

# Bankettmappe

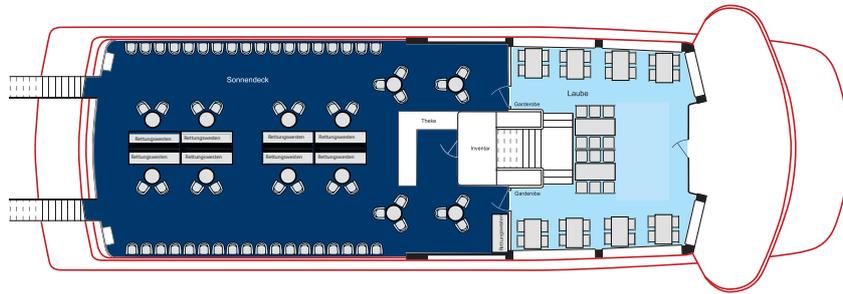


**KOMADO**  
gastro & catering

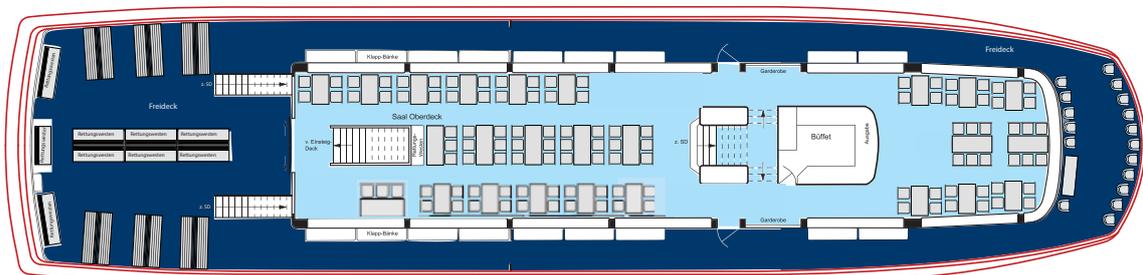
# MS München



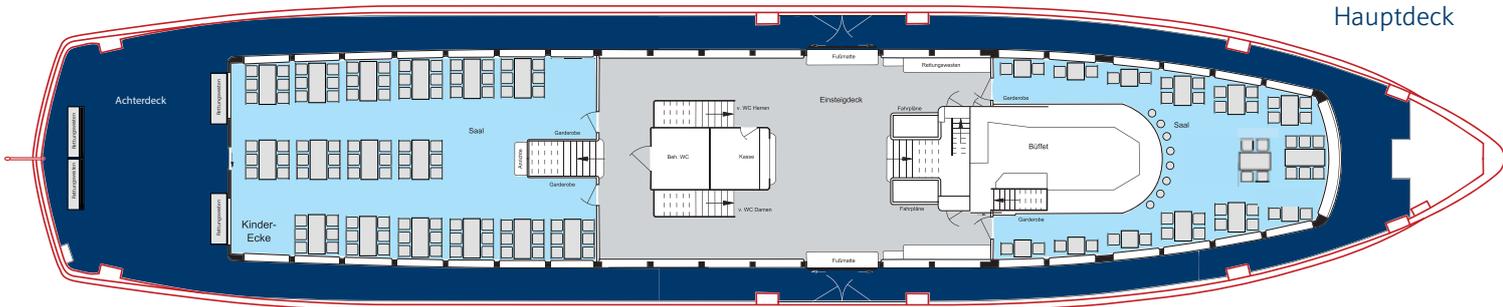
Baujahr: 1962  
Umbau/Renovation:  
2007/2008 - Back to the roots  
Länge über alles: 57,5 m  
Breite über alles: 12 m  
Zulassung: 1000 Personen



Freideck



Oberdeck



Hauptdeck

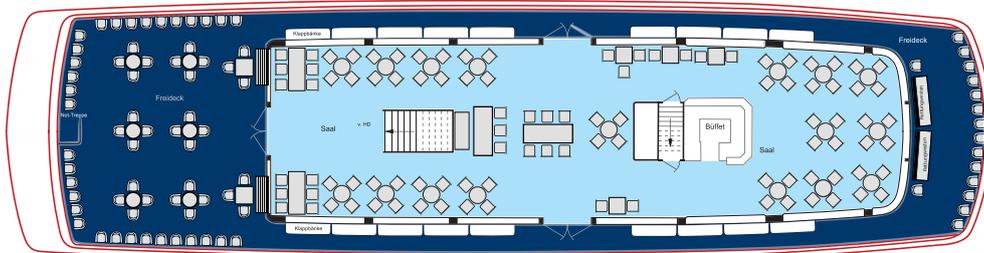
| SITZPLÄTZE INNEN 294           |                         |                           |                           |
|--------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Hauptdeck</b>               | vorne 44                | hinten 96                 | gesamt 140                |
| <b>Oberdeck</b>                | vorne 36                | hinten 74                 | gesamt 110                |
| <b>Freideck</b>                | vorne 44                | hinten -                  | gesamt 44                 |
| INNENFLÄCHE 340 m <sup>2</sup> |                         |                           |                           |
| <b>Hauptdeck</b>               | vorne 50 m <sup>2</sup> | hinten 100 m <sup>2</sup> | gesamt 150 m <sup>2</sup> |
| <b>Oberdeck</b>                | vorne 44 m <sup>2</sup> | hinten 99 m <sup>2</sup>  | gesamt 143 m <sup>2</sup> |
| <b>Freideck</b>                | vorne 47 m <sup>2</sup> | hinten -                  | gesamt 47 m <sup>2</sup>  |

# MS Konstanz



Baujahr: 1964  
Umbau/Renovation:  
2000/2001, 2009/2010  
Design, Engineering &  
Bau -Bodan-Werft Kressbronn  
Länge über alles: 57 m  
Breite über alles: 11,4 m  
Zulassung: 690 Personen

Oberdeck



Hauptdeck



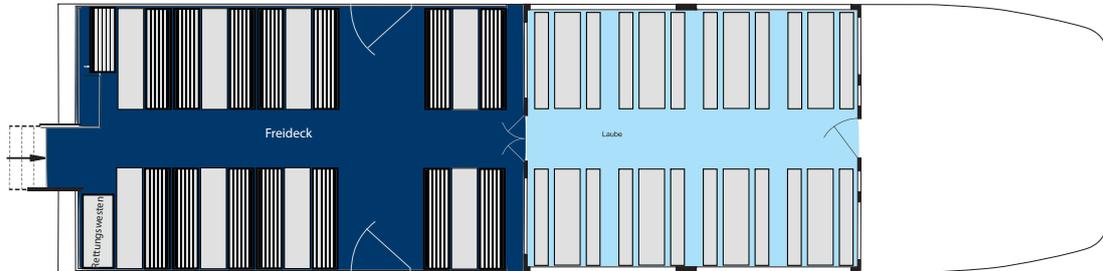
|                         |                               |                                 |                                 |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>SITZPLÄTZE INNEN</b> |                               | <b>217</b>                      |                                 |
| <b>Hauptdeck</b>        | vorne <b>54</b>               | hinten <b>62</b>                | gesamt <b>116</b>               |
| <b>Oberdeck</b>         | vorne <b>36</b>               | hinten <b>65</b>                | gesamt <b>101</b>               |
| <b>INNENFLÄCHE</b>      |                               | <b>316 m<sup>2</sup></b>        |                                 |
| <b>Hauptdeck</b>        | vorne <b>50 m<sup>2</sup></b> | hinten <b>106 m<sup>2</sup></b> | gesamt <b>156 m<sup>2</sup></b> |
| <b>Oberdeck</b>         | vorne <b>75 m<sup>2</sup></b> | hinten <b>85 m<sup>2</sup></b>  | gesamt <b>160 m<sup>2</sup></b> |

# MS Uhdingen

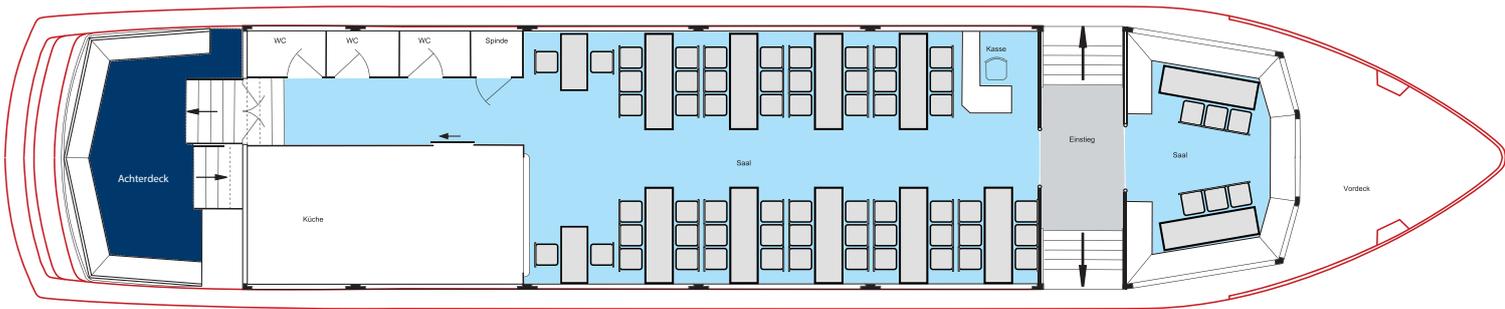


Baujahr: 1974  
Design, Engineering &  
Bau -Lux-Werft Mondorf  
Länge über alles: 30,5 m  
Breite über alles: 6,5 m  
Zulassung: 300 Personen

Freideck



Hauptdeck



|                                      |                               |                                |                                |
|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SITZPLÄTZE INNEN 120</b>          |                               |                                |                                |
| <b>Hauptdeck</b>                     | vorne <b>14</b>               | hinten <b>58</b>               | gesamt <b>72</b>               |
| <b>Oberdeck</b>                      | vorne <b>48</b>               | hinten -                       | gesamt <b>48</b>               |
| <b>INNENFLÄCHE 101 m<sup>2</sup></b> |                               |                                |                                |
| <b>Hauptdeck</b>                     | vorne <b>14 m<sup>2</sup></b> | hinten <b>52 m<sup>2</sup></b> | gesamt <b>66 m<sup>2</sup></b> |
| <b>Oberdeck</b>                      | vorne <b>35 m<sup>2</sup></b> | hinten -                       | gesamt <b>35 m<sup>2</sup></b> |

# Menu und Buffetvorschläge



# Menu und Buffetvorschläge

## Alle Schiffe

### **FINGERFOOD:**

#### **Canape's**

(Belegt mit verschiedenen Wurst, Käse, Fisch Sorten und Aufstrichen)

#### **Wrap Schnitten**

(gefüllt mit Räucherlachs, Avocado, Knackigem Salat und Honig Senf Soße)

#### **Spieße**

(Tomate Mozzarella und Basilikum, Garnelen Oliven, Emmentaler Trauben)

#### **Leckereien aus dem Weck Gläschen**

(Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat mit Gewürzgurken, Zwiebel und Tomaten)  
(Fitness Gläschen mit Rohkost Gemüsewürfel)

**3,80 € pro Stk**

## MS Uhldingen

#### **Warme Suppe**

(Flädle / Tomaten Creme / Blumenkohl/  
Brokkoli / Kürbis Suppe)

**7,30 €**

# Menu und Buffetvorschläge

MS Konstanz / München

## **BUFFET 1**

### **Salat Buffet:**

Gurke/Tomate/Karotte/Kartoffel/Blatt/  
Rettich/Blaukraut/Weißkraut

### **Hauptgang:**

Krustenbraten aus der Schulter vom  
regionalen Landschwein

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem  
Bergkäse und Emmentaler

Herzhaftes Putengeschnetzeltes aus der  
Brust mit frischen Champignons

Basmatireis und Brokkoli Karotten  
Blumenkohl Gemüse

### **Dessert:**

Bayrisch Creme/ Mouse de Chocolate

**Pro Person 32,80 €**

# Menu und Buffetvorschläge

MS Konstanz / München

## **BUFFET 2**

### **Suppe:**

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle/  
Kürbiscreme Suppe

### **Hauptgang:**

Zarter Rinderschmorbraten

Hausgemachtes Kartoffelgratin/  
hausgemachte Spätzle/Basmatireis

Gemüsecurry mit frischem knackigem  
Gemüse und Kokosmilch

Schweinefilet geschnetzeltes mit frischen  
Champignons

### **Dessert:**

Panna Cotta mit frischen Beeren/Fruchtsalat  
mit frischen Früchten

**37,80 €**

# Menu und Buffetvorschläge

Nur MS Konstanz

## 3.GANG MENÜ

Kleiner gemischter Salat mit regionalen Salaten der Saison und hausgemachter Salatsoße

Schweinefilet Medaillons Zart Rosa mit feiner Pfefferrahmsoße, hausgemachtes Kartoffelgratin und gegrilltem Gemüse

Hausgemachte Himbeertiramisu

**42,80 €**

**oder**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Rumpsteak (280g) vom Argentinischem Rind  
Dazu servieren wir in Butter gebratene Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit fruchtiger Beeren Mischung

**48,80 €**

# Menu und Buffetvorschläge

Alle Schiffe

## KAFFEE+KUCHEN ANGEBOT

Wir bieten die folgenden Arten  
von Kuchen an:

- Apfelkuchen -
- Käsekuchen -
- Erdbeerkuchen -
- Himbeerkuchen -
- Bienenstich Torte -
- Käse-Sahne Torte -
- Schokokuchen -

Die Torte beinhaltet unbegrenzten  
Filterkaffee oder Tee.

**9,20 Euro pro Person**



# Menu und Buffetvorschläge

## Alle Schiffe



### Sekt

0,75

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Hagnauer Rivaner Burgstal            | 35 €  |
| Fürst von Metternich Chardonnay Sekt | 35 €  |
| Hagnauer Grand Pinot de Noir         | 49 €  |
| Moet Chandon rosé imperial           | 140 € |

### Secco

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Bodensee Secco weiss/rose | 32 € |
|---------------------------|------|



### Aperitifs (zwei nach Wahl)

|   |        |
|---|--------|
| Aperol Spritz, Sarti Spritz, Campari<br>Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry mit Sekt,<br>Maracuja Spritz, Grapefruit Spritz | 8,50 € |
|---|--------|



### Wein

0,75

|  |      |
|--|------|
| Hagnauer Weisswein Müller-Thurgau          | 29 € |
| Hagnauer Weisswein Weissburgunder          | 32 € |
| Hagnauer Weisswein Grauburgunder           | 32 € |
| Hagnauer Rosewein Spätburgunder Weißherbst | 29 € |
| Hagnauer Rotwein Spätburgunder             | 32 € |

# Menu und Buffetvorschläge

## Alle Schiffe



### Bier

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Rothaus Pils, alkoholfrei Pils,<br>Radler, alkoholfrei Radler | 0,33 | 4,50 € |
| Rothaus Hefeweizen, alkoholfreie<br>Hefeweizen, Märzen        | 0,5  | 5,50 € |



### Softdrinks

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Wasser medium, still                                    | 0,5  | 4,30 € |
| Wasser medium, still                                    | 0,75 | 6,90 € |
| Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,<br>Orangensaft          | 0,33 | 4,30 € |
| Cola Mix, Apfelsaftschorle,<br>Johannisbeeresaltschorle | 0,5  | 4,90 € |



### Heissgetränke

|              |        |                    |        |
|--------------|--------|--------------------|--------|
| Espresso     | 2,90 € | Milchkaffee, Latte |        |
| Kaffee Crema | 4,30 € | Macchiatto         | 4,70 € |
| Cappuccino   | 4,50 € | Heiße Schokolade   | 4,90 € |
|              |        | Tee                | 3,50 € |

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet./ Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# Menu und Buffetvorschläge

## Allgemeines

Teller Gerichte nach Vereinbarung möglich.  
Es sind nur Vorschläge gerne sind wir bereit  
Individuell ein Menü bzw. Buffet zusammen zu  
stellen.

Bitte beachten Sie, dass offenes Feuer (auch  
Wachskerzen, Wunderkerzen) auf dem Schiff  
verboten sind.

### **Finale Anzahl der Gäste**

Bitte teilen Sie uns 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung  
die verbindliche Anzahl der Gäste mit.

### **Gedeck**

Geschirr, Besteck, Servietten – 3,50 € pro Person

### **Personalkosten**

Jede Mitarbeiterstunde wird von uns transparent an  
Sie weiterberechnet.  
29,90 € pro Servicekraft und Küchenkraft pro Stunde.

### **Tischdekoration, SWK und Endreinigung**

250,00 € pauschal MS Uhldingen  
300,00 € pauschal MS München/MS Konstanz

### **Rechnungsstellung**

Die Bezahlung der Rechnung ist spätestens 14  
Tage nach Erhalt möglich. Die Mehrwertsteuer ist  
entsprechend ausgewiesen.

# Menu und Buffetvorschläge

## Kontakt

KOMADO gastro and catering GmbH

Tel. 017659840744

Frau Malovichko

E-mail: [komadobodensee2024@gmail.com](mailto:komadobodensee2024@gmail.com)

[www.komadobodensee.com](http://www.komadobodensee.com)

in Kooperation mit



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste  
verwöhnen zu dürfen.