

*Bankett
und
Cateringmappe*

Lieber Gast

*Wir freuen uns, daß Sie im Schiff feiern wollen.
Ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag,
Tagung oder Party, auf den folgenden Seiten
finden Sie reichlich Anregungen für Ihren Anlaß.
Für alle Fragen und Wünsche
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung.*

<i>Empfang</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Brotzeit , Spanferkerl</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Kässpatzenessen</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Bayerisches Buffet</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Sommer Buffet</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Asiabüffet</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Schiffsbankett</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Bounty Buffet</i>	<i>Seite 10 -11</i>
<i>Menübausteine</i>	<i>Seite 12 - 16</i>
<i>Weinempfehlungen</i>	<i>Seite 17 - 19</i>
<i>Catering</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Seminare & Tagungen</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Tischpläne und Räumlichkeiten</i>	<i>Seite 22</i>
<i>Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 23</i>
<i>Anfahrt und Kontakt</i>	<i>Rückseite</i>

Version I-2010 gültig bis 31.12.2011

Aperitifs

*Sekt
2,40 €*

*Sekt mit hausgemachtem
Holderblütensirup
2,60 €*

*Martini
2,60 €*

*Campari - O oder Soda
2,50 €*

Appetizer

*Für einen Stehempfang ihrer Gäste bieten wir Ihnen
zum Sekt auch Canapes an.
Stückpreis je nach Belag ab 1,80 €*

Kaffee & Kuchen

*Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen
und reichlich Kaffee
8,50 € p. Person*

*Wenn Sie den Kuchen selbst mitbringen wollen,
berechnen wir eine Kaffeepauschale
von 3,50 € p. Person*

Brotzeit

Wurstplatten

*hausgemachter Preßsack, kalter Braten, Wurstsalat,
Salami und Schinkenvariation*

Käseplatten

nationale und internationale Käsesorten

Tomaten, Radieschen, Gurken, Eier

*Meerrettich, Senf, Remouladensoße
Essiggurken*

*gemischter Brotkorb
mit Griebenschmalz und Butter*

*Preis pro Person
10,50 €*

Spanferkel

*Knusprig gebratenes Spanferkel
vom Grill*

*Serviettenknödel
Sauerkraut
Biersoße*

*Kartoffelsalat
verschiedene Blattsalate
Krautsalat, Tomaten und Gurken
Essig-Öl- und Joghurtdressing
Kren und Senf*

*Preis pro Person
18,50 €
ab 20 Personen*

Kässpatzenessen

*Feine Kässpatzen
ausschließlich mit
Käse von Alp - Kühen
dazu
hausgemachte Schmelzzwiebel
serviert im großen
Steingutkaar*

*Buntes Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings*

*und nach
dem Essen einen Klaren von der Brennerei
Heinz Will in Sonthofen*

*Preis pro Person
13,50 €
Kinder bis 6 Jahre frei
Jugendliche bis 12 Jahre 6,50 €*

Bayerisches Buffet

Rinderkraftbrühe mit Flädle

...wird von uns serviert

Schweinekrustenbraten

Kasseler - Rücken

Rostbratwürstchen

Schupfnudeln, Butterspätzle

Sauerkraut

Bier- und Rahmsöße

Kartoffelsalat, Krautsalat

gemischter Salat

Radi

Laugengebäck

Griebenschmalz

Bayerische Creme

mit Obstsalat

Preis pro Person

18,50 €

Kinder bis 6 Jahre frei

Jugendliche bis 12 Jahre 9,50 €

ab 20 Personen

Sommerbuffet

*Minestrone
mit Parmesan und Weissbrot
...wird von uns serviert*

Gemüselasagne

*Saltimbocca
von der Pute in Marsallasoße*

*Bistecca
vom Schwein in Zitronensoße*

*Reis
Rosmarinkartoffeln
Grilltomate
Karottengemüse*

*Buntes Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings*

hausgemachtes Tiramisu

*Preis pro Person
21,00 €
Kinder bis 6 Jahre frei
Jugendliche bis 12 Jahre 10,50 €
ab 20 Personen*

Asia Büffet

*Kokossuppe
mit frischem Koriander
...wird von uns serviert*

*Gemüsecurry "Ala Badun"
mit hauseigener Gewürzmischung*

*marinierte Putensteaks
dazu Currysoße*

*geschnetztes vom Schwein
in süß- saurer Soße mit Ananas*

*Basmatireis
Ofenkartoffeln "Mumbai"
Wokgemüse*

*Chinakohlsalat
Möhren-Rettichsalat
Glasnudelsalat*

*gebackene Banane
mit Erdnußdip und Honig*

*Preis pro Person
23,50 €
Kinder bis 6 Jahre frei
Jugendliche bis 12 Jahre 12 €
ab 20 Personen*

Schiffsbankett

*weiße Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Concasse
...wird von uns serviert*

kalte Speisen

*knackige Blattsalate mit Essig- Öl Dressing
Gurken-Joghurt-salat
mexikanischer Salat aus roten Bohnen und Tomaten
Tomate Mozzarella
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
gemischte Schinkenplatte mit Remoulade
Bavaria Blu und Tortenbrie
Schweizer Baguette mit Butter*

warme Speisen

*Toskanischer Nudelauflauf mit Oliven
Rinderbraten in Schalotten- Portweinsöße
gebratenes Rotbarschfilet auf Hummersöße*

*Bouillonkartoffeln, Fettuccini,
Mandelbrokkoli und Vichykarotten*

Dessert

*hausgemachte Joghurtterrine
Waldbeerengrütze mit frischer Sahne*

*Preis pro Person 29,50 €
Kinder bis 6 Jahre frei
Jugendliche bis 12 Jahre 15 €*

Bounty Buffet

*Tomatencremesuppe
mit Basilikum, Reis und Sahnehaube
...wird von uns serviert*

kalte Speisen

*Italienische Anti Pasti
gegrillt, mit Olivenöl und Knoblauch*

*Spanische Crostata
Baguette mit Schafskäse gratiniert*

Parmaschinken mit Melone

*Luftgetrocknete Salamiplatte
u.a. spanische Chorizo Wurst*

*Shrimpscocktail
im Sektglas serviert*

*hausgebeizter Graved Lachs
mit Honig Senf - Dip*

*gemischte Käseplatte
nationale und internationale Sorten*

*Bunte Salate der Saison
Sprossen und Rohkostsalat
Essig - Öl - Dressing
Senf-, und Joghurtdressing*

*Brotauswahl mit Butter
Baguette und Minisemmel*

warme Speisen

*hausgemachte Spinatlasagne
mit Schafskäse*

Hähnchenbrustfilet in Sherryrahmsauce

*Rindersteaks
aus der Hüfte
gegrillt in Marsalasoße*

*gebratene Lachsmedaillons
auf Gemüsebett mit Dillsoße*

*Bandnudeln, Reis, Ofenkartoffel
Schmorgemüse aus dem Rohr
Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini und Karotten*

Desserts

*Vanillepudding
mit Mandelsplitter*

frischer Obstsalat

*gebackene Apfelküchle
mit Vanillesoße*

Preis pro Person

35 €

Kinder bis 6 Jahre frei

Von 6 - 12 Jahre 17,50 €

Menübausteine bis max. 40 Personen

Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Nockerl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Zucchinicremesuppe mit Sahnehaube</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kartoffel Lauch Creme mit Lachsstreifen</i>	<i>2,60 €</i>
<i>„Gazpacho“ kalte andalusische Gemüsesuppe</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Minestrone mit Parmesan</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Kung Fu Suppe mit Garnelen, scharf</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hanoi Suppe, sauer scharf</i>	<i>3,70 €</i>

Vorspeisen

Warme Vorspeisen

<i>Tapas nach Absprache</i>	<i>ab 2.- €</i>
<i>Bruschetta auf Salatbouquet</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Drei Riesengarnelen „provencialisches Art“ am Salatbouquet</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust an Salatbouquet mit Essig - Öl - Dressing</i>	<i>8,50 €</i>

Menübausteine

bis max. 40 Personen

Kalte Vorspeisen

<i>Tomate Mozzarella mit Basilikum</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Graved Lachs mit Honig Senf Dip</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Parmaschinken auf Melonenschiffchen</i>	<i>7,50 €</i>

Vegetarisches

<i>Gemüsecurry "Ala Badun"</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Hausgemachte Spinatlasagne mit Schafskäse</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Kräuterflädle mit frischem Gemüse gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken</i>	<i>7,20 €</i>

Fisch

<i>gebratenes Pangasiusfilet auf Blattspinat und Kartoffeln an einer feinen Rieslingsoße</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Lachstranchen auf grünen Nudeln mit Weißweinsauce gratiniert und feinem Gemüse umlegt</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Zanderfilet im Röstimantel auf Schnittlauchsoße dazu tournierte Karotten</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Seeteufelmedaillons auf frittiertem Ruccula mit zweierlei Paprikasößen und Kartoffelschiffchen</i>	<i>21,00 €</i>

Menübausteine

bis max. 40 Personen

Schwein

*Schweinekrustenbraten
mit Serviettenknödel und Bayerischkraut* 9,60 €

*Schweinemedallions in Gorgonzolarahm mit
grünen Nudeln und Vichy-karotten* 13,10 €

*Schweinefilet im Pesto Blätterteig Mantel auf Mozzarellaschaum
mit Kirschtomaten und Pommes Dauphine* 15,20 €

Rind

Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut 11,80 €

*Zwiebelrostbraten mit Gemüse der Saison
und Bratkartoffeln* 16,80 €

*Rinderfilet Wellington auf Cognac Rahmsauce
mit tournierten Karotten und Petersilienkartoffeln* 20,60 €

Kalb

*Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken auf Marsalasoße
mit Tagliatelle und Kohlrabi* 17,20 €

*Kalbssteak auf Austernpilzrahm mit Fettuccini
und Mischgemüse* 17,90 €

*Kalbsrücken im ganzen gebraten auf Pfeffersauce
Dazu Macairekartoffeln und Gemüse der Saison* 19,80€

Menübausteine bis max. 40 Personen

Geflügel

<i>Putencurry mit exotischen Früchten im Reisrand</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet in Rosmarin gebraten mit Schmorgemüse und Ofenkartoffel</i>	<i>12,10 €</i>
<i>Entenbrust auf Calvados Sauce mit Romanesco und Talerkartoffeln umlegt</i>	<i>17,80 €</i>

Lamm

<i>geschmorte Lammkeule in Tomaten- Knoblauchsoße mit Thymiankartoffeln und Zucchini Gemüse</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Lammrücken unter einer Kräuterkruste auf Ratatouillegemüse dazu Kartoffelgratin</i>	<i>18,40 €</i>

Wild

<i>Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Birne und Spätzle</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Gebratenes Hirschkalbsteak auf Lebkuchensoße mit Kroketten und Romanesco</i>	<i>Tagespreis</i>
<i>Rehrückenmedaillons auf Preiselbeersahnesoße mit Haselnußspätzle und Brokkoli</i>	<i>Tagespreis</i>

Menübausteine

bis max. 40 Personen

Dessert

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vanilleeis mit süßem Pesto</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Frischer Obstsalat mit Vanilleeis</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pina - Colada - Parfait mit frischen Früchten</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bayerische Creme auf Himbeersoße mit frischen Früchten</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Mousse von weißer und schwarzer Kuvertüre, reichlich garniert</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Hausgemachte Joghurtterine auf Fruchtsoße mit Ananasstücken</i>	<i>4,50 €</i>

Warme Nachspeisen

<i>Gebackenes Walnußeis im Bisquitmantel mit frischen Früchten</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Süße Crêpes mit Schokoladeneis gefüllt</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Gebackene Banane mit Honig</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	<i>4,70 €</i>

Weißweine

Müller Thurgau

Anbaugebiet Baden, Deutschland

Rebsorte 100% Müller Thurgau

2008'er / 1,00 l

12,- €

Riesling - Rings

Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland

Der aromatisch nach Pfirsich, Aprikose und gelben Früchten schmeckende

Riesling wirkt am Gaumen komplex mit frischer und runder Säure.

Ein schlanker ausgewogener Wein mit beeindruckender Länge.

Rebsorte 100 % Riesling

2008'er / 1,0 l

16,- €

Chardonnay - Mc Gregor

Anbaugebiet: Südafrika

Mit einem körperreichen, trockenen und delikaten Charakter präsentiert

sich der südafrikanische Chardonnay. Ein saftiger und weicher Wein

mit Aromen von Guave und Limonen.

Rebsorte 100 % Chardonnay

2008'er / 1,0 l

16,- €

Vina Esmeralda

Anbaugebiet: Penedés - Spanien

Intensive fruchtige Aromen zwischen Frucht und Säure gut ausbalanciert.

Ideal zum Aperitif, zu Meeresfrüchten und asiatischer Küche.

Rebsorte: 85% Muscat d'Alexandria

15% Gewürztraminer

2008'er / 0,75 l

15,50 €

Rotweine

Primitivo Puglia

Anbaugebiet: Apulien - Italien

Die Traube Primitivo, international auch als Zinfandel bekannt, wird traditionell seit Jahrhunderten in der Gegend um Salento, südlich von Bari, angebaut. Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft, dunklem Rubinrot und violetten Tönen.

Rebsorte: 100 % Primitivo

2007 er / 0,75 l

13,- €

Montepulciano d'Abruzzo

Anbaugebiet: Abruzzen - Italien

Dieser rassige Italiener zeichnet sich durch ein dichtes und kompaktes Aroma aus, dabei bleibt er aber weich und saftig. Sein würziges Bouquet erinnert an Brombeeren und Kirschen

Rebsorte: 100 % Montepulciano

2001 er / 0,75 l

14,50 €

Merlot

Anbaugebiet: Venetien - Italien

Dieser Merlot besticht durch hervorragende Duftnoten und kräftigen vollen Geschmack. Ein Bouquet von Sauerkirschen, roten Beeten und Veilchen verleihen ihm warmwürzige Fülle.

Rebsorte: 100 % Merlot

2005 er / 1,0 l

15,- €

Rotweine

Meinklang St. Laurent

Anbaugebiet: Österreich

Der Biowein aus dem Demeterverband zeigt in der Farbe kräftiges Rubinrot. Das Bukett zeigt dunkle Beerenaromatik, am Gaumen untermalen feine Tannine die körperreiche Struktur, abgerundet von einem eleganten würzigen Abgang.

Rebsorte: 100 % St. Laurent

2007 er / 0,75 l

21,- €

Kaiken Malbec

Anbaugebiet: Mendoza Argentinien

Ein kraftvoller Argentinier, gewachsen am Fusse der Anden. Seine beeindruckenden und saftigen Aromen von Blaubeeren, Cassis und Bitterschokolade münden in ein endloses Finale. Ideal zu herzhaften Wildgerichten.

Rebsorte: 90 % Malbec

10 % Cabernet Sauvignon

2005 er / 0,75

21,50 €

Rioja Reserva

Anbaugebiet: Rioja Spanien

Der Reserva zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe, und fruchtige Aromen von Karamel, Schokolade und Vanille aus. Diese außergewöhnliche Note, sowie der Eichengeschmack vereinigen sich hervorragend in diesem Rioja.

Ein idealer Begleiter zu Braten und Nudelgerichten.

Rebsorte: 90 % Tempranillo

10 % Cabernet Sauvignon

2003 er / 0,75

27,00 €

Catering

Gerne bewirten wir Sie dem Anlass entsprechend, mit unseren ausgesuchten Buffets und Menus an dem von Ihnen gewünschten Ort, ob Lachs am Fluss, Gams auf dem Gipfel oder Spanferkel im Wald, wir kommen dorthin wo Sie sein wollen. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen alles was eine rundum gelungene Feier ausmacht, Ortschaften, Gerätschaften, Mannschaften einfach alles für Inhalt und Rahmen.

Preisgestaltung:

*Tischdecken pro Stück 3,50 €
Gläserbruch pro Stück 2,50 €
An- und Abfahrtpauschale (entfernungsabhängig)
Fachpersonalkosten je Std. 25,- € pro Person
Biertischgarnitur pro Stück 15,- €*

Sie haben eine Idee oder ein Grundkonzept, wir stehen Ihnen zur Seite und tragen Sorge dafür das alle Ihre Wünsche erfüllt werden.

Gerne erstellen wir, nach einem persönlichen Gespräch, einen Ihren Anforderungen und Bedürfnissen entsprechenden Kostenvoranschlag.

Seminare & Tagungen

Sie planen ein Firmenevent, Seminar oder eine Versammlung, unser grosser Saal bietet Platz für bis zu 100 Teilnehmer, bei bis zu 30 Personen bietet sich unser Gesellschaftsraum an. Wir bieten Ihnen technisches Equipment und sorgen natürlich für das leibliche Wohl Ihrer Teilnehmer, passende Angebote entnehmen Sie bitte der Bankettmappe.

Preisgrundlagen

*Raumkosten Saal pro Tag 85,- €
Raumkosten Gesellschaftsraum pro Tag 45,- €
Beamer inkl. Leinwand pro Tag 55,- €
Musikanlage pro Tag 85,-*

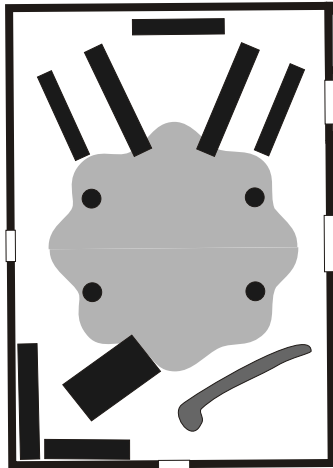
*ausserhalb der geregelten Öffnungszeiten
fallen zusätzliche Personalkosten an*

*Kaffeepause als Buffet
inkl. Kleingebäck und Obst
6,50 € pro Person*

*Tagungsgetränke als Buffet
0,33 ltr. Softdrinks 1,90 €
0,33 ltr. Wasser 1,80 €
0,2 ltr. Säfte ab 2,- €*

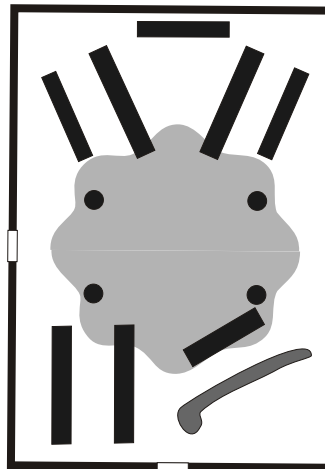
Eine Seminar oder eine Tagung muss genau auf die jeweiligen Vorstellungen abgestimmt werden. Um allen Wünschen und Anforderungen des Einzelnen gerecht zu werden, erstellen wir nach einem persönlichen Gespräch einen detaillierten Ablaufplan.

Tischpläne



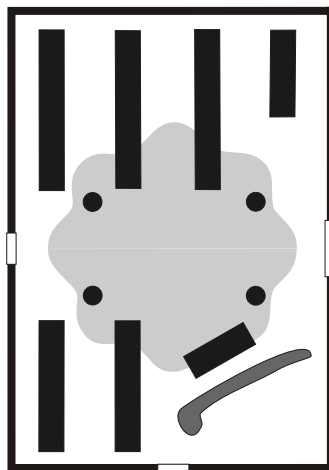
Hochzeitsbestuhlung

Bis 80 Sitzplätze
Büffet neben der Bar



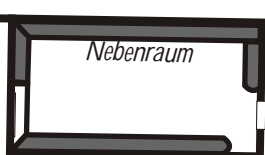
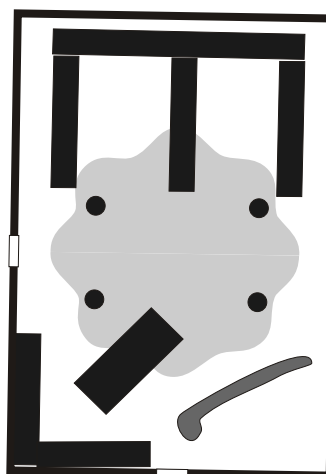
Hochzeitsbestuhlung

Bis 120 Sitzplätze
Büffet im Nebenraum



Festbestuhlung

Bis 120 Sitzplätze
Büffet im Nebenraum



E-Form

Bis 50 Sitzplätze
Büffet neben der Bar

Geschäftsbedingungen

Terminierung

*Bei Buffets und Menus muß die Anzahl der Teilnehmer
7 Tage vorher festliegen.*

*Diese wird der Rechnung zu Grunde gelegt,
jede Erhöhung der Teilnehmerzahl wird aufgerechnet.*

Gemagebühren

*Die Gebühren für das Abspielen von Tonträgern werden
bei Veranstaltungen dem Gast in Rechnung gestellt.*

Technik

*Für die Bereitstellung einer Musikanlage,
bestehend aus CD Spieler, Verstärker und
Boxensystem fallen 85.- € Miete pro Abend an.
Einen Beamer stellen wir für 55.- € pro Tag zur Verfügung*

Sperrzeit

*Die Sperrzeit für Veranstaltungen ist auf
2°° Uhr festgelegt.*

Bereitstellungskosten

*Für die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten fallen
gegebenenfalls 85,- € Miete pro Tag an.*

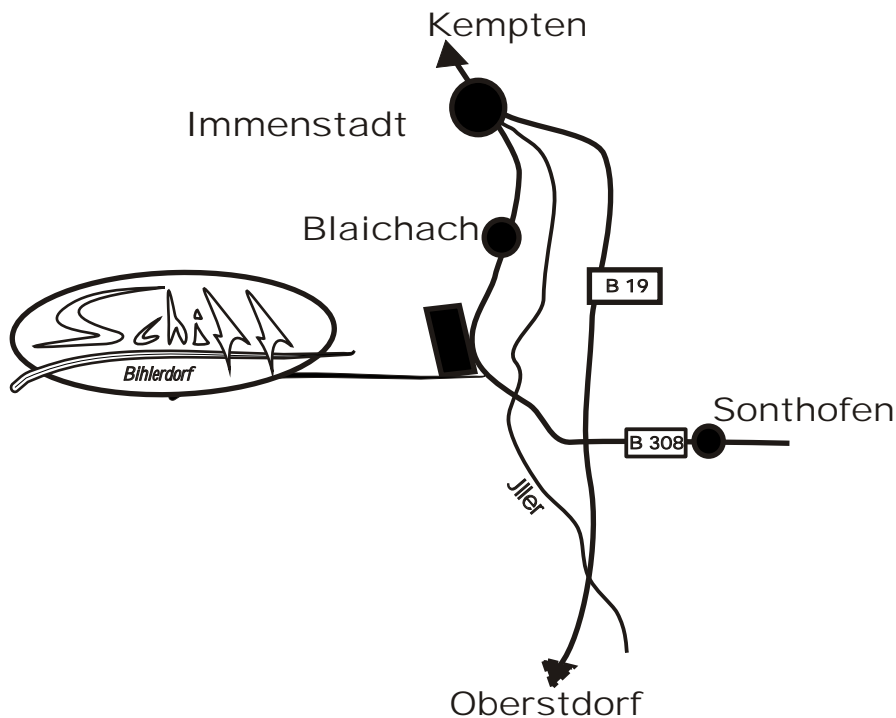
*Wir danken für Ihr Verständnis und hoffen Sie schon bald
im Schiff begrüßen zu dürfen.*

Ihre Crew

Öffnungszeiten

Montag *Ruhetag*
Dienstag bis Samstag *16 bis 1 Uhr*
Sonntag *14 bis 24 Uhr*
jeden ersten Sonntag im Monat Brunch

Anfahrt



Räumlichkeiten

Gaststätte 85 Plätze,
Saal 120 Plätze,
Nebenraum 40 Plätze,
Terrasse 95 Plätze
30 Betten

www.zumschiff.com
flaschenpost@zumschiff.com
Illerstraße 26 / 87544 Blaichach
Tel: 08321-674480 Fax: 674481