

# Menü - und Buffetvorschläge 2014



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten, daß Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis der besonderen Art wird und sind stets bemüht, all Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Buffetvorschläge für unsere Ausflugschiffe. Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne eine Speisenfolge entsprechend Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammen. Bitte beachten Sie, dass all unsere Speisen direkt an Bord zubereitet werden und wir eine ca. 10-tägige Vorlaufzeit benötigen.

## Hier noch einige Hinweise:

- ✓ Buffets können wir anbieten von mind. 50 bis max. 200 Personen
- ✓ Wenn Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen, bitte wählen Sie aus max. zwei verschiedenen Hauptgerichten (z. B. Fleisch und Vegetarisch oder Fisch und Vegetarisch) und eine einheitliche Vor- und Nachspeise aus.
- ✓ Tischdekoration - passend zu jedem Anlass -, besprechen wir persönlich mit Ihnen bei einem Besichtigungstermin vor Ort und bestellen diese dann bei unseren Floristik Partnern vor Ort gegen Aufpreis
- ✓ Menükarten fertigen wir zum Preis von 2,00 € pro Stück für Sie an
- ✓ Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche wir Ihnen gerne zusenden bzw. welche Sie im Internet unter [www.personenschiffahrt-stadler.de](http://www.personenschiffahrt-stadler.de) einsehen können.

Wir sind Ihnen gerne behilflich bei der Zusammenstellung Ihres kompletten Tagesablaufes. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und vor allem kompetent!

Mit den besten Grüßen aus Kelheim an der Donau  
**Personenschiffahrt Stadler GmbH & Co. KG**  
*Seit 1925 auf der Donau für Sie unterwegs!*



Postfach 16 13  
93305 Kelheim  
Büro: Bahnhofstraße 4  
Tel. 09441-1770390  
Fax 09441-1770431  
braun@personenschiffahrt-stadler.de

## Frühstücks-Buffer

Preis pro Person 14,80 € (ab 20 Personen)

Weißwürste, Wiener

Schinkenplatte  
mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken

Käseplatte  
mild und deftig

Rühreier  
mit und ohne Speck

Marmelade, Honig

Semmeln, Brezen, Butter

Kaffee oder Tee

pro Person 1 Glas Orangensaft

## **kaltes Buffet „Bayerische Art“**

Preis pro Person 15,20 €

niederbayerisches Bauerngeräuchertes

kalter Braten  
gegrillte Gockerlhaxen

hausgemachte Fleischpflanzerl  
Leberwurst grob und fein

verschiedene rohe und gekochte Schinken

Wurstsalat Bayerische Art

Original Bayerischer Obatzta

Käsebrett mit  
verschiedenen Käsesorten

Obstsalat  
frisches Obst der Saison

Dazu reichen wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

## **kaltes Buffet „Bayerische Art“**

Preis pro Person 20,50 €

Schwarzgeräuchertes und Bauernspeck  
mit Kren und Essiggurken

Lachsschinken  
verschiedene gekochte Schinken

kalter Braten  
reichlich garniert

Wurstsalat bayerische Art  
Wurstsalat Schweizer Art mit Emmentaler Käse

pikanter Geflügelsalat  
feinster Fleischsalat  
Heringssalat mit Apfel, Gurken, Zwiebel

geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich

verschiedene Räucherfisch-Spezialitäten

original bayerischer Obatzta

Käsebrett  
mit verschiedenen Int. Käsesorten  
und frischem Obst

Bayerische Creme mit roter Grütze

Dazu reichen wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

## **kalt/warmes Buffet „Altmühltal“**

Preis pro Person 22,40 €

### warmer Teil:

Altmühltaler Krustenbraten (Schwein)  
Knödel und Weißkraut

### kalter Teil:

Schwarzgeräuchertes und Bauernspeck  
mit Kren und Essiggurken

verschiedene gekochte Schinken

kalter Braten

Wurstsalat bayerische Art  
Wurstsalat Schweizer Art mit Emmentaler Käse

pikanter Geflügelsalat  
feinster Fleischsalat

original bayerischer Obatzta

Käsebrett  
mit verschiedenen Int. Käsesorten  
und frischem Obst

Bayerische Creme mit roter Grütze

Dazu reichen wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

## **kalt/warmes Buffet „Schiff ahoi“**

Preis pro Person 32,80 €

### warmer Teil:

gefüllte Putenbrust  
Lammbraten  
Auberginen und milde Paprika in Olivenöl gebraten  
Kartoffelknödel, Nudeln oder Spätzle  
Salate der Saison

### kalter Teil:

verschiedene Räucherfisch – Spezialitäten  
Lachs mild geräuchert  
Meeresfrüchte in würziger Marinade

mariniertes Rinderfilet

kalte Schmankerlplatte  
mit rohen und gekochten Schinken fein garniert  
Salami und Putenwurst

Tomaten mit Mozzarella an Balsamico mit Basilikum

Internationale Käseauswahl mild und deftig  
mit Obst garniert  
angemachter Schafskäse

### Nachspeisen

frisches Obst der Saison  
Obstsalat  
Mousse au chocolat und vanille

Dazu reichen wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

## **kalt/warmes Buffet „Weltenburg“**

Preis pro Person 30,60 €

### warmer Teil:

gegrillter Rollbraten (Schwein)  
Altbayerischer Krustenbraten (Schwein)

### Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat  
warmer Speck-Kraut-Salat  
Gurkensalat  
Blattsalate in feiner Vinaigrette

### kalter Teil:

verschiedene Räucherfisch-Spezialitäten  
u. a. geräuchertes Forellenfilet und Lachs  
Meeresfrüchte in würziger Marinade

niederbayerisches Bauerngeräuchertes  
Schinken roh und gekocht, fein garniert  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
verschiedene Pasteten

bunter Matjestopf

Tomaten mit Mozzarella an Balsamico mit Basilikum

Internationale Käseauswahl mild und deftig mit Obst garniert  
Original Bayerischer Obatzta

### Nachspeisen:

Obstaufbau der Jahreszeit  
Obstsalat  
Bayerische Creme mit roter Grütze

Dazu reichen wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

## **kalt/warmes Buffet „Bella Italia“**

Preis pro Person 35,80 €

### warmer Teil:

Kalbsbraten in feiner Weißweinsauce  
Kalbsschnitzel „römische Art“  
Scampi vom Grill  
dazu gratinierte Kartoffel  
verschiedene Pasta und Soßen  
Gemüse-Lasagne

### Kalter Teil:

Mariniertes Rinderfilet  
gemischte Italienische Wurstplatte mit Mortadella, Mailänder Salami  
Frutti de Mare, Krabbencocktail  
Tomaten mit Mozzarella an Balsamico mit Basilikum  
Antipasti  
Käseplatte

### Salate:

verschiedene frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Krautsalat

### Nachspeisen:

Frisches Obst je nach Saison  
Tiramisu

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten, italienisches Hefengebäck, Semmeln und Brezen

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.



## Menü - Vorschläge

### **Menü 1 - Preis pro Person 17,00 €**

Steinpilzcreme-Suppe  
\* \* \*

Gefüllter Schweinebauch  
mit Knödel  
\* \* \*

Eis mit heißen Himbeeren

### **Menü 2 - Preis pro Person 19,80 €**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot  
\* \* \*

Gefüllte Kalbsbrust  
mit Tagliatelle und Gemüse  
\* \* \*

Obstsalat mit Vanille-Eis und Sahne

### **Menü 3 - Preis pro Person 24,80 €**

Frischer Salat der Saison  
mit Lachs und Scampi dazu Weißbrot  
\* \* \*

Tomatencreme-Suppe  
\* \* \*

Schweinefilet mit Steinpilzsoße  
dazu Spätzle und Sommergemüse  
\* \* \*

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

## Menü - Vorschläge

### **Menü 4 - Preis pro Person 20,80 €**

Bayerische Leberknödelsuppe  
\* \* \*

Zart gebratene Entenbrust  
dazu Blaukraut und Herzoginkartoffeln  
\* \* \*

Palatschinken mit Vanilleeis

### **Menü 5 - Preis pro Person 26,80 €**

Krabbencocktail mit Weißbrot  
\* \* \*

Festtagssuppe  
\* \* \*

Zanderfilet  
mit Petersiliekartoffel, Gemüse, Weißweinsauce  
\* \* \*

Eis-Früchte-Teller mit Sahne

## Vorspeisen

*Stand Januar 2014 – Preisänderungen vorbehalten!*

- |   |        |
|---|--------|
| ✓ Parmaschinken auf Honigmelone<br>dazu Butter und Toastbrot  | 5,80 € |
| ✓ Gemischter Vorspeisenteller<br>mit Räucherfisch, Parmaschinken, Käse, Melone,<br>Weißbrot, Butter   | 9,50 € |
| ✓ Fein geräuchertes Forellenfilet<br>auf Blattsalat mit Butter, Weißbrot und Sahnemeerrettich   | 8,50 € |
| ✓ Schafskäse, würzig eingelegt<br>mit Oliven und Peperoni, dazu Weißbrot  | 5,30 € |
| ✓ Krabbencocktail<br>auf Blattsalat mit Toastbrot und Butter  | 7,30 € |
| ✓ Italienische Antipasti<br>Gegrillte Auberginen eingelegt in Olivenöl, Paprika mit Feta gefüllt,<br>grüner Spargel, Parmaschinken, Mailänder Salami, Krabben,<br>Tomate, Mozzarella, Weißbrot und Butter | 9,50 € |

## Salate

als Vorspeise oder als Zwischengericht  
Stand Januar 2014 – Preisänderungen vorbehalten!

