

# HERZLICH WILLKOMMEN!

„Mich deucht, das Größte bei einem Fest ist,  
wenn man sich's wohl schmecken lässt.“

Johann Wolfgang von Goethe

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste an Bord begrüßen und verwöhnen zu dürfen.  
Lassen Sie sich von unseren liebevoll zusammengestellten Menüs inspirieren und genießen  
Sie kulinarische Highlights, die mit Leidenschaft zubereitet wurden.  
Folgend finden Sie Speisenvorschläge für Buffets, Fingerfood und servierte Gala-Menüs.

MS Admiral Tegetthoff | MS Kaiserin Elisabeth II. | MS Vienna



**JP DONAU CATERING GASTRONOMIE GMBH**

Handelskai 265  
1020 Wien  
ATU 70337879

## **BUFFETVORSCHLÄGE**

### INTERNATIONAL

#### **Vorspeisen & Salate**

Räucherlachs mit Dill-Senfsauce  
Couscous Salat mit Schafkäse und grünem Spargel  
Ofenfrisches Jourgebäck mit Butter

#### **Suppe**

Erdäpfel-Lauch Suppe mit Rahm

#### **Hauptspeisen**

Wiener Schnitzel vom Huhn  
Rindsbackerl Sous-Vide gegart mit hausgemachten Nockerln  
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit Grillgemüse und Kräuterbutter  
Vegetarische Spinat-Fetakäse-Lasagne

#### **Desserts**

Erdbeerschnitte  
Strudelvariation mit Vanillesauce

Preis € 47,90 netto pro Person

### MEDITERRAN

#### **Vorspeisen**

Bruschetta mit frischen Paradeisern  
Antipasti mit frischem Grana Padano  
Tomaten-Zucchini Salat mit Mozzarella und hausgemachtem Pestodressing  
Ofenfrisches Jourgebäck mit Butter

#### **Suppe**

Gazpacho

#### **Hauptspeisen**

Saltimbocca alla Romana mit Brokkoli  
Gebratene Hühnerbrust mit Gorgonzolasauce und Reis  
Tagliatelle mit Scampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce  
Ofenfrische Spinat-Ricotta-Lasagne

#### **Desserts**

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Tiramisú

Preis € 49,90 netto pro Person

## HEIMATKÜCHE

### Vorspeisen & Salate

Beinschinken mit Oberskren  
Bauernplatte mit verschiedenen Schmankerln und gefüllten Eiern  
Speck-Kraut-Salat  
Wiener Erdäpfelsalat  
Gurken-Rahm-Salat  
Ofenfrisches Jourgebäck mit Butter

### Suppe

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch

### Hauptspeisen

Backhendlstreifen  
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Kraut  
Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel sowie Bratenjus  
Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Knoblauch-Kräuterdip

### Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenpalatschinken

Preis € 45,90 netto pro Person

## HEURIGEN

### Vorspeisen

Eiaufstrich | Liptauer | Salzgurkerl | Senf | Kren  
Bauernplatte mit Gemüse und Grammeln  
Saure Wurst  
Ofenfrisches Jourgebäck mit Butter

### Suppe

Frühlingsuppe nach Großmutter's Rezept

### Hauptspeisen

Surschnitzerl vom Schwein  
Geschmorter Rindsbraten mit Wurzelsauce und Butternockerl  
Schweinekotlett mit Petersilerdäpfel  
Rosmarin-Rösti mit Knoblauch-Rahm-Sauce

### Desserts

Sachernschnitte  
Topfenknödel mit Röster

Preis € 45,90 netto pro Person

## BBQ

### **Vorspeisen & Salate**

Chorizo Wraps  
Jalapeno Poppers mit Dip  
Ziegenkäse mit Feigen und Honig  
Gemischter grüner Salat  
Cole Slaw-Salat  
Ofenfrisches Jourgebäck mit Butter

### **Suppe**

Pikante Maiscremesuppe mit Tortillachips und Chiliöl

### **Hauptspeisen**

Louisiana Style BBQ Ribs mit Maiskolben und würzigen Wedges  
Beef Brisket mit Ofenkartoffeln und Bratensaft  
Sliders | Miniburger Variation  
Marinierte Hühnerspieße  
Chili con Carne

### **Desserts**

Apfelcrumble  
Schokoladenbrownie

Preis € 47,90 netto pro Person

## WINTER

### **Vorspeisen & Salate**

Beinschinken mit gerösteten Maroni und Honig  
Räucherlachs mit Tomaten-Kren-Mascarpone Creme  
Carpaccio von der Entenbrust mit Mango Chutney und Süßkartoffelchips  
Gemischter grüner Salat  
Ofenfrisches Jourgebäck und Butter

### **Suppe**

Consommé vom Bio-Rind mit Gemüsejulienne

### **Hauptspeisen**

Putenrolade mit Trockenfrüchte-Maronifüllung auf Wurzelgemüse mit Rosmarin-Butter-Sauce  
Gebackenes Zanderfilet mit Kürbiskern Velouté | Remoulade | Jasminreis  
Saftiges Wildschweinragout mit Steinpilzen und Butternockerl  
Vegetarische Spinat-Fetakäse Lasagne

### **Desserts**

Frischer Weihnachtlicher Kaiserschmarren  
Strudelvariation mit Vanillesauce

Preis € 52,90 netto pro Person

## IHR INDIVIDUELLES GOURMET-ERLEBNIS

Gestalten Sie ein Menü nach Ihren eigenen Vorlieben.  
Entdecken Sie unsere vielfältigen Vorspeisen, raffinierten Hauptgerichte und verführerischen  
Desserts und kreieren Sie ein kulinarisches Erlebnis ganz nach Ihrem Geschmack.

Pro Buffet stehen zur Auswahl:

3 Vorspeisen | 1 Suppe | 2 Salate | 4 Hauptspeisen | 2 Desserts

Preis ab € 44,90 netto pro Person

## VORSPEISEN

### SCHWEIN

Bauernplatte bestehend aus Schinken | Salami | Gemüse | Grammeln

Italienische Antipasti mit frischem Grana Padano

Beinschinken mit Oberskren und Gebäck

Schinkenröllchen mit gefüllten Eiern

Chorizo Wraps

Pulled Pork Crostini

Prosciutto e Melone

Prosciutto Wraps

Räucherschinken mit gerösteten Maroni und Honig

Dörrzwetschke im Speckmantel

Saure Wurst

Saftiger Schinken und Bratenaufschnitt mit Zwiebelsenf

### RIND

Klassisches Vitello Tonnato

Roastbeef auf Rucolabett mit saisonalem Gemüse

Gefüllte Weinblätter

### ENTE

Carpaccio von der Entenbrust mit Mango Chutney

### FISCH

Lachsrollchen mit Krengevais und Gurke

Räucherlachs mit Tomaten-Kren-Mascarpone Creme

Garnelen mit gegrillten Basilikumtomaten

## VORSPEISEN

### VEGETARISCH

Ziegenkäse mit Honig und Nüssen

Eiaufstrich | Liptauer | Salzgurkerl | Senf | Kren

Käseplatte mit Trauben

Jalapeño Poppers mit Dip

Ricotta Tarte

Kalte gefüllte Eier auf Kasino Art

Gemüsequiche

Gemüse-Ricotta-Strudel

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum

Gegrillter Halloumi

Tomaten-Mozzarella Spieß mit Pesto-Dressing

Tzatziki mit frischem Pita

Frisches Jourgebäck mit Butter

### VEGAN

Gazpacho im Glas

Falafel mit Hummus

Zucchini-Carpaccio

Rote Rüben-Carpaccio

Gegrilltes eingelegtes Gemüse

Gegrillte Maiskolben



## SUPPEN

Ochschwanz-Consommé mit Frittaten

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch

Rindssuppe mit Frittaten

Rindssuppe mit Leberknödel

Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Französische Zwiebelsuppe

Kalte Gurkensuppe

Gazpacho

Frühlingssuppe mit Erdäpfel nach Großmutter Rezept

Erdäpfel-Lauch-Suppe mit Rahm

Bunte Minestrone

Pikante Maiscremesuppe mit Tortillachips und Chiliöl

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Zucchinicremesuppe

Knoblauchcremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Lauchcremesuppe

Topinambursuppe

Cremige Hokkaido-Kübissuppe

Kartoffelcremesuppe mit Speck

Ungarische Gulaschsuppe

## SALATE

Gurken-Rahm-Salat

Rindfleischsalat mit Gartenradieschen und Kürbiskernöl

Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Pestodressing

Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella und Pesto

Couscous Salat mit Schafkäse und grünem Spargel

Griechischer Bauernsalat

Cole Slaw-Salat

Maissalat mit Joghurtmayonnaise

Französischer Salat

Avocado-Shrimps-Salat

## VEGAN

Wiener Erdäpfelsalat mit Schnittlauch und roten Zwiebeln

Rote Rüben Salat mit Kren

Gemischter Grüner Salat

Tomatensalat mit Balsamicodressing

Karottensalat

Mediterraner Nudelsalat

Orientalischer Linsensalat

Steirischer Käferbohnsalat

Mexikanischer Bohnensalat mit Mais und Limette

Paprika-Mais-Salat

## HAUPTSPEISEN

### GEFLÜGEL

Wiener Schnitzel vom Huhn

Backhendlstreifen

Cordon Bleu vom Huhn

Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Keule vom Huhn mit Grillgemüse

Asiatisch gebratenes Huhn mit Sesam, Lauchzwiebel und Jasminreis

Paprikahendl mit Butternockerl

Hühnerfajita mit Reis

Marinierte Hühnerspieße

Gyros – Knusprig geschnittenes Hühnerfleisch mit Jasminreis

Knusprige Wings mit Wedges

Putenroulade mit Trockenfrüchte-Maronifüllung auf Wurzelgemüse

Gegrillte Hühnerkeule mit Zwiebel-Pfeffersauce

Ungarisches Paprikahenderl mit Butternockerl

Sous Vide garte Entenbrust mit Erdäpfel-Sellerie-Stampf

### RIND

Boeuf Stroganoff

Wiener Tafelspitz mit Kartoffelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Rindsbackerl Sous-Vide gegart, auf Rotweinragout mit Kräuternockerl

Rindfleisch mit Schupfnudeln und Zwiebelsauce

Rindfleisch mit Wokgemüse und Jasminreis

Saltimbocca alla Romana mit Brokkoli

Beef Brisket mit Ofenerdäpfel und Bratensaft

Beef Ribs mit Ofenerdäpfel

Sliders | Miniburger-Variationen

Chili con Carne mit Gebäck

## HAUPTSPEISEN

### SCHWEIN

Wiener Schnitzerl vom Karree  
Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce und Jasminreis  
Schweinskotlett mit Erdäpfelpüree  
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Bratenjus  
Cevapcici  
Grillwürstelvariacion  
BBQ Ribs mit Maiskolben würzigen Wedges  
Souvlaki - Zarte Schweinespieße mit Erdäpfelscheiben  
Moussaka - Saftiger Melanzaniauflauf  
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren  
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Kraut  
Saftiges Wildschweinragout mit Steinpilzen & Nockerl  
Grammelknödel mit Sauerkraut  
Tiroler Knödelvariation  
Gratinierte Schinkenfleckerl  
Quesadilla-Variationen mit Dip

### FISCH

Tagliatelle mit Scampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce  
Lachs in Pesto-Beize auf Spinatgemüse  
Zanderfilet mit Petersilerdäpfel  
Gebackene Zanderfilet mit Kürbiskern Velouté, Remoulade und Jasminreis  
Cremige Pasta mit Garnelen

