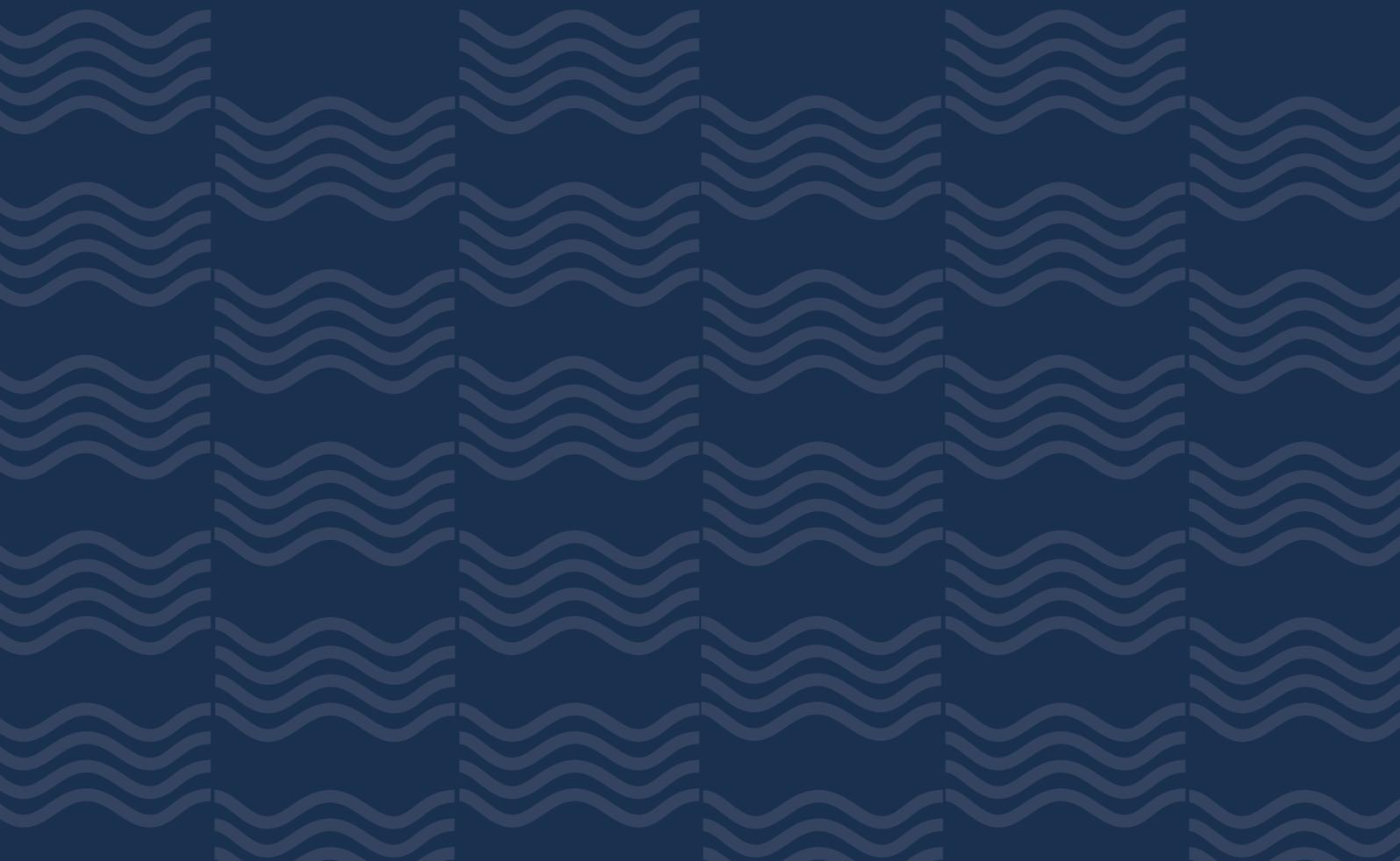




Culina
Cruises

Bankettmappe



HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD DER CULINA CRUISES

Kann es einen schöneren Ort für Ihre Veranstaltung geben als am Wasser?
Jawohl - auf dem Wasser!

Mit den einzigartigen Motorschiffen - MS Graf Zeppelin und
MS Lindau - bieten wir Ihnen einen außergewöhnlichen Rahmen für Ihre Veranstaltungen.

Hochzeiten, Meetings, Seminare, Familienfeiern oder Firmenjubiläen gelingen bei uns auf
atemberaubende Weise. Sie können so eine Eventlocation der besonderen Art, fahrend auf
dem Bodensee oder liegend im Hafen in Friedrichshafen, genießen.

Wir als Culina Cruises sind Experten in den Bereichen Catering und Veranstaltungs-
organisation. Dies beweisen wir seit über 10 Jahren mit unseren Gastronomiebetrieben in
Friedrichshafen am Bodensee.

Unser erfahrenes Team sichert Ihnen eine gepflegte Gastlichkeit und eine ambitionierte
Kulinarik für Ihre einzigartiges Event.

Wir freuen uns mit Ihnen auf unvergessliche Stunden.

In diesem Sinne - AHOI und Leinen los!

Ihr Culina Cruises -Team



Unser Charterschiff

MS Graf Zeppelin



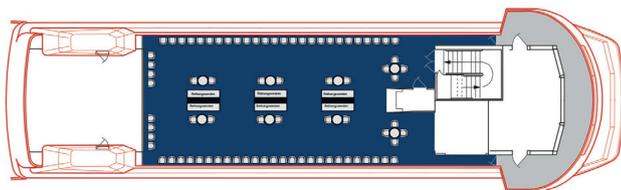
max 492
Innensitzplätze
auf dem Boot



3 Decks
Hauptdeck,
Oberdeck, Freideck



195m²
Fläche des
größten Raums



Fakten:
Höchste Charterkapazität der
BSB-Flotte

Baujahr: 1989

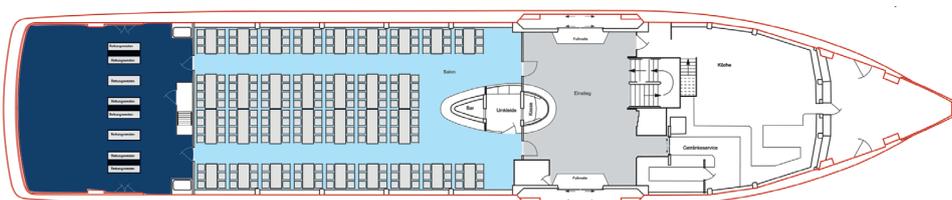
Größter Innenraum mit Sitzplätzen für bis zu 240 Personen



Ausstattung:
Zeppelin-Bar im Oberdeck-Bug

Beamer & Leinwand

Aufzug



Organisatorisches

- ~ Alle Preise sind als pro Personenpreis inkl. MwSt. zu verstehen und sind auf eine Mindestanzahl von 100 Personen und mehr kalkuliert.*
- ~ Bei einer Personenanzahl unter 100 Personen gelten individuelle Pauschalpreise pro Person.
- ~ Alternative Menüvorschläge und Angebote gerne auf Anfrage!

MS LINDAU



Auch kleinere Gruppen unter 50 Personen sind bei uns im Kursverkehr willkommen. Gerne unterbreiten wir Ihnen hier ebenfalls ein individuelles Angebot.

Aperitif



classic

Sekt weiß, Sekt mit Orangensaft,
Orangensaft im Sektglas.

(Valckenberg Numero 1 brut)

Kleines Bier, Wasser (mit und ohne Kohlensäure), Soft-Drinks,
Aperol, Hugo, Haus-Spritz

(Bitte wählen Sie einen Aperitif aus)

*12,00 € pro Person (Kalkuliert für 1,5 Stunden)



Gerne reichen wir hierzu Canapés:

HAUSGEMACHTE ALPENSCONES

Gebackene Scones / Bergkäse / Wiesenkräuter /
Frischkäse / San Marzano Tomaten (vegetarisch)

Gebackene Scones / Bergkäse / Waldburger Knusperschinken / Radieschen

FEINE WRAPS

Gerollte Tortilla Wrap / Grüner Spargel / Rauchlaxx / Wasabi

TARTELETTS

Gefüllte Tartes / Gemüse Tatar / Zitronen Creme (vegan)
Gefüllte Tartes / Lax Creme / Meerrettich / Petersilie

GEFÜLLTES BROT KONFEKT

Rote Beete Hummus / Rucolapesto / Nussknusper (vegan)
Serrano / Gurke / Grünes Pesto / Schmand / Mandeln

Classic

Kalkuliert mit einem Verzehr von 6 Teilchen pro Person
*20,90 €

Premium

Kalkuliert mit einem Verzehr von 8 Teilchen pro Person
*25,90 €

fingerfood variationen



3 Gang Menü

ARRANGEMENT I

VORSPEISE

Bodensee Vitalsalat

Mit Rohkostsalaten / Kernen / Kresse und Hausdressing

oder

Feine Rinder Consomme

Mit Kräuterflädle und Schnittlauch

HAUPTGANG¹

Allgäuer Käsespätzle

Mit 2erlei Allgäuer Bergkäse

oder

Hausgemachte Maultaschen

Spinat / Ziegenkäse / Pinienkerne

oder

Saftgier Braten vom Landschwein

Mit Butterspätzle / Schmorgemüse / Biersauce

DESSERT

Schwäbische Apfelkühle

Mit Vanillesauce und Nusskaramell

2 Gang *29,90 €

3 Gang *34,90 €

¹Teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung bitte die entsprechende Anzahl der von Ihnen gewünschten Hauptgang-Komponente mit.

3 Gang Menü



ARRANGEMENT II

VORSPEISE

Mediterraner Brotsalat

Oliven/Getrockneten Tomaten/Balsamico-Schalotten
Gegrillte Garnelen im Serranomantel/Grana Padano Chip

HAUPTGANG¹

Geschmorte Bäckle vom Almochsen

Feine Polenta/Gegrillter Spargel/Tomaten Ragout

oder

Gegrillte Bachforelle

Badisches Tomaten-Gurken Gemüse/Rosmarin Kartoffeln

oder

Gebackene Aubergine

Datteln/Mandeln/Couscous/Granatapfel/Joghurt

DESSERT

Panna Cotta an frischen Beeren/Cassis Honig

Rhabarber und Crumble

2 Gang *39,90 €

3 Gang *44,90 €

¹Teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung bitte die entsprechende Anzahl der von Ihnen gewünschten Hauptgang-Komponente mit.



3 Gang Menü



ARRANGEMENT III

VORSPEISE

Rosa Carpaccio vom Kalbstafelspitz/Tomaten Salsa/Trüffel Majo
Brotauswahl

oder

Hausgemachter Sasa Hummus/Gebackene Falaffel Bällchen
Soja Gewürz Joghurt

HAUPTGANG¹

Tagliata vom Allgäuer Prime Beef
Kartoffel-Apfel Gratin/Sesam Karotten/Balsamico Schalotten

oder

Doraden Filet auf der Haut gebraten
Kartoffel Mousseline/Mediterranes Gemüse

oder

Toskanische Süsskartoffel
Oliven/Paprika/Flaschentomaten/Röstbrot

DESSERT

Schokoladenschnitte
Karamell/Beerensalat/Vanille

2 Gang *47,90 €

3 Gang *52,90 €

¹Teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung bitte die entsprechende Anzahl der von Ihnen gewünschten Hauptgang-Komponente mit.

3 Gang Buffet



ARRANGEMENT I

SALATBAR DELUXE ALS BUFFET

Rohkostsalate

Blattsalate / Mais / Paprika / Karotten / Thunfisch
Oliven / Perlzwiebeln / Gurken / Parmesan

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat / Tomate-Mozzarella / Paprikasalat / Gurkensalat / Rettichsalat

Toppings & Dressings

Croutons / Sonnenblumenkerne / Sprossen / Kresse
Balsamico-Dressing / Joghurt-Dressing / Orangen-Dressing

Internationale Brotauswahl

Kleine Fassbutter / Kräuterquark
Tomaten-Frischkäse Aufstrich / Ziegenkäse-Feige Aufstrich

SCHWÄBISCHES HAUPTGANGBUFFET

Allgäuer Käsespätzle

Mit 2erlei Allgäuer Bergkäse

Hausgemachte Maultaschen

Spinat / Ziegenkäse / Pinienkerne

Saftiger Braten vom Landschwein

Mit Butterspätzle / Schmorgemüse / Biersauce

DESSERT

Schokoladen Mousse mit Beeren der Saison
Feiner Obstsalat im Glas mit Vanille Sauce

*48,90 €

3 Gang Buffet



ARRANGEMENT II

VORSPEISEN¹

(3 zur Auswahl)

Hausgemachte Kürbis Quiche / Bergkäse / Rosmarin (vegetarisch)

Feine Kalbsfleischküchle / Lauwarmer Krautsalat

Rosa Tafelspitz / Sauer eingelegte Waldpilze / Zwetschge

Schwäbischer Brotsalat / Bergkäse / Rote Zwiebeln

Schwartenmagen / Schwarzwurst / Saure Gurken

Gebackenes Flädle / Rauchfisch / Bodenseequark / Salate

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderbacke / Sellerie-Kartoffelpüree / Gegrillter Kürbis / Krusteln

Orientalische Gemüse Tahin / Sesam Joghurt / Naanbrot /

Petersilien Frit

DESSERT

Schokoladenkuchen / Marinierte Kirschen / Sahne

Aprikosen Tarte / Vanille-Creme / Nussknusper

*53,90 €

¹Teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung bitte die entsprechende Anzahl der von Ihnen gewünschten Vorspeisen-Komponente mit.

3 Gang Buffet

ARRANGEMENT III

VORSPEISEN¹

(3 zur Auswahl)

Variation de Bruschette/Tomate/Olive/Thunfisch
Antipasti Gemüse/Olio Vergine/Ajo
Zarte Buratta/Basilikum Peso/Granatapfel/Mango-Vinaigrette
Vitello Tonnato/Kapern/Zitrone/Thunfisch
Scampi/Junger Knoblauch/Rauch Paprika
Melone-Minz Salat/Lavendelhonig/Südtiroler Speck

HAUPTGÄNGE

Tagliata di Buffalo/Balsamico Zwiebeln/Rosmarin Jus
Zitrus Laxx/Frischer Spinat/Oliven/Zitronen Sauce
Auberginen Gratin/Ziegenkäse (Mozzarella)/Basilikum/Tomaten Sugo

BEILAGEN

Cremige Polenta/Olio Vergine/Getrocknete Tomate
Gebackene Drillingskartoffeln/Zitrone/Rosmarin/Rote Zwiebeln
Ragu di Verdure/Paprika/Tomaten/Zucchini/Auberginen

DESSERT BUFFET

Feine Schokoladen-Mousse/Rhabarber/Salz Karamell
Mascarpone-Limetten Creme/Nusscrumble
Mocca Tiramisu/Geschmorte Mango/Waldhonig

*61,90 €

¹Teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung bitte die entsprechende Anzahl der von Ihnen gewünschten Vorspeisen-Komponente mit.

Kalte Platte



ALLGÄUER KÄSEPLATTE

Trauben/Feigensenf/Frischkäse/Tomaten/Nüsse

ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse/Gefüllte Pilze/Geschmorte Zwiebeln
Gezupfter Mozzarella

HERZHAFTES VOM BRETT

Pfefferbeisser/Waldburger Schinken/Landjäger
Kleine Saitenwurst/Marinierte Hähnchenschlegel
Saure Gurken/Tomatenquark/Frischkäse/Meerrettich

WRAPS

Mini Wrap mit Rauchlachs
Mini Wrap mit Thunfisch Creme
Mini Wrap mit Frischkäse und Schinken

*19,90 €

Mitternachtsimbiss



Rote Bauernbratwurst/Hausgemachte Currysalsa
Feine Brotauswahl

*9,90 €

Getränkepauschalen

(Ab einem Buchungszeitraum von 2 Stunden)

classic

Unsere Bier-Spezialitäten von „Alpirsbacher“
(Export, Pils, Hefeweizen, Hefeweizen Alkoholfrei)

Weine*, Tee/Kaffee, Wasser
mit und ohne Kohlensäure, Soft-Drinks

7,90 € (Preis pro Stunde, pro Person)

(Weine vom Staatsweingut Meersburg:
Müller-Thurgau Weiß, Spätburgunder Rosé, Spätburgunder Rot)

premium

Unsere Bier-Spezialitäten von „Alpirsbacher“
(Export, Pils, Hefeweizen, Hefeweizen Alkoholfrei)

Sekt weiß, Sekt mit Orangensaft,
Orangensaft im Sektglas
(Valckenberg Numero 1 brut)

Aperol Spritz, Haus Spritz, Weine*, Tee/Kaffee,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, Soft-Drinks

8,90 € (Preis pro Stunde, pro Person)

(Weine vom Staatsweingut Meersburg:
Müller-Thurgau Weiß, Spätburgunder Rosé, Spätburgunder Rot)

deluxe

Unsere Bier-Spezialitäten von „Alpirsbacher“
(Export, Pils, Hefeweizen, Hefeweizen Alkoholfrei)

Sekt weiß, Sekt mit Orangensaft,
Orangensaft im Sektglas
(Valckenberg Numero 1 brut)

Aperol Spritz, Haus Spritz, Weine*, Tee/Kaffee,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, Soft-Drinks

Hugo, Lillet Wild Berry, Gin Tonic Beefeater,
Absolut Vodka - Lemon, Säfte,
Havana 3 Anos Cola Limette,
Jameson Whiskey Cola

Obstler, Flotter Willi, Ramazzotti
10,90 € (Preis pro Stunde, pro Person)

(Weine vom Staatsweingut Meersburg:
Müller-Thurgau Weiß, Spätburgunder Rosé, Spätburgunder Rot)

Allgemeines



Standard-Deko Swk Endreinigung

450,00 € pauschal

(Weitere besondere Dekorationselemente
oder umfangreiche Licht- und Tontechnik auf Anfrage!)

Gedeck

Geschirr, Besteck, Salz und Pfeffer-Menagen, hochwertige Bestecktaschen.

7,90 € pro Person

Personalkosten

Jede Mitarbeiterstunde wird von uns transparent an Sie weiterberechnet.

39,00 € pro Servicekraft pro Stunde

49,00 € Küchenkraft pro Stunde

(Ab 23 Uhr - 25% Nachtzuschlag auf jede anfallende Personalstunde)

48,00 € pro Servicekraft pro Stunde

61,00 € Küchenkraft pro Stunde

Administrations- und Managementpauschale

Angebotserstellung

Vor- und Nachbereitung auf Organisationsseite

Buchhalterische Aufwendungen

450,00 € pauschal

(Entfällt bei einer Angebotssumme ab 10.000 €)

Tellergerichte



Schwäbische Maultaschen Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat / Schmelzzwiebeln / Bratensauce	*23,90 €
Gebackener Gemüsestrudel Bodensee-Kräuter Quark / Reichenauer Salate	*23,90 €
Feines Rindergulasch vom Allgäuer Beef Hausgemachte Serviettenknödel / Karottengemüse	*29,90 €
Schwäbische Bachforelle Linsengemüse / Gebackene Kartoffeln / Kräutersauce	*34,90 €
Schwäbische saure Linsen Mit Hausgemachten Butterspätzle / Putensaiten Und Bauernsenf	*21,90 €
Saftiger Braten Vom Landschwein Bayrischkraut / Biersauce / Breznknödel	*29,90 €
Hochrücken vom Allgäuer Prime Beef Cafe de Paris / Grilltomate / Gebackene Drillings Karoffel / Gemüse	*42,90 €

Kontakt



Ihre Veranstaltungsplattform auf dem Bodensee

Dr. Reinhard Klumpp

Culina Cruises c/o
Culina GmbH & Co. KG
Seestraße 12
88045 Friedrichshafen
Germany

Telefon: +49 151 579 651 58
Mail: service@culina-cruises.de

in Kooperation mit



Bodensee-Schiffsbetriebe GmbH
Hafenstraße 6
78462 Konstanz

Telefon: +49 (0) 7541 9238 3800
Fax: +49 (0) 7541 9238 3849
Mail: charter@bsb.de

Alle Angebotspreise sind gültig bis 31. Dezember 2024.

Es gelten darüber hinaus unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer