

SCHIFFSCHARTER

WEIHNACHTSBUFFET WIEN 2024

(MS Blue Danube, MS Vindobona & MS Wien)

Besondere Anlässe verdienen eine außergewöhnliche Location! Wir bieten einen stilvollen und einzigartigen Rahmen für Ihre **Weihnachtsfeier**. Wir schmücken das Schiff festlich mit weihnachtlicher Dekoration.

An Bord der **MS Blue Danube, MS Vindobona und MS Wien** bietet die Bordgastronomie unter der Leitung von Roman Loos folgende Weihnachtsbuffets an:

Wahlweise Buffet 1, 2 oder 3; Preis € 64,00 pro Person (inkl. MwSt.) (Saison 2024)

inkl. Gedeck: Tischwäsche, weihnachtliche Dekoration, Candle Light, gefaltete Serviette, Menü/Bufetkarte (wenn gewünscht mit Logo), Getränkekarte
Mindestteilnehmerzahl von 50 Personen. Für Gruppen unter 50 Personen verrechnen wir 15% Zuschlag.
Sonderwünsche realisieren wir gerne gegen Aufpreis.

WEIHNACHTS-BUFFET 1

Aperitif

Beeren-Punsch (mit und ohne Alkohol)

Vorspeisen

Weihnachtsschinken mit Preiselbeer-obers
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Rotwildpastete mit Orangencumberlandsauce
Lachsfilet in Blätterteig mit Dillrahmsauce
Butter, Krustenbrot- & Jour Gebäck

Suppe

Kürbiscremesuppe

Hauptspeisen

Gebatene Putenbrust mit Zwetschgenfülle & Apfelrotkraut
Gedünsteter Vanillerostraten mit Serviettenknödel
Kleine Schnitzel in Kürbiskernpanier
Balsamico Kürbis mit Pinienkernen und grünen Bohnen
Gebackenes Weihnachts-Karpfenfilet mit Sauce Tartar

Salate

Kartoffelsalat
Gurkensalat
Blattsalate

Dessert

Lebkuchen Parfait
Bratäpfel mit Vanillesauce
Schoko-Birnenkuchen mit Mandelsplitter

Aperitif

Beeren-Punsch (mit und ohne Alkohol)

Vorspeisen

Kalbstafelspitzröllchen mit Spargel, Kapernbeeren und Räucherforellensauce

Sellerie-Carpaccio mit Schnittlauchvinaigrette, roten Linsen, zweierlei Kürbis und Curryhähnchen

Orangenlachs mit Basilikumsoufflee im Blätterteig und Wakame

Jour Gebäck und Stangenbrot mit Bio Butter

Suppe

Lauchcremesuppe mit rosa Beeren

Hauptspeisen

Schweinslungenbraten im Chorizo-Öl mit Paprika und Artischockenrösti

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Perlzwiebeln, Kräuterseitlingen in Pfeffersauce und Spätzle

Rotes Barbenfilet mit schwarzen Nudeln und Grillgemüse

Broccoli-Sesam-Frittata mit Tomatensalsa

Salate

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Blattsalate

Dessert

Mohncreme mit Punschkirschen und Krokant

Heißer Bratapfel mit Marzipan, Vanillesauce und Hollerröster

Mini-Donuts mit Vanilleeis

WEIHNACHTS-BUFFET 3

Aperitif

Orangen-Glühwein

Vorspeisen

Entenbrüstchen mit Korianderpüree, Chutney und Pfeffer-Papadam

Geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und Kräuterrahm

Rosa Beiried mit kaltem Grillgemüse

Blauschimmelaufstrich mit Walnuss Brot

Jour Gebäck mit Mohn-Brot und Biobutter

Suppe

Cremige Zwiebelsuppe mit Äpfeln und Speck

Hauptspeisen

Hirschkeule im Burgunder mit Preiselbeeren und Schupfnudeln

Gebackener Kabeljau und Puten Schnitzel mit Sauce Tartar

Schweinebauch vom Strohschwein mit Erdnuss-Chilisauce

und Perlweizen-Schwammerl-Knödel

Kürbis-Linsen mit Creme Fraîche

Rotkrautstrudel mit glacierten Maroni

Salate

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Blattsalate

Dessert

Lebkuchen Parfait

Dunkles und Helles Schokomousse mit Vanillekipferl

Preiselbeeren-Schmarren

Wahlweise Buffet 1, 2 oder 3; Preis € 64,00 pro Person (inkl. MwSt.) (Saison 2024)
Wahlweise Buffet 1, 2 oder 3; Preis € 64,00 pro Person (inkl. MwSt.) (Saison 2024)
inkl. Gedeck: Tischwäsche, weihnachtliche Dekoration, Candle Light, gefaltete Serviette,
Menü/Bufetkarte (wenn gewünscht mit Logo), Getränkekarte
Mindestteilnehmerzahl von 50 Personen. Für Gruppen unter 50 Personen verrechnen wir 15% Zuschlag.
Sonderwünsche realisieren wir gerne gegen Aufpreis.

SCHIFFSCHARTER IHRE ANSPRECHPERSONEN



SCHIFFSCHARTER: INFORMATION & BUCHUNG

Nicolas Hofbauer

Head of Sales

Tel.: +43 1 588 80 - 447

Mobil: +43 664 625 84 82

nicolas.hofbauer@dds-blue-danube.at

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