

BORDGASTRONOMIE

CATERING 2020



EVENTKATAMARAN

***FILLA RHENI***

## A H O I an 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, sowie Informationen zu Dekoration und Musik.

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  
Email:  
info@schmitz-bonn.de

Nachfolgend finden sie unsere Speisenempfehlungen in Buffet - oder Menuform.

Die vegetarischen Gerichte sind durch ein  gekennzeichnet.



### Übersicht der Buffet- und Menuvorschläge:

<i>Buffet Alter Zoll</i>	<i>pro Person</i>	25,00 €
<i>Vegetarisches Buffet</i>	<i>pro Person</i>	29,00 €
<i>Gute Hausmannskost</i>	<i>pro Person</i>	33,00 €
<i>Rheinisches Buffet</i>	<i>pro Person</i>	33,00 €
<i>Bönnsche Klassiker</i>	<i>pro Person</i>	34,00 €
<i>Tafelfreuden 1</i>	<i>pro Person</i>	36,00 €
<i>Tafelfreuden 2</i>	<i>pro Person</i>	36,50 €
<i>Tafelfreuden 3</i>	<i>pro Person</i>	37,00 €
<i>Mediterranes Buffet</i>	<i>pro Person</i>	39,00 €
<i>Lecker, pikant, kulinarisch</i>	<i>pro Person</i>	37,00 €
<i>Bewußt genießen</i>	<i>pro Person</i>	34,90 €
<i>Buffet Business</i>	<i>pro Person</i>	37,00 €
<i>Buffet Premium</i>	<i>pro Person</i>	42,00 €
<i>Brunchbuffet</i>	<i>pro Person</i>	31,00 €
<i>Fingerfood zum Empfang</i>	<i>pro Person</i>	17,50 €
<i>Servierte Menu´s</i>	<i>pro Person ab</i>	34,00 €

## „Buffet Alter Zoll“

### Vorspeisen

- ✓ frische Salatplatte mit Kräuter - Dressing  
Partybrotauswahl & Butter

### Hauptspeisen

bitte wählen Sie aus unserem Angebot

### 2 Hauptgerichte aus:

#### Vegan 1)

- ✓ Buntes Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

#### Vegan 2)

- ✓ Gemüsecococurry & Reis

#### Fleischgericht 1)

Saftiger Rindergulasch mit Kartoffelstampf

- ✓ Gemüseauswahl

#### Fleischgericht 2)

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce

Bandnudeln & ✓ Gemüseauswahl

#### Fleischgericht 3)

Rinderschnetzeltes in Pfeffersauce & frischen Champignons

Butterspätzle & ✓ Gemüseauswahl

### Dessert

Waldfrüchte auf Vanillequark

## „Vegetarisches Buffet“

### Vorspeisen

- ✓ Bunter Salat mit Joghurtdressing

- ✓ italienischer Pastasalat

- ✓ Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

- ✓ Variation von Antipasti

- ✓ Gemüseterrine mit Paprikavinaigrette

### Hauptspeisen

- ✓ Grüne Bandnudeln an Ratatouille

- ✓ Grünkernfrikadellen auf Tomaten Kräutersauce

- ✓ Gratiniertes Fenchel unter einer Kräuterkruste

- ✓ Brokkoli - Käse - Auflauf

### Dessert

- ✓ Orangengrieß an Beersauce

Brotauswahl & Dips

## „Gute Hausmannskost“

### Vorspeisen

- ✓ Großer Sommersalat mit zweierlei Dressing
- ✓ Eifeler Krautsalat mit Möhrenstiften & Walnüssen
- ✓ Bunter Nudelsalat

Putenschnitzelchen in Knusperpanade  
mit Zitronenspalten

Kleine Partyfrikadelen mit Senf  
gebeizter & geräucherter Lachs mit Dill - Senfsauce

Gemischter Brotkorb  
Butter

### Hauptspeisen

- Zarter Schweinenacknbraten in Rotweinsauce
- ✓ Butterspätzle
  - ✓ Ananas Sauerkraut fein abgeschmeckt