## HAUPTSPEISEN

### VEGETARISCH

Cremiges Gemüserisotto mit Grana Padano  
Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Knoblauch-Kräuterdip  
Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebel  
Geschmorter Rindsbraten mit Wurzelsauce und Semmelknödel  
Rosmarin-Kartoffelpuffer mit Knoblauchrahm-Dip  
Gegrillte Zucchini mit Kräuter-Dip  
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar  
Hausgemachte Erdäpfel-Pesto-Gnocchi mit Mozzarella  
Cremige Bandnudeln mit Eierschwammerl und Grana Padano  
Vegetarische Spinat-Fetakäse Lasagne  
Mediterranes Ratatouille mit Ziegenkäse  
Zucchini Spätzle mit gegrilltem Schafkäse  
Spargelrisotto mit Parmesannote  
Linsen mit Knödel  
Erdäpfel-Spinat Auflauf mit Knoblauch-Kräuterdip  
Ofenfrische Spinat-Ricotta-Lasagne mit Grana Padano  
Gnocchi mit Radicchio | Blaukäse | Nüssen

### VEGAN

Teriyaki Tofu mit Jungzwiebeln  
Süßkartoffelgnocchi mit Gemüse  
Ratatouille mit Rosmarinerdäpfel  
Gebratene Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce & gegrilltem Paprika  
Zucchini Spaghetti mit cremigem Avocad-Pesto  
Kidneybohnen Chili sin Carne mit Frühlingszwiebel  
Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis  
Kicherebsen-Gemüsecurry mit Jasminreis  
Räuchertofu  
Krautfleckerl  
Veganes Thai-Gemüsecurry  
Veganes Gemüsepilaf

## NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Topfenschnitte

Tiramisú

Sacherschnitte

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käsebrett mit Trauben

Apfelcrumble mit Zimt

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Griechischer Joghurt-Becher mit Früchten

Erdbeerschnitte

Cheesecake im Glas mit Früchten

Schokoladenbrownies

Grießpudding mit frischen Früchten (vegan)

Sticky rice mit frischen Früchten (vegan)

Frischer Kaiserschmarren mit Zwetschenköster

Strudelvariation mit Vanillesauce

Zwetschkenkuchen mit Butterstreusel

Schoko-Kokos Schnitte

Heidelbeer-Limetten-Kuchen

Frisches Obst

Alternativ: Dessertvariation

## FINGERFOOD

Wir freuen uns, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Häppchen und Snacks präsentieren zu dürfen, die perfekt für jeden Anlass sind. Lassen Sie sich von unseren liebevoll zusammengestellten Leckereien verwöhnen und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Je nach Wunsch bieten wir unser Fingerfood entweder im Flying Service oder auf dem Buffet eingestellt an.

Wir empfehlen folgende Mengen:  
mindestens 6-10 Sorten pro Gast bei kürzeren Fahrten  
8-12 Sorten bei längeren Fahrten  
8-10 Sorten bei Empfängen

Die Mindestbestellung der Fingerfood Sorten beläuft sich auf 40 Stk. pro Sorte. Die Verrechnung erfolgt nach tatsächlicher Bestellung.

Selbstverständlich bereiten wir auch Fingerfood nach individuellen Wünschen zu.

## FINGERFOOD | SPEZIAL

### WARM

Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce  
Mac'n Cheese im Glas  
Onion Rings mit Knoblauchdip  
Wedges mit Knoblauchdip  
Hühner Satay Spieß  
Mozzarella-Stick mit Sauce Marinara  
Mini Empanada mit Salsa  
Rösti-Jalapeño Bite

### KALT

Mini Beinschinken-Wrap mit Salat und Kren  
Mini Thunfisch-Wrap mit Rucola und Oliven  
Fleischbällchen mit Erdnuss-Dip  
Backhendlstreifen  
Italienische Bruschetta mit Tomaten  
Gemüsebatons mit Kräutertopfen  
Falafel mit Hummus  
Gemüse-Erdäpfel-Bällchen mit Frischkäse  
Käsespieß mit Oliven und Trauben  
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pestomarinade

### CANAPÉ VARIATIONEN

Crostini mit Brie und Feigensenf  
Crostini mit Beinschinken und Kren  
Crostini mit Salami und Trüffelmayonnaise  
Crostini mit Räucherlachs und Orangensenf  
Crostini mit Räucherforelle und Oberskren  
Crostini mit Thunfisch und Olive

### DESSERT

Crème Caramel  
Tiramisú im Glas  
Mousse au Chocolate  
Churros mit Schokosauce  
Gegrillte Banane

Preis: ab € 3,90 netto pro Stück



## FINGERFOOD | EXKLUSIV

### WARM

Kartoffel-Speckgratin  
Garnelenspieß mit Cocktail Sauce  
Gebackener Feta mit Mango Chutney

### KALT

Lachstartar mit Avocado  
Wrap mit Prosciutto und Rucola  
Dattel im Speckmantel  
Camembert mit Pumpernickel und Feigensenf  
Beef Tartar im Körbchen  
Beinschinken mit Kren  
Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Carpaccio im Glas  
Räucherforellen-Mousse mit Knäckebrot  
Vitello Tonnato  
Pasteten Variation  
Shrimpscocktail mit Mangosauce  
Erdäpfel-Bällchen mit Räucherlachs und Frischkäse  
Erdäpfelschiffel mit saisonaler Füllung

### JOURGEBÄCK

gefüllt mit:

Roastbeef | Räucherlachs | Salami | Beinschinken | Prosciutto Crudo

### DESSERT

Petit Fours  
Dobos Schnitte  
Maronireis mit Amarenakirsche  
Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas

Preis: ab € 4,90 netto pro Stück

## SERVIERTE GALA MENÜS

### Menü 1

Erbsencremesuppe mit Minzöl  
Hühnerbrust mit Salbei, Spinat-Erdäpfelpüree und gegrillter Tomate  
Kalte Zitronen-Topfennockerl mit Keks-Bröseln

Preis: ab € 33,90 netto pro Person

### Menü 2

Champignoncremesuppe mit Basilikum und Roggenbrot-Croutons  
Schweinsfilet mit Rosmarin-Erdäpfel-Tournedos und Speck-Karotten  
Apfeltarte

Preis: ab € 36,90 netto pro Person

### Menü 3

Liptauer mit Gurken, Räucherspeck und eingelegten Tomaten  
Confiertes Jungrind | Entenbrust | Kartoffelgratin mit Salbei und gedünstetem Krautsalat  
Schomlauer Törtchen

Preis: ab € 39,90 netto pro Person

### Menü 4

Ochschwanz-Consommé mit Frittaten  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren  
Sachertorte mit Schlag

Preis: ab € 41,90 netto pro Person

### Menü 5

Räucherforellenfilet, Steinpilzasalat mit Kren und Lorbeerensulz  
Brokkolicremesuppe mit Wachtelei und Käse  
Gegrillte Entenbrust mit Apfel | Speck | Ingwer auf Selleriepüree  
Schokoladenduet mit Salzkaramellsauce und Früchten

Preis: ab € 44,90 netto pro Person

### Menü 6

Gänseleber Royale mit Musseron, Karottenpüree mit Apfel und Koriander  
Selleriecremesuppe mit Safran, Zandermockerleinlage und Dill  
Kalbsrücken mit Buttergemüse, Kartoffelpüree und Rosmarin  
Schokoladentriologie mit Marzipansauce

Preis: ab € 51,90 netto pro Person

### Menü 7

Roastbeef vom Kalb auf Rucolabett mit Trüffelmayonnaise  
Tomatencremesuppe mit Obershaube  
Kalbslungenbraten mit Grillgemüse, Rosmarinerdäpfel und Pfeffersauce  
Rosenblüten Panna Cotta mit Früchten

Preis: ab € 54,90 netto pro Person

### Menü 8

Rinder-Carpaccio  
auf Rucolabett mit Parmesan-Mayo und Croutons  
Feine Zucchini-cremesuppe, garniert mit Dille und frisch geriebenem Ziegenkäse  
Kalbsrücken Sous Vide gegart mit Kartoffelgratin, Grillgemüse und Kräuterbutter  
Schokotarte mit Himbeeren und Vanilleobers

