 36,00  
inkl. Service, Kühlung

### Hochzeitstorte / Kuchen:

Gerne servieren wir Ihre Hochzeitstorte, hierfür berechnen wir ihnen 2,50 EUR pro Person an Tellergeld.

Der Service & Kühlung hierfür ist inbegriffen. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir für die Hochzeitstorte und jegliches Zubehör, das selbst mitgebracht wird, keine Haftung übernehmen.

### Tischdekoration:

Helle Mitteldecke & frische saisonale Blume ohne Aufpreis.

Gegen Aufpreis decken wir die Tische im Salon festlich ein.

### Hochzeiten & Geburtstage:

Die Verwendung von Party - Feuerwerksartikeln wie Wunderkerzen, Traumsterne o.ä., sowie Wachskerzen ist nicht erlaubt.

### Musik:

Lounge - oder leichte Hintergrundmusik kann dezent über die Bordanlage abgespielt werden.

Wir vermitteln ihnen gerne einen Alleinunterhalter, DJ oder eine Band.

### Boarding:

Das Einsteigen der Gäste erfolgt max. 15 Minuten vor Beginn der Schiffscharter.

### Ende der Veranstaltung:

Das Schiff legt ca. 15-30 Minuten vor Charterende wieder am Ausgangspunkt an. Hier endet die Veranstaltung.

Bitte achten sie darauf, ihre Gäste pünktlich zu verabschieden.

Für Verzögerungen weit über die Charterzeit hinaus, stellen wir diese Stunde zusätzlich in Rechnung.

### Verlängerung:

Eine Verlängerung ist nur in Absprache mit Schiffsführer & Restaurantleitung möglich. Hier spielen teilweise auch maximale Einsatzzeiten der Mitarbeiter mit ein.

### Buffetaufbau / Buffetende:

Der Aufbau & die Eröffnung des Speisenbuffets wird dem zeitlichen Rahmen der Veranstaltung angepasst. Ein kalt - warmes Buffet wird spätestens 2 / 2,5 Stunden nach Beginn abgeräumt. (Hygienevorschriften)

Für längere Veranstaltungen empfehlen wir eine Käseauswahl mit Brot zusätzlich zu planen.

### Reste:

Gemäß den aktuellen Hygienevorschriften ist es uns nicht gestattet Ihnen den Lebensmittelüberhang mitzugeben.

## Anregungen für Ihre Planung

Personenzahl bis spätestens 2 Wochen vorher angeben

Empfang an Bord / Sektempfang

Buffet / Menuauswahl:

Änderungen in bestehenden Buffets  
z.B. Tausch von Speisen

Beginn Essen

Getränkeauswahl:  
z.B. 1 Weiß -, Rosé -, Rotwein

Dekoration der Tische

Tischordnung:  
bis 100 Personen mit 6 Personen am Fenster  
bis 144 mit 8 Personen am Fenster

Musik  
Programm

Fahrtstrecke

Notizen: