

Herzlich willkommen an Bord bei Paul Müller,

Ihre Schiffsgastronomie auf dem wunderschönen Ammer- und Starnberger See!
Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, bei der steirische und bayerische Genüsse harmonisch miteinander verschmelzen.

Als Familienunternehmen in dritter Generation sind wir stolz darauf, Ihnen eine Erfahrung zu bieten, die aus unserer Leidenschaft für exquisite Küche und herzliche Gastfreundschaft entstanden ist.

Unser Motto „**Kulinarisch, steirisch, bayrisch**“ wir machen den Genuss zum Erlebnis.

Mit jedem Bissen werden Sie die Liebe zur Tradition spüren. Unser Logo mit dem „Paul Müller Kochlöffel“ symbolisiert unser Streben nach Perfektion und Überlieferung - und wir laden Sie herzlich ein, an Bord zu kommen und diese individuelle Mischung aus Tradition und Innovation zu erleben.

Im Anhang finden Sie Beispiele für Bewirtungsmöglichkeiten.
In unserem Anfragetool gibt Ihnen die Möglichkeit, individuell zusammengestellte Speisekombinationen oder von uns vorgeschlagene Variante anzufragen.

Dieses finden Sie unter www.paulmueller.net/anfrage

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Inhaltsangabe:

Zum Empfang auf dem Ammersee

Fingerfood

Frühstücks-Vorschläge

Buffet-Vorschläge

Flying Buffet

Menü-Vorschläge

Komplett-Angebote

Torten & Kuchen

Käse

Auszug aus unserer Getränke-Karte

Drumherum

AGB

Zum Empfang:

Hausmarke Sekt	0,7 ltr	25,50 €
Alkoholfreier Apfel-Himbeer-Secco	0,7 ltr	25,50 €
Prosecco Frizzante	0,7 ltr	27,50 €
Prosecco Spumante	0,7 ltr	29,90 €
Champagner Billecart Salmon	0,7 ltr	85,00 €
Campari Orange (Campari, Orangensaft)	0,2 ltr	8,50 €
Hugo (Prosecco, Limette, Minze, Wasser, Holundersirup)	0,2 ltr	8,50 €
Aperol Spritz (Weißwein, Orange, Wasser, Aperol)	0,2 ltr	8,50 €
Brezn	10 Stk	25,00 €
Laugenstangen mit Butter	10 Stk	35,00 €

Canapees 93,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Hinterschinken
- Edelsalami
- Edamer Käse
- Lebercreme
- Krabben mit Ei
- Kräuterfrischkäse
- Schwarzwälder Schinken
- Geräucherte Putenbrust

Canapees 95,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Geräucherte Forelle
- Räucherlachs
- Parmaschinken
- Flugentenbrust
- Blauschimmelkäse

Fingerfood 53,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Pikante Blätterteigsnacks
- Mini Flammkuchen
- Bruschetta mit Tomaten und Käse
- Flammkuchen vegetarisch
- Mini Pizza mit Schinken/Salami

Fingerfood 57,20 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Kirschtomate mit Mozzarella
- Anti-Pasti-Gemüse
- Melone mit Serrano-Schinken
- Grissini mit Parmaschinken
- Schnittlauch-Griebenschmalzbrot
- Chicken Sticks

Empfehlung für Ihren Sekt-Empfang, Fingerfood für 20 Personen 500,00 €

- Anti-Pasti-Gemüse
- Bruschetta
- Edelsalami-Canapèes
- Kräuterfrischkäse-Canapèes
- Chicken Sticks
- Grissini mit Parma Schinken
- Mini Flammkuchen
- jede weitere Person 25,00 €