Preis: ab € 57,90 netto pro Person

### Menü 9

Kalbstatar mit eingelegtem Gemüse & Rucola

Feine Zucchini-cremesuppe, garniert mit Dille und frisch geriebenem Ziegenkäse  
Schweinefilet Sous-Vide gegart, umrandet von einem mit Pesto verfeinertem Erdäpfelpüree  
sowie gegrilltem Gemüse

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat mit Salz- und Karamellsauce

Preis: ab € 59,90 netto pro Person

### Menü 10

Gegrillte Jakobsmuschel auf Erdäpfelpüree und Prosciutto-Chip

Topinambur-Süppchen mit Brunnenkresse und Trüffel-Erdäpfel-Chips

Kalbslungenbraten mit Rosmarinerdäpfel | grünem Spargel | Bratenjus | Pfeffersauce

Schokoladendüett mit Salz- und Karamellsauce und Früchten

Preis: ab € 64,90 netto pro Person

### Menü 11

Spielerei aus Lachs und Avocado

Topinambur-Süppchen mit Brunnenkresse und Trüffelkartoffelchips

Blutorangen Sorbet mit Champagner

Duo vom Rind und Kalbsfilet mit jungem Gemüse | Duchessekartoffel | Jus

Rosenblüten Panna Cotta

Preis: ab € 67,90 netto pro Person

### Menü 12

Beef Tartar vom Weiderind mit Hausbrot

Süßkartoffelsuppe mit Garnele

Vodka-Zitronensorbet

Rosa Gebratene Lammkronen mit Parmesanpolenta, Thymian Jus und Ratatouille

Valrhona Mousse mit Kaffee und Schwarzbeeren

Preis: ab € 69,90 netto pro Person

### Menü 13

Rote Rüben-Carpaccio mit Krenschäum und Kresse

Gegrillte Jakobsmuschel auf Trüffelpüree und Prosciutto Chips

Limetten-Gin Sorbet mit Beeren

Angus Schnitte mit Portweinsauce, hausgemachten Krokette und glaciertem Gemüse

Exotische Cremeschnitte mit frischer Mango

Preis: ab € 71,90 netto pro Person

## **WEITERE INFORMATIONEN**

### **Goodies**

Im Menüpreis enthalten sind Speisekarten in Form einer Flaschenpost, bei der Ihre Auswahl auf eingefärbtem Papier inklusive Angabe der Allergene gedruckt wird. Auf Wunsch kann Ihr Logo hinzugefügt werden.

Zudem bieten wir hochwertige Papierservietten an, die in der Farbe frei wählbar sind. Sonderwünsche erfüllen wir gerne gegen einen Aufpreis.

### **Gedeck**

Das Normalgedeck ist im Preis inkludiert.

Für Tischwäsche und frischem Blumenschmuck werden € 4,50 netto pro Person verrechnet. Weiße Stoffservietten bieten wir Ihnen zu € 2,50 netto pro Person an.

### **Stornobedingung**

Bei unvorhergesehenen Umständen ist eine Annullierung bis spätestens 14 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsdatum ohne Entrichtung einer Stornogebühr möglich.

Die endgültige Gästezahl sowie die finale Speisenauswahl müssen spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung zur Planung des Personals und der Warenbestellung mitgeteilt werden. Erfolgt keine Rückmeldung, wird die im Angebot angegebene Maximalanzahl der Gäste als Grundlage genommen.

### **Vorauszahlung**

Die bestellten Speisen sind mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung zu 100% zu bezahlen. Sollten mehr Gäste an Bord kommen als kommuniziert wurde, erfolgt die Verrechnung nach der tatsächlichen Personenanzahl.

Bitte beachten Sie, dass selbst mitgebrachte Getränke und Speisen an Bord ohne vorherige Abstimmung nicht erlaubt sind. Bei Nichteinhaltung wird die von Ihnen mitgebrachte Ware in Rechnung gestellt. Wir behalten uns vor, für selbst angelieferte Ware ein Stoppelgeld in Rechnung zu stellen. Bitte klären Sie allfällige Kosten vorab.

Bei einer Gruppengröße von weniger als 50 Personen wird ein Aufschlag von 15% erhoben.

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anmerkungen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Ihr JP Donau Catering Gastronomie Team**