

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

Sachernutten
Topfenknödel mit Röst

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

Ochsenschwanz-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's 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 Käferbohnsensalat

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-Kräuter Dip
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-Kräuter Dip
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
Kichererbsen-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
Schokoladenduetz 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 Zucchinicremesuppe, 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 Salzkaramell Sauce

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 Salzkaramellsauce 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 Krenschaum 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