Paul Müllers Brettl-Jause, Preis pro Person

25,00 €

Original Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Südsteiermark

Eingelegtes Gemüse

Bergkäse vom Tölzer Kasladen

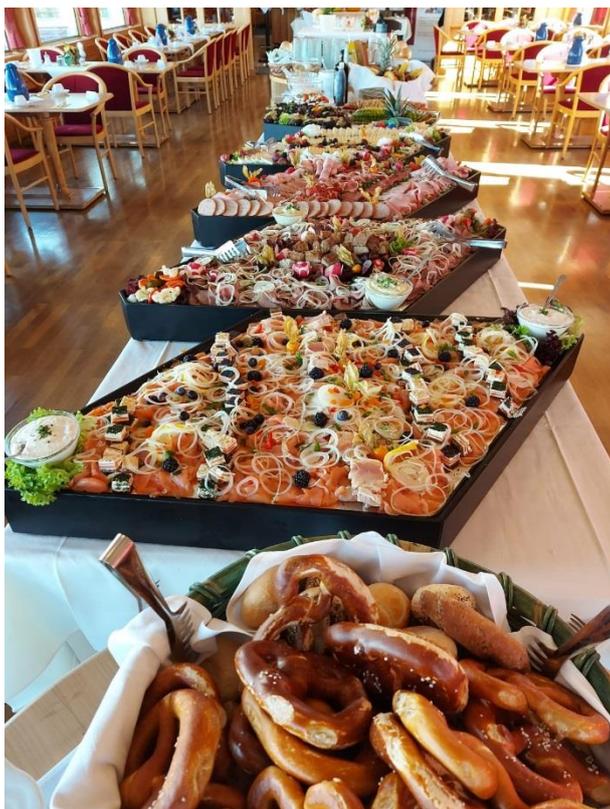
Verhackertes

Frischer Kren

Graubrot und Butter



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



Brunchbuffet ab 50 Personen Preis pro Person 52,50 €

- Semmeln und Brezn
- Butter, Marmelade, Honig, Frischkäse
- Früchtemüsli und Cornflakes
- Eierspeise
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Räucherfischplatte
- Roastbeef
- Anti-Pasti-Gemüse
- Weißwürste und Wienerle
- Wurst- und Käseplatte
- Obstkorb
- Zwei warme Hauptgerichte und Beilagen
- Süßspeise
- Kaffee, Tee, Kakao, Apfelsaft, Orangensaft

Bei diesem Angebot ist keine Vorauswahl der warmen Gerichte möglich.

Bayrische Brotzeit ab 30 Personen, Preis pro Person

33,90 €

Kalte Gerichte:

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln

Obatzda

Kartoffelgurkensalat

Pfefferbeißer, Landjäger und Handwürste mit Essiggurkerl und Radieserl

Sortierter Brotkorb und Brez´n

Warme Gerichte:

Weißwürste * Wienerle * Debreziner * Ofenwarmer Leberkäse

Dessert:

Ein Stück Blechkuchen (keine Vorauswahl möglich)

Bayrisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

48,50 €

Kalte Gerichte:

Wurstsalat mit Zwiebelringen * Herzhafter Käsesalat * Obatzda *

Krautsalat * Kartoffelgurkensalat * Blattsalate mit Kräuterrahmdressing *

Kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust * Sortierter Brotkorb und Brez´n, Butter

Warme Gerichte:

Schweinskrustenbraten in Natursauce mit Kartoffelknödel

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

Dessert:

Zitronen-Topfen-Creme mit Waldbeerenragout

Südsteirisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

49,50 €

Kalte Gerichte:

Vulcano Schinken- und Wurstspezialitäten mit frischem Kren * Käsesalat * Käferbohnen mit Zwiebeln und Kernöl-Marinade * Pikante Salate mit Spezialdressing * Liptauer Käse und Kürbiskernaufstrich * Brotkorb mit Butter

Warme Gerichte:

Spanferkelrollbraten in Natursaft mit Bergsteigerknödel und Wurzelkraut
Backhend'l aus der Brust mit steirischem Kartoffelsalat

Dessert:

Topfenauflauf mit Vanillesauce * Marillenfruchtknödel mit Beerenragout



„MS Augsburg“

Vegetarisches Buffet ab 40 Personen, Preis pro Person

63,00 €

Kalte Gerichte:

Kräuterfrischkäseaufstrich * Tomaten-Cashew-Aufstrich (vegan) * Avocado-Tomaten-Aufstrich * Orientalischer CousCous mit Granatapfel (vegan) * Kürbiskern-Aufstrich (vegan) * Honig-Senf-Aufstrich * Obaztka * Anti-Pasti-Gemüse (vegan) * Gemüsequiche mit Dip * Kirschtomate mit Mozzarella und Balsamicodressing * Salate * Sortierter Brotkorb und Butter (Margarine)

Warme Gerichte:

Herzhaftes Kartoffel-Gemüse-Gulasch (vegan) * Couscoustörtchen mit geschmolzenen Kirschtomaten (vegan) * Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce

Dessert: Kokosmilchreis mit Mango (vegan) * Apfelkuchen (vegan) *



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Toskanisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

66,00 €

Kalte Gerichte:

Vitello Tonato * Honigmelone mit Parmaschinken * Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust * Fein garnierte mediterrane Fischplatte * Salatbuffet * Anti Pasti Gemüse: Oliven, Zucchini, Champignons, Toskanatomen, Auberginen, Paprika, Zwiebeln * Stangenbaguette und Butter

Warme Gerichte:

Stuffato di Vitello con Funghi (Kalbsgeschneitztes mit Champignons) und Butterreis
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

Dessert:

Tiramisù * Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mediterranes Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

73,00 €

Vorspeisen:

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Balsamico * Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse Thunfisch mit weißen Bohnen, Zwiebel und Tomaten *

Shrimps mit Avocados und Cocktailsauce Rosa gebratenes Roastbeef mit Knoblauchsauce * Salatbuffet * Stangenbaguette und Butter

Warme Gerichte:

Saltimbocca a la Romana, mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln
Lachslasagne mit Spinat und fruchtiger Tomatensauce

Dessert:

Vanille-Mascarpone-Creme mit Amaretto-Crumble und Sauerkirschen
Kleine Käseauswahl von italienischen Molkereien



„MS Utting“

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Exklusives Hochzeitsbuffet ab 30 Personen, Preis pro Person 115,00 €

Zum Empfang:

Champagner, Campari, Kir Royal

Vorspeisen:

Kräuterquark mit Rohkoststicks * Glacierte heißgeräucherte Putenbrust mit Früchten
Graved Lachs mit Dijon-Senf-Sauce * Almochsenlende rosa gebraten mit Sauce Tartar
Gambas & Räucherlachsconfekt fein garniert * Bunte Salate mit 2erlei Dressing
Sortierter Brotkorb und Stangenbaguette mit Butter

Warme Gerichte:

Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlage
Schweinefilet mit Parmaschinken im Blätterteigmantel dazu Gemüse
Tafelspitz vom Milchkalb in feiner Meerrettich-Sauce mit Kräuter-Kartoffeln

Zum Abschluss:

Dessertüberraschung mit Spezialitäten des Hauses
Reich garnierte Käseauswahl mit einem Obstkorb

König Ludwig Buffet ab 40 Personen, Preis pro Person 120,00 €

Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Pesto * Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste mit Sc.Remoulade *
Gefüllte Perlhuhnbrüstchen mit Dip * Rehmedaillons in Rotweinaspik mit Sc.Cumberland *
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dijon-Senf * mit Kräutern marinierte Riesengarnelen *
Salatbuffet * Sortierter Brotkorb und Butter

Warme Gerichte:

Kalbslenden-Würfel in Zitronen-Knoblauch-Sauce
Schweinefilet im Wirsingmantel auf feiner Rahmsauce
dazu bereiten wir Sommergemüse, Reis, Kartoffeln

Käse:

Bleu de Auvergne * Andechser Bergkäse * Ammerseer Kräuterkäse
Liptauer (angemachter Frischkäse) * Rotschmierkäse * Obstgarnitur

Dessert:

Bayerisch-Creme mit Fruchtsauce * Apfelstrudel mit Vanillesauce



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Sisi's Geburtstagsbuffet ab 50 Personen, Preis pro Person

140,00 €

Kalte Gerichte:

Hummer mit Trüffel, grünem Spargel und Kaviar * Wildlachs mit schwarzen Trüffeln dazu Dijon-Senf * Sommerkäse mit Pesto und Cherry-Tomaten * Verschiedene Salate mit Kräuterrahmdressing * Gambas & Flußkrebse mit Brunnenkresse * Rehrücken in Portweinaspik dazu Sc. Cumberland * Freiland-Indian heißgeräuchert mit Gänseleberpüree * Geeiste Gurkensuppe mit Tomatenwürfel und Dill * Sortierter Brotkorb und Stangenbaguette, Butter

Warme Gerichte:

Ochsenrücken im Ganzen gebraten umhüllt mit Duxelles
Kalbsfiletwürfel in Sesamöl gebraten mit Ingwer
dazu grüner Spargel, kleine glacierte Gemüse, Polenta und Kartoffelgratin

Dessert:

Bayerisch-Creme * Marmoriertes Schokoladenmousse * Feiner Topfenauflauf dazu diverse Frucht-pürees * Obstkorb mit tropischen Früchten

Käse:

Reich garnierte Käseauswahl kleiner französischer und italienischer Molkereien

Unsere Reind'l- Spezialitäten ab 40 Personen, Preis pro Person

70,00 €

Wählen Sie aus den jeweiligen Varianten jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgericht und eine Dessertvariante aus. Wir servieren diese dann eingestellt am Tisch. Sie dürfen mit Ihren Gästen am Platz bleiben, und müssen sich nicht am Buffet anstellen. Zum Empfang reichen wir Aperol Spritz und Prosecco Frizzante, auf Wunsch gespritzt mit Orangensaft.

Vorspeisenbrett auf die Tische eingestellt:

- Variante 1 - Spießchen mit Mozzarella, Kirschtomaten und Anti-Pasti-Gemüse * Parmaschinken mit Honigmelone * Garnelenschwanzerl im Knuspermantel * Baguette

- Variante 2 - Radi, Radieserl, Kalbsfleischpflanzerl, Landschinken, Regensburger und Schnittlauchbrote

- Variante 3 - Kaiserbratl, Vulkanoschinken, Verhackerts, Selchwurst, Käferbohnen mit Kürbiskernöl und frischem Kren

Hauptgerichte im Bratreindl:

- Variante 1 Wiesenpfanderl: Spanferkelbraten, Ente und Schweinsbrüsterl mit Natursaft, Apfelblaukraut und 2erlei Knödel

- Variante 2 Steirerpfanderl: Aus dem Wurzelsud: Gekochtes vom Ochsen, Kalbstafelspitz und Surfleisch vom Jungschwein mit Kartoffeln und Apfelkren

- Variante 3 Reindlbraten: Mit Kalbshaxe, Schweinshaxe und Lammhaxerl mit 2erlei Saft, dazu Spitzkohl-Karotten-Gemüse, Speckknödel und Schinken-Käse-Knödel

Dessert:

- Variante 1 - Panna Cotta mit Himbeerfruchtsauce

- Variante 2 - Topfenstrudel, Marillenfruchtknödel, Nussnudeln mit Vanillesauce und Waldbeeren

- Variante 3 - Kürbiskernparfait mit Fruchtmark

Gastro-Komplettangebot Nr. 1 ab 50 Personen, Preis pro Person 109,00 €

Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Tomaten und Olivenöl * Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebeln * Hähnchenbrüstchen mit feiner Fülle * Geräucherter Landschinken mit Honigmelone * Gemischte Räucherfischplatte mit Dijon-Senf-Sauce * Salate * Sortierter Brotkorb und Butter

Warme Gerichte:

Spinatknödel mit Bergkas und brauner Butter
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit feiner Krensaucen
Zander auf Gemüse Julienne
dazu Blumenkohl mit Butterbrösel und Schwenkkartoffeln

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Zitronen-Joghurt-Creme mit Waldbeerenragout

Gastro-Komplettangebot Nr. 2 ab 50 Personen, Preis pro Person 134,00 €

Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Tomaten und Olivenöl * Mariniertes & gegrilltes Anti-Pasti-Gemüse * Perlhuhnbrüstchen mit feiner Fülle * Salate * Original Steirischer Vulkanoschinken mit Honigmelone * Herzhafte Wurstspezialitäten mit frischem Kren * Räucherfischplatte mit Preiselbeersahne-Meerrettich * Terrine von Edelfischen mit Dijon-Senf-Sauce * Sortierter Brotkorb und Butter

Warme Gerichte:

Kalbshende in feiner Zitronen-Knoblauch-Sauce
Steaks vom Schweinerücken mit Tomaten und Sommerkäse
Gebratene Seesaiblingsfilets auf Asia-Wok-Gemüse
dazu sommerliches Gemüse und Schwenkkartoffeln

Dessert:

Marillenknödel in Butterbrösel * Kürbiskernparfait mit Fruchtmark

Desweiteren sind bei beiden Angeboten folgende Getränke im Preis inkludiert:

Helles * Radler * Alkoholfreies Bier * Weizenbier * Leichtes Weizen * Dunkles Weizen * Alkoholfreies Weizen * Russn * Mineralwasser * Johannisbeerschorle * Apfelschorle * Spezi * Zitronenlimonade * Cola * Cola light * Orangensaft * Apfelsaft * Hauswein weiß oder rot * Aperol * Hugo * Kaffee * Espresso * Cappuccino * Tee *

Preis für jeweils 3 Stunden Aufenthalt an Bord. Preis ohne Schifffahrt, je 1/2 stündliche Verlängerung an Bord zzgl. 5,90 € pro Person. Die Charterung des Schiffes sowie die Kosten hierfür liegen ausschließlich in den Händen des Veranstalters!



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Flying Buffet

Aufgebaut auf verschiedene Stationen zur Selbstentnahme. Alle genannten Gerichte sind auf Geschirr verzehrfertig angerichtet, sodass Ihre Gäste im Stehen mit maximal eine Gabel genießen können.

Mindestabnahme 20 Portionen pro Gericht. Empfehlung pro Person 7-10 Positionen. Der Preis wird bei Anfrage erstellt. Als Durchschnittswert können Sie hier mit Preisen von ca. 6,50 – 17,50 Euro pro Portion rechnen.

Kalte Speisen

Rindstartar mit Belper Knolle auf Graubrotcrustini
Rote Beete Carpaccio mit Walnuss und Feta
Falafel auf Kichererbsenpüree
Vulcano Landschinken 18 Monate mit Grissini und frischem Kren
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße
Hausgemachte Mini Flammkuchen mit Speck und Schalotten
Thunfisch Tataki in Sesam gebraten mit Wakame und Avocado
Knödelcarpaccio mit Rucola und Schnittlauch-Vinaigrette
Gegrillte Avocado mit Tomatenmarmelade
Saiblingstatar mit Dill und Limette
Zitronengras-Kokos-Suppe
Geeiste Gazpacho mit Gemüsewürfeln

Warme Speisen

Mini Burger mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeergelee
Mini Burger mit BBQ Hähnchen
Kleine Breznknödel mit Rahmpfifferlingen
Mini-Kalbspflanzerl mit Kartoffelsalat
Konfiertes Saibling auf Perlgraupen Risotto
Rosa Roastbeef mit Sellerie Püree
Knusper Garnele auf Quinoa Salat
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Baguette

Zum Abschluss

Bayrisch Creme im Glas mit Fruchtsoße
Marillenfruchtknödel auf Beerenragout
Kaiserschmarren mit Apfelmus
Verschiedene Sorbet (tagesaktuell)
Mascarpone Creme mit Amaretto Crumble

Zu später Stunde

Currywurst im Glas
Gulaschsuppe mit Gemüse
Steirische Krainer und Käsekrainer
Chili Sin Carne mit Tortilla

Extra Spezial

Balik NO.1 mit Mini Rösti und Creme Fraiche
Tatar Crustini mit Sommertrüffel und Schnittlauchspitzen
Geschäumte Bouillabaisse mit Zanderbäckchen
Trüffel Pommes mit Sommertrüffel und Parmesan

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Klassische Menüs servieren wir im Innensalon auf folgenden Schiffen:

MS Starnberg bis 270 Personen * MS Seeshaupt bis 150 Personen *

RMS Herrsching bis 150 Personen * MS Utting bis 130 Personen

Menü 1 Preis pro Person 34,80 €

- Rindssuppe mit Pfannkuchen und Gemüsestreifen
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit feiner Gemüserahmsauce und Butterspätzle
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Menü 2 Preis pro Person 42,80 €

- Aufgeschmolzene Kartoffelrahmsuppe mit Speck
- Knuspriger Spanferkelbraten, Natursaft, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Menü 3 Preis pro Person 55,50 €

- Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl, dazu Bauernbaguette
- Rindssuppe mit Kräuterbratstrudel
- Glasierte Kalbshaxe mit steirischem Erdäpfelgemüse
- Topfen-Kirschstrudel mit Vanillesauce

Menü 4 Preis pro Person 64,80 €

- Blattsalate in Zitronen-Knoblauchdressing mit gebratenen Edelfischstreifen
- Tomatencremesuppe mit Gin und Crouton
- Tournedos von Kalb und Jungschwein mit Calvados-Sauce, Karottengemüse und Kartoffelplatzerl
- Weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Menü 5 Preis pro Person 85,70 €

- Marinierter Lachs mit Kartoffelpuffer und Dilljoghurt
- Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
- Kalbsfilet und Scampi, feine Zitronen-Knoblauchsauce, Gemüse und Pfefferreis
- Kürbiskernparfait mit frischen Früchten umlegt

Menü 6 Preis pro Person 89,90 €

- Edelfischterrinen mit feiner Honig-Senf-Soße dazu Baguette
- Wildrahmsuppe mit Maroni-Knödel
- Rehrücken mit Schwammerl und Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelnudeln
- Gebratene Topfenkrapferl auf Beerenragout

Menü 7 Preis pro Person 53,00 €

- Knödelcarpaccio mit geräuchertem Schweinerücken, Vogerlsalat Kernen und Schnittlauchvinaigrette
- Geschmortes Ochsenbackerl im Zweigeltssaft, Selleriepüree und Gemüse
- Apfelkücherl mit Vanilleeis und Zimtzucker

Menü 8 vegan Preis pro Person 53,00 €

- Tomatenessenz mit Tomatenwürfel und Babybasilikum
- Süßkartoffelgnocchi mit Pilzen, Pistazien, Parmesan und Rucola
- Kokosmilchreis mit Mangopüree

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Kuchen & Torten: verschiedene Sorten zum Beispiel:

Kuchen & Torten (12 Stück) 62,00 €

Buttermilch-Erdbeer-Torte * Mandarinen-Sahne-Torte
Kuchen nach Sacher Art

Marmorkuchen * Schokoladen-Nuss-Kuchen * Veganer Apfelkuchen *

Kuchen & Torten (14-20 Stück) 80,00 €

Schoko-Sahne-Torte * Nuss-Sahne-Torte * Käse-Sahne-Torte * Käsekuchen * Apfelstreusel *
Himbeer-Sahne-Torte * Eierlikör-Sahne-Torte * Latte-Macchiato-Torte Schwarzwälder-Kirsch-
Torte * Zwetschgendatschi * Bienenstich * Donauwelle * Rhabarberstreusel * Kirschstreusel

Hochzeitstorten werden von Ihnen selbst bei einem Konditor Ihrer Wahl in Auftrag gegeben. Bitte beachten Sie, dass dieser die Torte vor der Feier in unserem Büro anliefert. Für, von auswärts angelieferten Kuchen berechnen wir für das Gedeck pro Person **4,50 €**

Bitte beachten Sie ebenfalls, dass wir generell keine Kuchen in Backformen annehmen!

Käseplatten:

Einfach ab 20 Personen, Preis pro Person 23,00 €

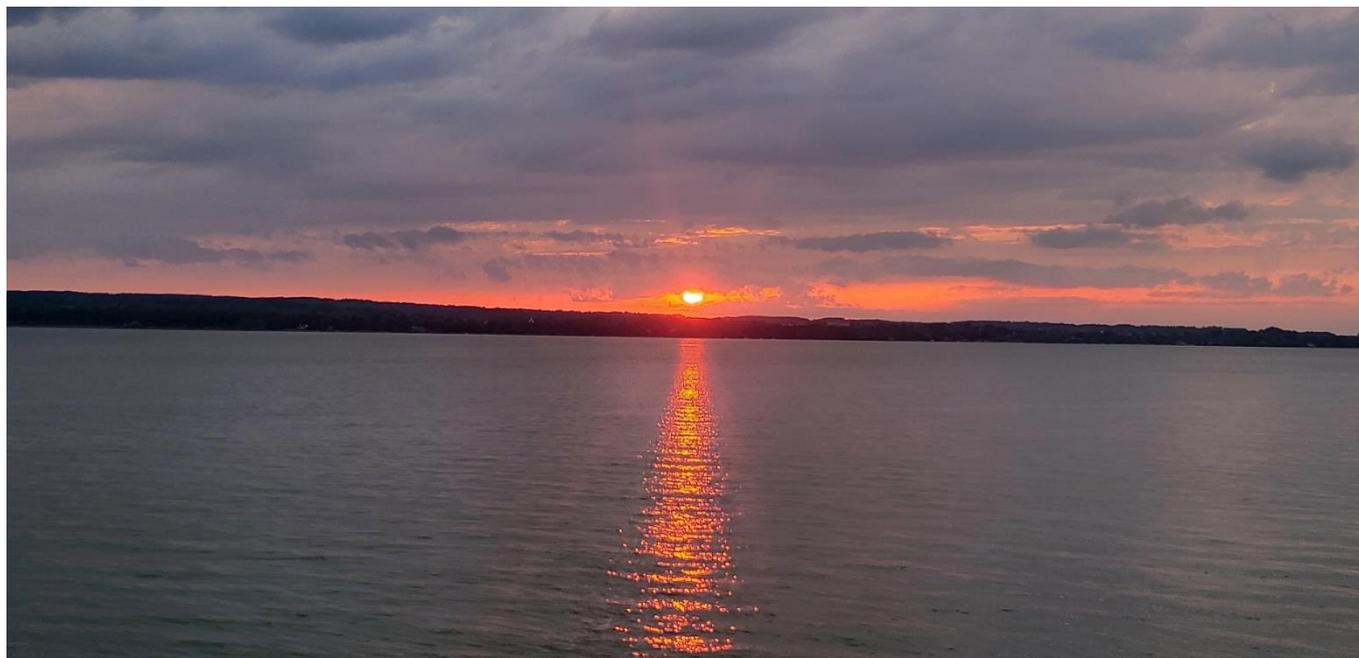
Emmentaler, Edamer, Obatzder, Miesbacher, Obst, Butter, Brot

Extra ab 20 Personen, Preis pro Person 26,50 €

Bleu de Auvergne, Tortenbrie, Bergader Edelpilz, Gambozola, Kräuterkäse
Obstkorb, Butter, Bergsteigerbrot

Spezial ab 20 Personen, Preis pro Person 35,00 €

Sommerkäse, Gorgonzola, Roquefort, Tölzer Butterkäse, Walnusskäse, Schinkenkäse,
Pfefferkäse, garniert mit roten und weißen Weintrauben, Carambola, Physalis, Kiwi, Apfel und
Birnen dazu Baguette, Schwarzbrot, Sauerteigbrot und Butter



„Abendstimmung auf dem Ammersee“

Getränkeangebot, dieses kann je nach Schiffseinheit variieren:

Biere:

Hofbräu Helles, Radler, Alkoholfreies Bier, Russn	0,50 ltr	€ 5,80
Hofbräu Weiße, Alkoholfreie Weiße, Dunkle Weiße	0,50 ltr	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke:

Zitronenlimonade	0,50 ltr	€ 5,50
Mineralwasser still & spritzig	0,50 ltr	€ 5,50
Mineralwasser Adelholzener Gourmet	0,75 ltr	€ 8,50
Apfelsaftschorle, Cola-Mix ^{2,3}	0,50 ltr	€ 5,50
Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle	0,50 ltr	€ 5,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisnektar	0,20 ltr	€ 4,00
Coca Cola, Cola zero ^{2, 3, °}	0,33 ltr	€ 4,00

Spirituosen*:

Obstler, Avena, Willi, Ramazotti, Grappa	2 cl	€ 4,10
--	------	--------

Warme Getränke:

Haferl Kaffee ² , Haag ²	€ 4,20
Espresso ²	€ 3,00
Haferl Tee (Früchtetee, Pfefferminztee, Schwarztee)	€ 3,50
Glas Latte Macchiato ²	€ 4,20
Tasse Cappuccino ²	€ 3,70

² = Koffeinhaltig, [°] = enthält Süßstoffe, ³ = enthält Farbstoffe,

Hauswein:

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!

0,2 ltr	€ 7,20
1,0 ltr	€ 28,90

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 violettem Schimmer, saftiges, an Kirschen & Weichsel erinnerndes Aroma, weiche Tanninstruktur, geschmeidiger fülliger Körper!

0,2 ltr	€ 7,20
1,0 ltr	€ 28,90

Menükarten & Sonstiges:

Weißer Stoffdecken und Papierservietten im Buffet-/ Menüpreis mit inbegriffen

Menükarte farbiger Druck mit Schiffsmotiv € 5,50

Stofftischdecken € 9,50

Mundservietten Stoff € 2,50

Blumengestecke je nach Größe ab ab € 29,50
(z. B. Gärtnerei Hübsch 08143-539 oder Blumen Münch 08143-8118)

Fachpersonal ab/bis Hafen Stegen/Starnberg Koch oder Kellner pro Stunde € 52,00

Bei Menüs bzw. Buffets ab 35,00 € ist das Bedienungspersonal bei einer exklusiven Charterung des Schiffes für eine dreistündige Fahrt ab/bis Hafen Stegen/Starnberg im Preis inbegriffen. Sollten Sie sich für eine Verlängerung an Bord oder einen anderen Abfahrtshafen entschieden, werden unsere Mitarbeiter jeweils mit 26,00 € je angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Stegen/Starnberg in Rechnung gestellt. Personalbedarf je nach Absprache für ca. 25 - 30 Gäste ist 1 Mitarbeiter.

Ihrer Zufriedenheit entsprechend, bitten wir Sie eventuelle Trinkgelder unserem Servicepersonal direkt zu übergeben. Wenn Sie sich in den Händen unserer Mitarbeiter wohlfühlt haben, liegt unsere Empfehlung bei 2-3 Euro je Gast.

Alle von uns genannten Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

FÜR QUALITÄTBEWUßTE GENIEßER !!!

Schiffsgastronomie Ammersee & Starnberger See
L. P. M. GmbH * Ihre Familie Paul Müller

Ammersee * Landsberger Straße 81 * 82266 Inning-Stegen
Telefon 08143 - 94113 * Fax: 08143 - 94114

Starnberger See * Nepomukweg 4 * 82319 Starnberg
Telefon 08151 - 277060 * Fax: 08151 - 277062

www.paulmueller.net