

# 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](mailto: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](mailto:msbluedanube.loos@donauschiffe.at)

[msvindobona.loos@donauschiffe.at](mailto:msvindobona.loos@donauschiffe.at)

[mswien.loos@donauschiffe.at](mailto:mswien.loos@donauschiffe.at)