

SCHIFFSCHARTER GASTRONOMIEANGEBOTE WIEN MENÜS 2025



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“

€ 38,50 pro Person

MENÜ 2

Vorspeise

- ▶ Grießnockerlsuppe

Hauptspeise

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

Dessert

- ▶ Wiener Apfelstrudel

€ 41,50 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

€ 45,50 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

€ 52,00 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

€ 61,00 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

€ 58,00 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

€ 63,00 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

€ 63,00 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

msvindobona.loos@donauschiffe.at

mswien.loos@donauschiffe.at