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

## „Rheinisches Buffet“

### Vorspeisen

- ✓ Große Salatbar mit zweierlei Dressing

- ✓ Rheinischer Kartoffelsalat

geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer - Meerrettich

Schweineschnitzelchen mit Zitrone & Sardelle

Frisch angemachtes Tartar auf Röllgelchen

„Kölsche Plätzchen“

Kleine Reibekuchen mit Speck - Apfel -Dip

Gemischter Brotkorb  
Buttervariationen

### Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

- ✓ Klöße

- ✓ Rotkraut

- ✓ Weißkrautgratin

### Desserts

Rheinische Weincreme mit Apfelkompott  
Herrencreme

## „Bönnsche Klassiker“

### Vorspeisen

Rheinischer Wurstsalat  
mit frischen Kräutern, Essig & Öl angemacht

Heringsstip mit saurer Sahne, Apfelwürfeln & Gürkchen

Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs & Dill

✓ Klassischer Kartoffelsalat

✓ Frische Salatauswahl

verschiedene hausgemachte Dressings

Partybrot & Butter

### Hauptspeisen

Spießbraten mit pikanter Biersauce

✓ Oma's Bratkartoffeln

Rahmspitzkohl mit Speck

✓ Kartoffelgulasch mit Zitronen - Kräuter - Schmand

### Desserts

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Kirschen & Schokoraspel

## „Tafelfreuden 1“

### Vorspeisen

Pollo a la romana  
(Knusperpute mit Honig & Schinken)

✓ Leckerer Raviolisalat mit Tomaten, Mozzarella  
& frischem Basilikum

✓ Frischer Paprika - Zucchinisalat mit Fetakäse

Kleine Fleischbällchen in Tomatensauce,  
pikant abgeschmeckt mit Kräutern verfeinert

### Hauptspeisen

Gebratene Schweinesteaks mit Salbei gespickt  
in Marsalasaucce

Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt

Würziges Puten Rahmragout

Gebratene Kartoffelecken

### Desserts

Zitronen Mascarpone Creme

Schokolden - Kirschcreme

Brotkorb & Butter

## „Tafelfreuden 2“

### Vorspeisen

✓ „Capritomaten“  
(Geschichtete Tomatenscheiben  
mit Mozzarella und Oliven überbacken)

Geschmackvoller Thunfischsalat  
mit Paprika, Tomaten, grüne Bohnen, Oliven, Ei & Zwiebeln

Gebackene Putenbrust mit Käse und Speck gefüllt,  
dünn aufgeschnitten mit Frühlingszwiebel dip

Frittierte Fischbällchen mit Dillsauce

### Hauptspeisen

Pochiertes Lachsfilet in Kräuterschaumsauce  
Penne und Spinat

Gebratene Geflügelbrust in Pilzrahmsauce  
mit grünen Oliven & Paprika

✓ Hausgemachter Kartoffelstrudel

### Desserts

Waldfruchtcreme mit Teighaube  
Vanille Sahne Dessert

Brotkorb & Butter

## „Tafelfreuden 3“

### Vorspeisen

Pikante gebackene Hähnchenteile in der Senfkruste  
dazu Honig Barbecue Sauce

✓ Feiner Gnocchisalat mit Kirschtomaten  
& Kräutern abgeschmeckt

✓ Kleine Gemüsekuchenecken

Geflügelfleisch Saté mit Erdnußsauce

✓ Kenia Tomaten Salat mit gerösteten Mandeln

### Hauptspeisen

Gebratenes Putensteak in Dijonsensauce  
✓ geschwenkte Bandnudeln mit Champignons & Basilikum

Bunte Rindfleischpfanne mit Brokkoli & Trockentomaten

✓ Gemüse Kartoffelaufauf mit Goudakäse gratiniert

### Dessert

Pfannkuchenaufauf mit Gran Marnier im Töpfchen  
Cassismousse

Brotkorb & Butter



## „Buffet Mediterran“

### Vorspeisen

- ✓ gegrilltes mariniertes Gemüse
- ✓ Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum

- Saftige Melonen mit Schinken
- ✓ Eingelegte Oliven & Champignons
- Bunter Korfusalat mit Tomatendip
- ✓ Tortillas mit Guacamole

- ✓ Buntes Salatbuffet mit Thousand Island & Joghurtdressing
- Lachs Spinatlasagne mit Krebsschaumsauce

### Hauptspeisen

- Piccata Milanese vom Schwein in Tomatensauce
- ✓ Grüne Bandnudeln
- Schweinebraten mit Rosmarinsauce & Pilzen
- Speckbohnen mit Olivenkartoffeln aus dem Ofen

### Desserts

- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Mango Mousse mit Passionsfruchtsauce

Brotkorb & Butter

## „Lecker, pikant, kulinarisch“

### Vorspeisen

- ✓ Bunter Bauernsalat mit Fetakäse

- ✓ Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucolaspitzen

- ✓ Bayerischer Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln

- ✓ Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

### Hauptspeisen

- Zarte Hähnchenbrust in Orangencremesauce
- ✓ Kartoffel Schichtauflauf

- Ochsenbäckchen in Barolosauce
- ✓ Bandnudeln in Butter geschwenkt

- ✓ Gemüseauswahl quer durch den Garten
- Spinat Lachsauflauf mit Käse gratiniert

### Dessert

- Erfrischende Passionsfruchtcreme

Brotkorb & Butter

## „Bewußt genießen“

### Vorspeisen

✓ Bunter mediterraner Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, Rucola & Zwiebeln

✓ Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

✓ Chinakohlsalat mit Mandarinensauce

Gefüllte Geflügelroulade mit Kräuterfarce & Paprikasauce

### Hauptspeisen

Zarter Schweinerücken gebacken, dünn aufgeschnitten in Wacholdersauce

✓ Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Walnüssen & Trauben

✓ Wirsing - Kartoffelstrudel goldbraun gebacken

Serviettenknödel mit gerösteter Speckschmelze

### Desserts

Herzkirschengrütze unter der Vanillehaube  
Tiramisucreme

Brotkorb & Butter

## „Buffet Business“

### Vorspeisen

Lachs-Spinatpastete an Senf-Dillsauce

✓ Kleine Couscoubällchen gebraten mit Melonen und Joghurt-Haselnussvinaigrette

✓ Yufkafladen mit Blattspinat und Pinienkernen gefüllt (vegan)

✓ Auberginen mit gelber Paprika, Granatapfel und Minzjoghurt

✓ Tomatensalat mit gerösteten Schalotten

✓ Mini Gemüsequicheecken mit Kräuterdip

✓ Wildkräuter-Blattsalat mit Walnussdressing

Brot & Butter

### Hauptspeisen

✓ Gemüse Moussaka mit Kartoffeln

✓ Kräuterspätzle-Pfanne mit Pilzen und Bergkäse  
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

✓ Bunter Gemüseris mit Butter verfeinert

✓ Gemüseauswahl quer durch den Garten

### Desserts

Waldbeermousse mit Vanillesauce

Bunter Obstsalat

Grießcreme mit marinierten Brombeeren



## „Buffet Premium“

### Vorspeisen

- ✓ Wurzelgemüsestrudel mit Guacamole
- Pochierte Maispoularde mit Curry-Mangosauce
- Roastbeef rosa gebraten mit grüner Sauce
- ✓ Bunter Rohkostsalat zum selber Zusammenstellen
- ✓ Leckerer marinierter Linsensalat mit Süßkartoffeln
- ✓ Apfelquiche - Zwiebelecken mit Nusskernen auf Friséesalat
- ✓ Marinierter Römersalat  
mit gebratenen Pilzen und Orangenfilets
- ✓ Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

### Brot & Butter

### Hauptspeisen

- Petersfischfilet auf Blattspinat in Buttersauce
- ✓ Gnocchi-Gemüseallerlei mit Sahnesauce
- Putenbrust-Rollbraten mit Kräuterkern in Tomatensauce
- ✓ Kräutersemmelknödel mit Pilzen und Räuchertofu
- ✓ Bandnudeln mit Gemüsebolognese
- ✓ Veggi Bratlinge mit mediterranem Gemüse

### Desserts

- Frischer Obstsalat
- Erdbeercreme mit Vanille-Orangensauce
- Bayrische Creme mit Schokoladensauce

## „Brunchbuffet“

Landschinken mit Melone  
Variationen vom Lachs

Auswahl von  
✓ verschiedenen Hart- & Weichkäse

Große Aufschnittplatte  
mit verschiedenen Wurstsorten

✓ Mozarellascheiben und Strauchtomaten mit Pesto

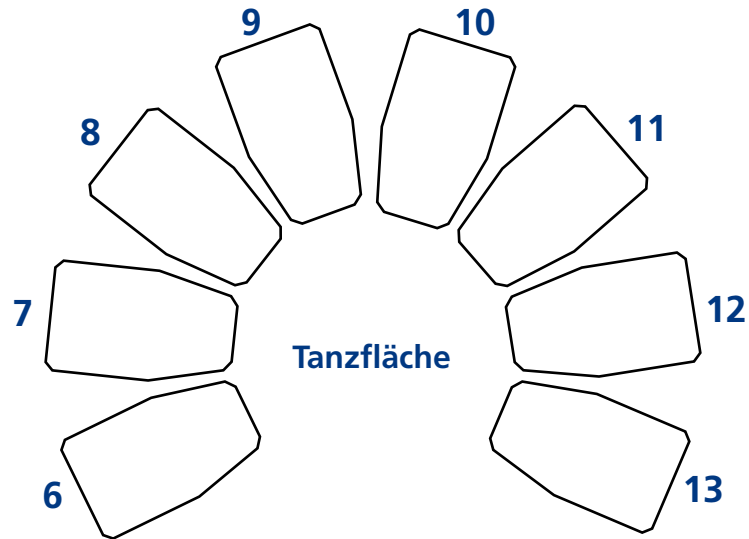
Frische Landbutter  
✓ Marmeladenvariationen & Honig

Großer Brotkorb mit Croissants, Brotsorten und Brötchen

✓ Rührei mit Schnittlauch  
Kross gebratene Speckscheiben  
Nürnberger Grillwürstchen  
✓ Bratkartoffeln

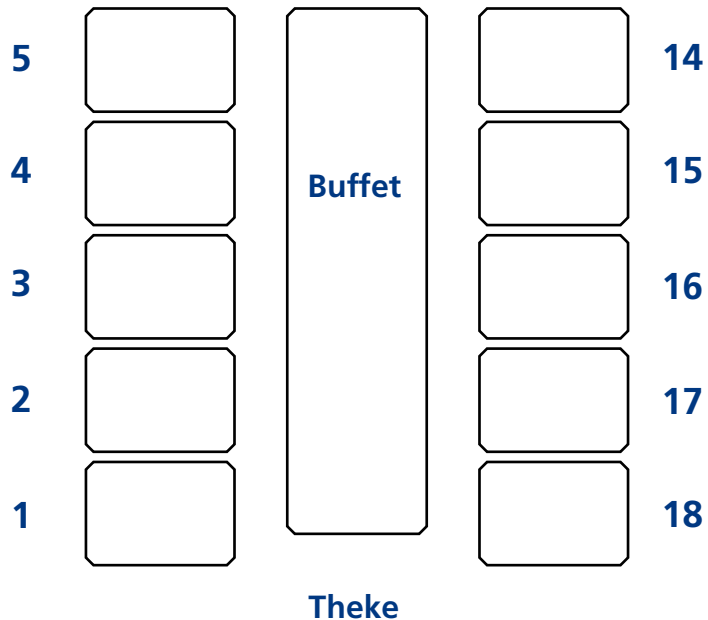
Frischer Obstsalat  
Sahnejoghurt  
Cerealienauswahl

## Sitzplan von 108 - 154 Personen



Musik

Eingang



Menu 1 \_\_\_\_\_ € 34,00

Crepe - Röllchen - mit Räucherlachs  
an marktfrischen Salaten

\*\*\*

Karotten - Ingwer - Suppe mit Hähnchenspieß

\*\*\*

„Saftige Schweinefilets an Champignonrahmsauce“  
Kartoffelplätzchen & Mandelbrokkoli

\*\*\*

„Rote Zora“  
Joghurtcreme mit Himbeeren

Menu 2 \_\_\_\_\_ € 34,00

Vitello Tonnato an Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Cherrysahne & frischem Basilikum

\*\*\*

„Gebratene Putenfilets in Gorgonzolarahm“  
Butterreis & Blattspinat

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten



Menu 3 \_\_\_\_\_ € 35,00

Lachstatar auf Kartoffelrösti

\*\*\*

Feine Lauchcremesuppe mit Knusperstange

\*\*\*

„Rheinischer Sauerbraten“  
Miniknödel & Apfelkompott mit Preiselbeeren

\*\*\*

Mousse au chocolat

Menu 4 \_\_\_\_\_ € 36,00

Roastbeefröllchen mit pikanter Meerrettichcreme  
an frischem Salatbouquet

\*\*\*

Paprikaschaumsuppe mit Chorizzo

\*\*\*

„Gebratenes Zanderfilet“  
auf mediterranem Kartoffelpüree & Gemüse garnitur

\*\*\*

Limonen - Creme mit Cantuccinikeksen

Menu 5 \_\_\_\_\_ € 39,00

Avocado - Tomatensalat mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Hochzeitsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen  
Kartoffelrösti & Buttergemüse

\*\*\*

Kokos - Pannacotta mit Ananas - Mangochutney

Menu 6 \_\_\_\_\_ € 42,50

„Vorspeisenvariation“  
Orangen - Lachs mit Dill - Senfdip  
gefüllter Champignon mit Ricottacreme  
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

Sion Kölsch vom Fass	0,3 Ltr.	€ 2.90
Bitburger Pils	0.33 Ltr.	€ 3.00
Bitburger Drive	0.33 Ltr.	€ 3.00
Erdinger Hefeweizen Hell	0.5 Ltr.	€ 4.50

