

SCHIFFSCHARTER

WEIHNACHTSBUFFET WIEN 2025

(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:

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

WEIHNACHTS-BUFFET 2

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 Zwiebel Suppe 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 € 69,00 pro Person (inkl. MwSt.) (Saison 2025)

Wahlweise Buffet 1, 2 oder 3; Preis € 69,00 pro Person (inkl. MwSt.) (Saison 2025)

inkl. Gedeck: Tischwäsche, weihnachtliche Dekoration, Candle Light, gefaltete Serviette, Menü/Bufferkarte (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

nicolas.hofbauer@ddsg-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