- |  |        |
|--|--------|
| ✓ Frische Salate der Saison<br>mit Lachsstreifen, Scampi, dazu Weißbrot und Butter   | 7,10 € |
| ✓ Griechischer Bauernsalat<br>Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Schafskäse,<br>dazu Weißbrot und Butter                      | 6,90 € |
| ✓ Salat „Caprese“<br>Frische Tomaten und Mozzarella<br>an Balsamico-Essig und feinem Olivenöl,<br>dazu Weißbrot und Butter | 6,90 € |
| ✓ Altmühltaler Salatteller<br>Bunte Salate der Saison mit Schinken, Käse, Ei<br>dazu Weißbrot und Butter                   | 6,90 € |
| ✓ Salat „Weltenburg“<br>Bunte Salate der Saison mit Putenstreifen<br>dazu Weißbrot und Butter                              | 6,90 € |

## Suppen

Stand Januar 2014 – Preisänderungen vorbehalten!

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| ✓ Nudelsuppe                     | 2,90 € |
| ✓ Pfannkuchensuppe               | 2,90 € |
| ✓ Leberspätzlesuppe              | 3,20 € |
| ✓ Hochzeitssuppe                 | 3,80 € |
| ✓ Spargelcremesuppe              | 3,20 € |
| ✓ Champignon-Rahm-Suppe          | 3,20 € |
| ✓ Tomatencremesuppe mit Croutons | 3,20 € |
| ✓ Gemüsesuppe                    | 2,90 € |

## Hauptgerichte

*Stand Januar 2014 – Preisänderungen vorbehalten!*

- |   |         |
|---|---------|
| ✓ Schweinebraten<br>in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Sauerkraut                          | 8,80 €  |
| ✓ Gemischter Braten vom Schwein und Kalb<br>dazu Reiberknödel und Salatteller                     | 10,50 € |
| ✓ Spanferkelbraten<br>in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Speckkrautsalat                   | 13,80 € |
| ✓ Rahmgeschnetzeltes von der Pute<br>in Cognac-Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller | 11,90 € |
| ✓ Bayerischer Sauerbraten<br>mit hausgemachten Spätzle und Salatteller                            | 11,90 € |
| ✓ Schweinefilet<br>in feiner Pilz-Rahmsoße dazu Spätzle und Gemüse                                | 12,80 € |
| ✓ Putensteak „Hawaii“<br>mit Butterreis und Beilagensalat   | 9,50 €  |
| ✓ Rehbraten<br>mit Birne und Preiselbeeren dazu Spätzle und Blaukraut                             | 15,80 € |
| ✓ Gänse- oder Entenbrust<br>mit Knödel und Blaukraut  | 14,80 € |
| ✓ Altmühltaler Bauerngulasch<br>mit Tagliatelle und Salat   | 9,50 €  |
| ✓ Lachsfilet<br>in Dillrahmsoße dazu Reis   | 14,80 € |
| ✓ Zanderfilet natur<br>mit Butterkartoffel und Brokkoli   | 15,80 € |

## Nachspeisen

*Stand Januar 2014 – Preisänderungen vorbehalten!*

- |  |                      |
|--|----------------------|
| ✓ Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne  | 4,50 €               |
| ✓ Bayerische Creme mit roter Grütze  | 3,80 €               |
| ✓ Mousse au chocolat mit Früchten  | 4,80 €               |
| ✓ Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne   | 4,80 €               |
| ✓ Eis-Früchte-Teller mit Sahne   | 5,80 €               |
| ✓ Palatschinken mit Vanilleeis   | 4,80 €               |
| ✓ Warme Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne  | 4,80 €               |
| ✓ Eisbuffet „a la Traumschiff“<br>Verschiedene Eissorten, Mousse, Sauerkirschen,<br>Himbeeren, Schokosoße, Eiswaffeln, frisches Obst | pro Person ab 7,50 € |
| ✓ Kaffee satt und dazu ein Stück Kuchen  | 6,90 €               |

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Auswahl der Speisen.

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Braun gerne unter Tel. 09441-1770390  
oder per E-Mail [braun@personenschiffahrt-stadler.de](mailto:braun@personenschiffahrt-stadler.de) zur Verfügung.

Ihre  
**Personenschiffahrt**  
**Stadler GmbH & Co. KG**