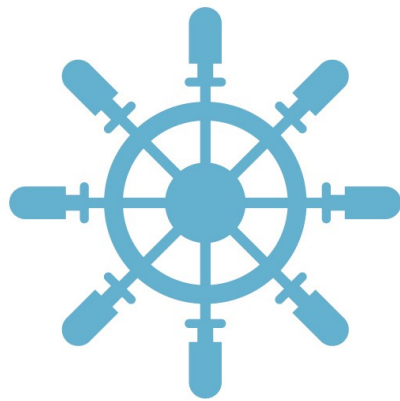


# Buffetvorschläge



# König-Ludwig-Buffet

Geräucherter Schinken mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Wurstsalate im Gläschen  
Kleine Töpferl mit Griebenschmalz, grober Leberwurst und Obazdn  
Kartoffel-, Gurken- und Blattsalate mit Apfelessig  
Geräuchertes Forellenfilet auf roter Beete



Bayerischer Schweinebraten vom Wammerl und Hals in Weltenburger-Dunkelbiersauce  
mit dreierlei Knödel  
Semmel, Reiber- und Spinatknödel  
Für Vegetarier reichen wir geriebenen Käse und geschmolzene Butter zu den  
Spinatknödeln



Bayerische Creme mit Himbeermark  
Kasbrett`l mit Radieserl

**Preis pro Person 19,90 €**

Um die Feier abzurunden empfehlen wir Ihnen ein 20 Liter Bierfass in Holzoptik mit Stein-  
krügen zum Selberzapfen.

99,00 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

# Dolce Vita

Parma Schinken mit Melone  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Erlesene Auswahl von italienischer Salami  
Antipasti von Zucchini, Auberginen und Champignons  
Dörrtomaten und eingelegte Oliven  
Garnelen mit verschiedenen Dips  
Italienische Blattsalate mit Prosecco-Pfirsich-Dressing



Saltimbocca von der Putenbrust  
Ossobuco  
Gemüserisotto  
Tagliatelle in Tomatensauce



Panna Cotta  
Geeister Obstsalat mit Vanilleeis

**Preis pro Person 31,90 €**

Als mediterranen Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Aperol Spritz oder Hugo. 4,90 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

# Auf der blauen Donau

Kaltes Roastbeef auf glacierten Apfelspalten  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Cocktail von Flusskrebsschwänzen  
Auswahl von geräucherten Spezialitäten aus Niederbayern  
Bulgarischer Gemüsesalat mit Ziegenkäsetalern



Filet vom Flusszanderfilet auf Wurzelgemüse mit Pfannenkartoffeln  
Rinderbraten „ungarische Art“ in kräftiger Rotweinsauce auf Paprikagemüse und  
Kartoffelkrapfen



Flambierter Wiener Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

**Preis pro Person 34,90 €**

Als klassischen Aperitif empfehlen wir Ihnen eine kalte Ente. 4,50 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

# Zeitreise Traumschiff

Vitello Tonnato  
Erlasene Schinkenplatte mit Melone  
Krabbencocktail „Andalusische Art“  
Gegrilltes, mediterranes Gemüse mit Avocadodip  
Geräucherte Entenbrust auf roter Beete und Orangen-Walnuss-Salat



Roastbeef rosa gebraten in Portweinsauce  
Maispoulardenbrüstchen „Florentiner Art“  
Beilagen: Mandelbällchen oder Kartoffelgratin



Variationen von verschiedener Mousse au Chocolat mit Fruchtsaucen

**Preis pro Person 42,50 €**

Als Empfang empfehlen wir Ihnen eine Flasche Veuve clicquot Brut für 69,90 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

# Fluch des Altmühltals

## Für Piraten, Seeräuber und sonstiges Gesindel

### „Die Planken der Black Pearl“

Gebratenes saisonales Gemüse und geräucherte Entenbrust auf Orangensalat

### „Das Steuerrad der Flying Dutchman“

Erlesene Schinkenvariationen mit Caratarmelone  
Eine Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten mit Dip

### „Der Säbel des Black Beard“

Spieß von Kirschtomate und Kugelmozzarella  
Spieß von Garnele in Kokosmarinade

### „Der Krake“

Oktopussalat in leichter Knoblauchmarinade  
Sommerliches Salatbuffet

### „Das Gelage“

Gebratener Hinterschinken mit Ananas und Bratensauce, dazu Süßkartoffelpüree  
Gebratene Hähnchenkeulen in Zitronensauce, dazu Bananenreis

### „Die Karibik“

Rumtopf von exotischen Früchten mit Vanilleeis  
Melonensalat  
Geeister Mangosalat mit süßem Sauerrahm

**Preis pro Person 42,50 €**

Als Aperitif empfehlen wir einen Cuba Libre für 5,50 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“