

SCHIFFSCHARTER

GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN

MS BLUE DANUBE, MS WIEN, MS VINDOBONA

BUFFETS 2024



Sehr geehrte Gastgeberinnen! Sehr geehrte Gastgeber!

Wir, die Schiffscrew der MS Blue Danube, MS Wien und MS Vindobona, haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie und Ihre Gäste nach besten Wissen und Gewissen nur mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen.

In unseren nachstehenden Gastronomie-Vorschlägen sehen Sie einen Auszug aus unserem reichhaltigen Angebot.

Sollten Sie für Ihre private Feier oder Ihr Firmenevent ein ganz besonderes Gastronomieangebot wünschen, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, und erstellen für Sie und Ihre Gäste gerne etwas Einzigartiges.

SCHIFFSCHARTER GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN BUFFETS

HEURIGENBUFFET

Vorspeisen

- ▶ Würziger Schinkenspeck auf Melone, Kapern
- ▶ Blutwurst mit Essiggemüse und Steirischem Kren
- ▶ Gegrillte Zucchini mit Schafkäse, Tomaten
- ▶ Eiaufstrich, Liptauer und Krustenbrot

Salat

- ▶ Salatbuffet

Hauptspeisen

- ▶ Gebackenes Surschnitzel
- ▶ Backhuhn mit Zitronen
- ▶ Ofengemüse mit Reis
- ▶ Geselchtes und Schweinskrustenbraten
- ▶ Lavendel-Ofenbrot und Gabelkraut

Dessert

- ▶ Gezogener Apfel und Topfenstrudel mit Vanillesauce

Käse

- ▶ Käsebrett mit nationalen Spezialitäten

- ▶ Bio-Butter, Wachauer und Salzstangerl

€ 45,00 pro Person

WIENER BUFFET

Vorspeisen

- ▶ Gefüllte Weinblätter mit Traubensalat
- ▶ Räucherlachs mit Dillrahmsauce
- ▶ Heringssalat mit Zwiebelbrot
- ▶ Schinkenröllchen mit Kräutercreme
- ▶ Hühnerbrust mit Sesamkarotten in Honig-Zitronenmarinade
- ▶ Fein garnierte Eier

Salat

- ▶ Salatbuffet nach Saison

Suppe

- ▶ Tafelspitzsuppe mit Frittaten

Hauptspeisen

- ▶ Karfiol mit Butterbrösel
- ▶ Dukatenschnitzel vom Schweinsfilet
- ▶ Tafelspitz mit Bouillongemüse
- ▶ Röstkartoffel / Apfelkren
- ▶ Brokkoli Auflauf

Dessert

- ▶ Wiener Kuchendessertbuffet

Käse

- ▶ Käsebrett mit nationalen Spezialitäten

- ▶ Butter, Brot- & Jour-Gebäck

€ 51,00 pro Person

BUFFET AUF DONAUWELLEN

Vorspeisen

- ▶ Duett von geräucherter Forelle und Lachs Oberskren
- ▶ Baby-Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- ▶ Eingelegte Heringe in verschiedenen Marinaden
- ▶ Französische Apfel Leberterrinen mit Trauben

Salat

- ▶ Salatbuffet nach Saison

Suppe

- ▶ Klare Hühnersuppe mit Gemüse

Hauptspeisen

- ▶ Gebratener Zander mit Mandelsplitter und Petersilienkartoffeln
- ▶ Paella mit Meeresfrüchten, Huhn und Gemüse
- ▶ Pilzragout mit Kräutern
- ▶ Gebackene Zucchini mit Aioli
- ▶ Grüne Nudeln In Weißweinsauce mit Frischlachs

Desserts

- ▶ Tiramisu Schnitte
- ▶ Panna Cotta mit Heidelbeeren
- ▶ Frucht-Schnitte

Käse

- ▶ Käsebrett mit internationalen Spezialitäten

- ▶ Butter, Brot- & Jour-Gebäck

€ 54,00 pro Person

ADMIRALS BUFFET

Vorspeisen

- ▶ Roastbeef à la Admiral
- ▶ Wachauer Schinkenspeck mit geeister Melone
- ▶ Gekochter Beinschinken mit Kartoffel-Oliventapenade
- ▶ Antipasti mit pikantem Hummus
- ▶ Räucherlachs mit Wasabi und Wakame

Salat

- ▶ Salatbuffet

Hauptspeisen

- ▶ Gebackene Dukatenschnitzel vom Schwein
- ▶ Hühnerfilet in Kürbiskernpanier, Sauce Tartar
- ▶ Brokkoli-Käseauflauf
- ▶ Aromatische Meerbarbe mit Knoblauch und Kräutern
- ▶ Wildreis und Gärtnerinnengemüse

Dessert

- ▶ Reichhaltiges Kuchendessertbuffet

Käse

- ▶ Käsebrett mit nationalen & internationalen Spezialitäten

- ▶ Butter, Brot- & Jour Gebäck

€ 57,00 pro Person

SCHMANKERLBUFFET AUSTRIA

Vorspeisen

- ▶ Rindfleischsuzl mit roten Rüben, Vogerlsalat und Kren
- ▶ Rosa gebratene Beiried mit Zellersalat und grünen Spargel
- ▶ Hühnerbrüstchen mit Mandarine, Erbsenschoten
- ▶ Räucheremmentaler und Weinkäse mit Feigensenf

Salate

- ▶ Salatbuffet

Suppe

- ▶ Kartoffelrahmsuppe mit Pilzen

Hauptspeisen

- ▶ Gedünsteter Wiener Zwiebelrostbraten
- ▶ Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Ofengemüse
- ▶ Kartoffelschnee und Erbsenreis
- ▶ Gebackene Putenschnitzel
- ▶ Krautfleckerl mit Pfefferoni und Paprikasauce
- ▶ Käsespätzle

Desserts

- ▶ Sacher-Schnitte
- ▶ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ▶ Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

- ▶ Butter, Brot und Gebäck

€ 54,00 pro Person

GALABUFFET

Vorspeisen

- ▶ Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- ▶ Hausgebeizter Lachs mit Dille & Oberskren
- ▶ Antipasti mit rotem Pesto, Knoblauchstange
- ▶ Krabbencocktail mit Wachtelei
- ▶ Österr. Weiderinderrücken rosa gebraten
- ▶ Rohschinken mit geeister Zuckermelone
- ▶ Entenbrust a la Orange
- ▶ Schinkenröllchen mit Kräutercreme
- ▶ Gefüllte Tomaten mit Thunfisch
- ▶ Fein garnierte Eier
- ▶ Sauce Tartar, Sauce Cumberland

Suppe

- ▶ Consommé mit Kaiserschöberl

Hauptspeisen

- ▶ Gebratener Kalbsrücken mit Trüffelpüree und Grillgemüse
- ▶ Lammkotelette mit Zwiebelkartoffeln und Prinzessbohnen im Speckhemd
- ▶ Rinder-Filetspitzen „Stroganoff“ mit Nockerl
- ▶ Wiener Schnitzel vom Kalb
- ▶ Piccata Milanese

Desserts

- ▶ Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
- ▶ Dessertbuffet mit Petit Four
- ▶ Schokomousse

Käse

- ▶ Käsevariation Affineur mit Feigensenf

- ▶ Brot- & Jour Gebäck, Butter

€ 77,00 pro Person

Das Admirals Buffet und das Galabuffet bieten wir ab 50 Personen an.

BUFFET-ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN

Preise pro Person

Lasagne oder Gemüselasagne	€ 5,90
Schinken- oder Krautfleckerl	€ 5,90
Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Semmelkren und Gemüse	€ 6,60
Blunzen-Gröstl mit Sauerkraut	€ 5,10
Filetspitzen „Stroganoff“	€ 7,00
Dukaten-Schnitzel	€ 5,90
Backhuhn	€ 5,90

DESSERT-ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN

Preise pro Person

Tiramisu	€ 4,50
Helles oder dunkles Schokomousse	€ 5,10

BUFFET-ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN VEGAN

Preise auf Anfrage

Steirischer Bauernsalat mit Käferbohnen und Kernöl
Falafel mit Rotkraut-Streifen, Hummus und Koriander
Geeistes Ratatouille im Glas mit Kapernbeere

Kokos-Currysuppe mit Banane
Orientalische Liniensuppe
Pastinaken-Cremesuppe mit Trüffelöl und Kresse-Croutons
Kalte Kartoffelrahmsuppe mit Wildkräutern

Pasta mit Pilzen, Erbsen, Basilikum und Sojamilch
Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Rosa Pfeffer
Süßkartoffel-Wedges mit Guacamole
Teriyaki-Tofu mit Jungzwiebel und Duftreis
Linsen-Zucchini-ragout mit libanesischem Pilaw
Gebratener Kürbis mit Paprikaschote, Chili und Knoblauch

Kokos-Panna-Cotta mit Mango
Frischer Fruchtsalat mit Minze

WEITERE INFORMATIONEN

GEDECK

Preis pro Person € 5,00

Tischwäsche, Frischblumen, Candle Light, gefaltete Serviette

GRUPPEN UNTER 50 PERSONEN

Bei Gruppen unter 50 Personen verrechnen wir 15% Zuschlag.

PREISE

Alle angeführten Preise gelten inkl. MwSt.

SCHIFFSCHARTER

IHRE ANSPRECHPERSONEN

BORDGASTRONOMIE



BORDGASTRONOMIE

WIEN

- ▶ MS Blue Danube
- ▶ MS Vindobona
- ▶ MS Wien

Frau Julia Larisch

Mobil: +43 664 100 38 00

msbluedanube.loos@donauschiffe.at

msvindobona.loos@donauschiffe.at

mswien.loos@donauschiffe.at