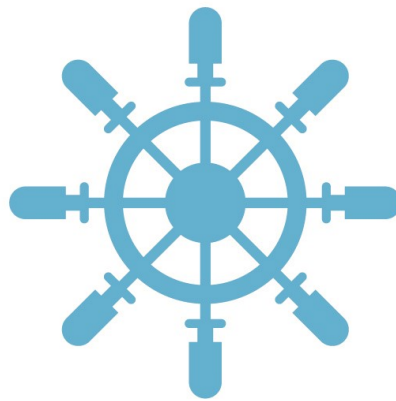


Buffetvorschläge

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Preise aufgrund der Corona-Pandemie nicht verbindlich sind.



König-Ludwig-Buffer

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“