

**SCHIFFSCHARTER**  
**GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN**  
**MS BLUE DANUBE, MS WIEN, MS VINDOBONA**  
**MENÜS 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 MENÜS

## MENÜ 1

### Vorspeise

- ▶ Schinkenrolle gefüllt mit Kräutercreme und Jour Gebäck

### Hauptspeise

- ▶ Schweinsrückensteak mit knusprigem Speck, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur

### Dessert

- ▶ Sachertorte „nach Art des Hauses“

€ 31,50 pro Person

## MENÜ 2

### Vorspeise

- ▶ Grießnockerlsuppe

### Hauptspeise

- ▶ Rinderbraten „Esterhazy“ mit Kräuterserviettenknödeln und Preiselbeer-Pfirsich

### Dessert

- ▶ Wiener Apfelstrudel

€ 34,50 pro Person

## MENÜ 3

### Vorspeise

- ▶ Gemischte Blattsalate mit Orangen, Nüssen und Granatapfeldressing dazu Jour Gebäck

### Hauptspeise

- ▶ Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

### Dessert

- ▶ Zitroneneis-Sorbet mit Thymianhonig und frischen Früchten

€ 38,50 pro Person

## MENÜ 4

### Vorspeise

- ▶ Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto dazu Jour Gebäck

- ▶ Gebratenes Lachsmittelstück dazu Broccoli mit Mandelbutter und Dillkartoffeln

### Dessert

- ▶ Mascarponecreme mit Cherry Jubilee

€ 45,00 pro Person

## MENÜ 5

### Vorspeise

- ▶ Geflügelcocktail mit Früchten auf Blattsalat und Jour Gebäck

### Hauptspeise

- ▶ Rinderfilet „Wellington“ mit Rahmkartoffeln und Gemüse der Saison

### Dessert

- ▶ Mousse Grand Marnier mit Gewürzorange

€ 54,00 pro Person

## MENÜ 7

### Vorspeise

- ▶ Prosciutto mit frischen Feigen, Parmesanflocken und Rucola

### Hauptspeise

- ▶ Gebratene Entenbrust auf Orangensauce mit Mandelbällchen und Apfelrotkraut

### Dessert

Mandarinencremeschnitte auf Fruchtmark

€ 51,00 pro Person

## MENÜ 6

### Suppe

- ▶ Consommé mit Käse-Croutons und altem Sherry

### Vorspeise

- ▶ Warme Gemüsequiche mit Salatbouquet

### Hauptspeise

- ▶ Gebratener Kalbsrücken auf Pilzrahmsauce mit Spinatnudeln und Gemüse der Saison

### Dessert

- ▶ Schokoladen-Nussauflauf mit Birnenbällchen

€ 56,00 pro Person

## MENÜ 8

### Vorspeise

- ▶ Duett vom Lachs mit Oberskren, Senfsauce an sommerlichen Salatbouquet, dazu Jour Gebäck

### Suppe

- ▶ Consommé mit Sherry und Spinatpöfesen

### Hauptspeise

- ▶ Mastochsenbeiried auf Burgundercreme mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen im Speckhemd

### Dessert

- ▶ Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

€ 56,00 pro Person

### MENÜ 9 (vegetarisch)

#### Vorspeise

- ▶ Schafskäsesalat mit Oliven, Gurken, Tomaten auf Blattsalaten, dazu Jour Gebäck

#### Hauptspeise

- ▶ Gebratener Tofu mit frisch gegrilltem Gemüse und Kräuterkartoffeln

#### Dessert

- ▶ Leichte Topfencreme mit frischen Beeren

€ 39,00 pro Person

### MENÜ 10 (vegan)

#### Vorspeise

- ▶ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, Kapernbeeren, Minitomaten und Rosmarin

#### Hauptspeise

- ▶ Geräucherte Tofu-Gemüsespießchen auf Teriyaki-Nudeln serviert

#### Dessert

- ▶ Frischer Fruchtsalat mit Minze

€ 39,00 pro Person

### GEDECK

Tischwäsche, Frischblumen, Candle Light, gefaltete Serviette

€ 5,00

### 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](mailto:msbluedanube.loos@donauschiffe.at)

[msvindobona.loos@donauschiffe.at](mailto:msvindobona.loos@donauschiffe.at)

[mswien.loos@donauschiffe.at](mailto:mswien.loos@donauschiffe.at)