



Verehrte Gäste,

schön, dass Sie sich für eine Veranstaltung auf dem EMS BERG entscheiden.

Das EMS BERG ist das erste vollelektrische Passagierschiff auf dem Starnberger See.

2021 in Dienst gestellt, bietet es rund 60 Gästen Platz für Ihre exklusive Veranstaltung.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gerne.

Zu uns: Familie Paul Müller betreibt seit 1999 die Gastronomie an Bord der Schiffsflotte auf dem Ammersee, seit 2003 den Starnberger See, und ab dem Winter 2000 auch das Wendelsteinhaus.

Im Anhang finden Sie verschiedene Buffetvorschläge, die aufgrund der technischen Ausstattung an Bord des EMS BERG möglich sind.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Tag bei uns.

FÜR QUALITÄTSBEWUSSTE GENIESSER !!!

Paul Müller * Schiffsgastronomie Starnberg * L.P.M. GmbH
E-Motorschiff BERG * Nepomukweg 4 * 82319 Starnberg
Telefon 08151-277 060 * Fax: 08151-277 062
www.paulmueller.net
starnberg@paulmueller.net



Zum Anstoßen /Empfang:

Hausmarke Sekt	0,7 ltr	23,50 €
Alkoholfreier Apfel-Himbeer-Secco	0,7 ltr	23,50 €
Prosecco Frizzante	0,7 ltr	25,50 €
Prosecco Spumante	0,7 ltr	29,90 €

Für besondere Momente:

Moet Ice Imperial	0,7 ltr	140,00 €
Laurent Perrier Cuvee Rose	0,7 ltr	140,00 €
Champagner Billecart-Salmon	0,7 ltr	94,50 €
Ruinart Blanc de Blanc Magnum	1,5 ltr	260,00 €
HB Party Fass Bier	20 ltr	210,00 €

Unsere Empfehlung für Ihren Empfang:

Fingerfood Buffet für 20 Personen **555,00 €**

Mini Flammkuchen
 Getrocknete Tomaten
 Bruschetta mit Tomaten und Käse
 Edelsalami Canapé
 Kräuterfrischkäse auf frischem Baguette
 Chicken Sticks, Hähnchenfleisch auf Spießchen
 Grissini Stangen mit Parma Schinken
 4 Flaschen Prosecco Frizzante, alternativ alkoholfreier Secco
 Jede weitere Person 28,00 €

Paul Müllers Brettl-Jause für 10 Personen **195,00 €**

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Steiermark
 Eingelegtes Gemüse
 Bergkäse vom Tölzer Kasladen
 Verhackertes
 Frischer Kren
 Hausbrot und Butter

VULCANO



Fingerfood:

Ofenfrische Brezn	10 Stück	20,00 €
Laugenstangen mit Butter	10 Stück	29,00 €
Gefüllte Blätterteignacks mit pikanter Füllung	20 Stück	38,50 €
Bruschetta mit Tomaten und Käse	20 Stück	46,90 €
Schnittlauch- und Griebenschmalzbrote	20 Stück	49,20 €
Spießchen mit Kirschtomaten und Mozzarella	20 Stück	49,20 €
Melonenbällchen mit Serrano-Schinken	20 Stück	49,20 €
Grissini Stangen mit Parma Schinken	20 Stück	49,20 €
Gemüse Sticks mit Avocado Dip	20 Stück	49,20 €
Aufstriche im Glas, ca. 80 Gramm	10 Stück	38,00 €
10 x Trüffelrischkäse		
10 x Ziegenrischkäse mit Meersalz und Olivenöl		
10 x Kürbiskernaufstrich		
10 x Obatzda		
10 x Guacamole mit Kirschtomaten		
10 x Tomaten Cashew		
10 x Radieserl-Meerrettich		
10 x Honig-Senf-Curry		
Sortierter Brotkorb	für 10 Gläser	36,00 €

Canapees:

Hinterschinken	20 Stück	89,90 €
Edelsalami	20 Stück	89,90 €
Edamer Käse	20 Stück	89,90 €
Lebercreme	20 Stück	89,90 €
Nordseekrabben mit Ei	20 Stück	89,90 €
Kräuterrischkäse	20 Stück	89,90 €
Schwarzwälder Schinken	20 Stück	92,00 €
Geräucherte Putenbrust	20 Stück	92,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef	20 Stück	92,00 €
Geräucherte Forelle	20 Stück	92,00 €
Räucherlachs	20 Stück	95,50 €
Parmaschinken	20 Stück	95,50 €
Flugentenbrust	20 Stück	95,50 €
Blauschimmelkäse	20 Stück	95,50 €

Brotzeit-Buffer „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person 24,00 €

Kalte Gerichte:

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln
Schinkenplatte mit Essiggurkerl und Radieserl
Kartoffelgurkensalat
Obatzda
Sortierter Brotkorb und Brez´n

Warme Gerichte:

Ofenwarmer Leberkäse mit 2erlei Senf

Antipasti-Buffer „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person 27,00 €

Gebratene Zucchini
Eingelegte Auberginen
Marinierte Champignons
Schwarze & grüne Oliven
Getrocknete Tomaten
Gegrillte Paprika
Balsamico-Zwiebeln
Italienischer Landschinken und Fenchelsalami
Foccacia, Baguette und Butter

Steirisches Buffet „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person 27,50 €

Steirischer Käferbohnsalat mit Kürbiskernöl
Vulcano Schinken- und Wurstspezialitäten mit frischem Kren
Salat vom Tafelspitz mit Kernöldressing
Bauernbaguette, Graubrot und Butter

Hochzeits-Buffer „EMS BERG“ ab 30 Personen, Preis pro Person 31,00 €

Vorspeisen:

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Himbeer-Balsamico
Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse
Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Zwiebeln und Tomaten
Shrimps mit Avocado und Cocktailsauce
Verschiedene Salate der Saison
Sortierter Brotkorb mit Butter und Honig-Senf-Aufstrich

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Mousse au Chocolat

„EMS BERG Spezial Buffet“ ab 30 Personen, Preis pro Person 52,00 €

Kalte Gerichte:

Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste mit Sauce Remoulade

Gefüllte Perlhuhnbrüstchen mit Dipsauce

Hausgebeizter Graved Lachs mit Keta Kaviar und Honig-Dijon-Senf-Soße

Mit Kräutern marinierte Black Tiger Garnelen

Sortierter Brotkorb und Butter

Käse & Dessert Variation:

Das Beste aus dem Tölzer Kasladen, Weintrauben, Walnüsse und Pflaumenchutney

Beim Dessert lassen sie sich von unseren Köchen überraschen.

Folgendes könnte Sie erwarten: Kirsch-Topfen-Strudel, Tiramisu, Bayrisch-Creme mit Fruchtsoße, Zitronen-Joghurt-Creme, Marillenfruchtknödel, marmoriertes Schokomousse...

Erweitern Sie Ihr Buffet mit untenstehenden Komponenten:

Preise ab mindestens 10 Portionen auf Anfrage.

Salate:

- Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler
- Tomatensalat / Tomaten-Brotsalat
- Nudelsalat
- Hühnchen-Curry-Salat
- Orientalischer CousCous mit Granatapfel
- Verschiedene sommerliche Salate mit Kartoffeldressing
- Caeser Salad
- Frühlingsrollen auf Glasnudel-Salat
- Linsensalat mit Ponzu und Gemüse Brunoise

Vorspeisen:

- Tomatensuppe mit Croutons
- Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Knödel-Carpaccio mit geräuchertem Schweinerücken und gerösteten Kernen
- Vitello Tonnato
- Krabben Cocktail
- Tomaten-Brotsalat (Panzanella)
- Kirschtomaten mit Mozzarella, Basilikumpesto und Pinienkernen
- Riesengarnelen mit Aioli und Sauce Rouille, dazu Baguette

