

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Die Getränke an Bord der MS HEIDELBERG

Biere:

<i>Becks</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Becks Alkoholfrei</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Weizenbier</i>	<i>0,50l Flasche</i>	<i>2,50 €</i>

*Auf Wunsch erhalten Sie bei uns an Bord auch das Bier Ihrer Wahl.
Es werden dann ganze Kisten berechnet.*

Softdrinks:

<i>Wasser, mit oder ohne CO2</i>	<i>0,50l Flasche</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Apfel- und Orangensaft</i>	<i>0,20l Flasche</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Bionade</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<i>2,00 €</i>

Sekt:

<i>Rotkäppchen</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>12,- €</i>
<i>Mumm</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>15,- €</i>
<i>Valdo (Prosecco)</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>18,- €</i>
<i>Veuve Clicquot</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>60,- €</i>

Rot- und Weißweine:

<i>Immer an Bord</i>		
<i>Chianti Classico, Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>18,- €</i>
<i>Pinot Grigio, Chardonnay</i>	<i>0,70l Flasche</i>	<i>18,- €</i>

Gerne servieren wir Ihnen auch andere Weine aus unserem gut sortierten Angebot.

Spirituosen:

<i>Kümmerling</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Pflaume</i>	<i>1,50 €</i>

Kaffee und Tee:

Ist bei uns im Gedeckservice enthalten.

Auf Wunsch:

Besprechen Sie bitte die Wahl Ihrer Weine und anderer Spirituosen, mit uns persönlich.

Die angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise, zuzüglich der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Stand Januar 2011

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Zum Kaffee an Bord der MS HEIDELBERG

<i>Blechkuchen Streusel mit verschiedenen Obstfüllungen Kirsch, Apfel, Pflaume, Pfirsich oder Obst der Saison, Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Käsesahnetorte, Stück</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Verschiedene Kuchen- und Tortenvariationen sind auf Wunsch lieferbar.</i>	
<i>Frucht petit four, Stück, ca. 3cm Durchmesser</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Creme petit four, Stück ca. 3cm x 3cm x 4 cm hoch</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Die Preise beinhalten die Lieferung an Bord und ansprechende Dekorierung des Kuchenbuffets.</i>	

Für Kaffee und Tee inklusive Gedeck berechnen wir 2,50 € pro Person.

Sie können auch Ihren eigenen Kuchen mit an Bord bringen.

Wir unterstützen Sie dann gerne ebenfalls mit unserem Gedeckservice:

Zum Frühstück an Bord der MS HEIDELBERG

Frühstück Variante 1

kalt

***Wurst-, Schinken- und Käseplatte
Marmelade, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Milch und Obst
Butter, Quark, Brot und Brötchen***

Preis pro Person: 12,- €

Frühstück Variante 2

kalt

***Wurst-, Schinken- und Käseplatte
Marmelade, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Milch und Obst
Butter, Quark, Brot und Brötchen***

warm

Rührei, Minibuletten, Würstchen, Speck und Grilltomaten

Preis pro Person: 17,- €

Ergänzung: Räucherfischplatte 2,- pro Person.

Gerne gehen wir auch auf Ihre zusätzlichen Wünsche ein.

Kaffee und Tee soviel Sie mögen sind im Preis mit enthalten.

Büffetpreise ab 10 Personen, unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Stand Januar 2011

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Der Partyservice an Bord der MS HEIDELBERG

Unser Lieferant ist das Restaurant „Am Pier 29“

Fingerfood

kalt

vegetarische Gemüsespieße in Oliven Limonen Öl

mit Bärlauchcreme gefüllte Strauchtomaten an Balsamico

Käsetrüffel mit Pumpernickel

Gegrillte Auberginenröllchen mit Pinienkern-Frischkäse

Oliven-Mozzarella-Kirschtomaten Sticks mit Basilikum

Blätterteigkissen gefüllt mit Ziegenkäse

Gebackene Champignonspieße mit Oliven

Minibuletten mit BBQ-Dip

Minischnitzel vom Huhn mit Zitronenecken

Vitello Tonnato von geräucherter Putenbrust

Putenmedaillons mit Ananaskirsche auf Mango-Chutney

Räucherlachs im Kräutercrepe mit Meerrittichkäse

Lachs im Blätterteig mit frischen Kräutern

Serranoschinken mit Erdbeeren oder Galiamelone

Matjes mit Apfel und Fruchtcurry

Stück 2,50 €

Spieße vom Scampi mit Zucchini in Rosmarin

Entenpraline mit Trüffelleberpaté

Wachtelbrüstchenpraline mit Lebermousse

Fine Claire Austern

Kalbsröllchen gefüllt mit Boursincreme und getrockneten Tomaten

Stück 3,00 €

*Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.
Stand Januar 2011*

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Der Partyservice an Bord der MS HEIDELBERG

Unser Lieferant ist das Restaurant „Am Pier 29“

Mediterraner Imbiss

*Italienische Landkäse, Seranoschinken und Salami Vesperplatte
Zucchini und gefüllten Tomaten, Gemüsevariation aus Oliven, Paprika
Tomaten-Basilikum Cremesuppe dazu ein rustikales Ciabattabrot*

Preis pro Person: 13,00 €

Fingerfoodbuffet 1

kalt

*Lachs im Blätterteig mit frischen Kräutern
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Mediterrane Gemüsespieße mit Scampi in Rosmarinöl
Gegrillte Auberginenröllchen mit Pinienkern-Frischkäse
Serranoschinken mit Melone
Roastbeef mit Rugola-, Paprikafüllung*

warm

*mit Pesto gefüllte Hähnchenbrust auf geschmolzenen Tomatenragout und Chiabatta
Seezungenröllchen mit Scampifüllung auf Safranschaum*

Dessert

Fingerobst und Tiramisu

Preis pro Person: 22,- €

Fingerfoodbuffet 2

kalt

*Ziegenkäse im Brickteigmantel mit frischem Basilikum- und Kirchtomatendip
Vegetarische Gemüsespieße in Oliven Limonenöl
Salat von Schmetterlingsnudeln mit getrockneten Tomaten
Frühlingszwiebeln und gerösteten Pinienkernen
Kirschtomatensalat mit Schafskäse Zwiebeln und Oliven
Thunfischsalat*

warm

*Filetwürfel von der Schweinelende mit Champignons und grünem Pfeffer dazu Kartoffelrösti
Pangasiusfilet mit Kräuterkruste auf Kartoffelgemüsebutter*

Dessert

Fingerobst

Mousse au chocolate mit Melbasauce

Preis pro Person: 25,- €

Büffetpreise ab 10 Personen, unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Stand Januar 2011

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Der Partyservice an Bord der MS HEIDELBERG

Unser Lieferant ist das Restaurant „Am Pier 29“

Büffet „Berlin Rustikal“

Kalt

*Bratenplatte mit Schweinebraten, Truthahnbrust und Schinken, Partybuletten und Hähnchenschenkel
Waldorfsalat, Bauernsalat und Tomaten mit Mozzarella
Käsebrett dazu Brotkorb, Schmalz, Butter, Senf, Ketchup, Gurken und ½ Eier*

Warm

Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffelgratien

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 19,- €

Büffet „Pier29“

kalt

*Variation von Kräuterlachs, Räucheratjes, Räucherforelle mit verschiedenen Dips und Marinaden
Bratenplatte aus Roastbeef, Krustenbraten und Pragerschinken
Hausgemachte Bouletten auf Gemüsesalat
Kartoffelspecksalat mit Essig und Öl und Gartenfrische Salatschüssel mit 2 Dressings*

warm

*Hausgemachte Gulaschsuppe mit Croutons
Schnitzel Wienerart mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffelgratien
Hähnchenmedaillons an Estragon-Senf-Sauce mit Kräuterreis
Zander im Speckmantel auf Spinatkartoffeln mit Dijon-Senf*

Dessert

*Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Melbasauce*

Preis pro Person: 29,- €

Büffet „MS Heidelberg Festival“

kalt

*Scampicocktail mit Mango
Variation von Graved Lachs, Stremellachs dazu Dillsenf und Meerrettichschaum
Fine Claire Austern mit Zitronen und Pumpernickel Dominos
Mille feuille von Kräutermatjes an Kräuter-Sabaione
Seranoschinken mit Galia Melone
Brüsseler Leberpaté an Portweingelee mit grünem Pfeffer
Praline von Ente und Wachtel mit Trüffellebermousse
Roastbeefröllchen mit Avocadofüllung auf Paprikaculli*

warm

*Rinderfiletmedaillon auf Champagner-Senf-Schaum
Trüffel - Kartoffel - Gratin und Lauchzwiebel
Gratin von Seeteufel und Scampi auf Gemüsestroh mit Wildreis*

Dessert

*Petit fours, Pralinen
Variation von hellen und dunklen Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit frischen Beeren*

Preis pro Person: 49,- €

Büffetpreise ab 10 Personen, unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%
Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Stand Januar 2011

Bootsvermietung Fangrot

Büro: Dorfstraße 14, 16567 Schönfließ – Marina Prinzenhof: Im Saatwinkel 31, 13599 Berlin
Telefon: 033056/ 239 23 - Fax: 033056/ 239 24 - Funk: 0171/ 622 61 08 - E-Mail: info@bootsvermietung-fangrot.de
www.bootsvermietung-fangrot.de - www.marina-prinzenhof.de

Der Partyservice an Bord der MS HEIDELBERG

Unser Lieferant ist das Restaurant „Am Pier 29“

Italienisches Büffet

kalt / Antipasti

Mariniertes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini) in Rosmarinöl mit Balsamico Essig

Gegrillte Auberginenröllchen mit Frischkäse-Mandel-Füllung

Tomatensalat mit Mozzarella

Farfallesalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Gratinierte Artischockenherzen mit Schafkäse und Schinkenwürfeln

Putenpastrami auf Oliven-Thunfisch-Sauce

Parmaschinken mit Melonenspalten

Frutti di mare Salat

warm

Saltin bocca (vom Jungschwein) in Zitronenjus mit Parmesan-Gnocchis

Osso bucco (vom Kalb) Milanaise und Rissolekartoffeln mit Rosmarin

Scampi auf würzigem Tomatenragout mit Bandnudeln und Basilikumpesto

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Heidelbeersauce

Preis pro Person: 32,- €

Asiatisches Büffet

kalt

Zitronenhähnchen auf Cous Cous Salat

Thunfisch Caspaccio mit Tmarillen-Mango-Chutney mit frischem Koriander und Sprossensalat

Glasnudelsalat mit Huhn, Kalmar und Garnelen

Austernpilzsalat mit geröstetem Sesam

Vegetarischgefüllte Reisblätter mit Pflaumensauce

warm

Variation von Dim Sum (gefüllte Teigtaschen gedämpft) mit Garnelen, Huhn, Schwein und Fisch

Satés von Scampi, Ente, Pute und Schwein mit verschiedene Dips

Koreanische Ribs an Kim Chi

Dessert

Kokosmousse mit Ananas Chutney

Rhabarber-Ingwer-Ragout mit Reisnocken

Preis pro Person: 37,- €

Büffetpreise ab 10 Personen, unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Stand. Januar 2011