



Speisen- und Getränkekarte

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Charterfahrt.
Nachfolgend ersehen Sie unsere Buffetvorschläge sowie unsere
Getränkekarte der Saison 2011.

Zum Buffet werden die Tische mit weißen Tischdecken gedeckt;
Besteck und Servietten am Platz dekoriert.

Neben unseren Buffetvorschlägen bieten wir Ihnen auch die
Möglichkeit, Ihr Buffet individuell zusammenzustellen. Gerne
unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Wir hoffen, Ihr Interesse geweckt zu haben
und würden uns freuen wieder von Ihnen zu hören.

Ihre Veitshöchheimer Personenschiffahrt
Schiffsanlegestelle Würzburg / Alter Kranen

Tel. 0931 / 55633





Unsere Buffetvorschläge

Buffetvorschlag 1:

»Bayerisch«

Vorspeise

Leberklößchensuppe mit Schwimmerli oder
Mostsuppe mit Zimtcroustons (bitte auswählen)

Hauptgericht

Saftiger Spießbraten mit Bratensoße
¼ Grillhäxchen, Kleine Hähnchenkeulen
Allgäuer Bergtaler (herzhafte Frikadelle aus Bratwurstmett mit Röstzwiebeln und Käse)
Eierspätzle, Kartoffelklöße

Salat

Hausgemachter Kartoffelsalat,
Krautsalat, Grüner Mischsalat

Dessert

Bayerische Creme mit Roter Grütze
Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat

ab 50 Personen: **€ 22,-** pro Person

Auf Wunsch

Käsebrett mit leckeren Spezialitäten und frischem Obst
Gemischter Brotkorb
Preis pro Person **zzgl. 3,50 €**





Buffetvorschlag 2:
»Kalt-warm«

Warmes

Kleine Putenschnitzel
¼ Grillhähnchen
Saftige Meatballs (auch am Spieß)

Kaltes

Kalte Platten mit Schinken, Salami, Braten
(auf Wunsch auch Hausmacher Platte)
Wurstsalat, Butter, Gewürzgurke, Senf, Sahnemeerrettich
Gemischter Brotkorb

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat und Krautsalat
Grüner Mischsalat mit Essig-Öl und Joghurt Dressing
Griechischer Bauernsalat
Tortellinisalat oder Nudelsalat (bitte auswählen)

Käsebrett

mit frischem Obst garniert
Obazda und Trauben-Käsespieße

ab 50 Personen: **€ 21,-** pro Person





Buffetvorschlag 3:

»Gourmet-Bufferet«

Salat

Feldsalat mit Croutons
Bunte Salatvariation mit Kirschtomaten und Gurke
mit Essig-Öl und Joghurt Dressing

Hauptspeise

Medaillons vom Schwein an Champignonrahm
Putenhörnchen, mit Frischkäse an Geflügelsauce
Zartes Hähnchenfilet am Spieß
Schmorbraten vom Rind mit Pfeffersauce
Eierspätzle, Kartoffelklöße
Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhren und Bohnen oder Rotkohl

Dessert

Mousse au Chocolate
Leckeres Waldbeerenmousse
Frischer Obstsalat

ab 50 Personen: **€ 22,-** pro Person

Gerne ergänzen wir dieses Buffet mit einer

Vorspeise

Zartes Lachs-und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce, Butter
Weißbrot
Der Preis pro Person beläuft sich auf **zzgl. 3,50 €**





Buffetvorschlag 4:

»Italienisches Buffet«

Salat

Italienische Salatvariation
Essig-Öl und Joghurt Dressing

Vorspeise

Babymozzarella mit Kirschtomate
Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Lasagne „Bolognese“ und „Vegetaria“
Putenhörnchen, auch lecker gefüllt mit Frischkäse an Geflügelsauce
Toskanabraten an Braten-Kräutersauce
Tagliatelle
Schmorkartoffelchen mit frischem Thymian und Rosmarin

Dessert

Frischer Obstsalat
Tiramisu

ab 50 Personen: **€ 22,50** pro Person

Zu Buffet 1) - 4): Mengenangabe:
Salat: pro Person werden ca. 300 gr. Salat gerechnet
Fleisch (warm): pro Person werden ca. 250 gr. Fleisch/Rohgewicht gerechnet
Kalte Platten: pro Person werden ca. 150 gr. gerechnet
Dessert: pro Person werden ca. 150 gr. gerechnet





Buffetvorschlag 5:

»Fingerfood-Bufferet«

Pro Person rechnen wir 9 gemischte Teilchen

Schlemmerröllchen mit Mozzarella und Parmaschinken
Schlemmerröllchen mit Lachs und Forelle am Spieß
Canapés mit Lachs, Roastbeef, Schinken und Käse
Honigmelone mit Seranoschinken im Glas
Gegrilltes Gemüse mit Hähnchenfiletspieß im Glas
Babymozzarella mit Kirschtomate
Käsespieße mit Trauben
Blätterteighäppchen mit Frischkäse und Schinkencreme
Brottaler mit Tete de Moin

Der Preis pro Person beläuft sich auf

€ 22,– pro Person (ab 50 Personen)

Gerne ergänzen wir dieses Buffet mit einem

Dessert

Obstvariation mit Schokofrüchten
Frischer Obstsalat
Variation von zweierlei Mousse au Chocolat im Glas
Amarettini-Tiramisu im Glas

Der Buffetpreis erhöht sich um **4,50 € pro Person.**





Ergänzen Sie Ihr Buffet oder stellen Sie sich

Ihr Wunschbuffet

zusammen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
(Preise auf Anfrage)

Vorspeisen

Broccolicreme-, Leberknödelsuppe
Spargel-, Tomaten-, Gulaschsuppe
Melonenschiffchen mit Seranoschinken
Lasagne
Gemüselasagne
Lachsfilet auf Bandnudeln in Sahnesoße
Spaghetti mit Shrimps
Lachs- und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Dill-Senfsoße

Hauptgerichte

Saftiger Spießbraten, Lachsbraten (mager)
Cordon-bleu Braten (Schinken, Käse)
Jägerbraten (Mett, Pilzen, Paprika)
Zigeunerbraten (Zwiebel, Dürffleisch)
Spanferkelbraten, Toskanabraten
Zigeunerschinken, Knochenschinken
Kasseler, Kasseler mit Ananas
Kasseler oder Bratwurst im Blätterteig
Schweinelende, auch mit Käse überbacken
Schweizer-Lende (Lende im Mettmantel)
Kalbsschnitzel (mit Seranoschinken u. Salbei)
Putenfilet (auch mit Frischkäse gefüllt)
Gänsekeule, Entenbrust, Hähnchenbrust
Rinderbraten/Roulade mit Pfeffersauce
Sauerbraten, Burgunderbraten
Roastbeef, Rindfleisch mit Meerrettich
Paella, Fischfilet nach Wunsch

Beilagen

Tagliatelle mit Gemüsestreifen
Tortellini
Nudeln
Spätzle
Kroketten
Rösti
Kartoffelklöße
Semmelklöße
Schmorkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüseplatte
Blaukraut
Tomaten-Zucchini-Gratin

Fingerfood und Platten

Canapés
Schlemmerröllchen
Minisandwiches
Blätterteighäppchen
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Frikadellen- und Würstchenspieße
Käse- und Tomaten-Mozzarellaspieße
Obstspieße mit Schokofrüchten
Antipastispieße
Leckere Garnelen
Pangasisusfilet auf Bambusspieß
Hähnchenfiletspieße
Fisch-, Braten-, Schinken- oder Wurstplatte
Hausmacherplatte
Käseplatte





Ihr Wunschbuffet

Seite 2

Salatbuffet

Antipasti
Tomaten-Mozzarella
Italienischer Salat mit Garnelen
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Tortellinisalat
Krautsalat
grüner Salat
Feldsalat
Tomatensalat
Karottensalat
Gurkensalat
Bohnensalat
Eiersalat
griechischer Salat
Fleischsalat
Wurstsalat
Geflügelsalat
Mexikanischer Salat
Krabbencocktail

Dessert

Joghurt – Fruchtmousse
Mousse au Chocolate
Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Glas
Obstplatte
Obstsalat
Fruchtspieße

Kleine Gerichte

Gyros mit Tzatziki
Chili con Carne
Hubertustopf
Schaschlikpfanne
Bratwürste
Schweinesteaks
Leberkäse
Pizzaleberkäse
Wiener, Knacker
Weißwürste
Schweinshaxen
Schnitzel
Allgäuer Bergtaler
Frikadellen
Hähnchenschlegel
½ Hähnchen





Getränkekarte 2011

Alkoholfreie Getränke

Cola oder Cola-light	0,2 l	€	2.-
Fanta	0,2 l	€	2.-
Mineralwasser	0,25 l	€	2.-
Apfelsaft	0,2 l	€	2.-
Orangensaft	0,2 l	€	2,50
Apfelsaftschorle	0,5 l	€	3.-
Spezi	0,5 l	€	3.-

Alkoholische Getränke

Pils (Würzburger Hofbräu)	0,33 l	€	2,80
Hefe-Weizen (Kauzen)	0,5 l	€	3,50
Radler	0,5 l	€	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€	3,50

Weißwein:

Sulzfelder Cyriakusberg, Franken			
Müller-Thurgau oder Silvaner	0,2 l	€	3,50
Frankenwein, Literflasche	1,0 l	€	14,50
Frankenweinschorle	0,25 l	€	2,80

Rotwein:

Württembergischer Trollinger	0,2 l	€	4,30
Fränkischer Portugieser	0,2 l	€	4,20

Sekt:

Flasche MM-Sekt	0,75 l	€	13,50
Flasche Henkell-Sekt	0,75 l	€	15,50
Piccolo	0,2 l	€	4,40

Spirituosen:

Asbach	0,02 l	€	2,20
Jägermeister	0,02 l	€	2.-
Zwetschgenwasser	0,02 l	€	2.-

Heiße Getränke:

Kännchen Kaffee		€	3,80
Kännchen Kaffee Hag		€	3,80
Kännchen Tee		€	3,80