

Bankettmappe



KOMADO
gastro & catering

MS München



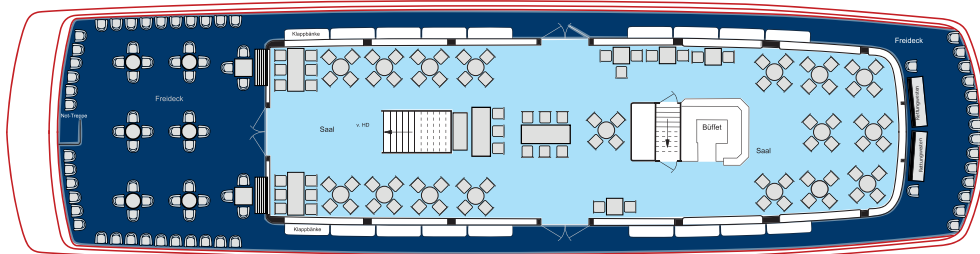
Baujahr: 1962
Umbau/Renovation:
2007/2008 - Back to the roots
Länge über alles: 57,5 m
Breite über alles: 12 m
Zulassung: 1000 Personen

MS Konstanz

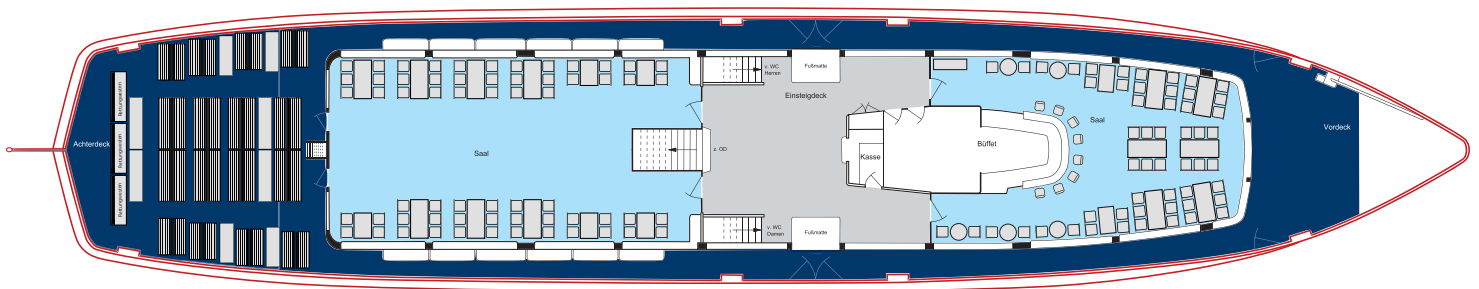


Baujahr: 1964
Umbau/Renovation:
2000/2001, 2009/2010
Design, Engineering &
Bau -Bodan-Werft Kressbronn
Länge über alles: 57 m
Breite über alles: 11,4 m
Zulassung: 690 Personen

Oberdeck



Hauptdeck



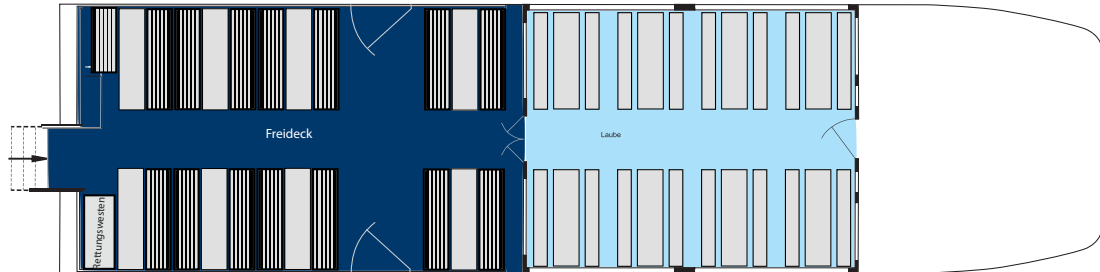
SITZPLÄTZE INNEN		217	
Hauptdeck	vorne 54	hinten 62	gesamt 116
Oberdeck	vorne 36	hinten 65	gesamt 101
INNENFLÄCHE		316 m²	
Hauptdeck	vorne 50 m²	hinten 106 m²	gesamt 156 m²
Oberdeck	vorne 75 m²	hinten 85 m²	gesamt 160 m²

MS Uhdingen

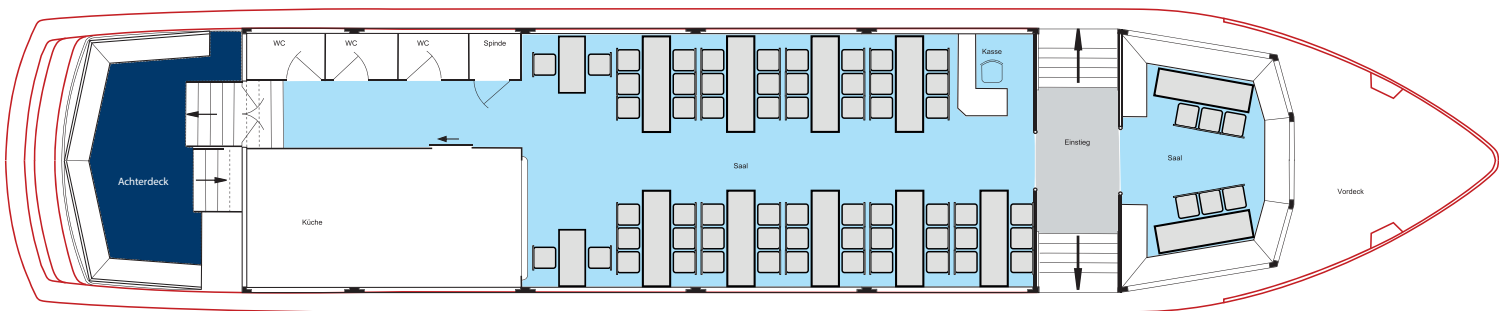


Baujahr: 1974
Design, Engineering &
Bau -Lux-Werft Mondorf
Länge über alles: 30,5 m
Breite über alles: 6,5 m
Zulassung: 300 Personen

Freideck



Hauptdeck

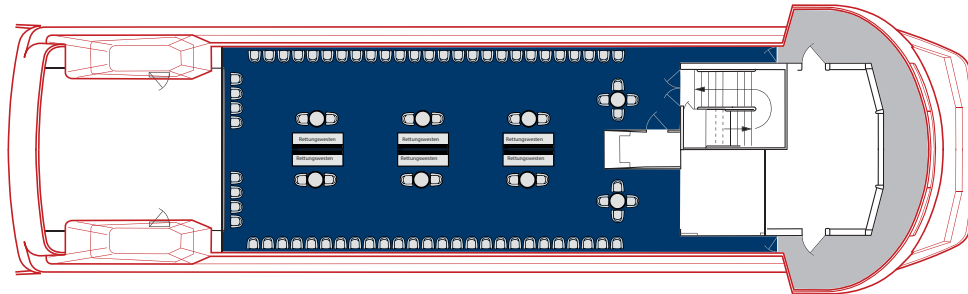


SITZPLÄTZE INNEN 120			
Hauptdeck	vorne	14	hinten 58 gesamt 72
Oberdeck	vorne	48	hinten - gesamt 48
INNENFLÄCHE 101 m²			
Hauptdeck	vorne	14 m²	hinten 52 m² gesamt 66 m²
Oberdeck	vorne	35 m²	hinten - gesamt 35 m²

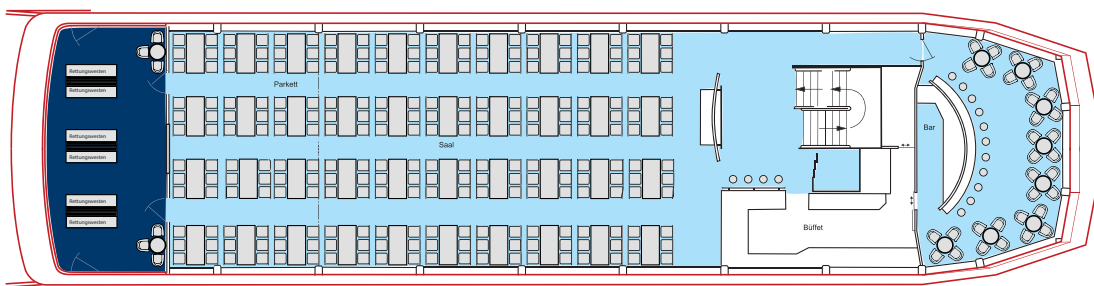
MS Graf Zeppelin



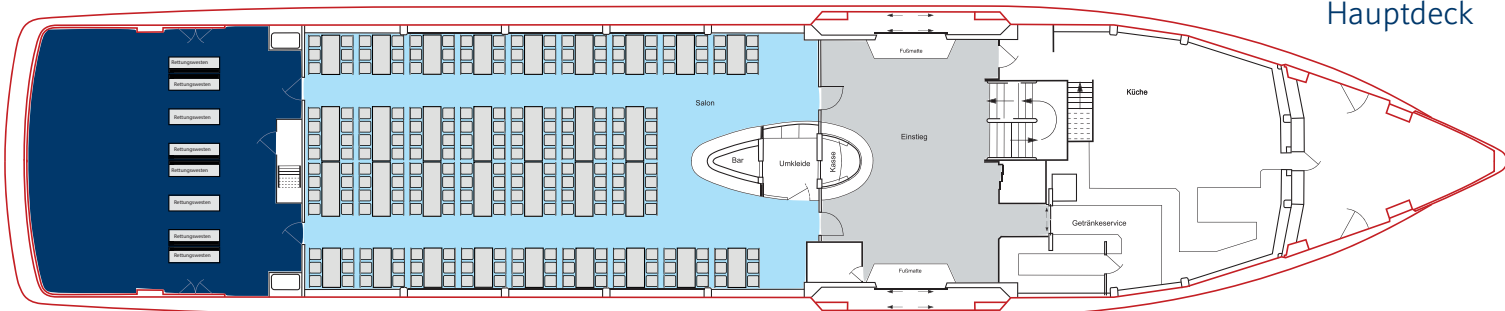
Baujahr: 1989
Design, Engineering &
Bau - Österreichische
Schiffswerften AG,
Antrieb: 2 Voith-Schneider
Propeller angetrieben von
2 Dieselmotoren Scania
DI 13 080 M, 368 KW (550PS)
Länge über alles: 59 m
Breite über alles: 12,20 m
Zulassung: 700 Personen



Freideck



Oberdeck



Hauptdeck

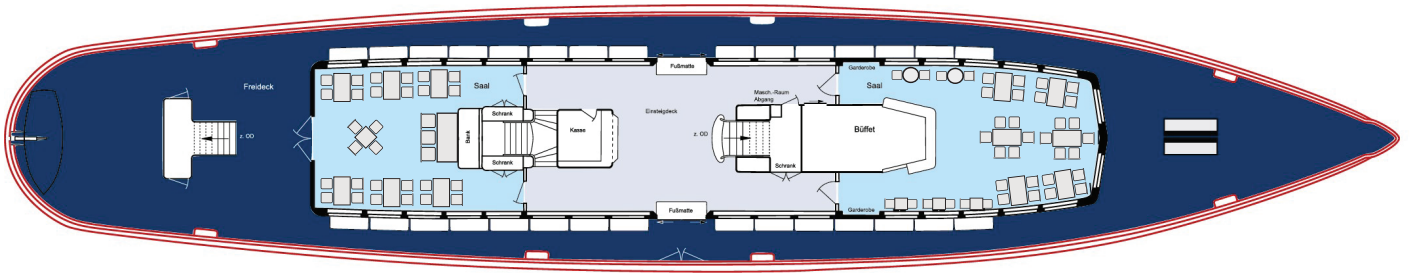
SITZPLÄTZE INNEN	492		
Hauptdeck	vorne -	hinten 220	gesamt 220
Oberdeck	vorne 32	hinten 240	gesamt 272
INNENFLÄCHE	429 m²		
Hauptdeck	vorne -	hinten 190 m²	gesamt 190 m²
Oberdeck	vorne 44 m²	hinten 195 m²	gesamt 239 m²

MS Baden

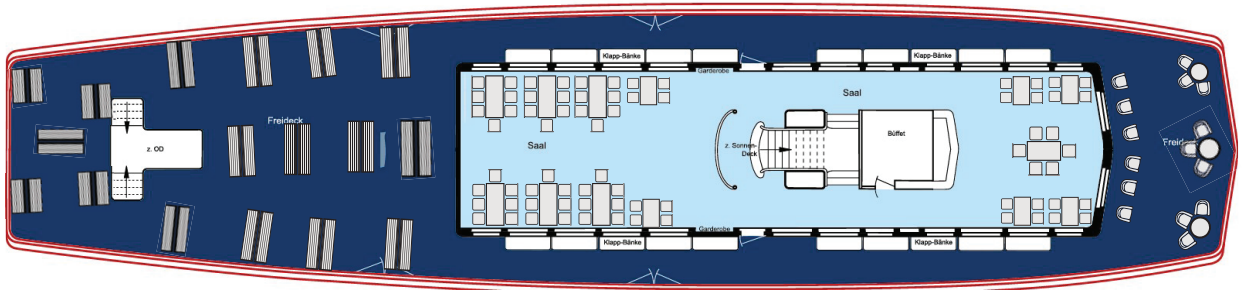


Baujahr: 1935
Umbau & Renovation: 1997 / 1998
Design, Engineering &
Bau: Bodan-Werft Kressbronn,
Antrieb: 2 Voith-Schneider Pro-
peller angetrieben von
2 Dieselmotoren MWM
RH435 S 301 KW
Länge über alles: 53 m
Breite über alles: 10 m
Zulassung: 650 Personen

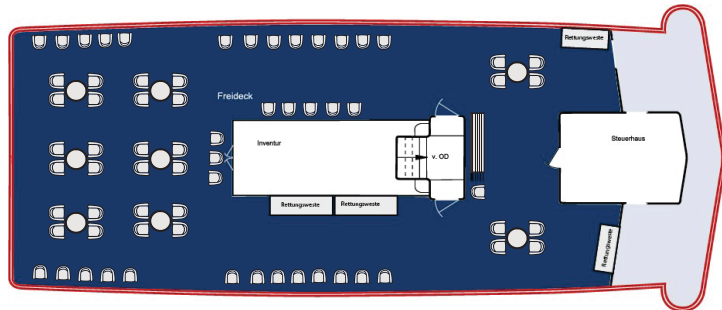
Hauptdeck



Oberdeck



Sonnendeck



MS BADEN

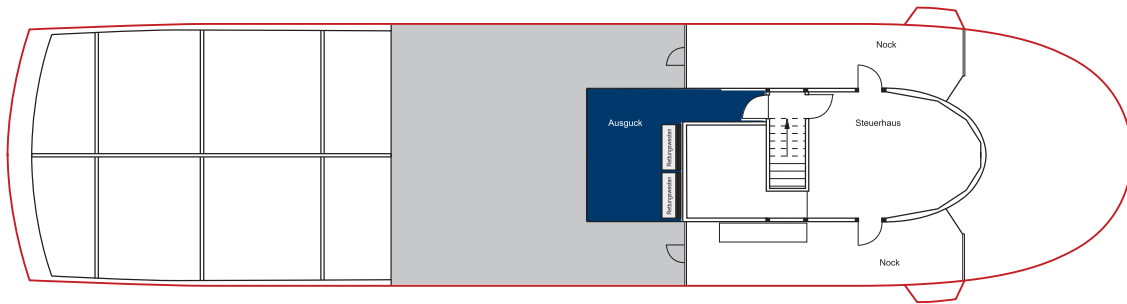
SITZPLÄTZE INNEN		144				
Hauptdeck	vorne	38	hinten	34	gesamt	72
Oberdeck	vorne	22	hinten	50	gesamt	72

INNENFLÄCHE		156 m ²				
Hauptdeck	vorne	42 m ²	hinten	35 m ²	gesamt	77 m ²
Oberdeck	vorne	35 m ²	hinten	44 m ²	gesamt	79 m ²

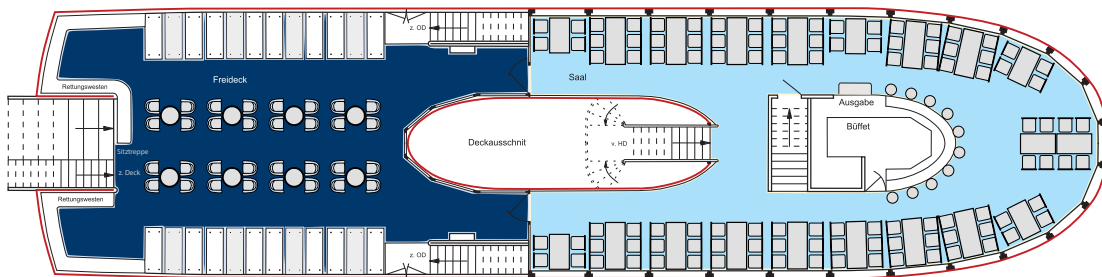
MS Lindau



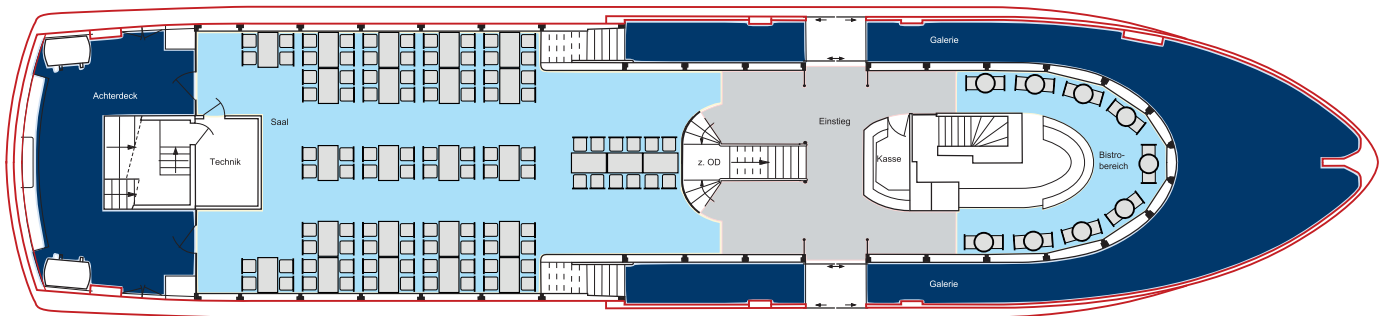
Baujahr: 2006
Design, Engineering &
Bau: Bodan-Werft-Kressbronn
Antrieb: 2 x MAN Motor mit je
365 KW, Turboaufladung,
Ladeluftkühlung
Länge über alles: 45,90 m
Breite über alles: 10,30 m
Zulassung: 500 Personen



Sonnendeck



Oberdeck



Hauptdeck

SITZPLÄTZE INNEN	224		
Hauptdeck vorne	18 (15 qm)	Oberdeck vorne	106 (120 qm)
Hauptdeck hinten	100 (130 qm)		

Menu und Buffetvorschläge



Menu und Buffetvorschläge

BUFFET 1

Salat Buffet:

Gurke/Tomate/Karotte/Kartoffelsalat/
Feldsalat/Weißkraut

Hauptgang:

Rindergulasch

Putengeschnetzeltes aus der Brust mit
frischen Champignons

Rote Linsen Curry

Basmatireis und Ofenkartoffeln

Dessert:

Erdbeerkuchen / Käsekuchen / Apfelkuchen
Frucht Minestrone

Pro Person 33,90 €

Zu jedem Buffet werden Brotkörbe gereicht.

Menu und Buffetvorschläge

BUFFET 2

Vorspeise:

Tomatencreme Suppe/Kürbiscreme Suppe

Gurke/Tomate/Feldsalat/Paprika/Zwiebeln/Schwarz
Oliven/ Fetakäse

Hauptgang:

Zarter Rinderschmorbraten

Schweinefilet geschnetzeltes
mit frischen Champignons

Gemüsecurry mit frischem knackigem
Gemüse und Kokosmilch

Kartoffelgratin/ Spätzle/Basmatireis

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Beeren/Fruchtsalat mit
frischen Früchten/ Brownie mit frischen Beeren

Pro Person 39,90 €

Zu jedem Buffet werden Brotkörbe gereicht.

Menu und Buffetvorschläge

BUFFET 3

Vorspeise:

Süßkartoffel-Kokos Suppe

Gurke/Cherrytomate/Salat/Hartkäse/Ceasar Dressing /
Croutons/ Gebratenes Hähnchen / Schrimps

Hauptgang:

Ochsenbacken in Demi Glace Soße

Putengeschnetzeltes mit frischem Champignons

Gebackener Lachsfilet

Gemüse-Ratatouille in Tomatensoße

Kartoffelgratin / Landkornreis / Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Beeren/ Kokos-Mango
Pannacotta / Himbeertiramisu

Pro Person 47,90 €

Zu jedem Buffet werden Brotkörbe gereicht.

Menu und Buffetvorschläge

BAYERISCHES BRUNCH-BUFFET

Brotkorb / Brezeln

Obazda / Butter / Rettich / Radieschen /
Gurkensalat / Weißkraut

Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl / Falafelbällchen

Schinken / Käseaufschnitt/ gekochtes Ei /
Weiswurst / Süsser Senf

28,90 €

TRAUM BRUNCH-BUFFET

Brotkorb / Croissant / Brezeln / Butterbrezeln

Nutella / Marmelade / Honig / Butter

Gurken / Cherrytomaten / Paprika / Avocado

Schinken / Käseaufschnitt / Leberkäse / Senf

Quarkküchlein mit Sauersahne
und Rote Grütze / Fruit Minestrone

33,90 €

Menu und Buffetvorschläge

WILLKOMMEN SNACKS ANGEBOT BASIS

Nüsse / Knabbersnacks / Belegte Brezeln /
Blätterteighäppchen

7,90 €

WILLKOMMEN SNACKS ANGEBOT KLASSIK

Spieße Tomate-Mozzarella /
Spieße Emmentaler-Trauben-Walnüsse /
gebackenes Tartalettes mit Hähnchen, Ananas und
Käse / Tartalettes mit Frischkäse, Gurken und Lachs /
Melone mit Landschinken

15,80 €

Menu und Buffetvorschläge

Anschließend können Sie aus den unten vorgeschlagenen Positionen Ihre eigene Menüoption zusammenstellen.

FINGERFOOD / HÄPPCHEN ZUM APÉRO

Antipastiplatte mit gegrilltem gefülltem und eingelegtem Gemüse, mit verschiedene Käsesorten und Schinken, geräucherte Fisch Sorten wie Lachs

pro 1 Person
16 €

Auf Wunsch können gegrilltes Gemüse, verschiedene Käsesorten, Schinken und Lachs auf separaten Platten serviert werden. Oder alles zusammen als Mix.

Mini-Blätterteig Häppchen mit Spinat, Schinken-Käse, Gemüse, 3 Stück

pro 1 Person
3,50 €

Mini-Blätterteig Häppchen Süß , 3 Stück
3,50 €



Spieße Tomate-Mozzarella mit Balsamico **3,80 €**

Spieße Emmentaler -Trauben-Walnüsse **3,80 €**

Frühlingsrollen mit Gemüse 2 St. Pro Portion **3,80 €**

Falafel Bällchen mit Kartoffelsalat in Gläsern pro Stück **3,80 €**

Gebackenes Tartelettes mit Champignons und Käse **4,80 €**

Karotten, Paprika, Babymais, Zuckerschoten auf Reisbett in süßsauren Soße in Gläsern pro Stück **4,80 €**

Menu und Buffetvorschläge

Obst Platte pro 1 Personen	14,00 €
Butterbrezel	3,20 €
Mini-Partybrötchen und Grissini pro Person	1,90 €
Nüsse Schälchen pro Stück	1,90 €



Tartelettes mit Frischkäse, Gurken und Lachs	4,80 €
Spieße Oliven-Garnelen mit Dip	4,80 €
Rucola, Gemüsesalsa mit flambiertem Lachs in Mini-Schälchen	5,80 €
Flambierten Fiege Lachstörtchen mit Lachsfilet, Cheddar Käse, flambierte Zwiebelstücke, roter Feigensenfgelee	4,80 €
Flambierten Balsamico Lachstörtchen mit Lachsfilets, Frischkäse flambiert, Honigsenfsoße, Schnittlauch und Balsamico	4,80 €
Mango-Gurken-Salsa mit flambiertem Thunfisch in Sesam in Mini-Schälchen	4,80 €



Melone mit Landschinken	3,80 €
Mini-Schnitzel und dazu Kartoffelsalat	5,80 €
Chicken Crossies mit Sourcream Sauce mit Schnittlauch	3,80 €

Menu und Buffetvorschläge

Gebackenes Tartelettes mit Hähnchen, Ananas und Käse	4,80 €
Frühlingsrollen mit Chicken 2 St.	4,80 €
Belegte Brezel mit Schinken, Salat und Tomaten	4,00 €

VORSPEISEN

Vital Salat mit Tomaten und Gurken und Kräuterdressing	8,50 €
Ceasar Salat mit Hähnchen	11,50 €
Ceasar Salat mit Schrimps	12,50 €
Ceasar Vegetarisch Salat	8,50 €
Kartoffelsalat	6,50 €
Weißkrautsalat	6,50 €
Fitness Salat mit Gemüsewürfel, Schwarz Oliven und Fetakäse	10,50 €
Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella und Balsamico	9,50 €
Rote Bete Carpaccio mit Nüsse und Ziegenkäse	14,50 €
Schrimps-Wakame Bowl mit Reis in süßsauer Soße	9,90 €
Hähnchen, Edamame und Cashewnüsse Bowl mit Reis in süßsauer Soße	9,90 €

WARME SUPPEN

Tomaten Creme Suppe	7,30 €
Kürbis Creme Suppe	7,30 €
Gulasch Suppe	7,30 €

Menu und Buffetvorschläge

Kartoffel Creme Suppe	7,30 €
Rinderbrühe mit Flädle	7,30 €
Süßkartoffel-Kokos Suppe	7,30 €

HAUPTGANG



Gemüse Curry mit frischem knackigem Gemüse und Kokosmilch und Landkornreis	19,90 €
Champignons in Rahmsoße mit Spätzle	16,90 €
Gemüse-Ratatouille in Tomatensoße mit Kartoffelgratin	19,90 €
Gemüselasagne	19,90 €



Gebackener Lachsfilet mit Ofen Kartoffeln	28,90 €
---	----------------



Hähnchen geschnetzeltes Thai-Curry-Style und Landkornreis	22,90 €
Schweinefilet geschnetzeltes mit frischem Champignons und Spätzle	22,90 €
Putenfleisch geschnetzeltes mit frischem Champignons und Spätzle	21,90 €

Menu und Buffetvorschläge

Kalbsfleisch (aus der Keule) geschnetzeltes mit frischem Champignons Spätzle	22,90 €
Lasagne Bolognese (Hackfleisch)	21,90 €
Rinder Gulasch mit Rosmarinkartoffeln	21,90 €
Zarter Rinderschmorbraten mit Ofen Kartoffeln	29,90 €
Ochsenbacken in Demi Glace Soße mit Kartoffelgratin	35,00 €
Rehragout in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln	35,00 €

BEILAGE

Landkornreis / Kartoffelgratin / Spätzle / Kartoffelsalat
Rosmarinkartoffeln / Ofen Kartoffeln

DESSERTS

Fruit Minestrone mit frischen Früchten pro Stück	6,80 €
Pannacotta mit frischen Beeren pro Stück	6,80 €
Kokos-Mango Pannacotta pro Stück	6,80 €
Brownie mit frischen Beeren pro Stück	5,80 €
Himbeertiramisu pro Stück	7,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	8,90 €

Kuchen im Sortiment:

Apfelkuchen / Käsekuchen / Erdbeerkuchen / Himbeerkuchen / Bienenstichtorte pro Stück	4,70 €
--	---------------

Mindestabnahme sind 20 Stück pro Sorte.

Menu und Buffetvorschläge

Getränke



Sekt

Hagnauer Rivaner Burgstal

0,75

35 €

Secco

Bodensee Secco weiss/rose

35 €



Aperitifs (zwei nach Wahl)

Aperol Spritz, Sarti Spritz, Campari
Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry mit Sekt,
Maracuja Spritz, Grapefruit Spritz

8,90 €



Wein

Hagnauer Weisswein Müller-Thurgau

0,75

32 €

Hagnauer Weisswein Weissburgunder

34 €

Hagnauer Weisswein Grauburgunder

34 €

Hagnauer Rosewein Spätburgunder Weißherbst

34 €

Hagnauer Rotwein Spätburgunder

34 €

Menu und Buffetvorschläge

Getränke



Bier

Rothaus Pils, alkoholfrei Pils, Radler, alkoholfrei Radler	0,33	4,90 €
Rothaus Hefeweizen, alkoholfreie Hefeweizen, Märzen	0,5	5,90 €



Softdrinks

Wasser medium, still	0,5	4,50 €
Wasser medium, still	0,75	6,90 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft	0,33	4,50 €
Cola Mix, Apfelsaftschorle, Johannisbeeresaftschorle	0,5	5,10 €



Heissgetränke

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

Menu und Buffetvorschläge

Getränkepauschale

BASIS

7,90 €

Soft Drinks, Bier, Wein

KLASSIK

9,90 €

Soft Drinks, Bier, Wein, Sekt, Heiße Getränke

PREMIUM

10,90 €

Begrüßungsgetränk, Soft Drinks, Bier, Wein, Sekt,
Cocktails, Heiße Getränke

**Getränke Pauschalen werden berechnet pro ein Person
pro eine Stunde.**

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.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kinder unter 5 Jahren sind kostenfrei.

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

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.

Personalkosten

Jede Mitarbeiterstunde wird von uns transparent an Sie weiterberechnet.
35,50 € pro Servicekraft und Küchenkraft pro Stunde.

Tischdekoration, SWK (Strom-, Wasserkosten) und Endreinigung

300,00 € pauschal MS Uhldingen

350,00 € pauschal MS München/MS Konstanz//MS Baden

400,00 € MS Graff Zeppelin / MS Lindau.

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 Yana Malovichko

Tel. 017635653141

Herr Kostiantyn Voitiuk

E-mail: komadobodensee2024@gmail.com

www.komadobodensee.com

in Kooperation mit



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