Warme Gerichte:

- Irish Stew (Lammeintopf)
- Rindfleischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln
- Gemüse-Auberginen-Auflauf
- Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Wursteinlage
- Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Gefüllte Kalbsbrust mit Semmel-Gemüsefüllung und Natursaft
- Herzhaftes Kartoffel-Gemüse-Gulasch
- Gratinierte Spinat- und Käseknödel mit Bergkäse und brauner Butter
- Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce

Kuchen:

verschiedene Sorten können bei uns vorbestellt werden, zum Beispiel:

Veganer Apfelkuchen (12 Stück)
Marmorkuchen (12 Stück)
Schokoladen-Nuss-Kuchen (12 Stück)
Kuchen nach Sacher Art (12 Stück)
Rhabarberstreuselkuchen (16 Stück)
Kirschstreuselkuchen (16 Stück)
Apfelstreuselkuchen (16 Stück)
Käsekuchen (16 Stück)
Zwetschgendatschi (16 Stück)

Kuchen (12 Stück)	54,50 €
Kuchen (14-16 Stück)	70,00 €

Sie können gerne Ihre Hochzeitstorte bei einem Konditor Ihrer Wahl in Auftrag geben. Bitte beachten Sie, dass wir keine Kuchen in Backformen annehmen, sowie keine Kühlmöglichkeiten an Bord der EMS Berg haben. Für mitgebrachten oder angelieferten Kuchen berechnen wir für das Gedeck pro Person **3,90 €**

Käseplatten:

Einfach ab 10 Personen, Preis pro Person Emmentaler, Edamer, Obatzda, Miesbacher, Obst, Butter, Brot	17,50 €
Extra ab 20 Personen, Preis pro Person Bavaria Blue, Tortenbrie, Bergader Edelpilz, Cambozola, Kräuterkäse Obstkorb, Butter, Bergsteigerbrot	23,00 €
Spezial ab 20 Personen, Preis pro Person Sommerkäse, Gorgonzola, Roquefort, Tölzer Butterkäse, Wahnusskäse, Schinkenkäse, Pfefferkäse, garniert mit roten und weißen Weintrauben, Pflaumenchutney, Feigensenf, Carambola, Physalis, Kiwi, Apfel und Birnen dazu Baguette, Schwarzbrot, Sauerteigbrot und Butter	28,50 €

Getränkeangebot:

Biere:

Hofbräu Helles	0,5 ltr	5,40 €
Hofbräu Weisse	0,5 ltr	5,60 €

Alkoholfreie Getränke:

Zitronenlimonade	0,5 ltr	5,00 €
Mineralwasser	0,5 ltr	5,00 €
Apfelsaftschorle	0,5 ltr	5,00 €
Afri Cola, Cola light ^{2, 3, °}	0,33 ltr	4,00 €

Spirituosen & warme Getränke nur nach Voranmeldung:

Haferl Kaffee Thermoskanne	1,0 ltr	14,50 €
----------------------------	---------	----------------

Welschriesling 2022, Weingut Walter & Stefan Müller, Klöch – Südsteiermark.
Gereift am Ried Ölberg, auf sandigem Boden in Westlage. Fruchtiger, steirischer
Klassiker. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, delikate Apfelfrucht, leichte
Zitrusnoten. Erfrischende, lebendige Struktur, schöner Trinkfluss, toller
Sommerwein. Ein echter Steirer! **1,0 ltr 29,80 €**

Blauer Zweigelt 2022, Weingut Walter & Stefan Müller, Klöch – Südsteiermark.
Gewachsen auf dem Ried Seindl, einem rot-braunen, mit Lavasteinen
vermischten Vulkanboden, Südostlage. Nach 3 Monate Reifezeit im großen
Holzfass präsentiert sich ein schöner, noch reifender Rotwein. Tiefes Rubinrot
mit leicht violetter Schimmer, saftiges, an Kirschen & Weichsel erinnerndes
Aroma, weiche Tanninstruktur, geschmeidiger fülliger Körper! **1,0 ltr 29,80 €**

Andere Qualitätsweine sind nach Voranmeldung erhältlich. Fragen Sie nach
unserem Angebot.

Sonstiges:

Stofftischdecken	8,90 €
Mundservietten Stoff	2,00 €
Fachpersonal pro Stunde ab/bis Hafen Starnberg (2-3 Mitarbeiter sind für eine Veranstaltung nötig und sind dazu zu buchen.)	47,00 €

Ihrer Zufriedenheit entsprechend bitten wir Sie, eventuelle Trinkgelder unserem Servicepersonal direkt zu übergeben. **Dieses kann nicht mit der Rechnung überwiesen werden.**

Allgemeine Geschäftsbedingungen für geschlossene Veranstaltungen auf dem EMS BERG:

1. Zur **Fixierung** Ihrer Veranstaltung ist eine Anzahlung fällig. Diese beträgt 50 % des vereinbarten Menü- oder Buffetpreises. Der Eingang des Betrages auf unser Konto ist Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages und ist spätestens 14 Tage nach Vertragsabschluss, bei kurzfristigen Buchungen entsprechend früher vor der Veranstaltung, auf das in der Anzahlsrechnung ausgewiesene Konto zu überweisen. Der, nach der Anzahlung, verbleibende Rechnungsbetrag ist am Ende der Veranstaltung ohne Abzug in Bar oder nach Absprache per Überweisung innerhalb 7 Werktagen zu tätigen.
2. **Änderungen** in Bezug auf die Bewirtung können berücksichtigt werden, wenn diese spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
3. Im Falle einer **Stornierung** des Vertrages ab 90 – 60 Tage sind 25 % der vereinbarten Leistung zu bezahlen. Bei Rücktritt 59 - 30 Tage sind 50 % fällig, 29-10 Tage sind 75 % fällig, bei Rücktritt 9 – 4 Tage vor der Veranstaltung sind 80 % fällig, bei Rücktritt kürzer als 72 Stunden vor der Veranstaltung werden 100 % der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Ein Rücktritt muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.
4. **Grundlage** für die **Rechnungsstellung** ist mindestens die vorgegebene Personenzahl Ihrer Veranstaltung multipliziert mit dem vereinbarten Menü- oder Buffetpreis, wobei Sie die Angabe über die genaue Personenzahl spätestens 7 Werktage (Mo-Sa) vor Veranstaltungsbeginn schriftlich oder per Fax festlegen. Sollte die tatsächliche Gästeanzahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese berechnet, zuzüglich dem eventuellen Verzehr der Künstler und Musiker. Sollten, wider Erwarten, weniger Gäste erscheinen als angemeldet, verringert sich die Berechnungsgrundlage (zuletzt gemeldete Personenzahl) nicht.
5. Alle von uns genannten Preise beinhalten die derzeit gültige **Mehrwertsteuer**.
6. Bitte beachten Sie, dass in unseren Restaurationen das **Rauchen** nicht gestattet ist. Im Freiluftbereich ist das Rauchen derzeit gestattet. Änderungen bleiben vorbehalten!
7. Eine genaue **Aufstellung** der **Speisen** und **Getränke** und sonstiger Vereinbarungen erfolgt mit dem Bewirtungsvertrag.
8. Das **Inventar** wie Tische & Stühle wird nicht entfernt und kann nicht anderweitig zwischengelagert werden!
9. Durch eine **Unterzeichnung** des Bewirtungsvertrages gemäß der Veranstaltungsabsprache akzeptieren Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Grundlage für die Ausrichtung Ihres Festes.
10. In unseren Preisen sind die **Beförderungskosten** nicht inbegriffen.

Paul Müller Gastronomie

Stand November 2021

Datum und Unterschrift des Veranstalters