Softdrinks

Apollinaris Mineralwasser	0.25 Ltr.	€ 2.50
Apollinaris „Selection“ Gourmetwasser	0.75 Ltr.	€ 6.00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.3 Ltr.	€ 3.00
Apfelsaftschorle	0.3 Ltr.	€ 3.00
Orangensaft	0.2 Ltr.	€ 2.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 Ltr.	€ 2.80

Sekt / Champagner

„Aperol Sprizz“ oder „Hugo“ zum Empfang	0.1 Ltr.	€ 3.50
„Campari - Orange“	0.1 Ltr.	€ 3.50
Bordmarke (trocken)	0.75 Ltr.	€ 20.00
Henkell Trocken	0.75 Ltr.	€ 22.00
Prosecco Spumante extra dry	0.75 Ltr.	€ 24.00
TAITTINGER BRUT RESERVE CHAMPAGNER	0.75 Ltr.	€ 70.00

Kaffee & Kuchen

Pott Kaffee oder Tee		€ 3.00
Tasse Kakao		€ 3.60
Portion Sahne		€ 0.60
Stück gedeckter Apfelkuchen		€ 2.50
Stück Käsekuchen oder Bienenstich		€ 2.50
Stück Sahnetorte		€ 3.50

Flaschenweine Rhein

2)	„Rheinhessen Riesling Spätlese“ - Trocken Weingut der Stadt Mainz	0.75 Ltr.	€ 21.00
3)	Rheinhessen „Grauer Burgunder“ - Trocken Spätlese - Weingut Fleischer	0.75 Ltr.	€ 21.00

Flaschenwein Ahr

4)	Dernauer Spätburgunder Rotwein - Halbtrocken	1.0 Ltr.	€ 24.50
5)	Dagernova Spätburgunder NO.1 Rotwein, QbA Trocken	0.75Ltr.	€ 25,00
6)	Dagernova Portugieser Blanc de Noir - Feinherb	1.0 Ltr.	€ 24.50

Flaschenwein Italien

8)	Bardolino D.O.C. Classico Rotwein - Trocken	0.75 Ltr.	€ 19.50
----	--	-----------	---------

Flaschenwein Baden-Kaiserstuhl

9)	Achkarrer Rosé Spätburgunder, Rosé - Trocken	0.75 Ltr.	€ 19.50
10)	Achkarren Castellberg - Trocken Weisser Burgunder	0.75 Ltr.	€ 19.50
11)	Achkarrer Rotwein Spätburgunder -Trocken	0.75 Ltr.	€ 19.50

## Tischdekoration

- Tischdeko 1* \_\_\_\_\_  
Dekoration im Schiff  
kleine Mitteldecke, oder Läufer  
Standarddekoration, ohne Mehrpreis
- Tischdeko 2* \_\_\_\_\_ € 9,50  
Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit saisonaler Blume im Glasväschen
- Tischdeko 3* \_\_\_\_\_ € 17,00  
Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit frischem Blumengesteck
- Tischdeko 4* \_\_\_\_\_ € 7,00  
Große champagnerfarbene Tischwäsche  
eigene Blumendekoration
- Tischdeko 5* \_\_\_\_\_ € 13,00  
Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit saisonaler Blume im Glasväschen  
Tischband, Teelichter im Gläschen  
Menükarten (2 pro Tisch)
- Tischdeko 6* \_\_\_\_\_ € 21,00  
Große champagnerfarbene Tischwäsche  
mit frischem Blumengesteck  
Tischband, kleine Teelichter im Gläschen  
Menükarten (2 pro Tisch)

*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 Buffettisch & 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 7 Werktage 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 € 15,00

### Käse

Genießen sie nach dem Buffet zu späterer Stunde ein Käsebuffet mit ofenfrischem Brot.  
Wir bieten ihnen dies zum Preis von € 4,00 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 € 6,00.  
Enthalten sind alkoholfreie Getränke, 1 Weißwein trocken, 1 Rotwein trocken, Faßbier & Kaffee, Tee

### Menuvorschläge

Gegen einen Aufpreis von € 6,50 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 € 12,00 Sekt: je € 15,00 Champagner: € 30,00 inkl. Service, Kühlung

### Hochzeitstorte / Kuchen:

Gerne servieren wir Ihre Hochzeitstorte, hierfür berechnen wir ihnen 2,00 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 1 Woche vorher

Empfang an Bord / Sektempfang

Buffet / Menuauswahl  
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: