



# 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 Bodensee 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: Bodensee 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 Anregen 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 Bodensee Bordgastronomie*



# INHALT

## Bordgastronomie – Kulinarik – ein Einblick

### **1. Apéro** **S. 4**

#### **Häppchen und Snacks** **S. 5 - 7**

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

### **2. Buffet** **S. 8 - 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 alkoholfreier Prosecco, 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 €



## Sushi - fernöstliche Köstlichkeiten

### ...Sashimi - feinste Filetstücke, roh serviert

Lachs min. 6 Stück	2,80 €
Thunfisch min. 6 Stück	3,10 €

### ...Maki - verpackt in Reis und Nori

Lachs min. 6 Stück	1,60 €
Thunfisch min. 6 Stück	1,60 €
Vegetarisch min. 6 Stück	1,60 €

### ...Nigiri - feinste Zutaten auf Reis

Thunfisch	4,30 €
Lachs	4,30 €
Gegrillter Flussaal	5,50 €
Vegetarisch	4,10 €

### ...California Roll - verpackt in Nori und Reis

Lachs und Avocado min. 8 Stück	2,30 €
Thunfisch und Avocado min. 8 Stück	2,50 €
Tembura Garnele und Avocado min. 8 Stück	2,80 €
Vegetarisch min. 8 Stück	2,20 €



## 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 €
CupCakes	5,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce	9,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	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
- 

47,80 € pro Person



## Buffet „Romeo“

### Vorspeisen

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

### Hauptgänge

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

### Beilagen

Spätzle  
Rosmarinkartoffeln  
Basmatireis  
Vichy Karotten  
Blattspinat

### Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
Panna Cotta mit Himbeermarkspiegel  
Mousse au chocolat

---

67,50 € 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

Obstsalat  
Mousse au Chocolat

---

66,80 € 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

---

56,80 € pro Person





## Schwäbisches Buffet

### Vorspeisen

*... aus em schwäbische Meer*

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

*... aus em Stall*

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*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
Obstsalat mit Kirschwasser

---

68,00 € 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

Risotto Milanese  
Rosmarinkartoffeln  
Italienisches Ofengemüse

### Desserts

Tiramisu  
Panna Cotta  
Italienische Käseauswahl

---

75,50 € 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
- Auberginenröllchen mit Frischkäse und Thunfisch

#### **Hauptgänge**

- Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree
- Saisonales Risotto mit gehobeltem Parmesan
- Kokos-Ingwer-Suppe
- Zander auf Grillgemüse

#### **Desserts**

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Mascarponecreme mit saisonalen Früchten
- Weißes Mousse au Chocolat mit Beeren

---

63,50 € 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
- Maishähnchen auf Süßkartoffelpüree

### Desserts

- Exotische Fruchtvariation
- Dunkles Mousse au Chocolat
- Aprikose trifft Milkschokolade

---

72,50 € 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 Schnittlauchkartoffeln  
Mascarponecreme mit saisonalen Früchten

---

38,50 € pro Person

#### Menü II

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

---

44,00 € pro Person

#### Menü III

Waldpilzsuppe mit Sahnehaube  
Gegrilltes Felchenfilet auf Tomaten-Risotto und Zuckerschoten  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

---

46,50 € pro Person

#### Menü IV

Rauchlachstatar mit Wildkräutersalat an Honig-Senf-Dillsauce  
Zwiebelrostbraten an Burgunderjus dazu reichen wir Gemüse und Kartoffelgratin  
Mousse au Chocolat

---

52,00 € 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  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

---

53,00 € pro Person

## Vegetarisches Menü

Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse und Wallnusscreme  
Gemüselasagne  
oder  
Gemüseragout mit Pilzen auf Kartoffelrösti  
Sorbet Variation

---

48,50 € 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 2025. 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 4,50 € 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	57 € + MwSt.
Koch	pro angefangene Stunde	42 € + MwSt.
Serviceleiter	pro angefangene Stunde	51 € + MwSt.
Servicekraft	pro angefangene Stunde	40 € + MwSt.
Logistik (Auf- und Abbau)	nach Aufwand / pro angefangene Stunde	60 € + MwSt.

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

*Ihr Event- & Catering-Team der Bodensee Bordgastro*

## KONTAKT

**Bodensee Bordgastronomie GmbH**  
Bahnhofplatz 7 | 78462 Konstanz  
T +49 7531 2848 025 | [bsb@beshirigastro.de](mailto:bsb@beshirigastro.de)  
Titelbild: MTK/Dagmar Schwelle