



Genussvolle Stunden für Ihr Event

CATERING-MAPPE

EINMALIG WIE IHRE VERANSTALTUNG IST AUCH UNSER CATERING!

... und damit ein recht herzliches „Willkommen“ beim Event- und Schiffscatering HS-Bordgastronomie und vielen Dank für Ihr damit verbundenes Interesse an unserem Catering-Angebot.

Ob 10, 100 oder 1.000 Gäste, ob private Feier oder Businessveranstaltung, ob Jubiläum oder Hochzeit: HS-Bordgastronomie ist der richtige Ansprechpartner für alle Fälle – mit einer kulinarischen Bandbreite von *gehobener Küche* über *Gutbürgerliches, Traditionelles, Trendiges* und *Exotisches* bis hin zur *deftig-würzigen Currywurst*. Eben ganz, wie Sie es wünschen. Darüber hinaus unterstützen wir Sie mit unserem Know-how bei der Organisation um ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis zu machen.

Von der *Planung* und *Konzeption* über die *Technik* bis hin zum *Unterhaltungsprogramm*. Mit jahrelanger Erfahrung eines Unternehmens aus leidenschaftlichen Gastgebern garantieren wir Ihnen eine perfekte Logistik und reibungslose Abläufe, damit Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ganz entspannt mit Ihren Gästen genießen können.

Unsere Bankettvorschläge sollen Ihnen einen ersten Eindruck von unseren Leistungen vermitteln. Um jedoch ein individuelles Angebot zu erstellen, bitten wir Sie, sich direkt mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche eingehen können. Denn nur Sie wissen, wer Ihre Gäste sind und wie Sie sich Ihr einmaliges Event vorstellen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge, die natürlich individuell zusammensetzbar sind und sich in Buffet- und Menüform kombinieren lassen. Ob *Flying Buffet* zum Aperitif-Empfang, oder ein *gesetztes Menü* bis hin zum *festen Dessert-* oder *Käsebuffet* – alles ist bei uns möglich!

Somit wünschen wir Ihnen viel Spaß und Vergnügen beim Anregungen einholen für Ihre ganz persönliche Veranstaltung und freuen uns sehr, bald von Ihnen zu hören. In diesem Sinne.

... auf eine gute Zusammenarbeit und bis bald!

Ihr Event- & Catering-Team
von der HS-Bordgastronomie Bodensee



INHALT

Bordgastronomie – Kulinarik – ein Einblick

1. Apéro **S. 4**

Häppchen und Snacks **S. 5 - 6**

- Herzhaftes
 - ... aus dem Glas
 - ... auf dem Spieß
 - ... als Fingerfood
 - Süßes
 - ... aus dem Glas
 - ... als Fingerfood
-

2. Buffet **S. 7 - 13**

- Buffet „Classic“
- Buffet „Romeo“
- Buffet „Segler“
- Bayrisches Buffet
- Schwäbisches Buffet
- Orientalisches Buffet
- Mediterranes Buffet

Flying Buffet **S. 14 -15**

- Flying-Buffet „Classic“
 - Flying-Buffet „Special“
-

3. Menüs **S. 16**

- Menüvorschläge Menü I – IV

Themenmenüs **S. 17**

- Mediterranes Menü
 - Badisches Menü
 - Vegetarisches Menü
-

4. Informationen / Kontakt **S. 18**



1. APÉRO

Ob ein kleiner Apéro im engen Kreise der Familie während der Kursfahrt oder im Rahmen eines Großevents – dieser ist für eine rundum gelungene Veranstaltung unentbehrlich.

Bitte wählen Sie aus folgenden Aperitifs Ihr Wunschgetränk aus:

Rieslingsekt Hausmarke

Sekt-Orange

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wild Berry

Gin Tonic

Campari Soda oder Orange

Alkoholfreies Getränk wie Randegger Classic oder Naturell, Apfelschorle oder Paulaner Spezi

Gerne servieren wir die Getränke zum Einzelpreis und nach Verbrauch! Alle Getränke a la carte und Preise nach unserer aktuellen Getränkekarte. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne einen Auszug aus unserer Weinkarte zu.





HÄPPCHEN UND SNACKS ZUM APÉRO

zur eigenen Zusammenstellung (ab 20 Personen)

Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Snacks inspirieren. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Menge sowie bei saisonabhängigen Produkten. Die angegebenen Preise beziehen sich pro Stück.

...herzhaftes aus dem Glas

Mini-Curry-Wurst	5,50 €
Saisonale Suppe (z.B. Spargel, Tomaten, Kürbis, Karotten-Ingwer)	5,50 €
Kartoffelsalat	5,00 €
Gurkensalat mit Dillsauce	5,00 €

...auf dem Spieß

Cherry-Tomaten und Mozzarella-Perlen mit Basilikum-Dip	5,00 €
Gemüsespieße mit Brokkoli, Paprika, Zwiebel und Karotten	5,00 €
Saté-Spieße „Yakitori“ Mariniertes Hähnchenfleisch mit Soja-Chili-Sauce	5,50 €

...als Fingerfood oder auf dem Teller

Herzhafte Mini-Blätterteiggebäck (auch vegetarisch)	5,00 €
Tramezzini mit Tomate-Basilikum oder Guacamole	5,00 €
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	5,00 €
Anti-Pasti mit hausgemachtem Pesto	5,50 €
Räucherlachsroulade mit Oliven-Frischkäse	5,50 €
Herzhafte Mini-Muffins	5,00 €



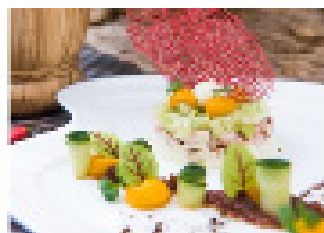
Für unsere Naschkatzen

...aus dem Glas

Aprikose trifft Milkschokolade im Glas	5,50 €
Dunkles Mousse au Chocolat	6,20 €
Helles Mousse au Chocolat	6,20 €
Tiramisu Classic	6,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Panna Cotta	6,90 €

...als Fingerfood oder auf dem Teller

Muffin aus Schokolade / Blaubeere	5,00 €
Cup Cakes	5,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce	9,90 €
Ofenschlupfer mit Zwetschgenröster oder Apfelkompott	9,90 €





2. BUFFET

Wenn Sie eine ungezwungene und dennoch kommunikative Atmosphäre bevorzugen, sind Buffets die beste Wahl für Ihre Veranstaltung. Ihre Gäste genießen die sorgfältig servierten Gerichte und kommen ganz nebenbei in nette Gespräche.

Buffetvariationen

Ideal für Firmen, Vereine oder Gruppen mit vielen unterschiedlichen Geschmäckern

– hier haben wir spezielle Buffetvariationen für Sie zusammengestellt. (ab 50 Personen buchbar)

Buffet „Classic“

Vorspeisen

- Reichenauer Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat mit Dillsauce
- Brotauswahl und Butter

Hauptgänge

- Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
- Schweinebraten mit Biersauce
- Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen

- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse der Saison

Desserts

- Tiramisu
 - Obstsalat
-

47 € pro Person



Buffet „Romeo“

Vorspeisen

Melone mit Landschinken
Räucherfischvariation mit Meerrettichcreme und Honig-Senf-Sauce
Landjägerwurst
Pfefferbeißer
Tomaten-Mozzarella-Platte
Reichenauer Blattsalate mit zweierlei Dressing
Karotten-Orangen-Salat
Rote-Bete-Salat
Brotauswahl und Butter

Hauptgänge

Kalbsrahmgulasch oder Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
Zanderfilet an Zitronenbutter
Gnocchi in Spinat-Gorgonzolasauce

Beilagen

Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Vichy Karotten
Blattspinat

Desserts

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeermarkspiegel
Mousse au chocolat

66 € pro Person



Buffet „Segler“

Vorspeise

Variationen von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Landjägerwurst, Pfefferbeißer
Schinkenplatte
Wurstsalat
Gurkensalat, Tomatensalat, Rettichsalat, Kartoffelsalat
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Medaillons vom Schwein mit Champignonrahmsauce
Gebratene Saiblingfilets auf Rahmwirsing
Maultaschen in der Brühe

Beilagen

Spätzle
Schupfnudeln
Reichenauer Gemüse

Dessert

Rote Grütze
Mousse au Chocolat

66 € pro Person



Bayrisches Buffet

Vorspeisen

- Bohnensalat
- Kartoffelsalat
- Weißkrautsalat
- Gesalzener Rettich
- Schwarzwurstsalat
- Obatzter mit Zwiebeln
- Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Wurstsalat mit kräftigem Allgäuer Bergkäse
- Brotauswahl mit Bauernbrot und Brezeln

Hauptgänge

- Warmer Leberkäse
- Kalbshaxenfleisch mit Biersauce
- Krustenbraten vom Schwein an Kümmeljus

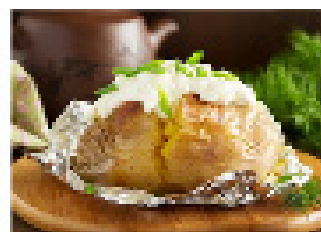
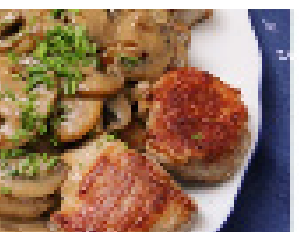
Beilagen

- Rotkraut
- Sauerkraut
- Brezen' Knödel
- Schupfnudeln

Desserts

- Bayrisch Creme
- Topfenknödel mit Vanillesauce

55 € pro Person





Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

... aus em schwäbische Meer

Räucherfischvariation von Saibling und Forelle mit Meerrettichcreme und Honig-Senf-Sauce

... aus em Stall

Omas Tafelspitzsülze mit Radieschen-Vinaigrette
Landjäger und Pfefferbeißer sowie Rauchfleisch
Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
Schwäbischer Wurstsalat nach „Art des Hauses“

... aus em Garda

Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffelsalat
Karottensalat
Tomatensalat
Rettich Salat
Gurkensalat mit Dillsauce
Brotauswahl mit Butter

Hauptgänge

...ebbes Warmes

Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce und Champignons
Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze
Semmelknödel mit Pilzragout
Rinderbäckchen in Rotweinsauce

Beilagen

Spätzle
Buaba Spitzla (Schupfnudeln)
Gemüse vom Markt

Desserts

...an Noochdisch

Rote Grütze
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Obstsalat mit Kirschwasser



Orientalisches Buffet

Vorspeisen

- Mango-Cous-Cous
- Kirchererbsencreme mit Sesam
- Gegrilltes und mediterranes Gemüse
- Bulgur-Linsensalat mit Koriander und Paprika
- Joghurtcreme mit Gurken und Minze
- Salat aus Feta, Oliven und Kräutern

Hauptgänge

- Hähnchenbrustfilet mit Currysauce
- Lammbraten aus der Keule
- Gegrilltes Doradenfilet
- Couscous-Risotto mit Gemüse

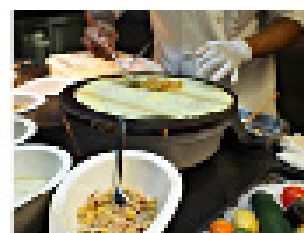
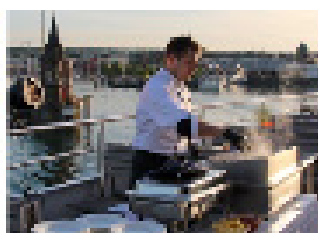
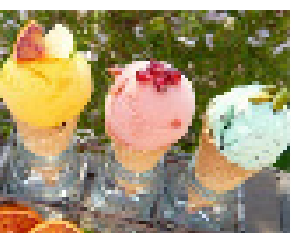
Beilagen

- Reis mit Rosinen und Mandelblätter
- Kartoffeln in Sesamöl
- Orientalisches Schmorgemüse

Desserts

- Orientalisches Tiramisu mit Datteln und Haselnüssen
- Kokosmilchreis mit Mango
- Exotischer Obstsalat
- Joghurt Dessert mit saisonalem Obst aus 1001 Nacht

66 € pro Person





Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Anti-Pasti mit hausgemachten Pesto
Meeresfrüchtesalat nach italienischer Art
Orange-Fenchel-Salat
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
Schinkenvariationen
Melonen-Rucola-Salat
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brotauswahl mit Ciabatta und Baguette und Butter

Hauptgänge

Ossobuco (geschmorte Rinderscheiben)
Mediterranes Doradenfilet auf Tomaten und Zucchini Gemüse
Tagliatelle mit Spinat und Pinienkernen

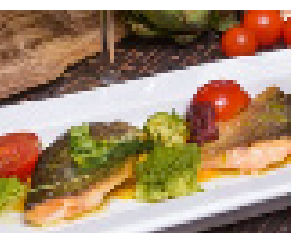
Beilagen

Penne
Gnocchi
Italienisches Ofengemüse

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta
Profiterole
Italienische Käseauswahl

73 € pro Person





FLYING BUFFET

Eine Abwechslung zu Menüs und Buffets, ist das Flying Buffet eine schöne Variante. Hier haben Ihre Gäste nicht zwingend einen Sitzplatz und können so mit anderen schneller und leichter in Kontakt treten. In ganz ungezwungener Atmosphäre können sie sich die Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Tablett, das Ihnen unser Serviceteam präsentiert, selbst nehmen.

Flying-Buffet „Classic“

...im Schälchen, aus dem Glas, auf dem Teller oder als Fingerfood

Vorspeisen

- Räucherlachsroulade mit Oliven-Frischkäse
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit leichtem Thunfisch-Dip
- Fetakäse und Oliven mariniert mit mediterranen Kräutern
- Cherry-Tomaten und Mozzarella-Perlen mit Basilikum-Dip

Hauptgänge

- Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat
- Saisonaes Risotto mit gehobeltem Parmesan
- Kokos-Ingwer-Suppe
- Zander auf Grillgemüse

Desserts

- Kirsch-Pumpernickel-Becher
 - Waldbeerenragout mit Vanillesauce
 - Weißes Mousse au Chocolat mit Beeren
-

59 € pro Person





Flying-Bufferet „Special“

...im Schälchen, aus dem Glas, auf dem Teller oder als Fingerfood

Vorspeisen

- Shrimps „Patuto“ Garnelen im Kartoffelmantel mit Sweet-Sour-Sauce
- Curry-Wurst
- Meatballs auf Kartoffelsalat und Senf
- Meeresfrüchtesalat
- Saté-Spieße „Yakitori Gourmet“ aus mariniertem Hähnchenfleisch mit Soja-Chili-Sauce
- Anti-Pasti mit hausgemachtem Pesto

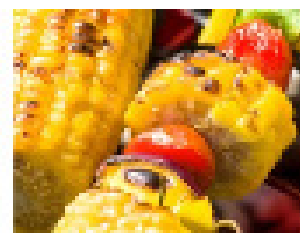
Hauptgänge

- Jakobsmuscheln auf Algensalat
- Fruchtige Tomatensuppe
- Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Schmortomate und Spinat
- Panierte Hähnchenbrustfilet auf Currylinsen

Desserts

- Früchte Carpaccio
- Dunkles Mousse au Chocolat
- Aprikose trifft Milkschokolade

69,50 € pro Person





3. MENÜ

Menüvariationen

Ab 30 Personen können Sie aus den folgenden Menüs auswählen. Bitte beachten Sie, dass bei einer individuellen Zusammenstellung der Menüs sich auch der Preis entsprechend ändern kann.

Menü I

Blattsalat an Hausdressing garniert mit Kirschtomaten
Hähnchenbrustfilet an Champignonrahmsauce dazu reichen wir
Mandel-Brokkoli und feine Nudeln
Zitronensorbet mit frischem Fruchtsalat

36 € pro Person

Menü II

Blumenkohlcremsuppe mit Croutons
Gebratenes Saiblingsfilet dazu Reichenauer Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
Panna Cotta mit Himbeermarkspiegel

42 € pro Person

Menü III

Champignonrahmsuppe mit Sahnehaube
Gegrilltes Felchenfilet auf Tomaten-Risotto und Zuckerschoten
Waldbeerenragout mit Vanillesauce

44 € pro Person

Menü IV

Rauchlachstatar mit Wildkräutersalat an Honig-Senf-Dillsauce
Zwiebelrostbraten an Burgunderjus dazu reichen wir Gemüse und Spätzle
Mousse au Chocolat garniert mit Schokoladensplitter Orangenfilets

52 € pro Person





Mediterranes Menü

„Vitello Tonnato“ rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
Maispouardenbrust auf feinem Ratatouille mit Rosmarinkartoffel
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

59,50 € pro Person

Badisches Menü

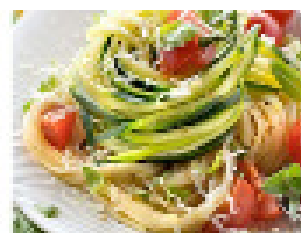
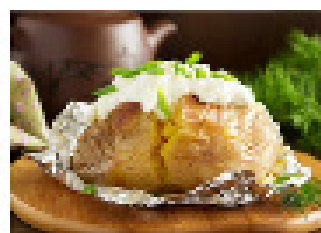
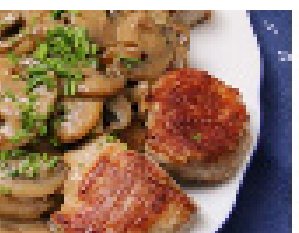
Bunte Salatvariation mit Hausdressing, gerösteten Kernen und Speckwürfel
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
„Badischer Filetteller“ zartes Schweinefilet an Champignonrahmsauce serviert mit
grünen Bohnen und Butterspätzle
Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesauce

53 € pro Person

Vegetarisches Menü

Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse und Pinienkernen
oder
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube
Gemüselasagne mit Blattspinat, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Fetakäse
Sorbet Variation

46 € pro Person





4. INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass auf Grund der unterschiedlichen technischen Ausstattungen der Schiffe oder der jeweiligen Location, manche Buffets oder Menüs nicht umsetzbar sind.

Unsere frischen Produkte, wie Fleisch, Gemüse und Obst, Eier und Milchprodukte, kommen von Lieferanten aus der Region. Durch die saisonbedingte Verfügbarkeit kann es zum Austausch einzelner Komponenten kommen. Unsere geltenden allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie im unserem Anhang.

Preisinformationen: Gültig bis Ende 2024. Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor, die Preise der aktuellen Marktlage und Lieferantenpreise anzupassen.

Die Veränderung der Teilnehmeranzahl muss unaufgefordert um schriftliche Mitteilung bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl nach 10 Tagen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl verrechnet. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Kinderpreise für unser Buffet oder Menü: bis 3 Jahre frei; 4- bis 10 Jahren 70 % vom Buffet oder Menüpreis, ab 11 Jahren Vollzahler.

Tischausstattung (Tischdecken und Stoffservietten und Menükarten werden 3,50 € p.Person verrechnet.

Blumendekoration wird nach Rechnung des Blumenlieferanten inkl. einer Aufwandpauschale von 17 € berechnet. Gerne können Sie Ihre Blumendekoration selbst organisieren!

Ausstattung, Equipment, Technik, Beleuchtung, Transport und Mitarbeiter werden gesondert berechnet. Kosten und Zuschläge für Transport und der Mitarbeiter fallen bei fremd bewirteten Schiffe, wie folgt an:

Chefkoch/ Eventleitung	pro angefangene Stunde	56 € + MwSt.
Serviceleiter	pro angefangene Stunde	50 € + MwSt.
Servicekraft	pro angefangene Stunde	39 € + MwSt.
Logistik (Auf- und Abbau)	nach Aufwand / pro angefangene Stunde	59 € + MwSt.

Wir freuen uns heute schon, Ihre Gäste begeistern zu dürfen – rufen Sie uns an!

*Ihr Event- & Catering-Team
von der HS-Bordgastronomie Bodensee*

KONTAKT

Müller & Springer Bordgastronomie GmbH
Hafenstrasse 8 | 78462 Konstanz
T +49 7531 369 76 59 | info@bordgastro.de | bordgastro.de
Titelbild:MTK/Dagmar Schwelle