

SCHIFFSCHARTER
GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN
MS BLUE DANUBE, MS WIEN, MS VINDOBONA
FINGERFOOD & TAGUNGS-PAUSCHALEN 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

FINGERFOOD-AUSWAHL

Tramezzini

- ▶ Tramezzini mit Eiaufstrich und Rucola €3,80
- ▶ Tramezzini mit Räucherlachs und Dillsenf €4,30
- ▶ Tramezzini mit Roastbeef und Vogerlsalat €4,30
- ▶ Tramezzini mit Schinken und Krengervais €3,80

Käse

- ▶ Emmentaler-Spießchen mit Oliven € 3,80
- ▶ Mozzarella- Tomatenspießchen mit Basilikum €3,80
- ▶ Chili- Käsespießchen mit Kapernbeeren €3,80

Gefülltes Jour Gebäck

- ▶ Semmel mit gebackenem Schweineschnitzel €4,30
- ▶ Kornspitz mit Beinschinken €4,30
- ▶ Wachauer mit Emmentaler €4,30
- ▶ Weckerl mit Camembert €4,30

Canapés

- ▶ Brie mit Trauben und Nüssen €3,80
- ▶ Räucherlachs mit Topfenkren €4,30
- ▶ Roastbeef mit Sauce Tartar €4,30
- ▶ Rohschinken mit Melone €3,80

im Glas serviert

- ▶ Shrimps-Cocktail mit Dille €5,20
- ▶ Roastbeef auf Waldorfsalat €5,20
- ▶ Hühnercurrysalat auf Eisbergsalat €5,20
- ▶ Nudelsalat mit Ei und Paprika €4,80

Fingerfood warm (im Porzellan-Schüsserl)

- ▶ Schnitzel auf Kartoffel- Vogerlsalat €5,50
- ▶ Hühnerspieß „Blue Danube“ €5,50
- ▶ Frühlingsröllchen auf Glasnudelsalat €5,50
- ▶ Chili- Knoblauch- Scampi mit Kerbel €5,50
- ▶ Faschierte Laibchen mit Zwiebeln €5,50
- ▶ Gebackene Hühnerunterkeule €5,50
- ▶ Mini-Grammelknödel auf Weinkraut €5,50
- ▶ Fleischbällchen auf Sellerie- Kartoffelpüree €5,50

Desserts im Glas

- ▶ Helles Schokomousse €4,60
- ▶ Dunkles Schokomousse €4,60
- ▶ Maronicreme mit Schokosauce €4,60
- ▶ Mangocreme €4,60
- ▶ Erdbeercreme €4,60
- ▶ Karamellcreme €4,60
- ▶ Vanillecreme €4,60
- ▶ Reispudding mit Früchten €4,60

Desserts (Würfel)

- ▶ Tiramisu €3,80
- ▶ Schwarzwälder Kirsch €3,80
- ▶ Sacher €3,80
- ▶ Schoko-Birne €3,80
- ▶ Frucht (nach Wahl) €3,80
- ▶ Linzer €3,80

Pro Person ab 4 Stück.

Gerne können wir auch Brötchen oder Fingerfood nach Ihren Wünschen und Vorstellungen für Sie und Ihre Gäste vorbereiten. Wir empfehlen für Ihre Kalkulation 4 Stück bei kurzen Stehempfangen und 8-10 Stück bei längeren Fahrten mit einem unserer Schiffe. Bitte wahlweise 4-6 verschiedene Sorten bei Empfangen und 6-12 verschiedenen Sorten bei sonstigen Veranstaltungen auswählen.

Pro Sorte bitte mindestens 10 Stück auswählen. Fingerfood bieten wir für Gesellschaften ab 20 Personen an.

Die Verrechnung erfolgt nach bestellter Stückzahl.

SCHIFFSCHARTER

GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN

TAGUNGS-PAUSCHALEN

Kaffeejause

€ 26,50 / Person

- ▶ Croissant (1 Stück/Person)
- ▶ Butter und Marmelade
- ▶ Jour-Plundermix (1/Person)
- ▶ Obstkorb
- ▶ Wasser mit und ohne Kohlensäure
- ▶ Kaffee und Tee (1 Heißgetränk/Person)

Zünftig

€ 29,50 / Person

- ▶ Kleine Würstel mit Senf und Kren
- ▶ Camembert und Chilikäse
- ▶ Schinkenvariation mit gekochten Eiern
- ▶ Jour-Gebäckvariation
- ▶ Wasser mit und ohne Kohlensäure
- ▶ Kaffee und Tee (1 Heißgetränk/Person)

Vitamin & Energy

€ 29,50 / Person

- ▶ Frische Früchte
- ▶ Joghurt
- ▶ Mozzarella mit Tomaten
- ▶ Gurkenscheiben und Paprikastreifen
- ▶ Dinkelbrot, Jour-Gebäck
- ▶ Aufstriche, Frischkäse und Sprossensalat
- ▶ Wasser mit und ohne Kohlensäure
- ▶ Kaffee und Tee (1 Heißgetränk/Person)

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